



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES



ETUDE / ANALYSES 2024

NATURE & PROGRÈS BELGIQUE



NATURE &
PROGRÈS
BELGIQUE

520 rue de Dave - 5100 Jambes
tél . 081/30.36.90 - mail : info@natpro.be
www.natpro.be



ÉTUDE 2024

**Rendre le bio accessible pour tous via
l'alimentation collective**

PAR SYLVIE LA SPINA - NATURE & PROGRÈS BELGIQUE

Résumé

L'alimentation bio locale, un truc de bobo ? L'accessibilité de l'alimentation que nous prôtons, chez *Nature & Progrès*, depuis près de 50 ans, est souvent mise en question. A défaut d'arriver à résoudre, une bonne fois pour toutes, le problème de la pauvreté et des inégalités sociales, il est nécessaire de miser sur une transition de l'alimentation collective pour favoriser l'accès du plus grand nombre à une alimentation de qualité. Cette étude s'intéresse aux freins et aux leviers permettant de concrétiser cette évolution.

L'étude dresse un portrait du secteur de l'alimentation collective et de ses évolutions. La pression financière a généré une détérioration de la qualité des repas servis en cantines. Le nombre de repas pris dans les écoles s'est réduit. Des cuisines ont fermé, passant le relais à des sociétés de catering. Certaines écoles ont même cessé de proposer une restauration. Le secteur de l'alimentation collective a besoin d'une transition, de pouvoir valoriser l'origine et la qualité de ses produits, la saveur de ses repas.

Peut-on nourrir toutes les collectivités avec des produits bio et locaux ? L'offre bio locale, bien développée et organisée, peut globalement répondre à la demande, à part celle des plus grandes sociétés de catering qui commandent des volumes trop importants. Les règles des marchés publics, passage obligatoire pour l'approvisionnement des cantines publiques, sont cependant une réelle entrave aux collaborations avec les producteurs bio locaux étant donné leur lourdeur et complexité administrative, ainsi que l'interdiction de cibler une origine locale. Enfin, les contraintes de ressources humaines, de compétences et d'équipement en cuisine représentent également un frein à la transition. Passer en bio local signifie de changer une manière de fonctionner bien ancrée dans la formation et dans les habitudes des professionnels. Finalement, la première contrainte semble être le prix de cette transition, à la fois celui des ingrédients bio locaux, mais aussi le surcroît de travail en cuisine.

Plusieurs solutions ont été identifiées au cours de cette étude, et mériteraient d'être approfondies par nos pouvoirs publics. La plus ambitieuse, qui permettrait de donner un élan à la filière bio locale, serait d'imposer une part – et, à terme, la totalité – d'ingrédients bio locaux dans les repas préparés par les collectivités. Une mesure déjà prise en France et dont les premiers résultats sont prometteurs. *Nature & Progrès* revendique la mise en place d'une politique alimentaire engagée vers l'agriculture bio et locale. Si ces mesures semblent coûteuses, car il est nécessaire de soutenir financièrement cette transition, elles seraient accompagnées de nombreuses plus-values : amélioration de la santé publique et environnementale, création d'emploi local, renforcement des filières agricoles, etc. N'est-il pas temps de sortir du court-termisme et de décloisonner les budgets publics pour mettre en place une politique alimentaire ambitieuse et transversale, sur le long terme, pour notre santé et celle de la Terre ? Chez *Nature & Progrès*, nous le croyons ! Deux leviers ont été identifiés pour encourager cette transformation politique : la diffusion et la vulgarisation d'études scientifiques sur les externalités de l'agriculture biologique, et l'inscription du droit à l'alimentation dans la Constitution belge et/ou européenne.

Table des matières

Résumé.....	2
Bio et précarité alimentaire, une question de bon sens.....	6
Un droit à l'alimentation bafoué.....	6
L'aide alimentaire cantonnée aux produits industriels.....	6
Bio & local : « Transformer le cercle vicieux en cercle vertueux »	7
Résoudre l'équation des prix	9
Lutter contre la pauvreté	9
Réduire le prix des aliments bio locaux.....	10
Soutenir via les collectivités	11
Objet et structure de l'étude	12
Chapitre 1 : Nos cantines ont besoin d'une transition	14
Du foyer à la cantine	15
De la cuisine à la société de catering	15
De la ragougnasse aux plats aseptisés	15
Un manque de qualité perceptible	16
A quel prix ?.....	17
Promesse tenue ?.....	18
Une transition indispensable !	19
Chapitre 2 : Notre secteur bio est-il à la hauteur ?.....	20
Développer la transformation.....	21
Développer la logistique.....	24
Nos politiques sont-ils prêts ?	25
Chapitre 3 : Une diversité de freins.....	26
Un manque d'intérêt des grands acteurs.....	26
Le prix	28
La disponibilité des produits	29
Les marchés publics.....	29
Les réalités des cuisines	31
Chapitre 4 : Augmenter la part du bio local dans les collectivités.....	32
Compenser la hausse des prix.....	32
Economiser ailleurs	32
Imposer une part de produits bio locaux dans les collectivités publiques	33

Vers des repas gratuits à l'école ?.....	34
Pérenniser les aides publiques.....	34
Revoir la loi sur les marchés publics.....	36
Sensibiliser.....	37
Small is beautiful ?	38
Et le citoyen, dans tout ça ?	38
Conclusion : Vers une politique alimentaire ambitieuse ?	40
Références.....	43
Personnes-ressources	43
Publications	44

Bio et précarité alimentaire, une question de bon sens

A l'heure où de plus en plus de personnes peinent à boucler leurs fins de mois, Nature & Progrès invite à un pari fou : osons le bio. Fou, car il peut sembler indécent d'évoquer une alimentation connue pour être « plus chère » quand il s'agit de parler de pauvreté et d'aide alimentaire. Mais finalement, pas si fou que ça, quand on y réfléchit vraiment. La bio est la meilleure solution aux enjeux de la précarité alimentaire.

Un droit à l'alimentation bafoué

Selon la Fédération des Services Sociaux, à ce jour, 600.000 personnes ont recours à l'aide alimentaire en Belgique, dont 300.000 en Wallonie et 90.000 en Région de Bruxelles-Capitale. A raison de 2,3 personnes par ménage, on peut donc dire qu'un ménage belge sur dix fait appel à ce soutien. Ces chiffres résultent d'une hausse de 30 % en cinq ans, expliquée par les différentes crises : Covid-19, inondations, guerre en Ukraine, inflation, etc.

L'un des droits fondamentaux de la Déclaration universelle des Droits de l'Homme n'est pas respecté.

*« Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation, l'habillement, le logement, les soins médicaux ainsi que pour les services sociaux nécessaires. »
(Déclaration universelle des Droits de l'Homme, 1948, Art.25)*

Notons que cet article fait référence à un niveau de vie suffisant, soit à une capacité financière de chacun.e à assumer, en toute autonomie, ces différents domaines, dont le plus fondamental est l'alimentation. Les dons alimentaires sont une béquille, une solution d'urgence indéniablement utile, mais qui s'est généralisée et banalisée. Les organisations d'aide alimentaire s'essouffent, reposant sur un bénévolat de plus en plus rare, des approvisionnements se réduisant comme peau de chagrin tout en devant répondre à une demande de plus en plus importante.

Notre société a besoin d'une véritable politique visant à lutter efficacement et de manière structurelle contre la pauvreté, en donnant la parole et en tenant compte des besoins des principaux concernés. Il est plus que temps de se pencher sur de véritables solutions permettant à chacun.e de se nourrir sainement, dans la dignité, et en toute autonomie.

L'aide alimentaire cantonnée aux produits industriels

Aujourd'hui, l'aide alimentaire repose principalement sur deux types d'approvisionnements : les produits relevant du Fonds social européen (FSE+), représentant 37 % des volumes¹, et les

invendus de l'agro-industrie (22 % des volumes) et de la grande distribution (32 % des volumes).

L'enveloppe FSE+, gérée par le Service public fédéral de programmation Intégration sociale (SPP IS), permet l'achat de produits de base de longue conservation auprès de l'agro-industrie européenne : lait, farine, pâtes, conserves, etc. Voici comment l'Etat subsidie indirectement l'industrie grâce à une enveloppe colossale : vingt millions d'euros en 2023 ! On est bien loin d'une alimentation de qualité reposant sur des produits frais (mais périssables), biologiques et locaux !

Les invendus alimentaires, eux, permettraient de diversifier l'aide avec des produits frais. Mais, avouons-le, ces aliments sont quand même un peu défraîchis puisque invendables, et les acteurs de l'aide alimentaire ont d'ailleurs interpellé la presse en novembre 2023. « *Nous avons l'impression d'être la poubelle des grands magasins* », témoigne l'asbl *La Petite Maison du Peuple* de Colfontaine dans un article de la RTBFⁱⁱ. En France, l'Agence de transition écologique ADEME estime à dix millions de tonnes la nourriture perdue ou gaspillée chaque année. Les invendus des commerces représentent 14 % du gaspillage, équivalant à trois kilos de nourriture par personne et par an. Cette ressource se tarit en raison des stratégies anti-gaspi - très « greenwashing » mais aussi économiques - développées par les grandes surfaces, et la valorisation de ce type de produits par des start-ups anti-gaspi (*Nous anti-gaspi, Too Good To Go*, etc.).

Le modèle d'aide alimentaire sous la forme de distribution de colis est une réponse d'urgence à la situation des personnes : il faut donner quelque chose à manger à une personne dénutrie. Quand il est question de vie ou de mort, d'une sous-nutrition ayant des impacts sur la santé, le quoi et le comment sont secondaires. Toute la problématique est que l'aide d'urgence tend à devenir structurelle à défaut d'autres alternatives. C'est dans ce contexte, quand la béquille s'éternise, que les défauts du « quoi » et du « comment » prennent de l'importance. L'association *ATD Quart Monde* (2019)ⁱⁱⁱ en témoigne :

« Le sentiment d'humiliation, d'atteinte à leur dignité, semble être composé de deux éléments : l'humiliation de recevoir des produits invendus, c'est-à-dire les "déchets" des autres consommateurs et de l'agro-industrie, et la violence de ne pas avoir le droit de choisir les produits qu'ils veulent, de ne pas pouvoir les refuser ni les contester ».

Bio & local : « Transformer le cercle vicieux en cercle vertueux »

Dans ce contexte, comment peut-on imaginer renforcer l'accès des publics précarisés à des produits de qualité, paysans, bio, locaux, généralement considérés comme des produits « bio-bobo », plus chers ? Rares sont les acteurs coutumiers des questions sociales qui osent s'aventurer dans ce genre d'idée. De nombreuses structures sociales écartent d'emblée les produits bio locaux et se concentrent sur d'autres sources d'approvisionnement,

conventionnelles et industrielles, jugées plus accessibles. Certains acteurs plus hardis ont réfléchi la question.

Le CBCS (Conseil Bruxellois de Coordination Sociopolitique) (2013)^{iv} met en avant toute la cohérence d'opter pour des produits issus d'une agriculture locale et de qualité dans les dispositifs d'aide alimentaire. « *Si des critères de durabilité sont insérés dans les cahiers des charges relatifs aux achats de vivres [relatifs à l'aide alimentaire] de manière à soutenir les produits de qualité issus de l'agriculture paysanne locale, on pourrait transformer le cercle vicieux en cercle vertueux.* »

« Fournir des vivres de qualité à ceux qui ont le plus besoin de cette qualité, soutenir l'agriculture paysanne locale, pourvoyeuse d'emplois, et réduire la précarité. »

Le pape François interpelle, dans son encyclique « *Laudato Si* »^v : « *Il est fondamental de chercher des solutions intégrales qui prennent en compte les interactions des systèmes naturels entre eux et avec les systèmes sociaux.* »

« Il n'y a pas deux crises séparées, l'une environnementale et l'autre sociale, mais une seule et complexe crise socio-environnementale. »

Le concept d'*écologie intégrale* appelle à ne plus séparer l'humain d'un côté, à travers des actions sociales et philanthropiques, et l'environnement de l'autre. Renforcer l'accès des publics en situation précaire à des produits bio et locaux coule donc de source, pour résoudre la grande crise que nous vivons.

Associer aide alimentaire et producteurs bio locaux, est aussi une des recommandations exprimées dans le Mémoire 2024 de la Concertation Aide Alimentaire^{vi}. « *De nouvelles expériences de collaboration entre des organisations d'aide alimentaire et des producteurs locaux ont été mises en place, souvent à la grande satisfaction des deux parties : les premiers pouvant offrir des produits de qualité aux bénéficiaires, et les seconds bénéficiant d'un prix juste et rémunérateur pour leur labeur. Ces expériences doivent être évaluées, soutenues et déployées partout où cela est possible* ».

Production bio locale et alimentation des personnes fragilisées tendent donc à se rapprocher, deux mondes partageant des défis importants, et qui gagneraient à travailler ensemble pour le bien de tous. Mais reste la question épineuse du prix : chacun se demandera donc comment faire pour assurer à la fois un prix correct pour le producteur, et un prix accessible pour le plus grand nombre. Une équation insoluble ?

Résoudre l'équation des prix

Toute personne qui le souhaite devrait avoir accès à une alimentation bio et locale. L'équilibre à respecter est le suivant : le revenu du consommateur doit - au moins - correspondre au prix des aliments. On peut donc actionner deux leviers : le premier est d'augmenter le revenu via des mesures de lutte contre la pauvreté, et le second est de réduire le prix des aliments, mais sans, bien entendu, rogner sur les revenus des producteurs. Les rapports du Secours Catholique^{vii} et de l'Insee^{viii} en France attirent l'attention sur le fait qu'un producteur est, assez souvent, lui aussi, un consommateur en situation précaire qui a besoin de revenus pour s'alimenter.

Si 10 % des Français ont besoin de l'aide alimentaire pour se nourrir, plus de 20 % des agriculteurs ne vivent pas de leur métier et ont un niveau de vie inférieur au seuil de pauvreté.

Lutter contre la pauvreté

La solution la plus évidente aux questions d'accessibilité financière de l'alimentation est de lutter contre la pauvreté. Si chacun pouvait disposer d'un revenu suffisant pour couvrir ses besoins essentiels, la question ne se poserait pas. Aujourd'hui, les situations sont contrastées. Les travailleurs, salariés ou indépendants, disposent de revenus. Pour certains, ces rentrées sont trop faibles pour assurer les besoins de base. Les chômeurs et les personnes bénéficiant du revenu d'intégration sociale reçoivent un coup de pouce qui est rarement suffisant pour couvrir l'ensemble des besoins. Et enfin, une frange de la population ne dispose d'aucun revenu, étant dépendante d'une autre personne ou étant à la rue. Notre société a évolué vers un système très inégalitaire, où de nombreux travailleurs se retrouvent sous pression, partent en « burn out » et rêvent d'un temps partiel, et où d'autres personnes ne trouvent pas d'emploi, partent en « bore out » et rêvent de se rendre utiles, de prendre leur place dans la société.

En Wallonie^{ix}, 64 % des personnes âgées de 20 à 64 ans disposent d'un emploi tandis que 5,5 % sont au chômage. Les autres 30,5 %, dits « inactifs », ne sont pas sur le marché de l'emploi (étudiants, homme ou femme au foyer, pré pensionnés, etc.). En 2022, 26 % des salariés travaillaient à temps partiel et 5 % occupent un second emploi.

L'idée d'un revenu universel fait doucement son chemin, de même que celle d'une sécurité sociale alimentaire. Elles reposent sur le même principe : fournir aux citoyens un revenu de base suffisant pour couvrir les besoins essentiels. Plus précisément, la sécurité sociale alimentaire repose sur trois piliers. Le premier est relatif à l'universalité de la mesure : tous les citoyens seraient concernés. Le second est la mise en place d'une cotisation

proportionnelle au revenu, constituant une caisse commune. Enfin, le troisième pilier, appelé « conventionnement démocratique », stipule que les aliments achetés avec ce pécule (en France, ils imaginent un montant de 150 euros par personne et par mois, soit environ la moitié du budget alimentaire moyen) doivent répondre à certaines conditions (normes environnementales, sociales...) définies démocratiquement.

La mise en place d'un revenu universel et d'une sécurité sociale alimentaire dépend d'orientations politiques. L'idée se propage, séduit de nombreuses personnes. Un lobby se met en place pour mobiliser les décideurs^x. Cependant, rien ne peut avancer tant que les politiques ne sont pas convaincus et ne prennent pas de mesures. Aucune initiative citoyenne ne peut, en effet, effectuer des prélèvements sur les revenus.

Réduire le prix des aliments bio locaux

Si l'on dispose de peu de moyens pour augmenter les revenus des citoyens, il faut alors activer le second levier : réduire le prix des aliments bio locaux pour les rendre accessibles. Ne tombons cependant pas dans le piège : écraser les prix aux dépens du revenu des acteurs de la filière n'a aucun sens. Il faut alors avoir recours à des fonds publics ou privés pour rétablir l'équilibre. Ces fonds peuvent être utilisés de manière directe pour acheter des vivres ou de manière indirecte pour réduire les frais de la filière. Il peut s'agir de donner l'accès à des terres, à des bâtiments ou à des équipements et de réduire le coût de la main d'œuvre (bénévolat, emplois subsidiés, etc.).

De nombreuses aides sont possibles pour réduire le coût de l'alimentation : des subsides privés, comme des fondations ou des dons de particuliers, et des subsides publics. Outre la question de la pérennité de ces dispositifs, en lien avec la viabilité sur le long terme des initiatives, se pose la question de la concurrence avec les acteurs existants, et le risque de déforcer le maillage des initiatives de distribution. Plusieurs interpellations ont été recueillies dans le cadre du Réseau RADiS. Rappelons en effet que ce projet mené par *Nature & Progrès* et la *Fondation Cyrus* vise à favoriser l'accessibilité du bio local pour le plus grand nombre en région dinantaise. La fondation finance une grande partie du travail des chargées de mission. Il est question de créer des lieux de vente, comme une épicerie mobile, en ayant recours à des fonds privés et publics, à du bénévolat ou à d'autres formes de travail subsidié.

Des craintes ont été exprimées lors d'un sondage. « *Le gros problème, je trouve, est la concurrence qui se fait entre les producteurs, les épiceries et les réseaux qui fonctionnent avec des bénévoles. Les structures qui travaillent avec des bénévoles cassent le marché pour les épiceries qui, elles, doivent se payer et donc faire une marge.* »

« Je trouve ça dommage que, pour un marché aussi petit mais qu'il est nécessaire de développer davantage face aux grosses industries, ce ne soit pas plus solidaire, plus équilibré. Tout le monde se tire dans les pattes et c'est à celui qui tiendra le plus longtemps debout au péril de sa propre rémunération ».

Cette concurrence est d'autant plus puissante quand les initiatives d'accessibilité alimentaire sont destinées au tout public, car la cible comprend inévitablement les clients des initiatives privées. Faut-il, dès lors, limiter ces soutiens à des initiatives réservées à des publics fragiles ? Dans son Memorandum 2024, la Concertation Aide Alimentaire revendique une évolution des mesures prises en faveur d'une alimentation de qualité pour tou.te.s vers une inconditionnalité, soit, l'accès à ces aides pour tous, sans critères distinctifs. La sélection des bénéficiaires s'est généralisée du fait que l'aide alimentaire est insuffisante en quantité et qu'il faut trouver un équilibre entre le nombre de personnes aidées et les quantités distribuées à ces personnes. Elle est cependant source de clivage social et renforce le sentiment d'assistanat. La sélection vient aussi de l'idée conçue que les problématiques sont individuelles - « *C'est de ta faute si tu es dans cette situation* » - et que l'on ne considère pas le défi comme collectif et solidaire. Cela renforce la concurrence entre les personnes. Justifier ses besoins est parfois rabaisant et revient souvent à « se déshabiller », ce qui est contraire à la dignité et au respect des personnes.

Soutenir via les collectivités

Une solution, pour ne pas en revenir à la conditionnalité de cet accès, est de destiner les soutiens à un approvisionnement des collectivités, comme les écoles, les maisons de repos, les hôpitaux, etc., ce qui revient à poser la question du rôle des collectivités dans ces questions essentielles.

Les leviers actionnables au niveau des acteurs publics sont nombreux. Les communes peuvent renforcer l'accès à la terre en mettant à disposition des parcelles dédiées à alimenter les cantines. Certaines communes françaises vont plus loin en créant des régies agricoles gérées par des employés, le plus souvent en alliant production et réinsertion socio-professionnelle. La transformation des produits peut être réalisée dans des cuisines de collectivité communales alimentant les différentes cantines publiques ou les services de distribution de repas liés aux CPAS. Le secteur de la restauration recherche des talents. Pourquoi ne pas donner goût à ces métiers aux personnes fragilisées qui pourraient en faire, par la suite, leur métier ? Les possibilités sont nombreuses et vertueuses, tant au niveau écologique que social.

Objet et structure de l'étude

Nature & Progrès est une association de producteurs et de consommateurs convaincus de la nécessité de développer un système alimentaire vertueux pour la santé, pour l'environnement et pour la société. En réaction au développement d'un modèle agro-industriel intensif et polluant, l'association mûrit et défend, depuis de nombreuses années, un idéal coconstruit par les producteurs et les mangeurs, et concrétisé par une septantaine d'agriculteurs et d'artisans porteurs de la mention *Nature & Progrès*.

Cette alimentation, encore réputée trop chère, pose la question de son accessibilité financière pour le plus grand nombre. Une question souvent considérée comme le point faible du bio-local prôné par *Nature & Progrès*.

La présente étude s'intéresse à l'accessibilité des produits bio locaux par le prisme de l'alimentation collective, en évaluant les possibilités de transition de ce secteur. Nous sommes tous concernés par l'alimentation dans les crèches, les écoles, les maisons de soins et de repos, et dans certaines entreprises. Nous défendons, par cette idée, **le droit de chacun et de chacune à une alimentation de qualité, un besoin essentiel**, tant du point de vue de la santé que du respect des personnes.

Nous commencerons par faire connaissance avec le secteur particulier de la restauration hors-domicile, d'en comprendre les dynamiques et le fonctionnement (Chapitre 1). Ensuite, nous nous poserons la question de la crédibilité de notre idéal, celui de fournir l'ensemble de l'alimentation collective avec des produits bio et locaux. Le secteur bio est-il capable, est-il prêt ? (Chapitre 2). Nous identifierons ensuite, à travers de nombreux témoignages d'acteurs (repris dans les références), les différents freins à la transition des cantines vers une alimentation bio et locale (Chapitre 3) avant de nous pencher sur des leviers d'action (Chapitre 4) et d'émettre notre proposition (Conclusion).

Chapitre 1 : Nos cantines ont besoin d'une transition

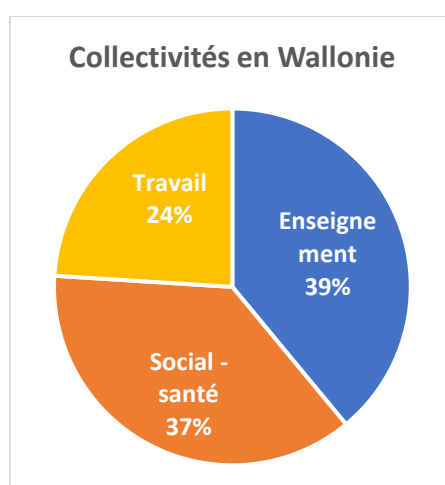
Crèches, écoles, maisons de repos, cantines d'entreprise... La restauration collective est partout autour de nous. Du foyer à la cuisine collective, puis à la prise en charge par des sociétés de catering, elle s'est transformée parallèlement à notre société. Les promesses de ce secteur quant à la qualité des repas et à leur accessibilité ne sont pas tenues, et le système semble au bord de la rupture. La nécessité d'une transition vers le bio local est une évidence !

Faisons connaissance avec le secteur des cantines. Dans cet article, un coup d'œil dans l'Histoire nous permettra de comprendre les mutations du secteur. Les quelques chiffres du secteur wallon seront complétés par des statistiques disponibles en France. Enfin, un cas concret permettra d'illustrer le propos : celui de la région dinantaise, territoire d'action du Réseau RADiS. Une étude réalisée par le Bureau Economique de la Province de Namur (BEP) expose la situation des cantines scolaires de cinq communes de la région dinantaise (Dinant, Yvoir, Onhaye, Hastière et Houyet). Les résultats interpellent et appuient la nécessité d'une transition.

L'alimentation collective ? C'est quoi au juste ?

La restauration collective est une branche de la restauration hors foyer. Elle se distingue de l'Horeca par le fait que le consommateur ne paie pas le prix réel du repas. Ce dernier est au moins partiellement pris en charge par la structure porteuse, qui peut être scolaire (écoles, universités), sociale ou de santé (maisons de soins, maisons de repos, CPAS, prisons...) ou liée au travail (cantine d'entreprise ou d'administration).

*On estime à 7.000 le nombre de cantines présentes en Wallonie et à Bruxelles^{xi}.
Elles couvrent, en Wallonie, 200.000 repas chauds par jour^{xii}.*



Source des chiffres : *Biowallonie*^{xiii}

Du foyer à la cantine

La restauration collective s'est fortement développée depuis l'après-guerre. Anciennement, les repas étaient pris à la maison. L'évolution de la société vers la mise au travail des femmes, l'augmentation de la distance entre le lieu de travail ou de scolarité et le domicile et la diminution du temps consacré au repas de midi favorisèrent le système « de la gamelle et de la cantine » : les travailleurs et les écoliers emportaient leur repas pour le manger dans un local mis à disposition par l'employeur ou par l'école. Une évolution vers un service de soupes puis de repas chauds eut lieu, en particulier dans le milieu scolaire. A l'époque où l'école n'était pas encore obligatoire, les cantines stimulaient les parents à scolariser leurs enfants et étaient vues comme un moyen de lutter contre la précarité alimentaire des enfants issus de familles pauvres. L'instauration de la cantine bouleversa des habitudes millénaires. Claude Fischler^{xiv} écrit en 1996 : « *Alors que, tout au long de l'évolution historique, on a assimilé la maison au foyer, c'est-à-dire à la cuisine, l'alimentation s'identifie de moins en moins nécessairement à l'univers domestique* ».

De la cuisine à la société de catering

Les repas ont, dans un premier temps, été réalisés dans des cuisines mises en place dans les établissements. Mais face aux coûts et à la lourdeur de la préparation des repas, des collectivités ont décidé d'avoir recours à des prestataires externes, les sociétés de catering. En France, ce service est apparu en 1934^{xv}, avec succès : le nombre de repas fournis par ces sociétés a été multiplié par 4,5 entre 1973 et 1990^{xvi}. Aujourd'hui, si aucune statistique précise n'est disponible en Wallonie, le secteur^{xvii} estime que la moitié des cantines sont « autogérées », et que l'autre moitié passe par des prestataires externes. En France, 40 % des repas servis proviennent de sociétés de catering. Cette moyenne cache cependant des disparités en fonction des secteurs. Toujours en France, ce chiffre s'élève à 70 % si on ne considère que les écoles du niveau fondamental (maternelle et primaire)^{xviii}.

En région dinantaise, l'étude du BEP révèle que quasiment toutes les écoles ont externalisé la production de leurs repas.

De la ragougnasse aux plats aseptisés

La qualité des repas proposés à la cantine a eu – et a souvent toujours - mauvaise réputation. Lors de l'Ancien Régime, des soupes légères, des légumes cuits à l'eau et des fromages desséchés étaient servis dans les hospices aux personnes en situation précaire. Plus tard, les cantines étaient synonymes de repas monotones, souvent lourds et indigestes, avec l'obligation, bien entendu, de « manger toute son assiette », qui a terrorisé plus d'un enfant. De la ragougnasse, on est passé aux plats aseptisés garants d'une meilleure sécurité alimentaire. Pierre Perret^{xix} nous le raconte en chanson.

Je comprends pas maman que ça t'affole

Ça qu'on mange à la cantine de l'école

Ils l'ont bien précisé tout est pulvérisé

Traité piqué aseptisé ça peut pas nous peser

Crois-moi qu'avec toutes ces vitamines

Le chlorate et la pénicilline

Qu'y a dans les épinoches

Et les chipolatas

Y a pas un astibloche

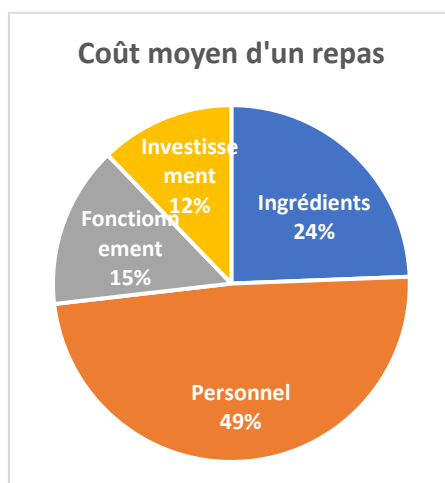
Qui viendrait y faire sa casbah

Un manque de qualité perceptible

D'après une étude de la Fédération Wallonie Bruxelles menée en 2006^{xx}, un enfant sur trois, à peine, a recours au service de repas chaud dans les écoles primaires. En région dinantaise, à peine 10 à 15 % des élèves des écoles maternelles et primaires prennent des repas chauds à l'école. Les élus communaux témoignent de la mauvaise qualité des repas proposés par différentes sociétés de catering : « *Des soupes trop liquides, des repas fades, trop salés, peu appétissants...* ». Les plaintes ne tarissent pas, mais les écoles ne sont pas en position de négocier vu le faible volume de la commande. En réalité, elles peinent à trouver des opérateurs : peu d'offres sont récoltées lors des appels lancés dans le cadre de leurs marchés publics (procédure utilisée par les acteurs publics en vue de désigner leurs fournisseurs).

A quel prix ?

Le projet *Réalisab*, en France, a évalué les composantes et le prix réel d'un repas de collectivité^{xxi}. Les ingrédients comptent pour un quart des frais, le personnel dédié (fabrication et distribution des repas, encadrement des élèves, gestion...) pour la moitié, suivent ensuite le fonctionnement et les investissements. Un repas pris en collectivité revient en moyenne à 8,20 euros, mais seule une partie des frais est prise en charge par le consommateur. Qui finance le reste, et combien ?



Source des chiffres : *Réalisab*

En gestion concédée, la plupart du temps, les communes proposent le repas au même prix que celui facturé par la société de catering, mais elles financent le personnel nécessaire à la gestion et à la distribution. Une partie du prix réel est donc pris en charge par les pouvoirs publics. C'est le cas des écoles de la région dinantaise, d'après l'étude du BEP : le prix des repas varie de 3,55 à 4,75 euros (maternelle et primaire, incluant potage, repas et parfois dessert) et est le plus souvent facturé au prix de la société de catering par les communes aux parents d'élèves.

Pour les collectivités équipées de leurs propres cuisines, des financements publics interviennent dans les frais de fonctionnement (salaires des ouvriers, frais d'énergie...) et de bâtiment. Les subsides étant le plus souvent insuffisants pour couvrir les frais, les écoles ont recours à d'autres sources de financement publiques ou privées.

Malgré le fait que l'enseignement soit, dans notre pays, parmi les mieux financés d'Europe, la tendance est à la rationalisation des coûts afin de maintenir un équilibre financier acceptable et de garantir la gratuité de l'enseignement pour tous. La pression sur les prix est donc bien réelle.

Le droit de chaise, révélateur des pressions financières

De nombreuses écoles appliquent un « droit de chaise » - appelé aussi « taxe tartine » imposant aux parents d'élèves de participer financièrement aux frais relatifs au temps de midi. La *Ligue des Familles*^{xxii} a évalué que 4 écoles du niveau fondamental sur 10 réclament le droit de chaise, et que la facture s'élève mensuellement, en moyenne, à 17 euros en maternelle et 20 euros en primaire. Ce droit de chaise ne peut être réclaté que lorsque les coûts de surveillance du temps de midi dépassent les subsides prévus par la Fédération Wallonie-Bruxelles. La demande de nombreux acteurs est d'évoluer vers une prise en compte du temps de midi comme activité scolaire, permettant une prise en charge complète par la Fédération Wallonie Bruxelles.

Promesse tenue ?

Un enfant sur cinq arrive à l'école le ventre vide. Une famille belge sur quatre rencontre des difficultés à nourrir ses enfants.

L'ampleur de la pauvreté est alarmante autant que silencieuse, et demande des mesures urgentes et structurelles. La restauration collective publique, basée sur un système de solidarité, est présentée comme un levier pour renforcer l'accessibilité du plus grand nombre à une alimentation saine. En effet, une participation financière permet aux bénéficiaires de ne payer qu'une partie des frais liés à la conception et à la distribution du repas. L'évolution du secteur lui permet-elle d'encre tenir ses promesses ?

Oui, aujourd'hui, on peut dire que les cantines scolaires permettent à des enfants issus de familles pauvres de consommer, pour une somme raisonnable, un repas complet par jour, quatre fois par semaine, et ce n'est pas négligeable. Manger, c'est bien. Mais une alimentation de qualité, c'est mieux ! Comme dans le cas de l'aide alimentaire, la tension générée par la limitation des aides publiques amène à distribuer aux enfants des produits industriels à bas coût, provenant des quatre coins du monde et préparés, de plus en plus souvent, dans des cuisines-usines.

De nombreux acteurs soulignent la mauvaise qualité des aliments. Nous ne parlons pas ici de la qualité bactériologique, qui grâce à l'AFSCA, est bien surveillée. En ce qui concerne la qualité nutritive, si les cuisines doivent respecter des équilibres nutritionnels, de nombreux autres paramètres tels que les teneurs en pesticides, par exemple, ne sont pas prises en compte. Sinon, tous les repas seraient bio ! La qualité gustative pose elle aussi problème. Or, un aliment non consommé n'a aucune valeur ! Ce phénomène accroît le gaspillage alimentaire et provoque un détournement du mangeur, quand il en a la possibilité.

Face à la chute vertigineuse des commandes de repas chauds, les écoles sont en recherche de solutions. Si certaines écoles envisagent douloureusement un arrêt de ce service solidaire (elles étaient déjà 18 % en 2006 d'après une enquête de la FWB), d'autres souhaitent reprendre en mains la confection des repas. Ici aussi, l'étude du BEP est révélatrice : les cinq

communes interrogées s'intéressent à la possibilité de reprendre en mains la préparation des repas, en vue de les rendre plus qualitatifs et plus attractifs pour les enfants.

Des mangeurs « captifs »

Au contraire de ce qu'il se passe dans les écoles en Belgique, où les repas chauds des cantines sont facultatifs, les mangeurs des crèches, résidences, prisons, maisons de soins et hôpitaux n'ont pas le choix. Forcés d'adhérer au repas, quelle qu'en soit la qualité, ce sont des consommateurs « captifs ». Moins soumis à la pression de leurs bénéficiaires, ces secteurs sont aussi moins engagés dans les initiatives de transition vers une cantine durable. Cette situation est-elle acceptable ?

Une transition indispensable !

Le secteur de l'alimentation collective meurt à petit feu et doit se réinventer. Une transition vers une alimentation de qualité, bio, locale, goûteuse, porteuse de sens, n'est-elle pas une solution pour redonner vie aux cantines ? Oui, c'est une évidence ! Mais les producteurs bio sont-ils à la hauteur de la demande potentielle ? Les filières sont-elles assez solides et développées pour fournir les collectivités, soit un potentiel de 200.000 repas par jour en Wallonie ?

Chapitre 2 : Notre secteur bio est-il à la hauteur ?

En Wallonie, 200.000 repas sont servis, chaque jour, dans les cantines. Passer la restauration collective en bio local représente un fameux défi ! Si la production bio semble suffisante, la transformation et la distribution sont étudiées à la loupe par le secteur. Se posent des questions de localisation, de rentabilité mais aussi d'échelle, et donc du modèle alimentaire que nous souhaitons.

L'idée bouillonne dans les villes et dans les campagnes : révolutionner l'alimentation des cantines par une transition complète vers une alimentation de qualité, respectueuse de notre santé et de celle de la Terre. Certains diront une alimentation « durable ». Chez *Nature & Progrès*, nous parlerons d'alimentation « bio et locale », à laquelle nous pourrions encore ajouter quantité d'adjectifs pour exprimer nos idéaux : artisanale, équitable, en circuit court, etc.

Le laboratoire *Sytra* de l'Université Catholique de Louvain^{xxiii} a estimé les quantités de produits agricoles nécessaires pour alimenter les collectivités wallonnes : 1.500 tonnes de froment, 11.000 tonnes de pommes de terre, 7.600 tonnes de pommes et de poires, 4.700 tonnes de petits pois, carottes et haricots verts, 1,5 millions de litres de lait, 9 millions d'œufs, etc. Pour mener à bien la transition, il y a du pain sur la planche pour nos agriculteurs bio ! Sont-ils à la hauteur ?

Les producteurs sont prêts !

Produisons-nous assez de produits bio locaux pour fournir les cantines ? A l'échelle régionale, d'après les projections du laboratoire *Sytra*, le développement du secteur bio semble suffisant pour la majorité des produits à l'exception de certains légumes. Stéphanie Goffin, coordinatrice du pôle « Alimentation durable » de *Biowallonie* – l'asbl d'encadrement du secteur bio en Wallonie -, nous rassure : depuis cette étude réalisée en 2019, la production de légumes en grandes cultures a augmenté.

D'autres échelles, plus petites, peuvent être considérées.

L'« hyperlocal », au niveau d'une province voire d'une commune, permet de resserrer les liens avec les producteurs, de favoriser le circuit court et la solidarité, et facilite la logistique. Mais peut-on, à une échelle aussi petite, produire les quantités et la diversité nécessaires aux repas des collectivités, et assurer la régularité d'approvisionnement ?

Etant donné que chaque région agricole possède ses spécificités de productions, liées notamment aux types de sols et de climats, il semble difficile de se reposer entièrement sur cette échelle. On assiste cependant à une multiplication des initiatives qui stimulent la

production locale. En France, en prenant comme modèle la commune de Mouans-Sartoux, de nombreuses communes initient des régies agricoles pour nourrir leurs collectivités.

Si la production bio wallonne semble suffisante pour alimenter les collectivités du territoire, l'étude du laboratoire *Sytra* suggère que c'est au niveau des maillons suivants, la transformation et la logistique, que le secteur doit placer ses efforts.

Régies agricoles : l'exemple inspirant de Mouans Sartoux^{xxiv}

Mouans-Sartoux est une petite commune – 10.000 habitants – du département des Alpes Maritimes. C'est la crise de la vache folle, à la fin des années 1990, qui a fait prendre conscience aux élus d'une nécessité de manger autrement. La commune se met à la recherche de produits bio locaux pour alimenter ses cantines scolaires – 1.100 repas par jour -, avec peu de succès. En 2005, elle fait jouer son droit de préemption pour sauver un domaine agricole de quatre hectares des convoitises de promoteurs immobiliers. Après avoir fait réaliser une étude de faisabilité, la régie agricole est lancée en 2010 avec l'engagement d'une agricultrice. La production de légumes démarre, grandit, se diversifie, s'adapte au calendrier scolaire via l'installation de tunnels de culture puis l'investissement dans un surgélateur. La régie produit 85 % des légumes utilisés par les cantines, tandis que les petits producteurs locaux sont favorisés, autant que possible, pour fournir les autres produits. Le 100 % bio est atteint depuis 2012.

Et le prix ? Il a descendu ! Les collectivités ont réduit de 80 % le gaspillage alimentaire en 5 ans et elles proposent un repas végétal par semaine. La régie agricole représente un coût pour la commune, davantage que l'achat de légumes bio à l'extérieur. Cependant, il s'agit d'une volonté et d'un choix politique, car outre la production alimentaire, la régie présente une plus-value sociale. Elle est investie par les enfants et participe au projet pédagogique, elle crée de l'emploi et elle permet de s'extraire d'une dépendance alimentaire. Les surplus sont valorisés à l'épicerie sociale pour favoriser l'accessibilité du bio aux ménages les plus modestes.

Cet exemple a inspiré de nombreux autres projets : on compte aujourd'hui une vingtaine de régies agricoles en France, sur 0,4 à 12,5 hectares, alimentant chacune 50 à 1.500 convives^{xxv}. Ces initiatives démontrent que les pouvoirs publics ont leur carte à jouer pour favoriser le bio local dans les collectivités. Et pourquoi ne pas en profiter pour favoriser la réinsertion socio-professionnelle, comme aux Jardins de la Hulle du CPAS de Profondeville ?

Développer la transformation

Les produits commandés par les cuisines sont, en partie, pré-transformés. Dans le cas des légumes, les produits frais (dits « de 1^{ère} gamme ») représentent moins de la moitié des commandes, les acteurs privilégiant les légumes prédécoupés, soit surgelés (3^{ème} gamme), soit sous atmosphère contrôlée (4^{ème} gamme). Il n'est donc pas tout de produire des carottes ou des pommes de terre, encore faut-il les transformer ! C'est ici que le bât blesse : d'après *Sytra*, la Wallonie manquerait de légumeries pouvant assurer ce service. Des moyens financiers importants ont donc été mis en œuvre en Wallonie pour créer ces outils de transformation.

Quand les légumes font leurs gammes...

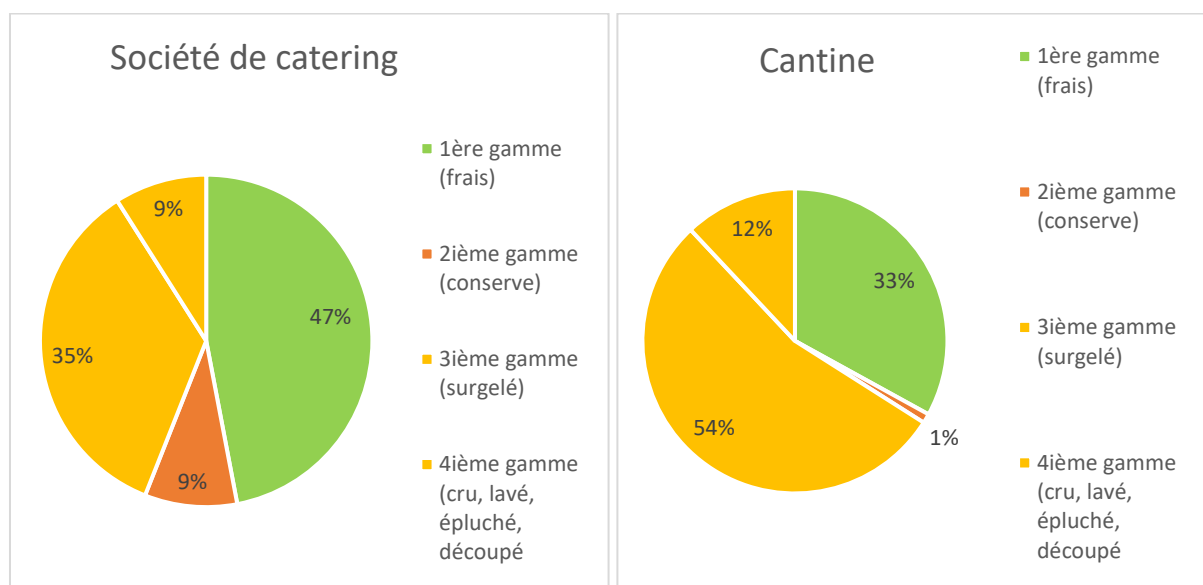
La 1^{ère} gamme correspond aux légumes frais et commercialisés en l'état ;

La 2^{ème} gamme correspond aux légumes en conserves ;

La 3^{ème} gamme correspond aux légumes surgelés ;

La 4^{ème} gamme correspond aux légumes épluchés et lavés, crus et conservés sous atmosphère contrôlée.

Enfin, la 5^{ème} gamme correspond aux légumes épluchés, cuits et emballés sous vide (en sachets plastiques)



Source : Manger Demain

Et pourtant, la légumerie d'ADMBio, coopérative de producteurs de la région liégeoise, a fermé ses portes il y a quelques années. Elle transformait des produits bio locaux en potage collation livré aux écoles de la région. Celle installée dans les bâtiments de la *Fabrique circuits courts* à Namur a été longtemps sous-utilisée, et c'est encore le cas de l'outil disponible dans le hall-relais *Agrinew* de Marche-en-Famenne. Comment expliquer ce manque de succès ? Plusieurs légumeries sont en cours de création grâce aux subsides délivrés dans les appels à projet de relocalisation de l'alimentation en Wallonie. Vont-elles suivre le même chemin ?

Afin de mieux comprendre la situation de ce secteur et d'accompagner les porteurs de projet, la Cellule *Manger Demain* coordonne depuis plusieurs années un groupe de travail sur les légumeries. Leur analyse^{xxvi} publiée en 2022 est révélatrice. D'une part, une enquête réalisée auprès des collectivités montre que peu se soucient de la provenance des légumes achetés ou de leur caractère biologique. Serait-ce un critère trop secondaire, ou un manque de traçabilité dans l'offre des grossistes ? D'autre part, un comparatif des prix de légumes à destination de

la restauration collective est éloquent. Les légumes surgelés revendus par le grossiste *Solucious* sont souvent bien moins chers que les produits frais bio proposés par *Interbio* et que les produits de quatrième gamme non bio proposés par *Végépack*. De nombreuses cantines se fournissent donc au moins cher, de légumes surgelés disponibles toute l'année et nécessitant moins de travail en cuisine.

Ce tableau offre un aperçu des différents prix d'achat des légumes les plus courant en 4ème gamme et 3ème gamme et prix ventes producteurs locaux bio en 1ère gamme

Légumes (prix au kg)	1 ^{ère} Gamme BIO (interbio) non épluchés, lavés, pièce entière (prix septembre)	4 ^{ème} Gamme NON BIO (végépack) épluchés, lavés, découpés (Prix sept)	3 ^{ème} Gamme NON BIO (Solucious) épluchés, lavés, découpés surgelés (prix toute l'année)
Carottes rondelles	0,75	1,59	1,039
Céleri rave cubes	1,25	4,29	0,82
Oignons émincés	1	1,59	1,56
Oignons entiers épluchés	1	1,2	
Courgettes cubes	2,95	2,55	0,87

Source : *Manger Demain*

Un seul acteur produit des légumes bio surgelés en Wallonie. D'après la Cellule *Manger Demain*, « La surgélation est une technique lourde, onéreuse et complexe impliquant une logistique adéquate dont le coût global constitue davantage un obstacle qu'une solution pour les acteurs de terrain. Plus qu'économique ou technique, la difficulté est aussi environnementale. Par contre, il y a moins de gaspillage alimentaire et une conservation qui passe de sept jours à trois mois. Faut-il donc favoriser la circulation sur le marché des collectivités de produits locaux surgelés ? Les vertus nutritionnelles de ce mode de conservation font également débat. »

La situation n'est donc pas si simple : créer des légumeries afin de fournir aux collectivités les gammes de légumes qu'elles recherchent pose de nombreuses questions liées à la rentabilité, à la localisation et à l'échelle. Ce constat est rejoint par une seconde étude réalisée par le laboratoire *Sytra*^{xxvii} :

« Avec l'émergence et le potentiel foisonnement de ces initiatives, se pose la question de leur nombre et taille optimales, leur répartition géographique, leur rentabilité économique, etc. »

D'après Ho Chul Chantraine, co-auteur de l'analyse de la cellule *Manger Demain*, les outils de transformation se développeront une fois que le débouché sera présent et stable, assurant leur rentabilité. Plutôt que de financer des légumeries qui ne sont pas utilisées, il suggère que l'argent public soit investi dans des aides structurelles à l'achat de produits bio locaux par les collectivités, à l'instar du « coup de pouce dans l'assiette^{xxviii} » - finançant à hauteur de 70 % les achats de produits alimentaires bio locaux par les cantines.

Développer la logistique

Les contacts directs entre collectivités et producteurs sont rares, car multiplier les fournisseurs demande davantage de travail. En France, 80 % des achats de la restauration collective passent par des grossistes^{xxix}. Le laboratoire *Sytra*, qui a mené une enquête auprès des acteurs wallons, rejoint ce constat. Or, l'offre des grossistes en produits bio est faible, et la gamme bio locale, quasiment inexistante. L'origine de la plupart des produits bio proposés par les grossistes n'est pas spécifiée.

Les initiatives se développent néanmoins. Des acteurs livrant habituellement les magasins bio ont diversifié leurs activités pour atteindre de nouveaux acteurs. C'est le cas d'*Interbio*, un outil professionnel de commercialisation actif depuis une quinzaine d'années. Cette entreprise privée travaille avec une dizaine de producteurs bio locaux, surtout des maraichers en grandes cultures, et complète la gamme avec des produits issus d'autres régions. André Lefevre, fondateur et gestionnaire de l'entreprise, est intéressé de travailler avec les collectivités. Cependant, les commandes sont irrégulières et concernent souvent de petites quantités de produits. Pour des raisons de rentabilité, le distributeur ne fournit que les clients réguliers qui commandent pour un minimum de 450 euros. Etant donné que la flotte de camions de 15 à 50 tonnes, investie pour fournir des magasins, est peu adaptée pour se faufiler dans les villes, *Interbio* collabore avec *Restofrais* pour les livraisons dans Bruxelles. Depuis quelques années, la coopérative *Paysans-Artisans* s'est également lancée dans une activité de « petit grossiste » de produits locaux à destination des magasins et des collectivités.

Pour fournir des collectivités, il est donc important que le secteur puisse se structurer en réseau, favorisant les collaborations entre producteurs. Ce partenariat présente de nombreux avantages : mutualiser l'offre, en diversité, volumes et régularité, et se donner les moyens, collectivement, d'une expertise logistique, commerciale et de gestion des commandes. Afin de répondre aux enjeux logistiques, les collectivités pourraient, elles aussi, s'associer pour atteindre les volumes nécessaires à la rentabilité de la filière. Ceci leur permettrait par ailleurs de lancer des marchés en commun, sur base de valeurs et de critères partagés.

Paysan Bio Lorrain

Paysan Bio Lorrain, c'est une coopérative française de producteurs bio ayant pour fonction d'organiser la commercialisation de leurs productions vers la restauration hors domicile et les magasins Bio. Fondée en 2004 à l'initiative d'un syndicat agricole, le projet a pris son autonomie en 2008 par la création de la coopérative, apportant un mode de gestion démocratique. Les décisions sont prises par différents collèges : producteurs, transformateurs, consommateurs, salariés, fondateur et distributeurs. Paysan Bio Lorrain simplifie les démarches des cuisiniers en enregistrant les commandes des produits, en les répercutant auprès des producteurs les plus proches et en organisant une livraison et une facturation unique. Le cahier des charges garantit la production biologique, une traçabilité du produit de la fourche à la fourchette et une origine lorraine permettant de limiter

Nos politiques sont-ils prêts ?

Le secteur bio est-il prêt à fournir la restauration collective ? Feu vert chez les producteurs, qui attendent cette opportunité avec impatience pour écouler leurs produits. Le développement d'outils de transformation piétine devant le manque de demande, essentiellement en raison des tarifs imbattables des grossistes classiques industriels. Les acteurs logistiques sont présents, mais éprouvent des difficultés face à la demande irrégulière de petites quantités.

D'après les acteurs interrogés, le secteur bio est prêt à fournir les cantines. Stéphanie Goffin ajoute : « *Lorsque la Wallonie a lancé le « coup de pouce dans l'assiette », un véritable boum de la demande a eu lieu. Le secteur bio a parfaitement su y répondre, grâce aux producteurs, transformateurs et distributeurs déjà actifs* ». Pour conforter ces acteurs, il est donc nécessaire d'activer et de pérenniser la demande de la restauration collective en produits bio locaux. Ho Chul Chantraine plaide pour un soutien structurel :

« Il faut du courage politique, car il s'agit d'une question de santé publique. Il faut mettre l'argent dans les assiettes. »

Stéphanie Goffin s'interroge : le frein est-il uniquement financier et technique, ou ne serait-il pas aussi humain ? Ces questions ne sont-elles pas une bonne excuse pour ne pas changer ses habitudes ? La chargée de mission prône une nécessaire revalorisation du métier de cuisinier dans la restauration collective.

Chapitre 3 : Une diversité de freins

L'alimentation durable a le vent en poupe, mais est-elle forcément bio ? Force est de constater que la certification ne fait pas toujours partie des critères de choix des collectivités et de leurs prestataires, et que ces dernières années, le frein financier revient au-devant de la scène. Le changement des pratiques en cuisine est difficile, tout comme les contraintes administratives liées aux marchés publics. Explorons l'une après l'autre ces différentes entraves à la transition des cantines vers une alimentation bio et locale.

Un manque d'intérêt des grands acteurs

Les sociétés de catering sont des entreprises proposant un service de préparation des repas, soit au sein de leur cuisine centrale, soit dans les infrastructures du client via la mise à disposition de personnel. Le segment des sociétés de catering est aujourd'hui dominé par quatre grandes entreprises européennes : *Compass Group, Sodexo, Elios et Api Restauration*. En France, elles se partagent 82 % du chiffre d'affaires du secteur, laissant 13 % aux acteurs nationaux et régionaux et 5 % à des acteurs locaux^{xxx}. Ces grands groupes brassent des volumes importants. Leur approvisionnement via une centrale d'achats repose sur quelques grossistes. Les trois distributeurs généralistes principaux pour les cuisines de collectivités, identifiés lors de l'enquête du laboratoire *Sytra* (Université Catholique de Louvain) auprès des acteurs du secteur sont *BidFood, Java* et *Solicious*. Les distributeurs s'approvisionnent eux-mêmes chez d'autres distributeurs, chez les transformateurs, via des grossistes (ou coopératives de producteurs) ou directement chez les producteurs.

D'après *Biowallonie*, la Belgique compte sept sociétés de catering certifiées bio, ce qui signifie qu'une partie des ingrédients qu'elles utilisent sont bio. On y retrouve trois des grandes entreprises européennes, *Compass Group, Sodexo* et *Api Restauration*, ainsi que des entreprises plus locales : *DuoCatering, Les Cuisines Bruxelloises* et *TCO Services*.

Parmi ces acteurs, seuls les deux derniers semblent réellement tournés vers les produits bio et locaux. Les autres sociétés n'indiquent pas le bio dans leurs objectifs de développement.

D'après leurs certificats bio disponibles sur biocerti.be, ils ne préparent que quelques ingrédients bio, le plus souvent des produits secs non locaux (riz, pâtes, boulgour, quinoa, haricot rouge, pois chiche...) ou des fruits exotiques (banane, kiwi, pamplemousse...).

La Directive (UE)2022/2464^{xxxi} oblige les grandes entreprises européennes à publier des informations en matière de durabilité. Le rapport de responsabilité sociale et environnementale doit préciser, en ce qui concerne les critères environnementaux (art.29ter) : l'atténuation (réduction de l'émission de gaz à effet de serre) et l'adaptation aux changements climatiques, les ressources aquatiques et marines sollicitées, l'utilisation des ressources et l'économie circulaire, la pollution engendrée et les atteintes à la biodiversité et

aux écosystèmes. A peu de choses près, ces chapitres sont repris dans les rapports, avec peu de références à l'agriculture biologique, incarnant pourtant une réponse à plusieurs de ces enjeux.

Valentine Boone, responsable durabilité au sein de *Sodexo* (leader belge de la restauration collective), explique que si le bio n'est pas la valeur première mise en avant par l'entreprise, c'est parce que les produits bio sont peu demandés par leurs clients. *Sodexo* intervient en effet dans environ cinq cents cuisines en Belgique, dont la moitié en Flandre. Le Nord du pays semble moins intéressé par les productions certifiées bio et durables. La majorité des clients sont des entreprises et des maisons de repos et de soins. Le public scolaire, plus souvent demandeur de produits durables, ne représente que 5 % de leur chiffre d'affaires. Davantage d'efforts sont mis dans la provenance des ingrédients : 60 % sont d'origine belge.

Une alimentation durable est donc plus facilement associée à : plus locale, plus végétale, respectant le bien-être animal, peu émettrice de gaz à effet de serre... mais pas forcément au bio !

Place des produits bio dans les sociétés de catering certifiées en Belgique.

La liste des produits bio est issue du certificat bio de l'entreprise disponible sur le site biocerti.be.

- *Sodexo*

Selon leur « rapport de responsabilité d'entreprise 2023 », 18 cuisines sont certifiées bio sur site. Il n'y a pas de chiffres sur les approvisionnements biologiques.

- *Compass group*

D'après leur site internet, ils servent 180.000 repas par jour sur 260 sites en Belgique. Leur rapport de durabilité 2023 ne fait aucune allusion à des objectifs bio.

Boulgour, chapelure, couscous, farines, fonio, lasagne, lentille verte et rouge, pâtes, (protéines de) soja, quinoa, riz, sucre de canne, polenta, millet, farine de pois chiche, tofu, seitan, tempeh, son d'avoine, blé vert, épeautre.

- *Api restauration*

Ils préparent 12.500 repas par jour en Belgique. Selon la « déclaration de performance extra-financière » du groupe, pour l'année scolaire 2022-2023, les approvisionnements comprennent 7 % de produits bio et 7 % de produits en circuit relativement court (« ancrage territorial »).

Quinoa, boulgour, haricot rouge, pois chiche, lentille, maïs surgelé, steaks hachés, yaourt, banane, carotte, patate douce, persil tubéreux, panais, kiwi - poivron vert surgelé, tofu, pâtes, chipolata volaille, petit beurre.

- *Aramark*

D'après leur site internet, ils servent plus de 65.000 repas par jour. Pas d'allusion à des produits bio.

Orange, pomme, riz, pâtes, quinoa, boulgour, tempeh et tofu nature, kiwi, pamplemousse, avocat, concombre, paprika.

- *Duo catering*

Peu de données sont disponibles sur l'entreprise. D'après une interview accordée à *Biowallonie*, ils servent plusieurs milliers de repas par jour à une cinquantaine d'entreprises belges.

Boulgour, carotte, haricot azuki, lentille verte et rouge, œufs, pâtes, quinoa, couscous.

- *Les Cuisines Bruxelloises*

L'entreprise fournit 20.000 repas par jour. D'après le représentant de l'entreprise, 35 % des approvisionnements sont certifiés bio. Les ingrédients sont très variés.

Fruits frais : banane, clémentine, kiwi, mandarine, poire, pomme, orange - Sec : boulgour, couscous, curcuma, huile de tournesol, huile d'olive, laurier poudre, lentille verte, noix de muscade, oignon poudre, pâtes, pois chiche, tomate concentré, tomate coulis - Surgelé : carotte, céleri-rave, courgette, épinard, haricot princesse, pomme de terre, tomate.

- *TCO Service – La Cuisine des Champs*

L'entreprise fournit quelques 23.000 repas par jour. Lors d'une conférence à un colloque organisé par *Biowallonie*, une représentante a fourni quelques chiffres sur l'approvisionnement du service. 50 % des produits sont bio, et les potages livrés sont 100 % bio.

Banane, boulgour, clémentine, haricot blanc et rouge, huile d'olive, kiwi, lentille corail, verte et blonde, mandarine, millet, œufs frais, orange, orge, pâtes, poire, pois chiche, pomme, quinoa, semoule, tomates pelées en boîte, vermicelles, concentré de tomate, omelettes, boulettes de volaille, lait, burger de bœuf, carotte, potage, yaourt, chocolat.

Le prix

Lors d'une table-ronde organisée par *Nature & Progrès* au Salon Valériane, une participante s'exprime :

« Je pense que s'il n'y a pas de demande de produits bio de la part des parents dans les écoles, c'est parce que les parents ont peur du coût. »

Le consommateur est en effet habitué aux différences de prix entre bio et conventionnel en grandes surfaces, ce qui est rebutant. Or, une telle différence ne s'applique pas sur le repas pris en cantine, car le passage en bio ne concerne que les quelques pourcents du prix du repas relatifs aux ingrédients transformés. Les autres frais (personnel, infrastructure...) ne sont que peu changés. Ne vaudrait-il pas mieux communiquer sur les prix potentiels de repas bio locaux pris en cantine, afin que le consommateur en prenne acte et puisse évaluer si le surcoût est trop important pour lui ?

Le prix semble le principal frein d'après les acteurs interrogés.

« Un repas scolaire est vendu quatre euros. Ça reste compliqué » témoigne Céline Ernst, représentante de TCO Services.

Lorsqu'ils remettent une offre, les prestataires n'osent pas prendre le risque de proposer des ingrédients trop chers, de peur d'être recalés en raison du prix.

La disponibilité des produits

La disponibilité des produits pose également question.

Céline Grégoire, diététicienne à la maison de repos Notre Dame de Huy, témoigne des difficultés rencontrées pour trouver un fournisseur de pain dans un rayon de quelques kilomètres. Le boulanger doit avoir la capacité de fournir du pain pour environ 200 personnes par jour, en assurant une livraison assez tôt pour le servir au petit déjeuner. Il y eut beaucoup de refus à leurs sollicitations.

Pour les plus gros acteurs, comme *Sodexo*, toutes les commandes pour la Belgique sont réalisées via une plateforme d'achats. Les volumes demandés sont donc conséquents, et ce sont des grossistes comme *BidFood* qui répondent à la demande. Valentine Boone témoigne cependant d'évolutions au sein de leur clientèle.

« On recommande aux cuisines de passer par le catalogue (issu de la plateforme d'achats) pour la majorité des achats, mais pour l'hyperlocal, on conseille de passer par des plateformes de distribution, des petites coopératives, des associations de producteurs. L'avantage c'est que quand on commande dix brocolis, ce n'est peut-être pas le producteur A mais le producteur B de la coopérative qui les fournira. Il faut être sûr d'être approvisionné, et ce, malgré les aléas de la production. C'est la solution qu'on a trouvée, et petit à petit, on a de plus en plus de sites qui rentrent dans ce système ».

Dans de nombreuses collectivités, les menus sont établis un mois à l'avance, ce qui empêche d'être réactif et de se coller aux réalités des maraichers.

Les marchés publics

Les collectivités publiques sont soumises à l'obligation de passer par des marchés publics pour désigner leurs fournisseurs de matières premières ou de plats préparés. Tous les acteurs de la restauration collective s'accordent à pointer les modalités de ces marchés comme un frein majeur à une collaboration entre acteurs bio locaux et cantines.

Les marchés publics reposent sur quatre grands principes. La non-discrimination prévoit l'égalité de traitement de tous les opérateurs économiques, qui doivent donc disposer des mêmes informations et dont l'offre sera analysée de manière objective. La transparence assure l'absence de favoritisme. La mise en concurrence permet au pouvoir adjudicateur de contracter aux conditions les plus favorables du marché, dans l'intérêt public. Un nombre suffisant de fournisseurs et prestataires doit donc être consulté. Enfin, le principe de proportionnalité assure que les critères de sélection, d'attribution et les spécifications techniques doivent toujours être liées et proportionnées à l'objet du marché. Dans tous les cas, le cahier des charges du marché ne peut faire allusion à un critère géographique, considéré non-conforme au principe de non-discrimination.

Les marchés publics représentent un obstacle de taille, tant pour les pouvoirs publics que pour les producteurs et transformateurs souhaitant y répondre : lourdeur administrative, difficultés de compréhension du langage juridique, difficultés à remplir tous les critères, etc. José Orrico, représentant des *Cuisines bruxelloises*, témoigne : *« Lorsqu'on lance une*

procédure de marché, elle est extrêmement complexe. Souvent, on n'a pas de réponse de coopératives ni de producteurs. La collectivité est un levier important pour pouvoir accéder à un changement dans l'alimentation des enfants et des personnes âgées. »

« On aimerait avoir une liberté un peu plus grande sur une part du marché où cette loi serait allégée. Quand on s'adresse à des structures qui ont un visage plus humain, on doit tenir compte d'autres critères que le financier, qui sont aujourd'hui difficiles à intégrer ».

« Il faut des changements au niveau législatif. C'est un parcours du combattant » complète Davide Arcadipane, de l'intercommunale ISOSL.

Les coopératives de producteurs et plateformes de distribution partagent également leurs difficultés. *« Les marchés publics incluent souvent des fruits et légumes exotiques, ce qui nous empêche d'y répondre car nous travaillons uniquement avec des produits locaux »* interpelle Camille Delvaux, représentante de *Made in BW*, une plateforme logistique de distribution de produits locaux comptant 130 producteurs. *« Il y a une complexité administrative des marchés publics des deux côtés, celui qui émet le marché et celui qui y répond »* observe Jorge Ercoli, représentant de *Mabio*, coopérative de distribution de produits bio d'une quarantaine de producteurs.

En fonction des montants et des types de service dont il est objet, le marché public peut être réalisé suivant différentes formules. Certaines permettent de se passer de publication et d'interroger directement des prestataires potentiels choisis par le pouvoir adjudicateur, ce qui permet de cibler une offre locale. Dans les autres cas, il s'agit d'être créatif et de jouer sur certains critères du cahier des charges pour garantir une origine locale, sans la demander explicitement : cueillette des fruits et légumes à maturité, exigences ou préférences de races animales locales... La Cellule *Manger Demain* propose une expertise et du conseil pour aider les pouvoirs publics à introduire l'alimentation durable et locale dans leurs marchés publics. Rob Renaerts, gérant du bureau d'études *Coduco*, n'y croit pas. Pour lui, intégrer des clauses durables dans les marchés publics impliquant de gros volumes – ce qui est le cas des structures qu'il accompagne en milieu urbain - est quasiment impossible.

Enfin, Valentine Boone dénonce aussi de nombreuses contradictions dans les cahiers des charges d'acteurs publics.

« Ils veulent des produits bio, de saison, les plus locaux possible, mais ils demandent aussi des courgettes et des potirons toute l'année ! ».

Ces acteurs sont-ils suffisamment informés sur les réalités de la production et de la transformation alimentaire ?

Les réalités des cuisines

Un frein essentiel est lié au personnel de cuisine. De moins en moins de personnes souhaitent travailler dans la restauration, la main d'œuvre est difficile à trouver, notamment depuis la crise du covid. Chez Sodexo, de nombreux chefs sont issus de l'HoReCa. Ils ont rejoint l'alimentation collective pour disposer d'horaires compatibles avec leur vie de famille.

Valentine Boone témoigne : « *Le défi des projets durables, c'est qu'on change une manière de fonctionner. Par exemple, apporter plus de végétal dans les menus, c'est un réel changement culturel. Ce n'est pas dans les habitudes des consommateurs ni de nos chefs, qui ont appris à bien faire leur viande. Si on n'est pas derrière eux et si on ne les accompagne pas, le changement est voué à l'échec. Le bio, ou le frais, c'est pareil. Il faut trouver la perle rare qui a la motivation.* »

La formation des cuisiniers est un point crucial. Selon Marie Legrain, le secteur évolue mais il y a encore du travail. « *C'est comme pour nous, consommateurs, ce sont des changements d'habitudes. Il ne faut pas essayer de faire la révolution du jour au lendemain. Il faut que les cuisiniers comprennent le pourquoi du projet, il faut les intégrer dans une démarche de réflexion en amont, sinon ils vont freiner des quatre fers, et ça se comprend.* » La coordinatrice de la Cellule Manger Demain sensibilise aux réalités de la transition en cuisine : « *Ce sont des projets complexes et coûteux en termes de ressources humaines.* »

« Si on veut une alimentation durable, on va travailler du frais, de saison, du local. En cuisine, ça demande des ressources humaines en conséquence, sinon, on va retomber dans des modèles que l'on veut éviter, c'est-à-dire des assembleurs de sachets surgelés. On se complique la vie parce qu'on y croit. Ce n'est pas simple, mais c'est beaucoup plus riche. Il faut toute une équipe motivée autour du projet. »

Les collectivités manquent souvent de ressources humaines pour la préparation des repas, ce qui est un obstacle au changement des pratiques. Par ailleurs, les installations sont souvent vétustes, les cuisines, sous-équipées. Ces freins financiers sont autant d'obstacles pour assurer la transition des collectivités vers une alimentation bio et locale.

Les freins à la progression de l'alimentation bio locale étant identifiés, que peut-on mettre en œuvre pour lever ces obstacles ?

Chapitre 4 : Augmenter la part du bio local dans les collectivités

Les entraves à la transition de l'alimentation collectives vers le bio local ont un dénominateur commun : le manque de moyens financiers, que ce soit pour l'achat des produits de qualité, la valorisation et la formation du personnel de cuisine ou l'investissement dans les infrastructures. N'est-il pas temps de développer une politique alimentaire ambitieuse et résolument engagée vers l'agriculture biologique et locale ?

Compenser la hausse des prix

Nous l'avons vu dans le Chapitre 1, les ingrédients ne représentent que le quart du prix d'un repas, soit, en moyenne, deux euros. Passer à une alimentation bio, locale et en circuit court, aurait donc un impact relativement limité sur le prix des repas : cinquante centimes d'euro, à peine ! Mais, nous l'avons vu également, les pouvoirs publics disposent de peu de marges budgétaires pour prendre totalement en charge ce surcoût.

Economiser ailleurs

Plusieurs collectivités françaises ont choisi de faire la chasse aux dépenses inutiles et de consacrer les économies réalisées au passage à une alimentation bio locale.

Dans une table-ronde organisée par *Ecotable*, une entreprise de l'économie sociale et solidaire accompagnant la transition de la restauration vers l'alimentation durable en France, Laure Verdeau, directrice de l'*Agence bio*, s'exprime :

« Chez les restaurants engagés, peu importe l'inflation, quand on a décidé de mettre du bio au menu, on joue sur tous les leviers. Le prix du bio n'est qu'un pixel de la photo. La grande photo, c'est le projet d'établissement et comment on gère tout, de l'énergie au gaspillage, pour retrouver des marges et mettre du bio. »

Plusieurs leviers permettent aux collectivités de réduire ou d'annuler le surcoût de produits bio : gaspiller moins, cuisiner plus en évitant les produits hyper-transformés, acheter de saison, en direct, en vrac... Dans le cadre de ce même événement, Ariane Delmas, dirigeante des *Marmites Volantes*, rapporte les pratiques de leur cuisine collective pendant la poussée d'inflation des produits alimentaires : « *On met moins de biscuits achetés bio et on fait plus de cakes maison parce que ça nous coûte moins cher. On met du citron ou des pépites au lieu de ne mettre que du chocolat, et les enfants se régalent.* »

Xavier Anciaux relaie quelques constats réalisés par la ville de Liège.

« Avant de démarrer sa transition alimentaire, la ville a fait une étude sur le gaspillage : 60 % des soupes finissaient à l'égoût, 55 % du poids de l'assiette allait à la poubelle. Une école était livrée pour 20 élèves, et 30 élèves mangeaient dessus car les portions étaient souvent trop grosses. »

« Il y a déjà de la marge pour la transition en gérant mieux les doses. » Le Collectif Développement Cantines Durables propose de réduire – sans pour autant les supprimer - la part de produits carnés, qui pèsent lourd dans la balance économique.

Un plan d'action global doit donc être mis en place par la collectivité et/ou par la société de catering qui s'occupe de la préparation des repas.

Imposer une part de produits bio locaux dans les collectivités publiques

Votée en octobre 2018, la loi Egalim prévoyait une évolution de l'offre des collectivités françaises vers une part d'au moins 50 % de produits de qualité durable, dont 20 % de produits biologiques pour 2022. Si l'ambition n'a pas été totalement remplie, il est important de noter l'ascension impressionnante des chiffres. Alors qu'en 2019, les produits bio ne représentaient que 2,9 % des ingrédients de la restauration collective, cette part a doublé en à peine deux ans, passant à 6,6 % en 2021. Si à peine 4 % des cantines proposaient du bio dans leur menu en 2007, ce chiffre est passé à 65 % en 2019^{xxxii}. Les cantines autogérées sont légèrement plus engagées (67 %) que les cantines en gestion concédée (60 %), les acteurs publics (78 %) le sont davantage que les privés (53 %). Les produits bio proposés sont à 72 % d'origine France et à 50 % d'origine régionale, ce qui montre l'importance du choix de produits locaux^{xxxiii}. Imposer des pourcentages de produits bio locaux dans toutes les collectivités semble donc porter ses fruits.

Serait-ce une idée à appliquer dans la Fédération Wallonie-Bruxelles ? C'est un avis partagé par Valentine Boone. « Tant que nous ne disposons pas de véritables directives politiques dans toutes les régions, l'ensemble du marché continuera à rédiger des cahiers des charges « à la carte ». En Wallonie et à Bruxelles, des entités comme la cellule Manger Demain et Good Food permettent d'instaurer un cadre. Nous avons d'ailleurs observé une évolution positive dans les appels d'offres ces dernières années. » Imposer un certain pourcentage, voire la totalité, de produits bio locaux dans les collectivités permettrait de renforcer nos filières. Etant donné toutes les externalités négatives de l'alimentation conventionnelle, industrielle et mondialisée, le retour sur investissement serait immédiat : en termes de santé publique, de santé environnementale, de développement de l'économie locale et de l'emploi... Qu'attendons-nous ?

Pour Marie Legrain, les aides publiques dédiées à l'alimentation durable sont un investissement gagnant sur le long terme.

« Le coup de pouce du local dans l'assiette, le Green Deal cantines durable coûtent, mais ils font faire des économies à long terme. L'alimentation durable a beaucoup moins d'externalités, beaucoup moins de coûts cachés. Elle pèse beaucoup moins sur la société en termes de frais de santé, biodiversité, environnement... C'est un calcul d'austérité à long terme ! ».

Xavier Anciaux partage cet avis. *« Il y a du capital dans lequel on peut aller chercher, ce sont ces externalités négatives. On investit maintenant dans l'alimentation, et on réduit les frais de santé. Diabète, cancer, obésité sont des maladies liées au mode de vie et à l'alimentation. On va financer cette transition par des gains en soins de santé, en biodiversité, par la création d'emploi ».*

« La ville de Liège a investi pour un million de marchandises alimentaires cette année. 600.000 euros restent en province de Liège, et la plus grande partie est consacrée au bio. »

Vers des repas gratuits à l'école ?

De nombreuses aides publiques existent pour intervenir dans l'introduction de produits durables et locaux dans les collectivités. Et si les aides publiques s'orientaient vers une gratuité des repas à l'école ? Cette mesure incitative permettrait d'augmenter le nombre de repas pris à la cantine, et donc d'atteindre une masse critique suffisante pour développer l'offre, que ce soit via une société de catering ou une cuisine de l'établissement. Comme pour toutes les aides publiques, si une telle mesure se met en place, il faut veiller à sa pérennité afin de ne pas mettre en danger toutes les structures qui se développeraient pour développer la filière.

La gratuité des repas pour les écoles maternelles et primaires est déjà en cours dans les écoles à discrimination positive. Marie Legrain partage son avis sur cette mesure. *« Ça fait un grand boost dans le nombre de repas pris à l'école. Il y a beaucoup d'avantages, mais on observe qu'il y a beaucoup plus de gaspillage. Parfois les parents commandent les repas et les enfants ne se présentent pas, ou ils se présentent mais ne mangent pas. Comme c'est gratuit, ça déprécie la valeur de la nourriture. »* La coordinatrice de la Cellule *Manger Demain* préfère l'approche de la sécurité sociale alimentaire, qui préserve la valeur de la nourriture, et où chacun cotise proportionnellement à ses revenus. Pour Rob Renaerts, gérant de *Coduco*, offrir des repas à des familles qui ont les moyens financiers de les payer n'a pas de sens. Il préfère également l'option d'un tarif basé sur les revenus.

Pérenniser les aides publiques

Les aides publiques sont les bienvenues pour soutenir une alimentation bio locale dans les collectivités. Actuellement, des enveloppes budgétaires sont mobilisées dans les secteurs de la santé, de l'environnement et du développement durable à travers différentes politiques

(voir encadré). Cependant, ces politiques sont court-termistes, susceptibles de changer, notamment à chaque législature. Cette instabilité est inconfortable, voire dangereuse pour les filières qui s'investissent pour nourrir les collectivités.

Marie Legrain relaie la situation des producteurs. *« Il faut diminuer la prise de risque pour les agriculteurs. C'est aux politiques à réfléchir à long terme. Si on veut durablement encourager l'offre, il faut assurer la demande. Le plan de relance a été une grande chance, en Wallonie, pour le circuit court. Mais il a un début et une fin. Le « coup de pouce du local dans l'assiette » doit être un levier financier mis en place de manière structurelle. Il répond à un déséquilibre entre les moyens que les consommateurs ont à mettre dans leur alimentation, y compris les consommateurs les plus fragilisés – et on sait qu'il y en a de plus en plus –, et la volonté de rémunérer les producteurs correctement et avoir des produits de qualité. »*

« Le jour où ça s'arrête, tout s'écroule comme un château de cartes. Il y aura peut-être quelques écoles qui continueront mais ça restera à la marge. Or nous voulons une transition de masse. Il faut une politique à long terme ».

Des politiques publiques en faveur de l'alimentation durable dans les cantines

Des soutiens politiques se développent, au fil des années, pour favoriser la progression des collectivités vers une alimentation durable.

- Un programme européen finance des **fruits, légumes et produits laitiers dans les écoles**, en favorisant, par un système de points, les produits issus du circuit court, de coopératives, achetés à un prix juste, certifiés bio ou cultivés selon les principes de la lutte intégrée. En Belgique, en 2023, ce subside a permis à 776 écoles participantes de fournir à leurs élèves une vingtaine de collations gratuites par an.
- **Le Green Deal Cantines Durables**, initié en 2019, favorise la transition des cantines et une relocalisation de l'assiette via une labellisation volontaire (avec obligation de résultats) en bénéficiant d'un accompagnement de la Cellule *Manger Demain* et de plusieurs subsides permettant d'acheter des produits et du matériel.
- Le programme **Collation Soupes gratuites** finance la distribution de potage-collation (ou autres collations saines) gratuit aux enfants de 73 écoles maternelles et primaires situées dans des zones à indice socio-économique faible. Ce subside est géré par le *Collectif Développement Cantines Durables*. C'est dans ce cadre que notre Réseau RADiS fournit des potages à plusieurs écoles de la région dinantaise.
- Le Gouvernement wallon a également mis en place des **repas chauds gratuits dans les écoles à encadrement différencié** (une école sur quatre). Cette mesure, démarrée en 2018 par un projet pilote avec les classes maternelles spécialisées, s'est progressivement étendue à tout le fondamental, ordinaire et spécialisé. La subvention octroyée aux écoles est de 3,7 € par repas et par élève. De plus, une intervention de 40 € par élève et par an est prévue pour financer l'achat de matériel et le personnel nécessaire à l'organisation des repas. En

2024, on voit une pérennisation de ce subside via un décret avec un budget de 21 millions d'euros.

Deux labels permettent aux collectivités de mettre en avant leurs actions pour renforcer la durabilité des repas.

- **En Wallonie**, 351 cantines (7 %) sont à ce jour signataires du *Green Deal Cantines Durables*, 119 sont labellisées. Le label implique l'utilisation obligatoire de 5 à 15 produits bio selon le niveau de reconnaissance (nombre de « radis »). L'ensemble des signataires représente 4,3 millions de repas par an, majoritairement dans le secteur de l'enseignement (79 %) et de la santé (19 %).
- **A Bruxelles**, 53 cantines (3 %) sont labellisées *Good Food* et 16 sont en voie de recevoir le label. L'engagement porte sur l'utilisation de minimum 8 produits achetés en bio pendant toute l'année.

Avec quel succès ?

Contrairement à la France, qui procède chaque année à une enquête de grande ampleur auprès des collectivités en vue d'évaluer la progression de l'alimentation durable, la Belgique ne dispose pas de moyen de suivi. Impossible, donc, de savoir quelle est la part des produits bio et locaux dans les assiettes de la restauration collective.

Une évaluation de la situation des cantines labellisées *Cantines durables* est réalisée par la Cellule *Manger Demain*. Elle s'appuie sur le « **coup de pouce du local dans l'assiette** », un dispositif d'aide financière proposé par la Région wallonne aux signataires du Green Deal. Ce soutien s'élève à 50 % des dépenses en produits locaux (70 % pour les produits bio) à hauteur de maximum 0,5 euros par repas. En 2023, les factures remises par les collectivités demandant ce soutien concernent 1,1 millions d'euros d'achats de produits locaux, parmi lesquels les produits bio représentent 50 % (76 % si on exclut la viande). 78 % des cantines affirment avoir augmenté leur approvisionnement en produits bio grâce à cette aide financière.

Revoir la loi sur les marchés publics

« *Même si nous vivons dans le pays de Magritte, l'alimentation n'est pas une chaise de bureau. On est tous d'accord sur ce point. Une chaise de bureau, un vêtement ou encore un album photo, nous pouvons nous en passer. Pour l'alimentation, c'est différent, c'est un bien vital, que ce soit en quantité mais aussi en qualité ! En effet, celle-ci a un impact essentiel sur notre santé. Elle mérite donc un traitement différent d'une marchandise lambda* », peut-on lire sur le site internet de la Cellule *Manger Demain*. L'association travaille, depuis juillet 2022, pour la mise en place d'une exception alimentaire dans les règles de marchés publics, autrement appelée « cadre rénové de la commande publique »^{xxxiv}. Une pétition citoyenne a été mise en place, et un plaidoyer a été réalisé en vue des élections européennes de juin 2024. A l'échelle de l'Europe, la campagne « *Buy Better Food* »^{xxxv} réclame des règles en matière de marchés publics qui soient bénéfiques pour l'environnement, pour les consommateurs et les travailleurs, et qui fournissent une alimentation saine à tous les citoyens européens dans les lieux publics tels que les écoles, les hôpitaux et les maisons de retraite.

Rob Renaerts, gérant du bureau d'études *Coduco*, désapprouve cette initiative. « *On ne va pas changer une réglementation qui est basée sur le fondement de l'Union européenne, qui est le libre-échange de biens et de services, parce qu'on veut acheter des produits locaux alimentaires. Je n'y crois absolument pas.* » Affaire à suivre...

Sensibiliser

La transition des collectivités vers le bio local implique des adaptations dans des cuisines qui sont déjà sous pression, en sous-effectif, en manque d'infrastructures et de compétences. Pour initier le changement, il faut à la fois que les mangeurs fassent pression sur le pouvoir organisateur, et que le personnel de la collectivité soit sensible et motivé, mais aussi, accompagné et formé.

Les formations proposées par la Cellule *Manger demain* sont essentielles pour le personnel de cuisine. « *On parle de protéines végétales, on parle de choses que certains n'ont jamais appréhendé dans leur métier : comment cuisiner les légumineuses, comment équilibrer l'assiette, car les référentiels ont changé.* »

Sodexo a mis en place une dynamique pour former son personnel à une cuisine plus végétale : intégrer plus de légumes et réduire la portion de viande, pour une alimentation plus diététique et plus durable. Une formation a été organisée dans une grande école culinaire par le siège de *Sodexo*, et chaque pays l'adapte à ses réalités. La formation des premiers chefs belges de la société a eu lieu en juin dernier.

Chez *ISOSL*, une intercommunale liégeoise active dans les soins de santé et fournissant les repas d'écoles et de crèches, les cuisiniers sont invités à rencontrer les producteurs pour mieux comprendre leur travail et pour dialoguer sur la qualité des produits.

« On a réussi à décroisser le monde des collectivités avec celui des producteurs. C'étaient souvent des mondes qui ne se parlaient plus. Une de nos réussites est d'avoir remis nos cuisiniers dans les fermes, et inversement, d'avoir permis à des fournisseurs de venir voir ce secteur. »

Les coopératives de producteurs livrant les collectivités mettent également le pied à l'étrier. « *On essaie de communiquer au maximum sur les pratiques de nos producteurs, la façon dont les différents aliments sont produits* » témoigne Jorge Ercoli, représentant de *Mabio*.

Chez *SAW-B*, Xavier Anciaux insiste sur la nécessité que les collectivités s'intéressent aux acteurs de l'approvisionnement bio local pour bien établir leurs marchés publics et mieux coller à la réalité de terrain. « *Si on veut 40 légumes différents, découpés de trois manières différentes, pendant toute l'année, aucun maraicher ne sait y répondre. Il faut une société coopérative ou une entreprise qui a la capacité de faire ce type de produit, qui a des producteurs avec elle qui sont capables de produire cette matière première. Un acteur qui a des frigos, des chauffeurs, des camionnettes, qui sait facturer, etc.* »

Small is beautiful ?

Et si on remettait en service des cuisines destinées à une transformation hyperlocale de petits volumes de produits bio locaux ? Cette solution présente plusieurs avantages. Le premier, mis en avant par Thérèse Marie Bouchat de la coopérative *Paysans-Artisans*, est de permettre à de petits producteurs de participer à l'approvisionnement des collectivités. Le second avantage est de bénéficier, grâce aux moindres volumes d'achats, de procédures simplifiées de marchés publics, ce qui permet de les orienter davantage vers des producteurs locaux. Ainsi, la commune d'Onhaye a pu facilement collaborer avec la Ferme Piette, située à quelques kilomètres de ses écoles, pour l'approvisionnement en yaourts bio pour la collation. La proximité des producteurs et des mangeurs renforce les liens sociaux en leur permettant de se rencontrer, dans les champs ou au sein de la collectivité, ce qui est un atout précieux dans la sensibilisation des enfants. Enfin, la cuisine permet de recréer une dynamique locale, comme l'a démontré le Réseau RADiS en région dinantaise : des séances d'épluchage et de découpe des légumes pour le potage-collation ont été réalisées avec les bénéficiaires de structures sociales, qui ont eu beaucoup de fierté à participer à la transition alimentaire des écoles de leurs communes. Ces outils de transformation locale sont aussi, potentiellement, des leviers d'action sociale, via une réinsertion sociale ou professionnelle de publics défavorisés.

Cependant, la juste échelle doit être recherchée. Dans la commune d'Ath, accompagnée par l'asbl *Biowallonie*, plusieurs cuisines dispersées ont été supprimées en faveur d'une cuisine centralisée afin d'atteindre une échelle plus favorable à la rentabilité. Dans la commune d'Onhaye, Nathalie Lekeux, première échevine, souhaiterait développer une cuisine en vue de préparer les repas des écoles publiques. Elle s'inquiète des contraintes financières et de la gestion du personnel.

« A notre échelle, un cuisinier serait nécessaire. Mais que faire s'il tombe malade ou souhaite partir en vacances ? »

Il faut donc, pour des raisons d'organisation pratique, atteindre une masse critique permettant l'engagement d'une équipe de cuisine pouvant se relayer. Selon Rob Renaerts, gérant du bureau d'études *Coduco*, un cuisinier peut préparer entre 50 et 80 repas en travaillant de manière manuelle (et de 200 à 300 en utilisant des ingrédients surgelés). Il faut aussi penser à la logistique, c'est-à-dire à la livraison des repas dans les différents établissements. Selon Rob Renaerts, l'organisation pratique est un problème aussi important que celui de la rentabilité.

Et le citoyen, dans tout ça ?

Comment, en tant que citoyen, agir pour une transition de l'alimentation collective vers le bio local ? La question fut posée lors de la table-ronde organisée par *Nature & Progrès* au Salon bio Valériane en septembre 2024.

L'un des participants propose de rejoindre les associations de parents dans les écoles, afin de porter l'idée et d'encourager la direction, ainsi que toute l'équipe éducative et de cuisine.

« Les perturbateurs endocriniens n'aident pas les enfants à bien réfléchir ! Il y a moyen de se saisir de ces questions. C'est énergivore, ce sont des combats... Que fait-on pour la cantine, comment coopère-t-on avec l'équipe éducative autour des questions de santé et d'alimentation, comment introduit-on ces changements dans l'école... C'est un des moyens où on peut mettre un point de pression supplémentaire. »

En France, une association, *Un plus bio*^{xxxvi}, encourage les citoyens à s'investir dans la transition alimentaire de l'école en publiant un guide pratique pour les parents (mais aussi pour les élus), et en donnant des conférences et du conseil. L'association, née en 2002, rassemble également les collectivités engagées et les décideurs pour qu'ils puissent échanger sur leurs pratiques.

Xavier Anciaux insiste sur ce levier.

« Surtout pas de culpabilité personnelle car c'est un problème collectif, donc politique. Il faut faire du lobbying. La meilleure chose à faire c'est de rejoindre des collectifs. Rejoindre une association de parents, rejoindre Nature & Progrès ou un conseil de politique alimentaire ».

Les conseils de politique alimentaire regroupent des personnes intéressées par la transition alimentaire à l'échelle locale. A Charleroi, parmi les six groupes de travail lancés dans ce cadre, un s'intéresse à l'alimentation collective.

Dans le cadre du Réseau RADiS, des bénévoles sont appelés à participer à la préparation des légumes pour la réalisation des potages-collation. Une petite pierre qui permet de soutenir l'initiative. Plusieurs autres coopératives de producteurs reposent elles aussi sur du bénévolat.

Il existe donc plusieurs manières, pour les citoyens, de s'impliquer dans la transition des cantines vers une alimentation bio locale.

Conclusion : Vers une politique alimentaire ambitieuse ?

Depuis sa naissance en 1976, *Nature & Progrès* milite pour un changement de modèle alimentaire vers une agriculture bio et locale, « pour notre santé et celle de la Terre ». Mais cette alimentation durable et de qualité est vendue à un prix plus élevé que la malbouffe industrielle, alors que ce sont les collectivités qui paient la facture des dégâts sur l'environnement, sur la santé et sur la société de ce modèle agro-alimentaire destructeur. La question de l'accessibilité des produits biologiques et locaux se pose, la bio étant souvent associée à une alimentation de riches et de niche.

Les collectivités constituent un levier important de la transition alimentaire et de son accessibilité pour le plus grand nombre. Une intervention publique permet en effet de combler le trou entre les moyens des consommateurs et un prix rémunérateur pour toute la filière, notamment les producteurs. Le secteur de l'alimentation collective a évolué de manière défavorable ces dernières décennies. La pression financière a généré une détérioration de la qualité des repas. Le nombre de repas pris dans les écoles s'est réduit. Des cuisines ont fermé, passant le relais à des sociétés de catering. Certaines écoles ont même cessé de proposer une restauration. En tant que citoyens, nous sommes tous concernés car nous, nos enfants, nos parents passons tous par des cantines : des crèches, des écoles, des maisons de soins ou de repos... Revendiquons le droit à une alimentation saine et de qualité dans les collectivités, pour toutes et tous !

Le secteur de l'alimentation collective a besoin d'une transition, de pouvoir valoriser l'origine et la qualité de ses produits, la saveur de ses repas. Le prix des ingrédients bio locaux semble être le premier obstacle des acteurs de l'alimentation collective, même s'il ne représente, *in fine*, que l'équivalent de cinquante centimes par repas. L'offre bio locale est bien développée et organisée, et peut globalement répondre à la demande des collectivités, à part celle des plus grandes sociétés de catering qui commandent des volumes trop importants. Les règles des marchés publics, passage obligatoire pour l'approvisionnement des cantines publiques, sont une réelle entrave aux collaborations avec les producteurs bio locaux étant donné leur lourdeur et complexité administrative, ainsi que l'interdiction de cibler une origine locale. Enfin, les contraintes de ressources humaines, de compétences et d'équipement en cuisine représentent également un frein à la transition. Passer en bio local signifie de changer une manière de fonctionner bien ancrée dans la formation et dans les habitudes des professionnels.

Plusieurs solutions ont cependant été identifiées au cours de cette étude, et mériteraient d'être approfondies par nos pouvoirs publics. La plus ambitieuse, qui permettrait de donner un élan à la filière bio locale, serait d'imposer une part – et, à terme, la totalité – d'ingrédients bio locaux dans les repas préparés par les collectivités. Une mesure déjà prise en France et dont les premiers résultats sont prometteurs.

Une intervention publique pour favoriser l'accès à des repas bio locaux dans les écoles, en se basant par exemple sur les principes de solidarité de la sécurité sociale alimentaire, permettrait un engagement des parents, augmentant la part de repas pris à l'école, et permettant d'arriver aux volumes nécessaires à une meilleure balance économique de la filière.

Si ces mesures semblent coûteuses, car il est nécessaire de soutenir financièrement cette transition, elles seraient accompagnées de nombreuses plus-values : amélioration de la santé publique et environnementale, création d'emploi local, renforcement des filières agricoles, etc.

Nature & Progrès demande une évolution de la vision des politiques vers une meilleure prise en compte des externalités de nos systèmes alimentaires. Misons sur une agriculture et une alimentation vertueuses et responsables, pour les générations futures. N'est-il pas temps de sortir du court-termisme et de décloisonner les budgets publics pour mettre en place une politique alimentaire ambitieuse et transversale, sur le long terme, pour notre santé et celle de la Terre ? Chez *Nature & Progrès*, nous le croyons !

Comment parvenir à un changement de cap politique vers un engagement pour une agriculture et une alimentation bio et locale ? *Nature & Progrès* s'intéresse à deux leviers.

Le premier est d'apporter des chiffres et études scientifiques apportant la preuve que l'investissement dans le bio local est gagnant par rapport aux externalités du modèle alimentaire dominant actuel. Une étude réalisée en France par l'ITAB (Institut technique de l'agriculture biologique) en 2016, et actualisée à la demande du ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires en 2024, a chiffré les externalités de l'agriculture biologique. Les chercheurs se sont basés sur quelques 800 articles scientifiques, avec l'appui de différents organismes de recherche (INRAE, INSERM, ISARA). Les résultats de cette recherche – et d'autres menées dans les pays voisins - gagneraient à être diffusés et vulgarisés vers les politiques et les citoyens. Et pourquoi ne pas réaliser une telle étude pour le territoire belge ?

Le second levier consiste à inscrire le droit à l'alimentation dans la Constitution belge et européenne. En France, Magali Ramel, docteure en droit public et chercheuse, défend cette idée. « *Le droit à l'alimentation est consacré en droit international. Il a été pensé pour lutter contre la faim dans le monde, défini et largement travaillé au niveau de la FAO. Mais c'est un droit qui n'est pas reconnu aujourd'hui dans les pays développés.* » Que changerait l'inscription du droit à l'alimentation dans la Constitution de pays comme le nôtre ? « *Reconnaitre un droit a une incidence juridique : c'est reconnaître que l'enjeu de l'accès à l'alimentation engage la responsabilité des pouvoirs publics. L'enjeu n'est alors plus individuel ou dans les mains des associations.* » Cette avancée juridique porterait donc la responsabilité de fournir une alimentation durable pour toutes et tous sur les politiques. Elle envisage l'accès à la nourriture, non pas comme un besoin, mais comme un droit, permettant aux citoyens d'avoir recours à la justice si aucune aide ne leur est apportée. « *Toutes les politiques publiques, qui*

concernent la production, le commerce, le droit des semences, le foncier, la propriété intellectuelle, le marketing... devront s'accorder à cet enjeu de donner accès à tous à une alimentation durable.» Voici donc un moyen d'encourager – voire de forcer – le développement d'une politique transversale sur le long terme. « *Venir contraindre les politiques publiques à engager leur responsabilité contribuera à faire bouger les systèmes alimentaires, plutôt que de laisser le changement reposer sur la seule responsabilité individuelle de consomm'acteurs* », complète la chercheuse.

Nature & Progrès compte donc utiliser ces deux leviers pour encourager les politiques publiques à miser sur l'agriculture biologique et locale, et la rendre accessible pour tous, notamment via le levier de l'alimentation collective.

Références

Personnes-ressources

Xavier ANCIAUX	SAW-B, chargé de projet	Interview, 21 août 2024 Témoignage recueilli lors de la table-ronde « Cantines bio locales, et si on recréait des cuisines » organisée par <i>Nature & Progrès</i> , 6 septembre 2024
Davide ARCADIPANE	ISOSL, chargé de projet	Témoignage recueilli lors de l'atelier « Du bio wallon en restauration collective » organisé par <i>Biowallonie</i> , 22 février 2024
Valentine BOONE	Sodexo, responsable développement durable	Interview, 19 août 2024
Thérèse-Marie BOUCHAT	Paysans-Artisans, gérante	Témoignage recueilli lors de l'atelier « Du bio wallon en restauration collective » organisé par <i>Biowallonie</i> , 22 février 2024
Ho Chul CHANTRAINE	SAW-B, chargé de projet	Interview, 6 mai 2024
Ariane DELMAS	Les Marmites volantes, dirigeante	Témoignage recueilli lors de la table-ronde « Comment rester engagé dans une période inflationniste » organisée par <i>Ecotable</i> , 22 avril 2024
Camille DELVAUX	Made in BW, chargée de projet	Témoignage recueilli lors de l'atelier « Du bio wallon en restauration collective » organisé par <i>Biowallonie</i> , 22 février 2024
Sylvie DESCHAMPHELEIRE	Collectif Développement Cantines Durables, directrice	Interview, 21 février 2024
Jorge ERCOLI	Mabio, chargé de projet	Témoignage recueilli lors de l'atelier « Du bio wallon en restauration collective » organisé par <i>Biowallonie</i> , 22 février 2024
Céline ERNST	TCO Services, chargée de projet	Témoignage recueilli lors de l'atelier « Du bio wallon en restauration collective » organisé par <i>Biowallonie</i> , 22 février 2024
Stéphanie GOFFIN	Biowallonie, coordinatrice du pôle alimentation durable	Interview, 23 avril 2024 Témoignage recueilli lors de la table-ronde « Cantines bio locales, et si on recréait des cuisines » organisée par <i>Nature & Progrès</i> , le 6 septembre 2024
Céline GREGOIRE	Maison de repos Notre-Dame de Huy, diététicienne	Témoignage recueilli lors de la table-ronde « Cantines bio locales, et si on recréait des cuisines » organisée par <i>Nature & Progrès</i> , le 6 septembre 2024
André LEFEVRE	Interbio, gérant	Interview, 24 avril 2024
Nathalie LEKEUX	Commune d'Onhaye, Première échevine	Interview, 21 août 2024
José ORRICO	Cuisines Bruxelloises, représentant	Témoignage recueilli lors de l'atelier « Du bio wallon en restauration collective » organisé par <i>Biowallonie</i> , 22 février 2024
Rob RENAERTS	CODUCO, gérant	Interview, 23 septembre 2024
Marie LEGRAIN	Cellule Manger Demain, coordinatrice	Interview, 28 août 2024 Témoignage recueilli lors de la table-ronde « Cantines bio locales, et si on recréait des cuisines » organisée par <i>Nature & Progrès</i> , le 6 septembre 2024

Magal RAMEL	Docteure en droit public et chercheuse	Témoignage recueilli lors de la table-ronde « Le droit à l'alimentation : bientôt dans la Constitution » organisée par <i>Ecotable</i> , 17 juillet 2024
Laure VERDEAU	Agence bio, directrice	Témoignage recueilli lors de la table-ronde « Comment rester engagé dans une période inflationniste » organisée par <i>Ecotable</i> , 22 avril 2024

Publications

ⁱ En 2022 pour la Belgique selon la Fédération belge des banques alimentaires. En savoir plus : www.foodbanks.be

ⁱⁱ "Nous ne sommes pas la poubelle des grandes surfaces" : le secteur de l'aide alimentaire demande plus de contrôle sur les dons. Article de Maïté Warland pour la RTBF, publié le 6 novembre 2023 : <https://www.rtb.be/article/nvoixous-ne-sommes-pas-la-poubelle-des-grandes-surfaces-le-secteur-de-laide-alimentaire-demande-plus-de-contrôle-sur-les-dons-11282187>

ⁱⁱⁱ ATD Quart Monde. 2019. L'expérience de l'aide alimentaire. Quelles alternatives ? Rapport d'une recherche en croisement des savoirs. 72 pages. https://atd-quartmonde.be/cms/wp-content/uploads/2019/11/19033-rapport-croisement_06-compp.pdf

^{iv} Conseil Bruxellois de Coordination Sociopolitique. 2013. Alimentation de qualité. Un accès pour tous ! Bis, Bruxelles information sociales (169), 44 pages. <https://cbcs.be/bis-no169-2013-alimentation-de/>

^v Le Pape François. 2015. *Laudato Si'*. Editions Embrasure. 268 pages.

^{vi} La Concertation Aide Alimentaire rassemble les organisations actives dans l'aide alimentaire en Région bruxelloise et en Wallonie : épicerie sociale, restaurants sociaux, centres de distribution de colis, frigos solidaires, plateformes d'approvisionnement, etc. Concertation Aide Alimentaire. 2023. Pour un accès à une alimentation de qualité pour tou.te.s. Mémoire 2024. 24 pages. <https://www.fdss.be/fr/publication/memorandum-2024-de-la-concertation-aide-alimentaire/>

^{vii} Secours Catholique. 2021. Etat de la pauvreté en France, faim de dignité.

^{viii} Institut national de la statistique et des études économiques : www.insee.fr

^{ix} Statbel : www.statbel.be

^x Collectif de réflexion et d'action pour la SSA en Belgique : <https://www.collectif-ssa.be/>

^{xi} Un inventaire des types de collectivités par province wallonne a été réalisé en 2021 par Manger Demain. Manger Demain. 2021. Etat des lieux de l'alimentation durable en Wallonie. Partie IV – Restauration hors domicile, les chiffres clés. 5 p.

^{xii} Goffin S. 2020. Approvisionner le secteur de la restauration collective : une opportunité pour le secteur bio wallon. Itinéraires bio 53 : 12-15.

^{xiii} Goffin S. 2020. Approvisionner le secteur de la restauration collective : une opportunité pour le secteur bio wallon. Itinéraires bio 53 : 12-15.

^{xiv} Claude Fischler. 1996. La « macdonalisation » des mœurs ; dans J.-L. Flandrin et M. Montanari, Histoire de l'alimentation, Fayard, Paris, 915 p.

^{xv} Lessirard J., Patier C., Perret A. et Richard M.-A. 2017. Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité. Rapport. 62 p.

^{xvi} Ministère de l'emploi et de la solidarité. 1997. Contrat d'études prospectives Hôtellerie-Restauration-Cafés. 34 p.

^{xvii} Biowallonie et Manger Demain. Présentation orale dans le cadre d'un atelier « Du bio wallon en restauration collective : tendances actuelles et à venir », lors de la journée annuelle de réseautage bio du 22 février 2024.

-
- ^{xviii} Lessirard J., Patier C., Perret A. et Richard M.-A. 2017. Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité. Rapport. 62 p.
- ^{xix} Pierre Perret. 1972. C'est bon pour la santé.
- ^{xx} Voir sur le site www.mangerbouger.be
- ^{xxi} Realisab. 2014. La restauration collective peut-elle être un débouché pour vous ? Restauration collective et approvisionnement local, les clés de la réussite. Brochure, 124 p.
- ^{xxii} Ligue des Familles. 2022. Où est passée la gratuité scolaire ? La facture salée de l'école. Etude, 57 p.
- ^{xxiii} Antier C., Petel T. et Baret Ph. 2019. Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne. Rapport, 106 p.
- ^{xxiv} <https://mead-mouans-sartoux.fr/>
- ^{xxv} Rapport 2022 de l'Observatoire Restauration Biodurable.
- ^{xxvi} Manger Demain. 2022. Les légumeries de produits de 4ième gamme locaux, une réelle opportunité ? 24p.
- ^{xxvii} Amrom, C., Baret, P., Courtois, A.-C., Montois, R., Riera, A. 2022. Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie : cartographie et analyse de l'offre alimentaire. UCLouvain.
- ^{xxviii} <https://www.mangerdemain.be/coup-de-pouce-local-assiette/>
- ^{xxix} Confédération des Grossistes de France, 2017
- ^{xxx} Kassel E. et Leroux Y. 2020. Etude comparative de systèmes alimentaires de restauration collective publique en région Grand Est. Rapport, 111 p.
- ^{xxxi} Directive (UE) 2022/2464 : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32022L2464>
- ^{xxxii} Agence Bio et CSA Research. 2019. Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective. Rapport présenté sous forme de slides. 80 p.
- ^{xxxiii} Agence Bio et CSA Research. 2019. Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective. Rapport présenté sous forme de slides. 80 p.
- ^{xxxiv} <https://www.mangerdemain.be/exception-alimentaire-wallonie/>
- ^{xxxv} Site internet de la campagne : <https://buybetterfood.eu/>
- ^{xxxvi} <https://www.unplusbio.org/>



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES



ANALYSES 2024

NATURE & PROGRÈS BELGIQUE



NATURE &
PROGRÈS
BELGIQUE

520 rue de Dave - 5100 Jambes
tél . 081/30.36.90 - mail : info@natpro.be
www.natpro.be

TABLE DES MATIERES

A1 - Le <i>Green Deal</i> serait-il devenu du <i>Greenwashing</i> ?	4
A2 – Ré-autorisation du glyphosate : une faille dans le système démocratique européen ?.....	8
A3 - Fin des néonicotinoïdes, champ libre à la transition écologique	13
A4 - Procès pour une mobilité populaire et durable.....	17
Que demandait-elle, la veille dame ?.....	21
A6 - La performance, moteur de notre société, est-elle responsable des crises actuelles ?.....	24
A7 - On marche sur la tête : les jeux du marché mondial	29
A8 - Vers une monnaie plus libre ?.....	35
Concluons par trois nouvelles questions.....	40
A9 - Les nouveaux OGM : une nouvelle forme de dépendance de notre agriculture ?.....	41
A10 - Soyons les éclaireurs du temps qui reste.....	45
A11 - Pesticides : les politiques ont-ils tenu leurs promesses ?.....	50
A12 - Résilience face aux changements climatiques : cultivons la biodiversité !	55
A13 - Des PFAS dans nos champs et dans nos assiettes !	59
A14- Les suites du panel citoyen de Nature & Progrès	64
A15 - Mieux comprendre la crise agricole.....	67
A16 - L'agriculture biologique : une pratique, pas une croyance	74
A17 - Devenir riches et heureux avec Nature & Progrès ?.....	79
A18 - La bio, seule voie d'avenir pour notre agriculture	83
A19 -La figure paysanne, entre mythe et réalité.....	88
A20 - Des ruches pour sauver la biodiversité, fausse bonne idée ?.....	92
A21 - Luttons contre le TFA, polluant de nos eaux	96
A22 - Pas de pays sans paysans.....	100
A23 - Importance et évolution de la réglementation bio européenne	103
A24 - Prendre soin des animaux à la maison... et dans les fermes !	107
A25 - Définir sa position dans les questions de bien-être animal	112
A26 - Courgettes bio contaminées aux pesticides : plus que jamais, mangeons bio !	116
A27 – Sauver, ou non, les poules de l'abattoir.....	120
A28 - La santé publique, cheval de bataille contre les pesticides	123
A29 – Faciliter le retour à la terre	126
A30 - Soigner les cycles de l'eau.....	129

A1 - Le Green Deal serait-il devenu du Greenwashing ?

Après [le report sine die de la réforme de la réglementation sur les produits chimiques – REACH](#) -, après une [loi sur la restauration de la nature amoindrie à force d'être négociée](#), après la décision en solo de la Commission de réapprouver le glyphosate [pour une décennie](#) et après le [rejet du règlement SUR](#) – qui visait à réduire de moitié l'utilisation et les risques liés aux pesticides d'ici 2030 - par le Parlement européen, nous avons de légitimes raisons de paniquer quant à l'issue du projet européen de dérégulation des nouveaux OGM. Un fois de plus, l'Europe se fiche totalement de l'environnement, elle se fiche totalement de l'avis des citoyens ! Quelle mouche a piqué l'Europe ?

Par Virginie Pissoort, chargée de plaidoyer

Le Green Deal - le Pacte vert - qui aurait dû être le pilier de la construction européenne au cours de cette législature - ainsi que nous l'avait promis, en 2019, la présidente de la Commission, Ursula von der Leyen - apparaît aujourd'hui en trompe l'œil. Et les termes de "transition" et de "durabilité" ne revêtent décidément plus la même réalité pour les uns et pour les autres. Le projet de dérégulation des nouveaux OGM est affiché, par ses défenseurs, comme une réponse aux défis de la société, une nécessité pour résoudre les problèmes de sécurité alimentaire mais également pour faire face aux changements climatiques ou pour "diminuer" l'utilisation des pesticides. Sur base de ces revendications, l'Europe entend donc précipiter l'adoption d'une nouvelle réglementation.

La durabilité n'est pas dans la manipulation génétique

Force est cependant de constater que les nouveaux OGM - comme cela avait été le cas pour les OGM de la première génération - répondent avant tout à des besoins de consommation ou d'efficacité industrielle. Une étude de l'Agence fédérale allemande de protection de l'environnement montre que, sur 81 demandes d'applications de NGT dans les plantes, plus de trente visent les consommateurs - comme les tomates prétendument hypotenseurs -, plus de vingt visent l'efficacité industrielle et une dizaine visent la résistance aux herbicides. Seule une faible part de ceux qui sont aujourd'hui à l'étude ciblent une hypothétique recherche de durabilité. Comme le rappelle un courrier signé par septante illustres scientifiques et académiques européens indépendants, ces applications ignorent que la durabilité d'un système agricole et alimentaire dépend surtout des interactions entre les plantes, les humains et l'environnement. Et, dans une bien moindre mesure, de la génétique d'une culture

particulière... La résistance à la sécheresse, aux maladies et aux parasites peut être obtenue de manière beaucoup plus efficace en modifiant le système agricole, selon les principes de l'agroécologie. Un trait - ou un caractère - isolé ne peut, en aucun cas, conférer, dans le contexte d'une agriculture intensive, une quelconque forme de durabilité. Et les scientifiques de conclure que "les objectifs de durabilité sont utilisés de manière opportuniste pour gagner la confiance des citoyens et des politiciens (2).

De la pause environnementale au retour en arrière

La lutte contre le changement climatique et la transition écologique ont décidément bon dos ! Tous deux sont ici brandis pour mettre à l'écart la directive de 2001 sur les OGM, une réglementation durement acquise et qui mettait le principe de précaution au cœur de sa réflexion. On la piétine, à présent, sous prétexte de guerre en Ukraine, d'inflation, de crise alimentaire... Et toujours au nom de la sacro-sainte compétitivité quand il s'agit de réduction et de durabilité des pesticides, de ré-autorisation de glyphosate, etc. Bref, tout "fait farine au bon moulin", dès qu'il faut justifier la "pause environnementale", voire d'enclencher la marche arrière, ainsi que le conclut Stéphane Foucart, journaliste au quotidien *Le Monde*, dans un article du 26 novembre (3). Mais quand il s'agit de justifier des demandes de l'industrie, comme celle de déréguler les OGM, il flotte alors haut l'étendard du *greenwashing*. Et, sous prétexte d'une telle urgence, on accepte de détricoter la réglementation actuelle...

Une catastrophe pour les agriculteurs et les consommateurs !

Les scientifiques ne s'arrêtent pas à l'objection environnementale ! Ils épinglent surtout les lacunes substantielles de la proposition, à ce point fondamentales que la seule solution appropriée est son rejet complet ! Si le Conseil et le Parlement européen adoptent cette proposition, la quasi-totalité des "nouveaux OGM" actuellement en préparation seraient autorisés pour être cultivés et vendus sans aucune évaluation des risques pour la santé et pour l'environnement.

Selon l'étude de l'Agence fédérale allemande de protection de l'environnement, conformément aux critères de la proposition actuelle, 94 % des NGTs en projet tomberaient dans la catégorie des NGT1 regroupant tout végétal « *qui remplit les critères d'équivalence avec les végétaux conventionnels* ». Ainsi « *une plante NGT est considérée comme équivalente aux plantes conventionnelles lorsqu'elle ne diffère de la plante réceptrice/parentale que par un maximum de vingt modifications génétiques.* » La Commission admet que ce chiffre de vingt est un choix politique qui ne repose sur rien de scientifique !

Il n'y aurait alors ni obligation d'étiquetage ou de traçabilité, ni évaluation de l'impact des brevets ou de possibilité, pour les États membres, de refuser qu'ils soient imposés à leur population et à leur territoire ! Ce serait une catastrophe pour le monde agricole - biologique

et conventionnel - et pour les consommateurs qui se trouveraient, à leur insu, des OGM dans leurs assiettes.

Des OGM dans le bio « pour avoir les mêmes chances »

L'Europe ne l'entend pas de cette oreille ! La balle est dans le camp du Parlement et du Conseil qui doivent approuver le texte à la majorité qualifiée : un processus classique, mené au pas de course, puisque "*le climat et la compétitivité n'attendent pas*", il est temps d'y penser ! Il va donc falloir se battre pour que le lobby de l'industrie ne l'emporte pas. La rapporteuse finlandaise Polfjård, en commission ENVI du Parlement Européen va même encore plus loin dans la dérégulation (4), proposant entre autres de faire tomber l'obligation d'étiquetage des semences NGT1 et autorisant les nouveaux OGM dans le bio, sous prétexte que les agriculteurs biologiques doivent avoir "les mêmes chances" que les conventionnels ! Une hérésie totale ! Du côté du secteur bio, c'est la levée de boucliers (5) : jamais de nouveaux OGM dans le bio ! De tels amendements ont de quoi effrayer et nous mobiliser. Le vote en Commission de l'environnement du Parlement européen est prévu pour le 11 janvier prochain...

N'est-ce pas l'environnement qui sauvera l'agriculture ?

Le détricotage, pour des raisons économiques court-termistes, des réglementations en faveur de la préservation de la biodiversité – sauvage et cultivée - et de la réduction des pratiques favorisant la pollution et le changement climatique ne tient pas compte des défis auxquels notre société doit faire face. Nous nourrir n'est-il pas une priorité ? Les dirigeants européens ont-ils oublié que le premier objectif de l'Europe, lors de la constitution de sa politique agricole commune, était avant toutes choses de nourrir ses citoyens ? Comment notre agriculture peut-elle survivre aux fluctuations de climat et à l'épuisement des ressources, si elle perd en autonomie ? L'artificialisation et l'homogénéisation de la génétique des plantes cultivées permettra-t-elle encore à la nature et à l'agriculture de s'adapter ? N'est-il pas prétentieux de croire qu'à l'heure actuelle, les scientifiques feront mieux que la Nature dans un monde que nous aurons totalement bouleversé ?

Pour *Nature & Progrès*, la réponse est limpide. C'est en réconciliant agriculture et environnement, en maintenant des normes strictes et en encourageant les producteurs à produire en prenant soin du milieu naturel, que nous offrirons une voie d'avenir à nos villes et campagnes, pour notre Santé et celle de la Terre.

REFERENCES

- (1) Voir : www.gmo-free-regions.org/fileadmin/pics/gmo-free-regions/conference_2023/23-09-07_GMOfree-Regions_BfN_Engelhard.pdf
- (2) Traduction de l'anglais. Voir : www.natpro.be/wp-content/uploads/2023/11/20231119_OpenLetter_ConcernsNGT.pdf
- (3) Lire : www.lemonde.fr/idees/article/2023/11/26/pour-la-premiere-fois-toute-l-union-europeenne-a-enclenche-la-marche-arriere-sur-l-environnement_6202428_3232.html
- (4) Voir : www.europarl.europa.eu/doceo/document/ENVI-PR-754658_EN.pdf
- (5) Voir : <https://friendsoftheearth.eu/wp-content/uploads/2021/03/New-GMOs-letter-300320.pdf>

A2 – Ré-autorisation du glyphosate : une faille dans le système démocratique européen ?

En l'absence de majorité qualifiée, la Commission européenne a annoncé, sans la moindre ambiguïté, qu'elle renouvelle l'autorisation du glyphosate pour une durée de dix ans. Pourtant, une nette majorité d'Européens s'était opposée à cette proposition. À six mois d'élections pourtant capitales pour l'Union, où est passée la démocratie ? Dans la foulée des réactions que suscite la déclaration de renouvellement de la Commission, il serait sans doute judicieux de revoir le schéma législatif en la matière et d'y insérer davantage de démocratie, dès lors qu'il s'agit de décisions touchant d'aussi près la santé et l'environnement des Européens.

Par Virginie Pissoort, chargée de plaidoyer

La représentation citoyenne au niveau de l'Europe est assurée par le Parlement européen. Cette assemblée regroupe 705 députés élus au suffrage universel direct. Où était donc le Parlement lorsque fut prise la décision de ré-autoriser le glyphosate ? Il était tout simplement absent du processus ! L'approbation d'une substance active est considérée comme un acte d'exécution et non un acte législatif à proprement parler. C'est donc sur base d'une proposition de la Commission européenne que les Etats membres – réunis au sein de la SCOPAFF, Comité permanent des végétaux, animaux, denrées alimentaires et alimentation animale - ont dû se prononcer. Pour trancher pour ou contre le texte, il était nécessaire de rassembler au moins 15 pays représentant minimum 65 % de la population. Cette majorité n'ayant pas été obtenue, la balle est revenue dans le camp de la Commission.

Contexte d'une décision scandaleuse

L'absence de consensus des Etats membres, traduisant un réel malaise, n'a pas fait reculer la Commission Européenne. Elle a annoncé, sans la moindre ambiguïté, qu'elle renouvellerait le glyphosate pour dix ans (1). Aussi choquant que cela puisse paraître, elle est bien mandatée pour le faire ! Sur le plan purement juridique - si on laisse de côté le respect du principe de précaution qui continue à poser question -, l'instance la plus technocratique et la moins démocratique de l'Union Européenne qu'est la Commission est bel et bien habilitée à décider du renouvellement du glyphosate sur l'ensemble du territoire, alors que dix États membres, représentant 58,3 % de la population, ne se sont pas prononcés en faveur du renouvellement

lors du vote en Comité d'appel. Pourquoi exiger une majorité qualifiée au sein de la SCOPAFF si une majorité simple suffit finalement à la Commission pour avancer seule ?

Pour les associations de défense de l'environnement et de la santé, pour la société civile - et pour la société tout court -, l'effroi est généralisé, la perte de confiance totale. Les Européens étaient largement opposés au renouvellement du glyphosate. Un sondage de l'IPSOS, réalisé dans six États membres, a notamment montré qu'une majorité écrasante de la population - 62 % - était contre et que près d'un quart était sans opinion (2). Mais l'Europe n'en a cure : elle fait la sourde oreille, met ses œillères ! Plus rien ne peut la faire frémir, pas même les nouveaux résultats d'une récente étude du *Global Glyphosate Institute* (3) démontrant, à la suite d'expériences sur des rats, les liens alarmants existant entre l'exposition au glyphosate et le développement de leucémies, dès le plus jeune âge. Ni même les courriers adressés par 291 scientifiques demandant à l'Europe de retirer sa proposition (4). Elle fonce, tête baissée...

Pas de domaines de préoccupation critique selon l'EFSA

Affirmant, en date du 16 novembre, qu'elle renouvellera le glyphosate pour dix ans, la Commission ajoute : *"La recherche sur le glyphosate s'intensifie. On peut s'attendre à de nouvelles découvertes sur les propriétés du glyphosate en matière de protection de la santé humaine et de l'environnement. Si des éléments indiquent que les critères d'approbation ne sont plus remplis, une révision de l'approbation au niveau de l'UE peut être lancée à tout moment et la Commission prendra immédiatement des mesures pour modifier ou retirer l'approbation si cela est scientifiquement justifié."*

La Commission anticipe-t-elle un éventuel retour de manivelle ou tente-t-elle juste de calmer la bête et de tromper l'ennemi, en montrant vigilance et engagement ? L'avenir nous le dira. Le rapport préalable de l'EFSA (Agence Européenne pour la Sécurité Alimentaire) (5), même s'il concluait à l'absence de domaine critique de préoccupation offrant ainsi un blanc-seing à la Commission, pointait tout de même un certain nombre de lacunes dans les études et les rapports qu'il citait, concernant entre autres les risques en termes de consommation pour les humains, les impuretés, les risques pour les petits mammifères herbivores, pour les espèces aquatiques non ciblées, etc. (6) Il identifiait aussi des informations manquantes, comme un test des comètes *in vivo* sur les organes pertinents qui aurait été utile dans l'examen de la génotoxicité du glyphosate (7). De là à conclure qu'il y avait bien "des domaines de préoccupation critique" au vu de toutes ces incertitudes, il n'y avait qu'un pas que l'EFSA a décidé... de ne pas franchir ! Tout au plus, forte de ces nombreux éléments, la Commission interdit-elle l'usage du glyphosate pour les pratiques de dessiccation permettant de contrôler le moment de la récolte et propose-t-elle des restrictions... (8)

La patate chaude revient chez les États membres

On mesure ici le courage politique de la Commission : elle décide puis lance la patate chaude dans la cuisine des États membres, les invitant à mettre en place des mesures pour circonscrire et contrôler l'utilisation du glyphosate ! Hypocrisie ou jeu de dupes ? La Commission "recommande", dans sa communication post-Comité d'appel (9), que les États membres veillent, par exemple, à la mise en place de bandes tampons de cinq à dix mètres pour éviter la contamination de champs proches, ainsi qu'à l'utilisation d'équipements pour réduire la dérive en pulvérisation d'au moins 75 % !

Elle recommande mais, dans la foulée, elle ouvre aussi une brèche. Compte tenu, en effet, du fait que toutes les autorisations nationales doivent être réexaminées à la lumière des conditions et des restrictions fixées dans le renouvellement de l'approbation, elle précise que les États membres peuvent restreindre leur utilisation au niveau national ou régional, s'ils le jugent nécessaire, sur la base des résultats des évaluations des risques, en particulier en tenant compte de la nécessité de protéger la biodiversité.

Et la santé ? C'eût bien sûrement été scier la branche sur laquelle elle était assise que de nommer clairement la santé ! Mais qu'importe finalement car, ce faisant, la Commission ouvre grand la porte aux États membres pour sortir du glyphosate, au niveau national ou régional.

Et le principe de précaution ?

"Si on laisse de côté le principe de précaution", écrivions-nous plus haut... Revenons-y justement. Inscrit dans le traité sur le fonctionnement de l'Union Européenne, à l'article 191, ce principe vise à donner préséance à la protection de la santé et de l'environnement, s'il existe une incertitude scientifique sur les risques d'une politique ou d'une mesure. Ainsi, par une décision du 4 octobre 2023, le tribunal de l'Union a-t-il rappelé que ce principe s'applique également dans la phase d'évaluation des risques : "une application correcte du principe de précaution présuppose, notamment, une évaluation complète du risque pour la santé fondée sur les données scientifiques disponibles les plus fiables et les résultats les plus récents de la recherche. Lorsqu'il s'avère impossible de déterminer avec certitude l'existence ou la portée du risque allégué en raison de la nature insuffisante, non concluante ou imprécise des résultats des études menées, mais que la probabilité d'un dommage réel pour la santé humaine persiste dans l'hypothèse où le risque se réaliserait, le principe de précaution justifie l'adoption de mesures restrictives." (10).

C'est bien sur base de ce principe, entre autres, que notre partenaire, *Pesticide Action Network Europe, Générations Futures* et d'autres organisations ont décidé d'attaquer la décision de la Commission concernant le renouvellement de l'autorisation du glyphosate (11). *Nature &*

Progrès soutiendra évidemment cette action auprès de la justice européenne et ne manquera pas de communiquer sur l'évolution de cette procédure. Mais d'autres pistes existent...

Quelles pistes, au niveau national, pour tourner le dos au glyphosate ?

En Allemagne, le ministre écologiste de l'Agriculture a, d'ores et déjà, annoncé qu'il examinerait toutes les voies légales pour interdire le glyphosate dans son pays ! Le Luxembourg avait déjà agi en ce sens, en interdisant le glyphosate sur son territoire et cette décision avait été contestée, devant les tribunaux, par *Bayer* qui l'avait emporté mais davantage pour des raisons de procédure que de légalité sur le fond.

Puisque les autorisations nationales de tous les produits à base de glyphosate doivent être réévaluées à la lumière des nouvelles conditions et restrictions, et en particulier en prenant en compte la nécessité de sauvegarder la biodiversité, *Nature & Progrès* et ses partenaires suivront de très près les processus administratifs de révision des autorisations nationales. Notre conviction est claire : la protection de la biodiversité et de la santé l'emportera toujours !

Signalons, à un autre niveau, l'exemple particulièrement intéressant de la commune d'Attert, dans le Sud du Luxembourg. Son bourgmestre, Josy Arens, a fait voter par le Conseil communal l'interdiction de l'utilisation du glyphosate sur la commune ! Pourquoi les communes wallonnes et bruxelloises ne s'inspireraient-elles pas de cette initiative ? *Nature & Progrès* l'avait jadis proposé pour les cultures d'OGM : cela donnerait un signal éclairant à nos responsables politiques ! Rappelons qu'en Belgique, le Fédéral est compétent pour l'autorisation des produits phytosanitaires et le Régional pour leur utilisation. La Région wallonne est donc également libre d'agir. Qu'on se le dise !

REFERENCES

(1) Voir : https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/renewal-approval/glyphosate_en#proposal-ms

(2) Voir : www.pan-europe.info/press-releases/2023/09/european-citizens-support-eu-ban-glyphosate

(3) Voir : <https://glyphostatstudy.org/>

(4) Voir : www.pan-europe.info/sites/pan-europe.info/files/public/resources/Letters/Scientific%20letter%20-glyphosate%20-%20theNetherlands%20and%20Belgium%20-%20ENversion.pdf

(5) Voir : <https://www.generations-futures.fr/actualites/glyphosate-avis-efsa/>

(6) Pour lire ce rapport : <https://open.efsa.europa.eu/study-inventory/EFSA-Q-2020-00140>

(7) Sur les alertes lancées par la recherche médicale, lire :

www.generations-futures.fr/wp-content/uploads/2023/09/rapport-glyphosate-inserm-efsa.pdf

(8) Ceci concerne :

- la fixation de limites maximales pour cinq impuretés présentes dans le glyphosate, c'est-à-dire dans le matériau fabriqué ;
- l'obligation pour les États membres d'accorder une attention particulière à des aspects spécifiques lors de l'évaluation des risques - par exemple, la protection des petits mammifères herbivores, tels que les campagnols, et des plantes non ciblées, telles que les fleurs sauvages
- et de définir des mesures d'atténuation des risques afin de garantir la protection des organismes non ciblés et de l'environnement ;
- la fixation de doses d'application maximales à ne pas dépasser, à moins que les résultats de l'évaluation des risques entreprise pour les utilisations spécifiques, pour lesquelles l'autorisation est demandée, ne démontrent qu'une dose plus élevée n'entraîne pas d'effets inacceptables sur les petits mammifères herbivores ;
- l'obligation pour le demandeur de soumettre des informations sur les éventuelles incidences indirectes sur la biodiversité dans un délai de trois ans à compter de la mise à disposition d'un document d'orientation approprié.

(9) La Commission a annoncé, à l'heure où nous rédigeons, sa ré-approbation du glyphosate et les mesures qui l'"encadreraient" mais le document réglementaire n'est pas encore officiellement publié.

(10) Voir : www.actu-environnement.com/droit/jurisprudence/tribunal-de-l-union-europeenne-04-octobre-2023-n.html

(11) Voir : www.pan-europe.info/press-releases/2023/11/ngos-challenge-glyphosate-re-approval-eu-court

A3 - Fin des néonicotinoïdes, champ libre à la transition écologique

La date du 17 octobre 2023 restera marquée d'une pierre blanche dans l'histoire de l'utilisation des produits phytosanitaires en Belgique. C'est ce jour-là, en effet, que le Conseil d'État, déduisant logiquement les conséquences de l'avis qu'il avait sollicité auprès de la Cour de Justice de l'Union Européenne (CJUE), annula les "dérogations", particulièrement malheureuses, que nous contestions depuis longtemps. Réjouissez-vous : nous ne vous parlerons plus jamais des néonicotinoïdes ! Le champ est libre pour la transition écologique de notre agriculture.

Par Marc Fichers, conseiller, et Dominique Parizel, rédacteur

Annulées, purement et simplement, à travers quatre arrêts - numérotés 257.640 à 257.643 - très longuement motivés, tout d'abord les « six décisions autorisant l'utilisation d'insecticides à base de substances actives "néonicotinoïdes" interdites dans l'Union européenne, pour le traitement, la mise sur le marché et le semis de semences de betteraves sucrières, de laitue, d'endives, radicchio rosso et pain de sucre, et de carottes ». Également annulées les deux décisions du 25 novembre 2019 autorisant le semis de semences de betteraves sucrières enrobées d'insecticides à base de substances actives thiaméthoxame et clothianidine, ainsi que les deux décisions du 29 octobre 2019 autorisant le traitement de semences de betteraves à base de substances actives thiaméthoxame et clothianidine. Et enfin, les deux décisions du 10 décembre 2020 autorisant le traitement de semences ou de semis de semences de betteraves à base de substance active dénommée imidaclopride...

Tout ça pour ça !

Nul n'ira évidemment rechercher tout ce qui a été mis inutilement dans le sol ! Reste donc, en ce qui nous concerne, à nous interroger sur le sens d'une résistance interminable qui nous fut si longtemps opposée. Une résistance de principe qui, à l'instar de la motivation des "dérogations" - ces décisions invraisemblables aujourd'hui justement annulées -, ne reposait strictement sur rien, si ce n'est la sauvegarde de quelques intérêts particuliers en totale perte. À laquelle se prêtèrent pourtant de bonne grâce les pouvoirs publics belges, et cela au détriment de la biodiversité, de la survie des abeilles et de ce qui relève, par conséquent et de manière absolument incontestable, de l'intérêt général, de l'intérêt bien compris du citoyen ordinaire. N'est-ce pas, là aussi, la principale question qui est posée à travers l'actuelle indignation entourant les PFAS : d'obscurs intérêts industriels n'ont-ils pas définitivement pris

le pas, en Wallonie et en Europe, sur ceux des simples citoyens, tels que vous et moi ? Élisons-nous nos représentants pour qu'ils légifèrent et qu'ils gouvernent dans cette direction ? Assurément non, et l'histoire des néonicotinoïdes vient utilement rappeler que cette dérivation n'est vraiment pas neuve...

Des résistances peu fondées

Le rapide inventaire du chapelet de carabistouilles qui nous furent opposées durant toutes ces années le démontre par l'absurde et nous ne ferons pas ici l'injure à notre chère démocratie de les replacer dans la bouche de chaque élu concerné. Mais peut-être l'électeur voudra-t-il s'en charger, c'est après tout son droit le plus strict ? Il y eut tout d'abord la kyrielle d'invraisemblables hypothèses qui permirent aux responsables politiques de tous bords de détourner poliment le regard, alors qu'ils étaient pourtant confrontés à de plates évidences, renvoyant ainsi la patate chaude dans le giron des scientifiques. Puis, lorsque se précisa l'inéluctable interdiction européenne, fut brandie, comme un étendard sur un champ de bataille, la faillite certaine du secteur betteravier belge que nous aurions sur la conscience ! Mais la déshérence du secteur betteravier belge - ce que ne décrivent évidemment jamais des médias, eux-mêmes complètement à la dérive dans les matières agricoles ! - est surtout causée par sa propre vétusté organisationnelle et par le fait qu'un leader étranger en a aujourd'hui pris le contrôle. C'est d'ailleurs probablement pour cette raison que la nouvelle coopérative wallonne - avec une nouvelle usine performante dirigée par les agriculteurs eux-mêmes et non par l'industrie ! - ne verra jamais le jour !

Un travail de communication particulièrement exécrable continua ensuite à se répandre comme une authentique marée noire. Il fut même soutenu que, sans le secours providentiel des néonicotinoïdes, la jaunisse de la betterave occasionnerait des pertes de rendement de l'ordre de 70 % ! Le chiffre tourna longtemps en boucle, sans autre commentaire, et fut même repris par certains pans du monde de la recherche et par les ministres concernés. Ce chiffre ne repose absolument sur rien et n'a jamais été démontré par qui que ce soit ; *Nature & Progrès* a bien sollicité les pouvoirs publics afin de connaître l'origine d'une telle information, nous n'avons jamais obtenu la moindre réponse. Pareille fantaisie relève bien sûr de la plus pure manipulation car si perte de rendement il y a, c'est uniquement dans les "ronds de jaunisse" or ces ronds ne couvrent jamais l'ensemble d'un champ, loin de là.

Tiens ! Il n'y a justement pas eu de jaunisse, cette année ! Les pouvoirs publics ont-ils communiqué sur les milliers d'hectares qui n'ont pas été traités pour rien ? Ont-ils révélé l'impact positif sur la biodiversité et la quantité d'abeilles sauvées ? Nous ont-ils dit le véritable soulagement qu'occasionna pareille économie pour le budget des agriculteurs concernés ? Avec qui tiennent aujourd'hui les pouvoirs publics belges ? Avec les citoyens ?

La betterave sucrière serait-elle une espèce en voie de disparition ?

Dernière contre-vérité, et non la moindre : on nous a carrément opposé que, sans les néonicotinoïdes, personne ne voudrait plus planter de betteraves en Belgique ! Une telle affirmation a évidemment de quoi laisser pantois et le travail exemplaire de la coopérative Orso - <https://organicsowers.bio/> - rappelle, à qui veut bien les connaître, les bonnes pratiques les concernant. Un évident désintérêt est cependant dû à la perte de rentabilité économique du secteur mais celle-ci est précisément la conséquence regrettable d'une organisation déficiente qui s'efforce de servir, avant tout, l'industrie...

La saison 2023 est très éclairante à ce propos : pas de jaunisse, nous l'avons dit, mais une autre catastrophe nommée cercosporiose, une maladie de la feuille ayant pour effet, dans certains champs, que les betteraves n'eurent plus que deux ou trois malheureuses feuilles autour d'elles. Vous l'avez compris : le rendement fut médiocre ! Et au moins trois traitements phytosanitaires ne servirent absolument à rien...

Industrie, mauvaise graine

Certains champs furent cependant épargnés, alors que leur voisin était ravagé. La faute à pas de chance ? Ne pensez surtout pas cela : c'est le choix de la variété qui était en cause. Mais qui donc conseille les agriculteurs à ce sujet ? Réponse : l'IRBAB-KBIVB (Institut Royal Belge pour l'Amélioration de la Betterave) - www.irbab-kbivb.be/fr/. Or que conseille l'IRBAB ? Des variétés sensibles qui sont beaucoup plus rentables pour autant que, sans un été particulièrement pourri, il soit possible de maîtriser la maladie à l'aide de nombreux traitements dont l'effet est, nous ne le savons que trop bien, catastrophique pour notre environnement, notre qualité de vie...

Et dernière devinette pour terminer : savez-vous qui préside aux destinées de l'IRBAB-KNIVB ? Très simple : c'est le CEO de la Raffinerie Tirlemontoise - www.raffinerietirlemontoise.com/ -, leader historique de vos merveilleux carrés blancs. La boucle est ainsi bouclée : l'emprise industrielle sur le monde agricole est aussi totale qu'elle l'est sur le pain, le lait ou la viande. C'est l'industrie qui dicte, en fonction de ses propres *process*, les pratiques que doivent adopter les agriculteurs, au détriment de leur savoir-faire et de leur autonomie. Des pratiques qui ne conviennent qu'à elle et à personne d'autre ! Mais ce sont pourtant les paysans qui sont au contact direct de la réalité des écosystèmes et du climat. Pas les cols blancs qui tournent dans leurs fauteuils en skaï...

Ainsi cultivateurs, chercheurs et industriels chantent-ils, à l'unisson, un même refrain. Mais aujourd'hui, tous chantent complètement faux. Faux pour l'environnement et la biodiversité - c'est un fait depuis bien trop longtemps de notoriété publique - mais faux surtout pour leur propre travail et pour la frange importante du monde agricole qu'ils entraînent dans leur sillage. Qui ramènera enfin tout ce petit monde à plus de raison ? Un parti prétendument

citoyen, comme aux Pays-Bas, qui facilitera l'émergence des idées simplistes de l'extrême-droite ? Cette boucle trop bien bouclée n'est-elle pas en train d'étouffer à petit feu un secteur conventionnel globalement dépourvu de toute perspective d'avenir, incapable de penser son destin hors des pesticides et des chimères transgéniques qu'ose encore lui faire miroiter l'agro-industrie ? Et cela, dans un aveuglement politique complet, avec la complicité coupable d'une Union européenne, totalement impuissante à interdire l'utilisation du glyphosate ?

Champ libre à la transition écologique !

L'indispensable transition écologique, elle, n'a rien d'une chimère ! Rendre l'agriculture wallonne compatible avec les impératifs de la biodiversité et du climat n'a rien d'une utopie. S'inféoder à de gros capitaux étrangers n'est pas une fatalité pour conserver une production alimentaire prospère en Wallonie ! La solution, chacun en conviendra aisément, passe par l'agriculture biologique et la polyculture-élevage. L'électeur, en juin 2024, balaiera-t-il les dernières ripostes d'esprits réactionnaires qui n'ont pas encore intégré une évidence aussi forte ? Ou devons-nous encore subir d'autres psychodrames qui donneront toute la mesure des souffrances alimentaires quotidiennes de nos concitoyens, wallons et bruxellois ? Le chant du cygne d'une agriculture potentiellement prospère, à même de rendre vie aux terroirs wallons...

A4 - Procès pour une mobilité populaire et durable

Le 30 novembre dernier, trois personnes se réclamant d'une "mobilité populaire et durable" (1) ont comparu, citées pour vol, devant le Tribunal correctionnel de Liège. Le jugement, rendu dès le 14 décembre, a bien reconnu une culpabilité concernant des faits de vol mais a surtout estimé que le droit à la liberté d'expression était, dans ce cas, clairement supérieur au préjudice. Il nous semble donc important de revenir sur ces faits. Qui étaient ces trois personnes, que voulaient-elles et quelles pourraient être les conséquences du verdict rendu ? Nous avons rencontré un des trois prévenus.

Par Dominique Parizel, rédacteur

"C'était en août 2022, se souvient Xavier Jadoul. Le peloton anti-banditisme de la police de Liège, passant par le rond-point du Val Benoît à Liège, aperçoit cinq individus, au pied d'un billboard - ces énormes panneaux publicitaires, très luxueux et rétro-éclairés, de douze mètres sur trois -, et en interpelle trois. Fouillant ensuite le véhicule d'une de ces trois personnes, les policiers y trouvent deux bâches publicitaires. Nous expliquons alors qu'il s'agit d'une action visant à questionner la fiscalité des voitures de société, menée conjointement à Liège, à Namur et à Bruxelles..."

Pendant près d'un an, la marque la plus vendue en Belgique vanta, en effet, les mérites d'un SUV (2) - alors vendu entre 96.000 et 144.000 euros ! -, mettant en avant le slogan : "100% électrique, 100% déductible fiscalement" (3).

Clivage social pour climat unique

"Trop souvent, poursuit Xavier, les luttes écologiques et climatiques omettent de mettre en évidence l'aspect social des questions. Or on nous vendait, en l'occurrence, un récit - la grosse voiture électrique qui sauve l'humanité -, alors même que ces véhicules sont complètement inaccessibles pour la grande majorité des consommateurs. Cette dimension économique, totalement aberrante, nous avait beaucoup interpellés : nous trouvions d'une violence inouïe ces trente-six mètres carrés qui s'épalaient un peu partout à travers la ville, d'autant plus que, depuis de nombreuses années, les industriels concernés s'abstiennent soigneusement d'afficher le prix de ces bagnoles. Tout au mieux parlent-ils encore d'argent lorsqu'ils proposent des formules de leasing... Le prix et la masse de leurs véhicules seraient, en effet, deux éléments qui parleraient d'eux-mêmes, au sujet de la nature réelle du produit qu'ils vendent : il s'agit d'automobiles pesant entre 2,2 et 2,4 tonnes et qui ne transportent, la

plupart du temps, que les nonante kilos de celui ou celle qui conduit ! Peut-on vraiment prétendre être utile d'un point de vue climatique et bénéficier, à ce titre, d'une déduction fiscale intégrale ? Cela nous avait paru extrêmement douteux..."

Précisons aussi que ces militants agissaient dans le cadre d'une action plus globale visant à interroger cette fiscalité abusive dont le seul critère était que le véhicule soit électrique, alors que - sans même questionner le modèle de la voiture de société -, d'autres critères - masse, puissance, hauteur de capot, etc. - devaient utilement entrer en ligne de compte dans le cadre d'une mesure de ce type. Rien qu'en matière de sécurité routière, l'Institut *Vias* a démontré, depuis lors, la dangerosité de ces véhicules, principalement à l'égard des usagers dits faibles (4). On n'évoque donc même pas ici la justice environnementale ou la justice climatique...

Gentrification du parc automobile

"En ce qui me concerne, précise encore Xavier Jadoul, il est de notoriété publique que je fais partie du collectif Liège sans pub - www.liegesanspub.be/ - mais ce n'était pas le cas des autres co-accusés. J'étais là pour prendre des photos car nous accordons une importance particulière au fait de bien visibilité nos actions. Un communiqué de presse fut d'ailleurs envoyé, à l'époque, afin d'informer largement au sujet de nos motivations de fond, l'action étant menée, le même jour, à la même heure, dans trois villes différentes... Aucun média n'a relayé quoi que ce soit, ce qui en dit long sur le poids de la publicité dans leur fonctionnement. Un journaliste m'avait ainsi confié, à l'époque où la mention des émissions de CO₂ devait être imposée sur les annonces - mais surtout une norme concernant la taille minimale des caractères d'imprimerie utilisés ! -, que la FEBIAC (Fédération Belge et Luxembourgeoise de l'Automobile et du Cycle) n'avait pas hésité à faire pression sur son rédacteur-en-chef, en le menaçant de retirer les publicités pour les voitures prévues dans son média ! Je tiens évidemment à préciser que je ne fais aucune fixation particulière sur le cas des SUV mais il est très clair que, si on regarde d'une manière générale l'évolution de la masse, de la puissance et de la hauteur de capot des véhicules mis sur le marché en Belgique, elles augmentent sans la moindre justification pertinente. Quelque chose comme 30% en vingt ans, concernant la masse..."

Force est donc bien de constater que nous assistons à une gentrification du parc automobile qui a clairement été créée de toutes pièces par le matraquage publicitaire, de telles évolutions ne répondant à aucune nécessité réelle. De plus, le système des voitures de société est, chez nous, un levier particulièrement pervers qui booste le commerce des véhicules neufs : la société qui achète désire défalquer un maximum et achète donc plus cher et sans besoins objectifs. Ces véhicules se retrouvent ensuite rapidement sur le marché de l'occasion qui en prolonge alors les surcoûts, en termes d'énergie, d'équipements, etc.

Le silence coupable des médias

"Nous avons toujours été très sereins par rapport au procès, poursuit Xavier. Nous espérons simplement que le verdict rendu stimulera le débat démocratique qui doit absolument avoir lieu dans la société civile, que notre mésaventure nourrira autrement l'imaginaire du public, en permettant aux gens de retrouver un peu de confiance pour mieux "faire société". Plutôt que de l'étouffer par la pub, il faut dynamiser l'indispensable prise de conscience qui nous fera évoluer, collectivement, vers les solutions les plus pertinentes et les plus adéquates. Le plus cocasse, dans cette histoire, fut que ni le publicitaire, propriétaire des panneaux, ni l'annonceur lui-même, n'ont jamais exprimé un quelconque préjudice et ne se sont donc jamais portés parties civiles ! C'est uniquement le Procureur du Roi de Liège qui a souhaité nous poursuivre. Aucune enquête sérieuse n'a jamais été diligentée, tant sur l'origine exacte de ces deux bâches que sur les vraies raisons de leur présence là où elles ont été trouvées. Il est cependant extrêmement clair qu'en tant que citoyens, notre volonté fut toujours de questionner les choix politiques et industriels en termes de mobilité, ceux du tout-à-la-voiture principalement. J'ai personnellement créé le site Stop SUV - <https://stopsuv.be/> -, il y a deux ans déjà, afin de militer pour une mobilité plus légère. J'avais, à ce titre, été l'invité de différents débats médiatiques auxquels la FEBIAC a toujours refusé de se montrer ; j'y fus opposé à des journalistes spécialisés qui allaient, au demeurant, plutôt dans le même sens que moi..."

Notons ici que, depuis quelques années, les actions antipub, si elles sont bien articulées et bien argumentées, sont plutôt bien relayées dans la presse. Sauf celles qui concernent les voitures, où le silence total est de mise, sauf peut-être à la RTBF... Une telle omerta médiatique a de quoi interpeller : alors qu'il s'agit d'un important choix de société, c'est véritablement le citoyen qu'on bâillonne ! Il semble donc légitime de chercher à retourner la responsabilité vers ceux qui ont créé une telle situation. Et il semble aujourd'hui, hélas, qu'il n'y plus d'autre solution que les tribunaux pour poser ce genre de questions.

Le juge : ultime recours du citoyen ?

Si, en l'occurrence, le juge souligna que ce procès n'avait évidemment rien de politique et se limitait au simple jugement d'un vol, les avocats de la défense soulignèrent, quant à eux, tous les enjeux du verdict. Rappelons ici que ce sont bien les ministres européens des transports, eux-mêmes, qui ont lancé, dès 1991, un appel pour interdire la publicité de véhicules inutilement lourds et puissants, et pour adopter une fiscalité cohérente avec les objectifs visés. Et voici où mène, trente-deux ans plus tard, les atermoiements d'un monde politique, incapable de faire le départ entre libéralisme économique et écologie (5).

Nature & Progrès mène le même type de combats, en matière de pesticides et d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés), et est progressivement amené aux mêmes extrémités. En témoigne notre action concernant les néonicotinoïdes (6) : le millefeuille institutionnel qui nous gouverne paraît aujourd'hui dans l'impossibilité de tirer les

conséquences utiles de principes devenus incontestables - que ce soit en matière de mobilité ou de produits agricoles dont la toxicité est avérée -, abandonnant ainsi le terrain aux lobbies de toutes espèces et à la démagogie des populistes.

Appel au citoyen qui manifeste : sache tout de même que, depuis le jugement du 14 décembre 2023, ta liberté d'expression vaut infiniment plus que leur pollution publicitaire !

REFERENCES :

(1) Voir : www.proces-pour-une-mobilite-populaire-et-durable.be/

(2) L'acronyme SUV désigne, en anglais, le "*Sport Utility Vehicle*", un type de véhicules qui ne sont, en réalité, ni sportifs, ni utilitaires mais juste plus gros, plus lourds, plus puissants et plus rapides. Et qui consomment, par conséquent, nettement plus qu'un véhicule ordinaire, accroissant aussi le risque d'insécurité pour les usagers plus faibles.

(3) Les voitures de société "sans émissions" - 100 % électriques, à hydrogène avec pile à combustible -, sont déductibles à 100 % fiscalement si elles sont commandées avant le 31 décembre 2026.

(4) Lire : www.vias.be/fr/recherche/publications/briefing-suv-s-en-verkeersveiligheid/

(5) Lire l'analyse faite par le GRACQ : www.gracq.org/actualites-du-velo/verdict-du-proces-pour-une-mobilite-populaire-et-durable

(6) Voir notamment nos analyses n°13 et n°18, de l'année 2023.

A5 - "Vous y croyez, vous monsieur ?"

Que demandait-elle, la vieille dame ?

C'était lors d'un de mes premiers salons Valériane. J'étais peut-être préposé à l'accueil du public ou à la surveillance de la librairie, je ne sais plus très bien. Mais je me souviens parfaitement de la très vieille dame qui, alors que je devais bâiller aux corneilles, s'approcha lentement de moi. Comme je m'apprêtais à lui indiquer le chemin le plus court vers les toilettes, ou l'emplacement de l'une ou l'autre salle de conférence, elle articula d'un seul et même souffle, d'une voix très assourdie, comme si elle me faisait une confidence : "Vous y croyez, vous monsieur, au bio ?"

Par Dominique Parizel, rédacteur

Je restai un bon moment décontenancé, me mettant à tripoter compulsivement le dossier de consignes remis aux gens du personnel et aux bénévoles du salon, à la recherche des FAQ, les questions les plus fréquentes qui nous sont ordinairement posées. Le regard vitreux de la vieille dame restait posé sur moi comme un gros chat épousant le fauteuil où il va s'assoupir. De toute évidence, la réponse technique que je m'apprêtais à lui donner ne suffirait pas. Je me demandai alors, un bref instant, si ce n'était pas plutôt une preuve de l'existence de Dieu qu'elle désirait voir sortir de ma bouche ? Mon cerveau chercha brièvement du côté de Saint-Augustin et des Pères de l'Église mais n'apercevant évidemment rien de possible dans les limites - il est vrai très exiguës - de la foi que je place en ces choses-là, je repris rapidement mon souffle et soutins le regard fatigué qui pourtant continuait à me défier.

Un besoin métaphysique

Sans doute ce regard avait-il déjà saisi mon embarras ? Les yeux brillaient encore mais la bouche qui s'était crispée dès qu'elle eut achevé de parler se détendait légèrement en un semblant de sourire. Je répondis probablement que tout devait dépendre du sens qu'on voulait accorder au verbe "croire". Ce ne pouvait être mon engagement "politique" en faveur de la bio que la vieille dame cherchait à mettre en doute, moi qui arborais fièrement, et sur le cœur, un splendide badge où figurait la mention *Nature & Progrès*, avec mon propre nom inscrit dessus en lettres majuscules. Attristé sans doute que la question, qui paraissait pourtant si simple, me parut à ce point obscure, le visage trahit alors une inquiétude, presque un regret, qui passa quasi imperceptiblement sur ses traits... J'avais sans doute déjà expliqué qu'il ne s'agissait absolument pas d'une croyance mais de cahiers des charges précis et de contrôles indépendants et inopinés, l'expression et la physionomie tout entières semblèrent

soudain résignées. Bien sûr que je ne répondrais jamais à la question posée. Un jeune blanc-bec dans mon genre pouvait-il avoir seulement entrevu son drame intime, un tant soit peu perçu la lassitude habitant ce corps fané ? L'impasse de toute une vie.

D'autres, à sa place, m'eussent fait vigoureusement mousser les oreilles, genre : *"si vous croyez qu'à mon âge, on ne sait pas ce que c'est qu'un poireau ou une carotte ?"* Elle, au contraire, demeurait d'une impaviderité parfaite, assumant avec dignité face au veilleur intraitable que je pouvais être le moment d'égarément où elle m'avait abordé, ne cherchant pas à reformuler ou à repréciser les quelques mots, extrêmement précis, qu'elle avait eu l'audace de m'adresser. Ce qu'elle avait exprimé était net et sans bavure, aucune raison d'en rajouter. S'il n'était nullement question de foi - ainsi que j'avais pu un instant l'imaginer - et si elle ne connaissait peut-être pas le mot que je vais à présent risquer, son questionnement - je devrais m'en accommoder - était bel et bien d'ordre métaphysique ! *"Qui suis-je encore, monsieur, aurait-elle pu confesser, et qu'est-ce que je deviens ? Êtes-vous toujours fait, vous qui semblez encore jeune, comme j'ai moi-même été faite ? Quel est ce monde où il faut tant se tracasser de ce qu'il y a dans nos assiettes ? La nature n'y pourvoit-elle plus ? Quel est le monstre diabolique qui l'a corrompue ?"* Devais-je vraiment m'aventurer à expliquer la marche des siècles et l'irrésolution du genre humain à quelqu'un qui avait probablement plus du double de mon âge ? J'étais déjà gagné par sa mélancolie. Méritions-nous tous pareille injure ? La force avec laquelle la bio affichait désormais sa volonté rédemptrice ne traduisait-elle pas, hélas, ne révélait-elle pas toute l'ampleur de la catastrophe ? Humaine, agricole, sociale, technique, métaphysique...

Les bons Samaritains

Probablement n'eus-je rien d'autre à dire à la vieille dame, rien d'autre à lui retourner que son propre regard fatigué par la lourdeur de la vie ? La bienséance nous interdisant de pleurer ensemble, comme deux ivrognes, sur le destin du monde, nous échangeâmes plus que certainement quelques politesses avant de nous quitter, elle consciente de l'incommensurable de sa question, moi de la tragique impuissance de mes réponses... Je dus alors me remettre à bâiller aux corneilles. Mais la raison même de ma présence en ces lieux s'était brusquement transformée. J'étais bien forcé de me demander si j'y croyais, ainsi qu'elle m'avait demandé d'en faire l'aveu dans un improbable instant d'abandon. Y croire, y croire en quoi, y croire pourquoi ? Mes pensées vagabondèrent longtemps : un fumeur se demande-t-il "s'il y croit", en dépit des évidences scientifiques qui s'accumulent pour condamner sa manie destructrice et les coûts certains que son addiction engendrera pour absolument tout le monde ? Et celui qui se convainc de bouffer *hard discount* pour se payer des vacances au soleil, lui demande-t-on jamais quelle est exactement la nature de ses convictions ? Nous qui revendiquons l'agriculture biologique, nous qui entendons porter remède à l'incurie productiviste d'une agro-industrie sans conscience et sans avenir, il paraît naturel, au contraire, que nous scrutions en permanence l'engagement humaniste et le bien-fondé de

nos intentions. Nous avons appris à respecter l'addiction des uns et à garantir le droit des autres à ne rien discerner. Nous qui ne voulons que la survie de la planète, nous qui ne sommes pas de pauvres pécheurs mais de bons Samaritains, nous nous pensons perpétuellement tenus de tout comprendre et de tout expliquer avec le plus grand et le plus avenant des sourires... À quoi rime encore autant de naïveté ?

Elle a raison, la vieille dame : vous y croyez, vous, à un machin pareil ? Les fumeurs ne tiennent pas salon, les prédateurs de la planète et leurs complices sont passés maîtres dans l'art de mentir au peuple...

Un festin par temps de disette

Bon. Arrêtons de tourner autour du pot. Au risque d'employer des mots qui pourraient sembler surannés à tous les beaux esprits libéraux, sachons reconnaître que les interrogations métaphysiques de la vieille dame cachaient, avant tout autre chose, un questionnement que nous qualifierons de moral. L'individu, normalement conscient des aléas du monde qui l'environne, est prêt à tous les sacrifices imaginables pour autant que l'accès aux biens qui garantissent ses besoins fondamentaux - manger, habiter, se déplacer - lui paraisse moral et équitable. Équitable signifie que chacun contribue selon ses moyens, moral suppose un consensus minimal sur ce qui est bien et sur ce qui ne l'est pas. Un tel objectif peut être atteint sans trop de peine, au sein de toute communauté locale, quelles que soient les différences d'origine, de religion, de revenus, d'instruction, etc. C'est, à proprement parler, le travail du politique mais nous sommes malheureusement très loin du compte tant celui-ci, précisément, n'a de cesse de biaiser, en poursuivant avant tout ses objectifs particuliers qui ne sont en rien ceux des citoyens. Simple exemple qui nous concerne au premier chef : les gens ont-ils besoin de pesticides ? La réponse est clairement : non ! Qu'on s'emploie à trouver, sans jamais clairement l'avouer, toutes les mauvaises raisons du monde pour nous en imposer et exporter, depuis nos champs, des montagnes de betteraves et de patates - la malbouffe des autres ! - est une chose clairement immorale aux yeux du citoyen. Un autre exemple ? Les grandes surfaces pilotées depuis l'étranger qui organisent le dumping social sur le dos de nos besoins essentiels. Oubliez-les. Bannissez cela.

"Vous y croyez, vous monsieur, à une consommation sans morale, fut-elle bio ?" Non, madame, j'ai mis longtemps à comprendre le sens de votre question. Mais vous avez bien fait de me la poser et moi, jeune blanc-bec, j'aurai mis vingt ans à trouver la réponse. Vous aviez entièrement raison : un festin par temps de disette est une chose impensable, injustifiable. Une chose absolument immorale. Notre devoir, aujourd'hui, est de mettre sur la table l'ensemble des ressources dont nous disposons et de les partager équitablement entre toutes les bouches à nourrir. La meilleure qualité possible dans les assiettes de tous est le projet de la bio telle que la défend Nature & Progrès. S'agit-il seulement d'argent ? Ou bien plus de choix et de modes d'organisation adéquats, de regards à ne pas détourner devant l'adversité ? La bio n'est pas un business. La bio, c'est la vie. La bio, c'est nos vies.

A6 - La performance, moteur de notre société, est-elle responsable des crises actuelles ?

C'est au détour d'un « Tournant », l'émission radio animée sur La Première par Arnaud Ruysen, qu'Olivier Hamant, biologiste et chercheur à l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) en France, a exposé aux auditeurs belges sa vision de la société actuelle. Interpellées par ses propos, différentes structures ont ensuite invité Olivier Hamant à étayer son discours à l'occasion de conférences à Bruxelles, Namur et Verviers. Sa critique de la notion de performance et sa définition du concept de la robustesse invitent à regarder d'un œil nouveau les enjeux de société. Nature & Progrès propose d'analyser ensemble ses propos.

Par Sylvie La Spina, rédactrice en chef

L'ère de la performance

Et si les maux de notre société provenaient de notre recherche assidue – voire entêtée - de performance ? Selon Olivier Hamant, nous baignons dans la performance depuis... le Paléolithique, l'âge où nos ancêtres se sont mis à tailler des pierres et créer des outils. Mais d'abord, comment définir la performance ? Il s'agit de la somme de l'efficacité (atteindre un objectif) et de l'efficience (avec le moins de moyens possible). Elle repose sur le contrôle et l'optimisation. Et elle est partout ! Le progrès technologique a permis d'accélérer l'atteinte de performances, dans tous les domaines, notamment ces dernières décennies. C'est une fierté de nos sociétés, car nous y plaçons toutes nos solutions pour l'avenir. Olivier Hamant nous démontre en quatre étapes que la recherche de performance est à l'opposé des solutions pour notre société et notre planète.

Optimiser fragilise

La performance va souvent de pair avec le réductionnisme : on réduit le nombre de problèmes pour pouvoir les résoudre, perdant la vision systémique, et on identifie dès lors de mauvais objectifs. Olivier Hamant prend l'exemple des transports en évoquant la crise survenue en 2021 lorsque le porte-conteneur *Ever Given* - 400 mètres de long, capacité de 200.000 tonnes, une prouesse technologique pour gagner en efficacité dans le transport maritime - s'est retrouvé coincé pendant six jours dans le canal de Suez - un aménagement datant de la fin du XIXe siècle, permettant de relier l'Europe et l'Asie, révolutionnant les échanges commerciaux. Cet incident, qui a empêché chaque jour le passage de cargaisons estimées à huit milliards

d'euros en provoquant des pénuries, a révélé la fragilité d'un système reposant sur la recherche de performances.

Economiser pour consommer plus

Olivier Hamant développe également le paradoxe de Jevons, autrement appelé l'« effet rebond ». « *Les gains de performance permettent des économies à court terme, mais l'attractivité qui en découle induit la prolifération des usages, crée de nouveaux besoins, et, au final, conduit à une consommation globale plus importante des ressources* ». C'est le grand écueil des innovations liées à la réduction de la consommation des énergies. L'électroluminescence (ampoules LED), grâce à sa bonne efficacité lumineuse et à sa durée de vie plus longue, a remplacé la plupart des lampes à incandescence et halogènes. Mais au-delà du remplacement des ampoules, on a eu tendance à en rajouter partout puisque ça consomme moins ! Avec les LED, c'est Noël tous les jours dans certains jardins – privés ou publics - illuminés pendant toute la nuit.

La Loi Goodhart

Formulée en 1975 par l'économiste Charles Goodhart, cette loi stipule que « *lorsqu'une mesure devient un objectif, elle cesse d'être une bonne mesure* » car elle devient sujette à des manipulations, directes - trucage des chiffres - ou indirectes - travailler uniquement à améliorer cette mesure. Lorsque l'on définit des indicateurs de performance, on risque toujours de sortir de l'objectif premier. Les exemples sont nombreux, du dopage des sportifs - pour avoir le meilleur temps - aux tricheries des étudiants lors des examens - pour avoir la meilleure cote.

Un coût social et environnemental

Olivier Hamant estime que la recherche de performance est à l'origine de toutes les crises que nous vivons aujourd'hui : dérèglement du climat, effondrement de la biodiversité, pollutions, pénurie des ressources, inégalités sociales... Notre société vit donc un burnout social et environnemental, un épuisement provenant de l'accélération de la recherche de performance pour résoudre des crises qui sont issues de cette même performance. Albert Einstein disait : « *On ne peut résoudre un problème avec le même niveau de pensée que celle qui l'a créé* ». Il faut donc trouver autre chose.

Se passer de la performance : jeter le bébé avec l'eau du bain ?

La critique, par Olivier Hamant, de la notion de performance est déroutante, car à peu près toute notre société est bâtie sur ce concept. Devant les interpellations de plusieurs participants à ses conférences, l'orateur nuance : « *La performance ponctuelle est nécessaire* ». Il illustre le cas dans le secteur de la santé. Lorsque l'on est pris en charge par les urgences, l'on attend du chirurgien qu'il soit performant pour nous soigner. Mais chercher à

optimiser la performance en continu, sur le long terme, n'est pas viable. La crise du coronavirus nous l'a démontré avec les nombreux cas d'épuisement du personnel de la santé.

Habiter le monde sans questionner la performance serait une folie

Le grand écueil de la performance, c'est qu'elle ne fonctionne que dans un monde stable, en paix, prévisible et en reposant sur des ressources illimitées. « *La croissance donne l'illusion de l'abondance, alors qu'elle est pénurie, elle dessine une trajectoire de progrès alors qu'elle menace la viabilité de l'humanité sur Terre* ». Or, aujourd'hui, notre seule certitude, c'est le maintien et l'amplification de l'incertitude. « *Bienvenue dans un monde fluctuant !* », tonne Olivier Hamant. Nous devons développer la capacité à nous maintenir stables (à court terme) et viables (à long terme) malgré les fluctuations (pénuries, guerres, climat, épidémies, etc.). C'est la définition de la « robustesse », sa notion fétiche, sa solution pour l'avenir ! Mais comment ?

La robustesse, la voie du vivant

Biologiste de formation, Olivier Hamant consacre sa carrière à l'étude du vivant. Ce sont les êtres vivants qui nous montrent la voie de la robustesse, car depuis toujours, ils vivent dans un monde fluctuant. Il nous démontre avec aisance que les êtres vivants développent des contre-performances, et non des performances. Le rendement énergétique de la photosynthèse n'est que de moins d'un pourcent, or, en 3,8 milliards d'année, la Nature aurait bien eu le temps de l'optimiser ! Elle a préféré un système qui résiste aux fluctuations (de la qualité et de la quantité de lumière, qui ne cesse de varier). Nos enzymes sont beaucoup plus efficaces à 40°C qu'à 37°C, notre température corporelle. Ceci nous permet, lors de fièvres, de mieux lutter contre la maladie, mais provoquerait, sur le long terme, une dénaturation de nos protéines. Fluctuation, encore et encore !

Les ingrédients de la robustesse

Il faut inverser les recettes ! Voici les ingrédients de la robustesse identifiés par Olivier Hamant : l'inefficacité (ne pas avoir d'objectif, et donc, ne pas chercher de performance), l'hétérogénéité (la diversité), l'incertitude (ne pas faire de prévision, des processus aléatoires), la lenteur (des cycles, des délais), la redondance (plusieurs solutions pour une même fonction), l'incohérence (la contradiction, appuyer à la fois sur le frein et l'accélérateur !) et l'inachèvement (évolution et construction permanente). Waouw ! Quand on est formatés à la performance, ces critères décoiffent !

La recette d'une société robuste

Les êtres vivants multiplient leurs interactions, en diversité et en intensité. Ils se construisent sur leurs points faibles - pour renforcer leur adaptabilité - et non sur leurs points forts - ce qui reviendrait à chercher la performance, à se spécialiser. Ils favorisent la coopération à la compétition - contrairement à ce que l'on croit souvent ! -, multiplient et allongent les

chemins au lieu d'aller droit au but, multiplient les compétences et les solutions alternatives, et les gardent même si elles sont inutiles à court terme. Selon Olivier Hamant, « *Nous ne manquons pas de solutions face aux enjeux actuels, nous avons surtout accès à des solutions contreproductives* ». Il est donc nécessaire de les passer au crible, de leur faire passer le test de la robustesse. Les vraies solutions doivent alimenter la santé humaine – mentale et physique –, la santé sociale et la santé des milieux naturels, et être capables de supporter les fluctuations diverses de notre environnement et de notre société.

Un vrai changement de paradigme

En pratique, les notions développées sur base de la robustesse sont l'inverse de nos conceptions basées sur la performance. En voici quelques-unes.

- Du « toujours plus » au « moins mais mieux »
- Ne plus aller vers, mais vivre avec
- Ne plus exploiter les écosystèmes pour augmenter la production, mais produire pour nourrir les écosystèmes
- Du tout jetable individuel, au tout réparable partagé
- Faire de l'innovation un produit de la robustesse et non un carburant de la performance
- Du high-tech fragile produit par une technocratie distante, au low-tech robuste et appréhendable par les citoyens
- De la matière pour gagner du temps, au temps pour préserver la matière
- De travailler plus pour gagner plus, à travailler moins pour vivre mieux
- Faire du modèle économique un produit de sortie, et non une contrainte d'entrée, grâce à la santé commune
- De la compétition (dépasser les autres) à la collaboration (se dépasser avec l'aide des autres)
- Re-carboner l'économie en passant du pétrole au carbone photosynthétique (renouvelable), et non dé-carboner l'économie en passant du pétrole aux métaux (non renouvelables)
- De l'économie capitaliste propriétaire, à l'économie de l'usage solidaire
- On n'économise plus pour survivre, notre vie construit une nouvelle économie

En conclusion...

Les concepts développés par Olivier Hamant sont bouleversants, tant notre société est basée sur la notion de performance. Mais force est de constater que le raisonnement du chercheur semble tenir la route dans les thématiques qui intéressent *Nature & Progrès* : l'alimentation, l'énergie et la décroissance. L'intensification de l'agriculture équivaut à une recherche de performance autour d'un objectif : produire davantage pour « nourrir le monde » en quantités. Malheureusement, cet objectif très ciblé, accompagné de son indicateur-phare, le

rendement des cultures et des élevages, oublie la notion de qualité – par exemple, sans pesticides qui sont nocifs pour notre santé – et la durabilité environnementale et sociale. L'agriculture conventionnelle exploite des ressources non renouvelables tels que des gisements miniers, elle pollue l'environnement et contribue à l'émission de gaz à effets de serre, elle tend à considérer les animaux contre des machines en restreignant le bien-être – enfermement, alimentation visant le rendement au détriment de la santé..., etc.

En prônant une agriculture biologique « respectueuse des Hommes et de la Terre », *Nature & Progrès* se positionne dans la notion de robustesse. Une agriculture qui collabore avec le vivant en favorisant la vie du sol et les auxiliaires, qui est bénéfique pour l'environnement à travers la préservation de la biodiversité, l'enrichissement des milieux - plantation de haies, création de milieux humides aux abords des champs et des prés, etc. -, qui contribue aux défis climatiques en captant le carbone, qui crée du lien entre producteurs et mangeurs, qui crée de l'emploi et du savoir-faire... La liste de ses qualités est longue et touche les trois piliers définis par Olivier Hamant : la santé humaine, sociale et environnementale. Présentées à travers la charte de l'association, ces valeurs sont une démonstration de robustesse, un modèle de solution dans le domaine des défis alimentaires.

A7 - On marche sur la tête : les jeux du marché mondial

Janvier 2024. Les tracteurs ont investi les routes et déversent leur fumier devant les institutions régionales et européennes. La colère gronde dans le secteur agricole. Parmi les revendications, un allègement de normes environnementales jugées trop complexes, et une réduction des importations de produits concurrençant le marché local. La multiplication des traités de libre échange signés entre l'Europe et le reste du monde permet, en effet, l'arrivée dans nos pays de produits bon marché, répondant à des normes sociales et environnementales moindres. Quelques semaines auparavant, le secteur agricole se réjouissait pourtant de la réouverture de l'exportation des porcs belges en Chine.

Par Sylvie La Spina, rédactrice en chef, et Claude Aubert, membre

Largement diffusé sur les réseaux sociaux, ce texte témoigne du ras-le-bol des agriculteurs pour des normes environnementales toujours plus strictes. « *Ce matin, en me promenant dans mes champs, j'ai eu envie d'uriner. Avant de me soulager, je me suis posé ces questions : mon urée peut-elle être épandue à cette date ? Dois-je maintenir une zone tampon avec le ruisseau ? La pente de la parcelle me le permet-elle ? Dois-je demander une dérogation ? Mon taux de liaison au sol va-t'il augmenter ? Dois-je analyser ce liquide avant de l'épandre ? Puis-je profiter de la prime réduction d'intrants ? Vais-je perdre mon aide bio ? Dois-je le notifier dans la fiche de culture ? J'ai finalement décidé de ne pas faire pipi... ».*

Si l'on imagine bien, en effet, la pile de paperasse à laquelle les producteurs sont quotidiennement soumis, permettant à l'administration de contrôler leurs pratiques et de veiller à la protection de l'environnement, se pose une question. Feriez-vous pipi dans votre potager, au milieu de vos légumes ? Uriner sur une production alimentaire, n'est-ce pas interpellant, n'est-ce pas révélateur du manque de valeurs que le producteur donne à ses productions ? Le « tout au ruisseau » a longtemps dominé nos campagnes, causant des vagues de pollution. Les zones tampon ont été définies pour réduire les risques de contamination des eaux par les polluants, dont les nitrates issus de l'urine – humaine, ou des animaux – font partie. Faut-il vraiment remettre en question les normes environnementales ?

Les importations grèvent les prix aux producteurs

Seconde interpellation du monde agricole : les traités de libre-échange signés à tout bout de champs par l'Europe. Ces traités signés avec un Etat ou une autre organisation internationale

réduit les obstacles commerciaux (diminution des droits de douane, reconnaissance de normes, etc.). L'objectif est simple : augmenter les débouchés des entreprises en leur ouvrant d'autres marchés et ainsi donner un coup de pouce à la croissance économique, voire à l'emploi dans les pays signataires. L'agriculture est le parent pauvre de ces traités, qui permettent l'entrée massive et à bas de prix de produits concurrençant ceux de notre agriculture. Un exemple bien connu est celui de la viande de bœuf issue des pays du Mercosur – comprenant notamment l'Argentine, le Brésil, le Paraguay et l'Uruguay – produite selon des normes environnementales, sociales et sanitaires bien différentes des pays européens.

La Fédération wallonne de l'Agriculture (FWA) s'indigne du développement de ces traités. « C'est le serpent qui se mord la queue ! Va-t-on devoir importer l'alimentation qu'on pouvait produire chez nous ? Où va-t-on vraiment importer le type d'agriculture que l'on ne veut plus chez nous ?! », lit-on dans leur communiqué de presse. Ils exigent que ces accords incluent des clauses miroirs, c'est-à-dire l'obligation pour les produits importés de respecter scrupuleusement les mêmes règles sanitaires, alimentaires ou environnementales que celles respectées par les agriculteurs européens. Certains représentants du monde agricole vont même jusqu'à demander l'arrêt total des importations de produits que notre agriculture est capable de produire. Mais dans ce cas, accepterons-nous, en retour, de restreindre nos exportations suivant la même règle ?

Un tour de cochon pour l'environnement

Mi-janvier, Alexander De Croo, Premier ministre, a annoncé la bonne nouvelle : la Chine accepte de lever son embargo sur la viande de porc belge. Les restrictions avaient été prises en 2018 en raison de l'épidémie de peste porcine africaine dans notre pays. Selon la Fédération belge de la viande, actuellement, 93 % des exportations de viande de porc produite en Belgique - un million de tonnes au total - se font à destination de pays de l'Union Européenne. « La levée de cet embargo devrait nous permettre d'exploiter pleinement notre potentiel » se réjouit le représentant de la Fédération.

Ce sont bien entendu les éleveurs industriels, majoritairement localisés en Flandre, qui « profiteront » de ces nouveaux débouchés. Mais à quel prix ? L'élevage porcin est un grand producteur de lisiers riches en nitrates. La Flandre est déjà pointée du doigt par l'Europe pour sa mauvaise gestion des excès d'azote. Les zones naturelles y subissent 23,8 kilos de retombées d'azote par hectare par an, alors que la limite que la nature peut supporter est estimée à 16 kilos. Un accord qualifié d'« historique », conclu l'année dernière, en février 2023, prévoit la fermeture de quarante-et-une exploitations intensives situées à proximité de zones Natura 2000. Un incitant financier invite cent vingt autres fermes à cesser leur activité d'ici 2026, tandis que des milliers d'autres exploitations devront prendre des mesures pour réduire leurs émissions. Pour l'élevage porcin, on vise une réduction du cheptel de 30 % d'ici

à 2030. Une enveloppe de 3,6 milliards d'euros est prévue pour aider les agriculteurs concernés.

Les normes environnementales, toujours source de débats

Les normes environnementales sont un frein au développement de l'exportation des produits agricoles hors des frontières de l'Europe, ce qui explique leur remise en question perpétuelle. La problématique des nitrates en est un bon exemple.

D'où viennent les nitrates ?

Essentiels à la croissance des plantes, les nitrates constituent la forme principale de l'azote que les végétaux absorbent dans le sol. Ils le convertissent en protéines, nécessaires à l'alimentation et à la croissance des herbivores, animaux et hommes. Toutes les plantes contiennent des nitrates, mais leurs teneurs varient en fonction de l'espèce, de la variété végétale et des conditions de culture. Certains légumes peuvent atteindre jusqu'à 2.000 milligrammes pour 100 grammes, autant que dans 40 litres d'eau contenant le maximum toléré par la réglementation. Et de fait, dans la plupart des situations, 80 à 90 % des nitrates que nous absorbons proviennent des légumes.

Les nitrates peuvent également se retrouver dans l'eau de distribution à la suite d'une pollution des nappes et des eaux de surface. L'usage abusif ou dans de mauvaises conditions des engrais azotés (déjections animales et engrais de synthèse) ainsi que les rejets d'eaux usées sont à l'origine de ces contaminations. Les sociétés de distribution d'eau veillent à ce que les valeurs autorisées - cinquante milligrammes de nitrates par litre - ne soient pas dépassées.

Un danger pour la santé humaine

Jusqu'à la fin des années 1990, une abondante littérature scientifique avait conclu à la nécessité de réduire l'ingestion de nitrates, aussi bien par l'alimentation que par l'eau de boisson. Les nitrates présentent en effet deux risques principaux pour la santé humaine : celui de méthémoglobinémie - altération de l'hémoglobine induisant le syndrome du bébé bleu - chez les nourrissons et de cancer, principalement du tube digestif, chez l'adulte.

En soi, les nitrates ne sont pas dangereux pour l'être humain : ils sont éliminés en grande partie par les reins via les urines. Le danger se situe dans leur transformation en nitrites, qui, contrairement aux nitrates, ne sont presque pas éliminés. Dans l'estomac, ils peuvent s'associer à des acides aminés pour former des nitrosamines, substances dont le caractère cancérigène a été prouvé. Notons que des additifs alimentaires à base de nitrites sont utilisés, en quantités réglementées, dans les préparations de viande en vue de réduire le risque de développement de botulisme, une maladie dangereuse pour l'homme, et pour préserver la couleur des charcuteries.

Au vu des dangers que représentent les nitrates, des teneurs maximales ont été fixées, début des années 1990, pour les légumes et pour l'eau potable.

Remise en cause de leur toxicité

Coup de théâtre. En 1996, un livre, « *Les nitrates et l'homme, le mythe de leur toxicité* », écrit par Jean-Louis et Jean l'Hirondel, prétend démontrer que les risques pour la santé sont négligeables, voire inexistantes, et même que les nitrates sont bénéfiques. En matière de cancers, les auteurs se basent sur un dépouillement de la littérature scientifique. En effet, le nombre d'études concluant à une corrélation positive entre absorption de nitrates et cancer, et celui concluant à l'absence de corrélation ou à une corrélation inverse est sensiblement le même. On ne peut donc pas conclure. Cependant, ce que ne disent pas les auteurs du livre, c'est que, si l'on effectue la même comparaison en examinant séparément les études prenant en compte les apports par l'alimentation et ceux par l'eau, le résultat est différent. Pour les apports alimentaires, la tendance est parfois à une diminution des cancers lorsque l'apport de nitrates augmente, et pour les nitrates présents dans l'eau, on observe une augmentation.

Eau et aliments, des pommes et des poires

Comment les mêmes substances peuvent-elles avoir des effets inverses selon qu'elles proviennent des aliments ou de l'eau ? Dans les légumes, les nitrates sont accompagnés d'antioxydants et en particulier de polyphénols. Ces molécules bloquent la transformation des nitrates en nitrites. Ce sont donc les nitrates présents dans l'eau qui sont les plus susceptibles d'avoir des impacts sur notre santé.

Des nitrates bons pour la santé !

Retour en arrière. Le livre, publié en 1996, qui dédouanait les nitrates de toute toxicité, n'est pas venu par hasard. Il a été publié par l'ISTE (Institut Scientifique et Technique de l'Environnement), fondé en Bretagne quelques années auparavant et financé par quelques-unes des principales entreprises agroalimentaires de la région. « *Comme c'est curieux et quelle coïncidence !* » aurait dit Ionesco : les entreprises agroalimentaires bretonnes auraient, en effet, bien aimé que la norme de tolérance maximale de teneur de l'eau en nitrates soit assouplie, car ils n'auraient plus eu à s'en préoccuper.

Or, par chance pour eux, des scientifiques avaient découvert - ce qui leur avait valu le prix Nobel en 1980 - que les nitrates apportés par les aliments pouvaient, dans l'organisme, donner naissance à de l'oxyde d'azote (NO) qui peut avoir des effets physiologiques bénéfiques : baisse de la tension artérielle et amélioration des performances physiques. Et voilà comment les nitrates passaient de poisons à médicaments !

Dans les années qui ont suivi, on a vu de nombreuses publications scientifiques confirmer cet effet bénéfique des nitrates, ce qui, pour certains, les transformait non seulement en médicaments mais même en nutriments. Ce mécanisme de formation d'oxyde d'azote à partir des nitrates et son intérêt ne sont contestés par personne. Vive les nitrates, donc ! Avec quelques restrictions, tout de même. La très grande majorité des études publiées portent sur des durées limitées, rarement plus de deux ou trois semaines. Quelques études à long terme montrent des effets bénéfiques, mais elles estiment l'apport de nitrates par la consommation de légumes. Il est impossible de distinguer l'impact des légumes eux-mêmes de celui des nitrates qu'ils contiennent.

On constate par ailleurs, en étudiant la bibliographie sur l'impact des nitrates sur la santé, que les deux auteurs dont les noms, que nous taisons, reviennent les plus souvent, ont des intérêts dans une entreprise qui vend des procédés permettant de mesurer les émissions d'oxyde d'azote et ont déposé des brevets pour des produits médicaux à base de nitrates. Il y a donc conflit d'intérêt.

Et pourtant, ils sont toxiques

Plusieurs études, dont une publiée en 2022 par l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation française), ont conclu à une corrélation entre la consommation d'eau riche en nitrates et le cancer colorectal. D'autres concluent à une relation avec certaines maladies congénitales. En fin de compte, malgré les protestations des pro-nitrates, les autorités sanitaires n'ont pas modifié les limites maximales tolérées pour la teneur en nitrates des légumes et de l'eau.

Un débat qui laisse des traces

Si la balance penche, finalement, pour une reconnaissance de la toxicité des nitrates, les manœuvres des lobbies laissent encore leur trace aujourd'hui. Nous citerons une déclaration, faite en 2015, par le président de l'ISTE : « *Le lien supposé entre l'activité agricole, l'élevage, les engrais, les nitrates et la dégradation de la santé et de l'environnement n'a que la répétition comme base : c'est un mythe, qui n'a strictement aucun fondement scientifique* ». Les scientifiques apprécieront ! Un ancien directeur de recherches à l'INRAE (Institut National de Recherches Agronomiques français) écrit encore, dans un article publié en 2022 : « *Les nitrates sont encore souvent classés, à tort, comme contaminants chimiques alors que de nombreuses études conduisent à les considérer comme des nutriments* ». Décidément, de manière similaire à la saga que nous connaissons pour le glyphosate, les lobbies ont la peau dure !

Quel modèle pour l'agriculture de demain ?

Les manifestations du secteur agricole de ce début d'année 2024 témoignent d'une crise profonde de notre modèle alimentaire. Les revendications, diverses et variées, s'empilent en vrac : un prix rémunérateur, moins de paperasse, moins de normes, moins d'importations...

Certaines idéologies s'y glissent discrètement pour défendre un modèle basé sur la croissance de la production et des exportations, en tentant de réduire les normes environnementales. Il faut de la croissance, conquérir de nouveaux marchés, mais ne pas se laisser envahir par les productions des concurrents. On marche, en effet, sur la tête !

Pour *Nature & Progrès*, notre agriculture doit rester robuste en reposant sur des normes environnementales et sociales strictes, garantissant notre santé et celle de la Terre. Notre agriculture doit viser à nourrir les citoyens locaux, et non viser des pays lointains. Elle doit s'équilibrer sur ses ressources et non sur une croissance illimitée. Il faut donc maintenir des normes environnementales et sanitaires strictes, et diriger notre agriculture vers l'alimentation locale et non vers les exportations. Rétablir le juste prix des aliments, en prenant en compte leurs plus-values et leurs coûts environnementaux et sociaux, en éliminant toutes les interventions qui biaisent le système actuel, serait-ce la solution pour diriger durablement notre agriculture vers plus de robustesse ?

A8 - Vers une monnaie plus libre ?

Notre système monétaire nous concerne tous. Chacun utilise la monnaie – chez nous, l’Euro - pour échanger des biens et des services. Le modèle actuel montre des lacunes et des dérives – monnaie dette, opacité du système, manque de valeur de référence - qui influent sur la qualité de nos vies, au sein de nos communautés. Une solution est proposée par le mathématicien et économiste français Stéphane Laborde : la Théorie Relative de la Monnaie. Que propose ce nouveau concept, et en quoi changerait-il la vie quotidienne des citoyens ordinaires que nous sommes ?

Par Dominique Parizel, rédacteur

Aux yeux de la *Théorie Relative de la Monnaie* - voir : <https://trm.creationmonetaire.info/> -, aucun individu ne peut être en mesure d'imposer aux autres la valeur qu'il accorde à un bien. La monnaie intervient donc, dans tout échange de biens ou de services - on parle d'échanges de valeurs -, afin de rendre comparable tout ce qui est susceptible d'échanges et de permettre, ou pas, une transaction. L'unité commune d'échange sur laquelle s'accordent les individus d'une même zone économique, la monnaie, est donc une valeur indépendante qui ne peut être acceptable que si elle fait l'objet d'une élaboration démocratique, dans sa définition et sa validation, mais aussi dans son acceptation, ses éventuelles modifications, et son abandon.

Une monnaie, pour quoi faire ?

L'existence d'une même zone économique, d'une zone monétaire homogène, est indispensable pour que cette monnaie existe. Idéalement, cet "espace-temps" doit être symétrique et souverain : aucune guerre, ni révolution n'en bouleverse le temps, aucune frontière n'en bouleverse l'espace, aucune "puissance extérieure" n'y perturbe la prise de décision démocratique. La caractéristique principale d'une telle zone est l'ensemble des individus qui le composent et qui y échangent des biens et des services mais également des informations, de l'éducation, du lien... L'individu est donc le fondement de tout repère économique valide - plutôt que les productions ou les marchés -, l'ensemble des individus évoluant, dans le temps, avec les naissances et les morts, l'immigration et l'émigration. Le temps de l'individu, c'est-à-dire l'espérance de vie moyenne de la population, est par conséquent, dans la *Théorie Relative de la Monnaie*, une donnée essentielle de toute zone monétaire.

Pourquoi une théorie relative ?

Pourquoi le principe universel de relativité doit-il être étendu à la monnaie ? Tout simplement parce que premier article de la *Déclaration universelle des droits de l'homme* doit être appliqué, non seulement aux règles qui régissent toute monnaie commune, mais aussi à la mesure relative de toute valeur, reflétant ainsi la compréhension, la liberté de choix de tout individu vis-à-vis de cette valeur, tant au niveau de sa production que de son échange. Aucun individu, répétons-le, n'a de privilège particulier à revendiquer quant à l'appréciation de toute valeur. Ces libertés fondamentales, relatives à la monnaie, sont pourtant absentes des théories classiques !

Rappelons-les brièvement :

- la liberté se comprend comme un principe de non-nuisance vis-à-vis de soi-même comme vis-à-vis d'autrui ; nul ne peut donc produire ou échanger ce qui n'est pas permis par la loi,
- la valeur est relative à tout bien économique matériel, énergétique, immatériel, spatial ou temporel ; elle est fluctuante, dans l'espace et le temps considérés, relativement à l'individu qui l'utilise, la produit ou l'échange,
- la monnaie est un outil de compte et d'échange commun à tous les citoyens de la même zone économique,
- la zone monétaire est un "espace-temps" local souverain, comprenant tous ses citoyens, présents et futurs. Le principe de liberté doit, en effet, s'accorder avec tous les individus, présents et à venir.

Tout ceci permet de définir trois libertés économiques fondamentales :

- liberté d'accéder aux ressources, s'interprétant toutefois sous l'angle de la non-nuisance : s'approprier un bien suppose qu'il en reste toujours, suffisamment et en qualité aussi bonne, pour autrui,
- liberté de produire de la valeur,
- liberté d'échanger avec autrui, dans la monnaie.

Des problèmes !

- des règles de fonctionnement opaques

Prenons un exemple. Les militants du logiciel libre affirment qu'utiliser un système dont le code informatique n'est pas libre revient à se priver de libertés fondamentales. Dans le monde du software, le "code libre" qualifie donc un programme informatique ouvert et modifiable par ses utilisateurs. Cette liberté du code est totalement compatible avec le principe de relativité qui vient d'être énoncé car, si les lois qui le régissent sont indépendantes, c'est bien qu'elles ne sont ni cachées, ni inaccessibles via l'expérimentation, où qu'on se trouve. Les travaux d'Olivier Auber sur la "perspective numérique" - voir : <https://perspective-numerique.net/> - montrent également à quel point le choix d'un système implique celui du

code, c'est-à-dire de l'ensemble de règles, qui le régit. Pareil choix n'est jamais neutre, le code étant une notion préalable à toute forme de choix.

Or, actuellement, la monnaie est régie par un "code caché", c'est-à-dire un ensemble de règles, aux mains de technocrates, qui ne sont pas modifiables démocratiquement. La conséquence d'un système monétaire dont le code est caché est l'émergence d'une économie dont le champ de valeurs est une structure topologique pyramidale auto-reproductrice et instable. Inversement, l'utilisation d'un système monétaire libre a pour conséquence l'émergence d'une économie dont le champ de valeurs est une structure sphérique, en expansion dans l'espace-temps, compatible avec le renouvellement des générations. Selon Stéphane Laborde, l'euro ne peut donc pas être considéré comme une monnaie issue d'un système monétaire libre puisque les règles qui régissent son code ne sont pas modifiables par un processus démocratique.

- l'impossible valeur de référence

Il y a quelques décennies encore, une "preuve" matérielle devait attester de la valeur de la monnaie. Cette preuve était la valeur de référence. Il s'agissait d'or, le plus souvent. Mais, en fonction de leur rareté et de leur possible épuisement, aucune valeur de référence n'était productible, partout dans l'espace et encore moins dans le temps. L'or, par exemple, n'était pas universellement accessible au sein d'une même zone économique, ce qui ne pouvait répondre aux conditions de symétrie temporelle, à l'égard des générations suivantes, et bafouait leur capacité d'accéder aux ressources, de produire et d'échanger dans la monnaie. Si l'informatique et les réseaux de télécommunication acquièrent, aujourd'hui, une large part de la valeur globalement échangée dans nos économies, penser qu'il faudrait créer plus de monnaie gagée sur cette valeur serait pourtant une erreur puisque la valeur qui dominera ensuite sera peut-être encore plus fondamentalement différente, en fonction du jugement de la génération concernée. La définition d'une valeur de référence est donc un biais fondamental qui nie la relativité de toute valeur, qui nie la nécessité pour tout individu d'être en droit de la juger indépendamment. Aussi il n'est-il pas étonnant que l'étalon-or ait été abandonné, en 1971 aux Etats-Unis, au profit d'une monnaie totalement dématérialisée dont la croissance globale est contrôlée par une Banque Centrale et par un ensemble de règles restreignant la capacité des banques privées à émettre des crédits.

Si la valeur de référence rendait difficile toute forme de "tricherie" sur la création monétaire, de fréquents non-respects de ces valeurs n'en empêchèrent pas moins la monnaie de subir des poussées inflationnistes ou déflationnistes, de provoquer faillites et crises économiques. Ce sont donc bien les critères de transparence, de confiance, d'éthique et de respect de l'équité qui fondent, avant tout, la confiance des individus dans toute monnaie commune.

- La monnaie-dette

La part des euros en circulation qui reflètent l'économie réelle, la réalité des échanges de biens et de services, est marginale. La plus grande partie des euros échangés reflètent une économie financière, spéculative, fondée sur la notion de dette. C'est au nom de nos dettes que ceux qui gouvernent coupent dans les soins de santé, les salaires, les pensions, la culture... Mais que se passe-t-il vraiment quand quelqu'un s'endette pour créditer un débiteur et que ce débiteur rétribue ensuite un tiers qui fournira l'argent nécessaire à celui qui s'endette ? En premier lieu, la symétrie spatiale n'est pas respectée puisque quelqu'un a ainsi acquis le droit de s'endetter prioritairement, sans que les productions et les échanges de valeurs aient attendu un point spécifique d'émission monétaire, sous peine de bloquer une partie de l'économie. La symétrie temporelle n'est pas davantage respectée car aucun échange de valeurs ne doit être tributaire d'une émission effectuée, à un moment donné, et qui serait susceptible de bloquer également certains échanges, et cela sans raison particulière.

Ce système de monnaie-dette, à émission asymétrique, est une cause majeure d'appauvrissement, voire d'asservissement, tant les intérêts générés engendrent sans fin de nouvelles émissions de monnaie qui ne profitent qu'aux débiteurs dont le pouvoir d'achat, vu la raréfaction progressive de la monnaie en circulation, est démultiplié dans le cadre d'une économie en déflation. De plus, une confusion s'installe entre "monnaie dette" commune, émise par les états, et "monnaie dette" privée, empêchant toute prise de conscience individuelle du phénomène. Notre droit, qui est intraitable lorsqu'il s'agit de protection des marques contre la contrefaçon, néglige étrangement celle de l'outil d'échange, en tolérant que des entreprises utilisent le même sigle comptable pour leur propre émission de dette que celles de la communauté politique.

Des solutions ?

La symétrie dans l'espace et dans le temps est indispensable pour permettre la circularité des échanges de valeurs, pour assurer une continuité et prendre en compte le présent et le futur, pour limiter la quantité de monnaie afin qu'elle garde suffisamment de stabilité et de potentiel d'échange. Stéphane Laborde indique donc des solutions claires qu'il pense parfaitement optimisables.

- le dividende universel

Nous vous épargnerons ici des équations mathématiques qui vous seraient peut-être rébarbatives. Disons simplement qu'elles sont à même de décrire les conditions de symétrie, spatiale et temporelle garantissant qu'aucun référentiel ou aucun individu, présent ou à venir, pas plus qu'aucune génération, ne soient privilégiés quant à la création de monnaie. Cette démonstration a pour principal effet concret que chaque acteur d'une même zone

économique, présent à un moment donné, est émetteur d'une même part relative de monnaie, c'est-à-dire d'un "dividende universel".

La masse monétaire, autrement dit, serait symétriquement répartie pour l'ensemble des acteurs, présents et à venir. La densité de monnaie serait ainsi assurée, en tout temps et en tout lieu, évitant les sécheresses monétaires, sources de déflation, autant que les excès, sources d'inflation ; la monnaie serait créée en continuité, en cohérence avec le remplacement des générations et la croissance de la masse monétaire. La dimension générationnelle, liée à l'espérance de la vie, changerait en profondeur la définition même de la monnaie, en évitant l'erreur fondamentale consistant à considérer l'ensemble des acteurs en tant que quantité permanente, et en y voyant plutôt un flux d'individus en continu renouvellement, sans privilégier aucun d'eux vis-à-vis de la création monétaire. Le dividende universel serait une part monétaire permettant aux individus d'échanger des biens et des services, indépendamment de toute création monétaire antérieure. Mais ce dividende devrait demeurer suffisamment petit pour garantir une valeur stable à la monnaie préexistante. La masse monétaire ne deviendrait, en aucun cas, une exponentielle.

Vue de loin, une fontaine paraît toujours la même, alors que ses gouttes d'eau, de proche en proche, disparaissent avec le temps, passant de la projection initiale à la chute dans le bassin. Un temps donné - l'espérance de vie - est nécessaire à chaque goutte d'eau pour parcourir tout le jet qui semble immuable. Or toute monnaie est quantitative, sous sa forme utile, et son aspect continu n'est qu'apparence. Le dividende universel serait donc également une donnée quantitative mais le fait de pouvoir lui donner également une valeur relative - et le recalculer lorsqu'il sortirait de limites acceptables - est un atout particulièrement important. Un dividende universel qui serait trop faible ou trop fort sur une trop longue période, avantagerait une génération au détriment d'une autre et ne serait plus compatible avec la Théorie Relative de la Monnaie. Le protéger de la tentation des vivants de s'arroger des droits de propriété excessifs sur l'espace de vie, violant ainsi les libertés de leurs successeurs, est donc une nécessité absolue. Un dividende universel optimisé serait aussi quasi inversement proportionnel à l'espérance de vie de la zone économique considérée...

- *La "June", monnaie libre*

Cocréée, en mars 2017, conformément à la Théorie Relative de la Monnaie, sans dette et à parts égales, la Ğ1 - dites la "June" - prend la forme de dividendes universels créés par ceux qui y participent. Chaque jour qui passe, les cocréateurs - même les enfants qui sont évidemment des êtres humains à part entière - en créent une portion déterminée. La masse monétaire de départ, en Ğ1, étant à zéro, le premier dividende universel a été fixé arbitrairement à dix Ğ1 par jour et, depuis, il augmente.

La technologie informatique utilisée, dite blockchain - un mécanisme de base de données stockant les data dans des blocs qui sont reliés par une chaîne, permettant un partage transparent d'informations -, peu gourmande en énergie, garantit la sécurisation et la décentralisation du système. La monnaie étant créée, via leurs ordinateurs, sur les comptes des utilisateurs membres, il est absolument nécessaire de s'assurer que chaque utilisateur n'en a bien qu'un seul. Tous disposent ainsi d'une monnaie qui leur permet d'échanger librement, mais uniquement entre individus utilisant la même monnaie, évidemment : la Ğ1. La "June", quoi, qu'aucun banquier ne vous échangera contre des euros. D'où l'importance d'identifier les membres de la communauté et de les rencontrer. Si l'aventure vous tente, allez-y gaiement : <https://monnaie-libre.fr/faq/comment-devenir-cocreateur/>

Concluons par trois nouvelles questions

1. La mise en place de monnaies confidentielles, comme le sont trop souvent les "monnaies locales" peut-elle s'avérer satisfaisante pour permettre les échanges de biens et de services qui sont quotidiennement les nôtres ? Bien rares sont, en effet, celles qui recouvrent une "zone économique" suffisamment étendue, disposent d'un public d'utilisateurs assez assidus pour permettre l'échange fluide de tout ce dont nous avons besoin. S'il n'est pas interdit de rêver à une monnaie réellement libre, la recette qui en ferait un outil indispensable, dans la plupart des circonstances ordinaires de nos vies, ne semble pas encore avoir été trouvée...
2. Pouvons-nous vraiment faire confiance aux "cryptomonnaies" qui pullulent sur Internet, ces "actifs numériques" virtuels, dépourvus de "tiers de confiance" qui les garantissent, reposant sur des protocoles informatiques cryptés et dont la valeur se détermine uniquement en fonction de l'offre et de la demande ? Poser la question, c'est sans doute y répondre. De plus, si beaucoup d'entre elles aiment évidemment se prétendre "vertes", le coût énergétique et l'impact environnemental du "minage" de la plupart d'entre elles - c'est-à-dire tous les problèmes mathématiques complexes à résoudre pour vérifier les transactions sur la blockchain - demeure absolument désastreux...
3. Le simple citoyen peut-il entretenir aujourd'hui quelque espoir d'un meilleur contrôle démocratique de sa monnaie usuelle, à savoir l'euro ? N'est-ce pas précisément pour agir au mieux des intérêts des citoyens européens que la BCE (Banque Centrale Européenne) fut établie comme une institution indépendante du pouvoir politique ? Mais qu'est-ce qui offre vraiment une telle garantie au citoyen ? Qu'est-ce qui lui indique aujourd'hui que le souci prioritaire la BCE est bien la quête du bien commun ? N'aurait-il pas, au contraire, quelques bonnes raisons d'en douter ?

A9 - Les nouveaux OGM : une nouvelle forme de dépendance de notre agriculture ?

Les agriculteurs ont délaissé leurs champs pour rejoindre les routes. Ce qu'ils réclament avant tout, c'est de pouvoir vivre dignement de leur métier, un métier noble : nourrir les gens. Entrepreneurs, les agriculteurs ne sont pas indépendants ! Leur quotidien est soumis aux décisions politiques, aux spéculations du marché, aux manœuvres des industriels, tant ceux qui achètent leurs produits que ceux qui les approvisionnent. Même les agriculteurs veillant à garder leur autonomie, en travaillant en circuit court, en recyclant leurs fumiers pour fertiliser leurs champs, en ayant le moins possible recours à des fournisseurs d'intrants, sont concernés par le brevetage des semences, qui va prendre davantage d'ampleur avec l'arrivée des nouveaux OGM (NGT).

Par Virginie Pissoort, chargée de plaidoyer

Les agriculteurs.rices cherchent à faire entendre leur voix et leur colère dans ce système où ils se sentent piégés. Piégés par des prix bas et des coûts de production non maîtrisés, piégés par des normes et des formalités qui, chaque jour, s'accumulent et les acculent. Ils sont dans l'impasse. A l'écart des autoroutes, le Parlement européen et le Conseil continuent d'avancer au pas de charge dans leur projet de détricotage de la réglementation actuelle sur les OGM. Il s'agit de boucler le dossier avant les élections européennes.

De la science à la fiction

A l'époque du Green Deal (2020), les semences génétiquement modifiées par les techniques précises de mutagenèse ciblée et de cisgénèse sont présentées comme « des outils innovants permettant d'augmenter la durabilité et la résilience des systèmes alimentaires, de soutenir les objectifs du Pacte Vert et la stratégie de la fourche à la fourchette ». Se reposant sur les dires de l'industrie, la Commission soutient encore que « les NGT permettent un développement précis et efficace de variétés végétales améliorées qui peuvent être résistantes au climat et aux parasites, nécessiter moins d'engrais et de pesticides ou garantir des rendements plus élevés ». Dans le sillage des affirmations d'Ursula Von der Leyen, le 14 décembre dernier, à l'aube de la Présidence belge de l'Union Européenne, le Ministre fédéral de l'agriculture, David Clarinval, évoquait, sur les ondes, l'enjeu des progrès technologiques comme solution aux défis agricoles : des drones pour une pulvérisation de précision, des semences génétiquement modifiées « plus rentables et bonnes pour la durabilité ».

Mais à ce jour, les affirmations péremptoires sur les bienfaits des NGT pour l'avenir, le nôtre, celui de la planète ou celui des agriculteurs, ne reposent sur aucune réalité tangible. Et, ce n'est pas le panorama de l'agriculture sur le continent américain, où les techniques génomiques sont les plus avancées, qui va nous convaincre du contraire : immenses superficies cultivées en monoculture, usage croissant de produits phytopharmaceutiques, perte de biodiversité, résistance des ravageurs, cancers d'agriculteurs attribués à l'utilisation du glyphosate, etc. A ce jour, les promesses sur les bienfaits des OGM de première génération n'ont pas été tenues ; pourquoi en serait-il autrement des NGT ? Pourtant, à cette histoire de happy end grâce à la technologie, qui revient presque comme une ritournelle, au nom des bienfaits de la science et du progrès, les politiques semblent y croire. De la science à la fiction, il n'y a qu'un pas...

Le sacro-saint progrès

On associe souvent la science au progrès. Depuis la révolution verte et le recyclage de l'économie de guerre dans l'industrie phytopharmaceutique, le progrès en agriculture se calcule en nombre de molécules et en génie génétique, soit, dans tous les cas, une mainmise de l'homme sur la nature. Brandi comme un graal, le progrès est entendu comme une avancée technique ou technologique, et cette avancée scientifique devrait nécessairement être synonyme de prospérité, de bien-être, même ! Peu importe que ce progrès se solde aussi en perte de biodiversité, en réchauffement climatique, en pollution des eaux, en dégâts sur la santé – à commencer par celle des agriculteurs eux-mêmes.

Fin janvier, un groupement de 35 prix Nobel co-écrivaient un courrier à l'attention des parlementaires européens pour appeler de leurs vœux à cette réglementation plus souple en matière de NGT. Pour ces scientifiques - dont il serait intéressant d'étudier la carrière, le lien avec le monde industriel, les recherches, les brevets obtenus, etc. -, se positionner contre ce projet de dérégulation des NGT serait synonyme d'antiscience, anti-progrès. Rétrograde ?

Et si Nature était Progrès ?

Et si le progrès aujourd'hui se calculait autrement, avec d'autres indices, des critères plus sociétaux, plus éthiques, plus qualitatifs que quantitatifs, plus réconciliateurs que diviseurs, plus collaboratifs que compétitifs ? N'est-ce pas en empruntant à cette dimension-là du progrès, que nous connaissons une évolution plus heureuse, plus durable, plus globale ? Quand l'Homme aura compris qu'il n'est pas là pour asservir la nature et la maîtriser, mais au contraire, pour en faire son alliée et la respecter pour les générations futures. N'aura-t-il pas alors progressé ?

On en est loin. Le projet européen vise à faciliter la mise sur le marché de ces NGT de catégorie 1, que la science prétend maîtriser, ce que dénonce l'ANSES, équivalent français notre AFSCA belge. Ces plantes manipulées pourraient se retrouver dans la nature au terme de croisements et de sélection conventionnelle. Ces NGT1 sont produits en laboratoire en faisant fi de générations de croisements et de sélections que le temps et la nature échafaudent à coup

d'essais-erreurs. Avec les NGT, l'Homme entend mettre la nature au pas de ses manipulations et de ses propres besoins immédiats. Aller plus vite que la nature, c'est prendre le risque d'aller contre nature. Et si, au contraire, Nature était Progrès ?

(Dé)réguler pour cacher

Les techniques génomiques sont aujourd'hui réglementées à travers une Directive européenne datée de 2001. Cette législation sur les OGM, fruit d'une importante mobilisation de la société civile – à laquelle Nature & Progrès a pris une large part –, offre toutes les garanties en termes de respect du principe de précaution et d'évaluation des risques.

En juillet 2023, quand la Commission a annoncé un paquet de mesures pour une « utilisation durable des ressources naturelles », incluant une nouvelle réglementation sur les plantes produites par des techniques génomiques, elle a détourné les mots de leurs sens. Car ce n'est pas de régulation des nouvelles techniques qu'il s'agit, mais au contraire, de dérégulation. Il n'est pas inutile de rappeler que les NGT ne sont pas interdits aujourd'hui : ils sont juste réglementés et soumis à des conditions d'évaluation de risques, d'étiquetage et de traçabilité.

Défendre la liberté de choix

Au-delà des risques pour la santé et l'environnement liés à une mise sur le marché des NGT sans conditions, au-delà de la fausse vérité selon laquelle modifier un ou des traits d'une espèce en laboratoire permettrait de garantir la durabilité du système agricole, c'est encore d'absence d'autonomie et de liberté de choix que pourraient pâtir les agriculteurs avec l'arrivée de ces NGT « cachés » sur les marchés européens. Cachés, puisque non identifiés, non étiquetés, non traçables et non contrôlés. Cachées, mais bien réelles, ces nouvelles plantes se glisseront partout, volontairement ou involontairement, dans les cultures conventionnelles comme dans les cultures biologiques. Cachées aussi, à l'abri du regard des consommateurs qui n'en veulent pas non plus.

Un argument pour influencer le monde politique

Plus risqués encore : ces NGT cachés sont brevetables, selon l'Office Européen des Brevets (OEB). N'en déplaise aux parlementaires européens, qui à force d'amendements, tentent de faire dire au texte ce qu'il ne pourrait dire, à l'heure actuelle, les process et produits issus des NGT sont brevetables. Il faudrait une modification de cette convention européenne qui s'étend bien au-delà de l'UE puisqu'elle regroupe 39 pays européens, pour s'assurer que les NGT ne soient ni brevetables, ni brevetés, ce que l'UE ne peut en aucun cas garantir. Le projet de dérégulation des NGT n'a aucun effet sur les conditions de brevetabilité des NGT au niveau de l'OEB. Et les royalties à charge des acteurs agricoles, issus de brevets sur le vivant et sur les semences, ne mettent pas les décideurs politiques à l'aise. C'est peut-être le levier pour freiner la proposition.

Passant sous le radar du contrôle démocratique, le texte de proposition fait son bonhomme de chemin dans les allées européennes, sans être fort inquiété. Depuis la sortie, le 5 juillet

2023, du texte sur le principe de précaution, les risques pour l'environnement et la santé, la sécurité alimentaire ou le secteur bio, les alertes de la société civile sonnent creux, à part auprès des Verts et de quelques socialistes. Une frange du monde agricole, particulièrement la filière bio, s'est mobilisée et dénonce les risques de cette réglementation sur la table pour l'avenir et la crédibilité du secteur, jusqu'ici, sans grande écoute des décideurs politiques. Mais les brevets seraient peut-être bien la pierre d'achoppement qui permettrait, faute d'accord et vu le calendrier serré, de mettre la clé sous le paillason pour la fin de cette législature.

A10 - Soyons les éclaireurs du temps qui reste

Nous sommes tous inquiets faces aux évolutions du monde. Penser un nouveau modèle de société, plus juste et plus durable, est indispensable mais n'est pas suffisant. Il faut agir pour changer de trajectoire. Comment ? Selon Philippe Baret, il est important d'aujourd'hui se positionner comme « les éclaireurs du temps qui reste » afin de montrer la voie d'un monde plus durable. Deux ingrédients sont nécessaires : un message, cohérent et rassembleur, et une bonne tablée, soit, accroître son pouvoir de mobilisation. Où en sommes-nous, chez Nature & Progrès ?

Par Sylvie La Spina, rédactrice en chef

Le 27 janvier 2024 se tenaient les Etats généraux de *Nature & Progrès*. Cet événement, qui a lieu tous les cinq ans, rassemble les forces vives de l'association afin de définir les lignes directrices des actions à venir. C'est une réunion où les idées se rencontrent dans un grand bouillon, chacun apportant ses ingrédients pour contribuer à un monde meilleur. En introduction de cet événement, Philippe Baret, directeur du Laboratoire de recherches *Sytra* (Transition of food systems) de l'Université Catholique de Louvain, a été invité à partager avec nous ses réflexions sur les ingrédients nécessaires à un changement de notre société. De quoi inspirer les débats, tout au long de la journée.

Nature & Progrès, une pépinière d'éclaireurs

Voici un demi-siècle que des citoyens et des producteurs, interpellés par les évolutions de notre société, se sont regroupés au sein de *Nature & Progrès*. Ensemble, en s'informant, en appréhendant les défis touchant les humains et la planète, en analysant des solutions possibles, en s'inspirant d'alternatives, les membres de *Nature & Progrès* réinventent un modèle de société plus juste et plus durable. Nous pouvons les comparer à des éclaireurs. Positionnés à l'avant de la troupe, ils cherchent le chemin. Ils explorent, ils expérimentent... Mais ils n'ont de sens que s'ils sont suivis et s'ils ne restent pas eux-mêmes bloqués en chemin ! Comment faire en sorte que les citoyens adoptent avec nous le chemin d'un monde plus robuste, *pour notre santé et celle de la Terre ?*

Soyons RADIN !

Avec son équipe de recherche, Philippe Baret a élaboré un système de classification des mouvements en fonction de deux paramètres. Le premier est le niveau d'ambition, qui distingue des mouvements « radicaux », qui souhaitent une refonte en profondeur du système, et des mouvements « adaptatifs », assez conservateurs, qui préfèrent de petites adaptations de faible ampleur et à leur rythme. Le second paramètre concerne la portée, ce qui distingue des mouvements « spécifiques », concernant de petits groupes de personnes, et des mouvements « inclusifs », qui souhaitent toucher le plus grand nombre.

Les syndicats agricoles majoritaires sont souvent « ADIN » : adaptatifs inclusifs, ils parlent au nom de tous les agriculteurs, et demandent souvent de petits changements adaptatifs, peu conséquents. Pour faire changer les choses en profondeur, être à la hauteur des défis actuels, l'idéal est d'être RADIN : radical inclusif, soit, placer la barre des ambitions très haut, et essayer de toucher un maximum de personnes. L'enjeu est donc double : celui d'« écologiser », soit, d'avoir une visée forte au niveau écologique (et sociétal), et celle de contaminer le plus d'acteurs possible. La recette pour avancer vers un monde meilleur est constituée, selon Philippe Baret, par deux ingrédients : les bons produits, et une bonne tablée.

De bons produits pour changer le monde

Les idées, les solutions développées par les éclaireurs doivent être crédibles, éprouvées et systémiques. Le piège est de proposer des solutions simplistes, basées sur des couples problèmes-solutions. Ces propos rejoignent ceux d'Olivier Hamant, dans sa critique de la performance. Un exemple ? Si l'on souhaite lutter contre le réchauffement climatique, il faut intensifier les productions, car les modèles intensifs émettent moins de gaz à effet de serre. Cependant, si l'on s'intéresse au bien-être animal, à la qualité des paysages ou à sauvegarde de la biodiversité, ce sont les systèmes extensifs qu'il faut privilégier. Il est important de considérer le problème dans sa globalité.

Le chercheur met en évidence la nécessité d'une cohérence conceptuelle mais aussi sémantique. Ceci signifie qu'il faut se mettre d'accord sur le sens des mots, notamment lorsqu'ils définissent nos idéaux. Par exemple, le concept de « souveraineté alimentaire » est souvent confondu avec l'« autosuffisance alimentaire », soit la capacité d'une région à subvenir à ses besoins alimentaires à l'aide des productions de ce territoire. La souveraineté correspond plutôt à la capacité d'un territoire à décider de la manière de s'alimenter, soit une autonomie de décision, sans pour autant fixer l'origine des productions. Faut-il viser une autosuffisance alimentaire à l'échelle d'une région, d'un pays, de l'Europe ? En tout cas, il faut pouvoir le décider de manière démocratique et consciente.

Que penser des ingrédients proposés par *Nature & Progrès* ? Notre message est-il bien crédible et cohérent par rapport aux défis actuels ? S'il est principalement axé sur les enjeux alimentaires et d'habitat, considère-t-il les problématiques sociales dans leur ensemble ?

S'il est difficile de porter, sur ses propres actions, un regard suffisamment critique, l'avis général est plutôt positif. Comme le soulève Julie Van Damme, secrétaire générale, notre association se base sur des faits, soit, sur des arguments solides et objectifs. Elle porte un message « *de science et de faits, et non de slogans* ». Le modèle alimentaire - et plus largement, de société - promu par *Nature & Progrès* est testé et approuvé par ses membres producteurs et citoyens depuis presque 50 ans. Il est basé sur l'autonomie individuelle et collective, sur les possibilités de se défaire des dépendances liées au marché. Il est basé sur une utilisation raisonnable et durable des ressources – eau, sol, minerais...- et sur une économie circulaire, où tout se valorise et se recycle autant que possible pour limiter les déchets et une surconsommation de ressources.

Les combats menés par *Nature & Progrès* le sont toujours à l'issue d'une phase d'information et d'appropriation du sujet. En faisant intervenir des spécialistes, en rencontrant les différents acteurs, en clarifiant les notions nécessaires à la compréhension des enjeux, la communauté *Nature & Progrès* définit sa position et son message en connaissance de cause, en prenant soin de définir rigoureusement les termes et les concepts. Les nombreux colloques organisés par l'association en témoignent : sur les abeilles, sur l'accès à la terre, sur les OGM, sur l'abattage de proximité, sur l'agriculture et le changement climatique... Les dossiers réalisés par *Nature & Progrès* visent à transmettre ces informations au plus grand nombre, pour une prise de conscience collective des enjeux et des solutions.

Des propositions rassembleuses

Le second ingrédient de la transition de nos systèmes est d'accueillir de bons convives, la plus grande tablée possible. Certains détracteurs avancent que « *l'écologie, c'est punitif* ». Ils mettent l'accent sur les exigences en matière de sobriété : se priver, réduire... Selon Philippe Baret, il faut, au contraire, mettre en avant une politique positive, qui rassemble et qui donne envie de s'impliquer. Il est nécessaire de reconquérir l'opinion publique, de convaincre qu'un autre monde, meilleur, est possible et agréable à vivre.

Ceci implique d'informer de manière factuelle. « *Communiquons les chiffres de ce qui, aujourd'hui, est indéniable !* » s'exclame Philippe Baret. En France, 50 millions d'euros sont dépensés annuellement pour soigner les agriculteurs victimes des pesticides. Aujourd'hui, nous perdons notre sol à un rythme de 10 à 100 fois plus élevé que celui de sa reconstitution. Exigeons la transparence de tous les acteurs. L'agriculture, l'alimentation, sont des biens communs qui nous concernent tous. Nous avons le droit de savoir !

Le message porté par *Nature & Progrès* est-il positif et rassembleur, mobilisateur, capable de rallier les forces vives nécessaires à la transition ? Ici aussi, il est difficile de réaliser une auto-évaluation de plus de quarante ans d'existence de notre mouvement. Mais regardons de plus près les albums des nombreuses photographies prises lors de nos activités. Nous y voyons un petit groupe d'une quinzaine de personnes attroupée devant un poirier, étudiant de quelle manière il faudrait le tailler pour assurer sa bonne santé et sa production. Tous sont appliqués, sécateur en main, mais un sourire se dessine sur leur visage. Une autre photo, celle d'une mère et de son fils qui pétrissent la pâte pour réaliser un pain au levain. L'atelier leur a permis de découvrir que nos aliments ont un visage. Des producteurs de céréales bio peuvent leur fournir une farine naturelle, sans additifs, saine, exempte de pesticides, en collaborant avec un moulin artisanal local remis sur pieds par un couple d'artisans passionnés. Ici aussi, les yeux brillent grâce à la découverte de ce patrimoine, de ce savoir-faire qui leur permettra désormais de façonner leur pain quotidien. Le « *vivre Nature & Progrès* » rend au citoyen ses choix, ses outils et ses armes pour construire un monde meilleur, où chacun et chacune se sent valorisé et pris en compte de façon égalitaire et bienveillante.

Mais si le message porté par *Nature & Progrès* est fort, si la barre est placée haut par rapport à notre environnement et à notre société, n'est-ce pas un obstacle pour convaincre des acteurs plus éloignés de nos valeurs ? Cette question taraude les forces vives de *Nature & Progrès* depuis de nombreuses années, notamment pour les dossiers sensibles, comme ceux des OGM et des pesticides. Julie Van Damme propose « d'avancer masqués ». Dans le cadre de notre projet *Wallonie sans pesticides*, nous parlons de cultures sans pesticides, et non de cultures « bio » pour éviter de détourner ceux qui ne sont pas encore prêts à entendre parler de l'agriculture biologique mais qui s'intéressent à la réduction et à la suppression des pesticides chimiques de synthèse. Pas à pas, ils progressent vers le bio, dont ils seront ensuite plus enclins à reconnaître le sérieux et la nécessité. L'objectif de sensibilisation sera alors atteint !

Et maintenant ?

L'exposé de Philippe Baret a amené les membres de *Nature & Progrès* à se questionner sur la cohérence qui est la nôtre. Quel plan avons-nous pour amener le reste de la troupe à nous suivre, pour construire un monde meilleur ?

Nature & Progrès se positionne, dans le paysage des initiatives de transition, comme un groupement à la fois radical - aux idées fortes - et inclusif - avec l'idée de convaincre le plus grand nombre. Cette ambition implique un soin particulier au message que nous transmettons, mais aussi un enjeu important : celui de disperser nos idées autour de nous, de contaminer, pour engager la transition de notre société.

En ces temps moroses, de crises climatiques, sanitaires, économiques et sociales, nombreuses sont les personnes qui redoutent l'avenir. L'effondrement du modèle actuel semble inéluctable. Les jeunes générations, qui découvrent un monde façonné par des décennies d'industrialisation, de surexploitation des ressources, d'inégalités sociales grandissantes, ont besoin d'une vision positive, d'une lumière au bout du tunnel, d'espoir. Il est, plus que jamais, primordial de démontrer qu'une issue existe, un monde meilleur, au sein duquel nous sommes de véritables acteurs. Un monde d'autonomie et de solidarité, de reconnexion avec la réalité de la nature. C'est bien la vision de *Nature & Progrès*.

Philippe Baret clôture son discours par une citation inspirante empruntée à Patrick Boucheron, auteur du livre « *Le temps qui reste* » : « *Un assaut de beautés [...] saura braver la méchanceté du monde* ».

A11 - Pesticides : les politiques ont-ils tenu leurs promesses ?

En cette année 2024, nous serons invités, par deux fois, à nous présenter aux urnes afin d'élire nos dirigeants : en juin, aux niveaux fédéral, régional et européen, et en octobre, aux niveaux communal et provincial. Tirons le bilan de la législature qui se termine. Nos politiques ont-ils tenu leurs promesses ? Quelles ont été les avancées, et - malheureusement - les reculs, en matière de suppression de pesticides chimiques de synthèse ?

Par Virginie Pissoort, chargée de plaidoyer

Depuis sa naissance en 1986, notre association milite contre l'utilisation des pesticides chimiques de synthèse. Un travail de longue haleine, qui porte peu à peu ses fruits. Mais l'on peut encore s'étonner qu'avec les connaissances actuelles sur la toxicité de ces molécules pour l'environnement et la santé, les choses n'avancent pas de manière plus rapide et plus efficace. Inlassablement, et avec une conviction toujours renouvelée, les membres et l'équipe de *Nature & Progrès* interpellent les politiques des différents niveaux de pouvoir et font pression, pour notre santé et celle de la Terre.

2024 est une année-clé. En juin, nous voterons pour nos dirigeants aux niveaux européen, fédéral et régional. En octobre, ce sera au tour des élections communales et provinciales. Pour qui donner sa voix ? A côté de l'analyse des programmes, une manière de juger de l'ambition des partis est aussi de regarder en arrière, en faisant le bilan de la législature. Que nous avaient promis les partis au pouvoir ? Qu'ont-ils finalement réalisé pendant le temps de leur mandat ? Faisons le bilan de la législature touchant à sa fin.

La « pause environnementale » se confirme

Vendredi 15 mars, 14h. Je m'assieds face à mon ordinateur pour entamer la rédaction de cet article. Objectif : épingler les avancées que la Belgique et la Wallonie ont réalisées ou manquées en matière de réduction des pesticides chimiques de synthèse... Voilà qu'à l'instant, la Commission Européenne (CE) sort un communiqué, en réaction à l'ébullition du monde agricole. On y apprend, malgré un enchevêtrement complexe de causes à la colère des producteurs, que la CE propose de faire sauter trois mesures agro-environnementales essentielles à la préservation des sols et de la biodiversité : l'obligation de couvert végétal en période sensible, l'obligation de rotation des cultures et la mise en jachère de 4 % de terres. Une décision facile, sans vision, et un vrai rétropédalage ! L'Europe alimente la dualité, creuse

encore l'écart « agriculture - protection de l'environnement », alors que l'une et l'autre devraient marcher main dans la main.

Dans la foulée de la décision de remettre *sine die* le projet de réglementation sur l'utilisation durable des pesticides (Règlement « SUR ») le mois dernier, de prolonger l'approbation du glyphosate pour 10 ans malgré l'absence de majorité qualifiée au Conseil, la CE confirme son penchant pour la « pause environnementale ». L'utilisation des pesticides chimiques de synthèse n'est pas qu'une question d'environnement, c'est aussi un enjeu de santé publique !

Déclarations politiques fédérales et régionales

Députée, je m'inscris à un débat organisé par la Première, le 20 mars, entre les ministres Tellier (environnement, région wallonne, écolo), et Clarinval (agriculture, fédéral, MR) sur le thème : « *Quelle agriculture durable pour demain en Wallonie ?* ». Les questions que nous, membres et acteurs de *Nature & Progrès*, voudrions leur poser ne manquent pas. Qu'ont-ils fait, l'un comme l'autre, pour que nos agriculteurs.rices s'affranchissent des produits chimiques ? Pour que leur santé, celle des citoyens et celle de l'environnement soient prioritaires ? Quel bilan dressent-ils de leur engagement de réduire l'utilisation des pesticides ? Croient-ils à une Wallonie sans pesticides ?

Sur papier, le gouvernement fédéral s'était engagé à « *réaliser un ambitieux plan de réduction des pesticides* », et le gouvernement régional de son côté « *en cohérence avec les décisions européennes visant à sortir progressivement des pesticides, ... à soutenir l'agriculture durable ... et à orienter les moyens vers le développement d'alternatives durables, développer le conseil indépendant notamment concernant l'utilisation de pesticides et engrais chimiques* ». Mais, derrière ces mots, qu'en est-il ?

Belgique, Royaume des pesticides

Au niveau des pays européens, la Belgique tient la troisième place du podium en termes d'utilisation des pesticides, derrière les Pays Bas et Chypre. En 2020, environ 6.500 tonnes de pesticides chimiques de synthèse sont pulvérisées annuellement dans les champs cultivés, soit 8,5 kg à l'hectare. C'est quatre fois plus que la moyenne européenne !

Il y a juste un an, *Nature & Progrès*, en partenariat avec *PAN Europe*, sortait un rapport intitulé « *Belgique, Royaume des pesticides* ». Cette étude soulignait le rôle de l'administration belge dans l'utilisation massive de pesticides chimiques de synthèse. Elle donne son feu vert aux pesticides les plus toxiques, les candidats à la substitution (CfS, ceux qui auraient dû progressivement disparaître du territoire), comme si c'était une simple formalité. Elle délivre aussi à la volée des dérogations temporaires d'urgence pour l'utilisation de pesticides non approuvés au niveau européen, s'appuyant sur des exceptions sans fondement. Enfin, elle se passe d'une évaluation des risques de la composition finale du produit, alors que de plus en

plus d'études démontrent que la toxicité des co-formulants et de la formulation finale peut s'avérer bien plus dangereuse que la molécule active elle-même.

Depuis, on ne peut que se réjouir du « *halte-là* », qu'ont mis le Conseil d'Etat (instance administrative la plus haute de Belgique) et la Cour de Justice des Communautés européennes aux pratiques de dérogation abusive de l'administration belge. Deux arrêtés ont été pris pour interdire les dérogations nationales, dès lors qu'une substance active n'est pas approuvée, pour des raisons de toxicité, au niveau européen. Il aura fallu passer par la voie judiciaire pour faire respecter la réglementation européenne, à défaut pour l'administration de prendre ses responsabilités. C'est la fameuse affaire sur les néonicotinoïdes que *Nature & Progrès* et *PAN Europe* se réjouissent d'avoir menée à son terme (voir *Valériane* n°165).

Une décision récente encourageante, en provenance de l'administration elle-même cette fois-ci - ce qui est assez rare pour le souligner -, consiste dans la suspension immédiate et indéfinie dans le temps des herbicides à base de prosulfocarbe. Le Comité d'agrégation (organe fédéral, au sein du SPF Santé publique, en charge de l'autorisation des pesticides) en a décidé ainsi début février 2024. Alors qu'avec l'Union des agrobiologistes belges (UNAB), nous questionnions les autorités sur les problèmes de dérive de cette substance, au cours de la procédure d'évaluation du Comité d'Agrégation, des données toxicologiques fournies par l'industrie ont fait apparaître un problème de toxicité par « *absorption dermique pour les opérateurs* ». Affaire à suivre puisqu'un appel de cette décision serait en cours, mais d'ores et déjà une décision pionnière, puisque guidée par un impératif de santé publique, sur la base d'études délivrées par l'industrie elle-même.

Les « plans de réduction » : des coquilles vides !

Cependant, sur les stratégies globales de réduction des pesticides, c'est la déception. Si l'intitulé, comme les déclarations de politique, projettent notre imaginaire dans des stratégies concrètes et des actions ambitieuses pour s'affranchir des pesticides, le Plan National pour la réduction des Pesticides (NAPAN) 2018-2022 nous montre qu'on en est au stade de diagnostic, d'évaluation, d'études, d'observatoires, de suivi d'informations. Où sont les réelles mesures permettant des réductions ? Et le Programme 2023-2027, dans la continuité du précédent, est tout aussi vide d'actions. La Déclaration politique parlait d'un plan ambitieux de réduction des pesticides... A croire que seul le nombre de mesures (176 !) compte ! Quant à la sincérité de la Vivaldi à vouloir s'affranchir des pesticides chimiques de synthèse, le doute est permis.

Les riverains attendent toujours

Dans la lasagne institutionnelle belge, c'est le fédéral qui a la compétence pour l'autorisation des pesticides (PPP) et les régions qui ont en main les conditions d'utilisation de ces pesticides, pour protéger les populations et l'environnement.

Au lendemain des élections régionales 2019, *Nature & Progrès*, aux côtés d'autres organisations comme *Canopea*, s'est mobilisé pour que l'Arrêté du gouvernement wallon du 11 juillet 2013 relatif à « une application des pesticides compatible avec le développement durable » soit enfin mis en œuvre et protège les riverains et notre environnement. Même si rien, à cet égard, ne figurait dans la déclaration gouvernementale. Dès lors que l'arrêté existait depuis 2013 et n'avait toujours pas été implémenté, il était, pour nous, prioritaire de prendre les mesures qui permettraient son implémentation (définition des zones de protection, conditions de pulvérisation, carnet de traitement, etc.). Cela s'imposait d'autant plus que deux études menées en Wallonie en 2019 (PROPULPP, sur les dérives des pesticides dans l'air et les sols à proximité des zones de pulvérisation, et EXPOPESTEN, sur les résidus des pesticides dans les urines des riverains) mettaient clairement et scientifiquement en avant l'exposition des populations aux pesticides. Elles auraient dû servir de base à des décisions politiques courageuses pour protéger les personnes vulnérables, pas uniquement en fonction du lieu où elles se situent (crèches, hôpitaux, plaines de jeux...), mais partout. Malheureusement, on arrive en fin de législature, et malgré un dernier sursaut en fin de mandat de la ministre de l'Environnement pour faire aboutir ce dossier, aucune avancée n'est à retenir.

Nos revendications pour la prochaine législature

A l'heure des programmes électoraux, rien d'étonnant à ce que tous les partis démocratiques se réclament d'une transition en matière d'agriculture. Qu'ils l'appellent : agriculture durable, biologique, agroécologique, sans produits chimiques, ils affichent tous ce tournant, avec plus ou moins d'ambition et de conviction. Pour notre part, c'est au moment de la négociation des accords de gouvernement qu'il s'agira d'exercer une influence maximale sur les partis pour que de réelles trajectoires ambitieuses en termes de réduction des pesticides soient fixées, que des stratégies soient mises en place pour en permettre la mise en œuvre et que l'Arrêté de 2013 soit finalement mis en œuvre avec ambition.

Au rang des revendications prioritaires, nous plaiderons pour :

- Un vrai partage de compétence entre les ministères de l'agriculture, de la santé et de l'environnement sur toutes les décisions concernant les pesticides ;
- Une interdiction des pesticides les plus toxiques (CfS)
- Une interdiction des pesticides PFAS (voir page 22)
- Un respect de la réglementation européenne sur les pesticides (application du principe de précaution, transparence, évaluation des risques, ...)
- Plus de soutien à notre projet « Vers une Wallonie sans pesticides »

REFERENCES

- Defourny, Dossier « Questions (im)pertinentes sur les pesticides dans l'eau Wallonne », Canopea, Décembre 2022.
- Nature & Progrès, PAN Europe. Rapport "[La Belgique : le royaume des pesticides](https://www.natpro.be/la-belgique-le-royaume-des-pesticides-rapport-et-colloque-a-la-chambre-des-representants/)". Mars 2023. <https://www.natpro.be/la-belgique-le-royaume-des-pesticides-rapport-et-colloque-a-la-chambre-des-representants/>
- Nature & Progrès. Prosulfocarbe, l'administration belge pour une décision qui protège la santé des opérateurs. <https://www.natpro.be/prosulfocarbe-ladministration-belge-pour-une-decision-qui-protege-la-sante-des-operateurs/>

A12 - Résilience face aux changements climatiques : cultivons la biodiversité !

Le thème de l'édition 2024 des « portes ouvertes des jardins des membres de Nature & Progrès » n'a pas été choisi par hasard. Les bouleversements climatiques nous plongent dans l'incertitude totale. Quelle météo aurons-nous cette année ? A l'heure des principaux semis, personne ne peut dire s'il fera sec, humide, froid ou chaud. Que semer, que planter, dans nos champs et dans nos jardins, pour assurer notre alimentation dans un contexte de climat changeant ?

Par Sylvie La Spina, rédactrice en chef

« Produire notre alimentation localement » est une valeur défendue avec beaucoup d'énergie par l'ensemble de la communauté *Nature & Progrès*. Que ce soit dans les champs de nos producteurs bio, ou dans les jardins potagers citoyens, chaque année représente un défi pour maintenir et renforcer notre degré d'autonomie, pour maîtriser toutes les étapes de la production alimentaire, de la terre à l'assiette.

Les modifications climatiques viennent, d'année en année, renforcer les incertitudes liées aux conditions météorologiques de l'année. Les constats sont identiques partout, et notamment quantifiés par l'Institut Royal Météorologique en Belgique : les extrêmes se multiplient. Sécheresses particulièrement précoces, périodes excessivement humides, canicules ou coups de froid, les mois passent et ne se ressemblent pas. Un nouveau défi pour choisir les cultures qui produiront notre alimentation dans ces conditions fluctuantes et incertaines.

Plus que jamais, opter pour la biodiversité améliorera la résilience de nos jardins et de nos champs. En cherchant à diversifier la génétique de ce qu'ils auront semé et planté, jardiniers et producteurs auront de meilleures garanties d'avoir quelque chose à récolter. L'offre des plants et semences produits par les fournisseurs de matériel végétal répond-elle à ces défis ? Que choisir ?

Diversité des espèces

La créativité de Dame Nature nous a gâtés. Notre flore recèle d'une multitude de plantes comestibles. Certaines sont restées sauvages, s'épanouissant sur les bords des chemins, dans les prés et dans les bois. D'autres ont été mises en culture par l'Homme, qui les a progressivement « améliorées » par sélection. C'est ainsi que la carotte sauvage, dont la

racine n'est pas très appétissante, a donné la carotte cultivée, douce et charnue, peu concentrée en substances de défense. La pomme sauvage, petite et acide, a évolué vers des fruits plus gros et sucrés, certaines variétés étant capables de se conserver de nombreux mois dans nos celliers.

Nous avons donc le choix entre de nombreuses espèces végétales fournissant feuillages, fruits, graines ou racines. Bonne nouvelle ! Les catalogues de nos semenciers sont de plus en plus riches en fruits et légumes venus d'ici ou d'ailleurs, adaptés à nos régions. Topinambour, persil tubéreux, chou chinois, châtaigne de terre, oca du Pérou, cardon, bardane japonaise, amarante... Les jardiniers, les producteurs et les consommateurs peuvent tester et goûter ces nouvelles saveurs. Les exigences de ces plantes étant très variées, toutes les cultures ne réussiront pas chez tout le monde, mais de belles découvertes sont au rendez-vous.

Diversité au sein des espèces

La diversité génétique se trouve aussi au sein-même des espèces, dans les différents clones, les variétés et les hybrides. Un rappel de définitions s'impose.

Les plantes issues de reproduction végétative, soit, les clones, présentent peu de diversité génétique. Saviez-vous que toutes les pommes *Jonagold* sont issues de la multiplication de trois méristèmes ? Heureusement, la Nature fait bien les choses : les mutations naturelles ont donné naissance à une diversité génétique se reflétant dans la couleur du fruit allant du rouge foncé au rouge vermeil.

Les lignées pures correspondent à des populations qui produisent, par croisement ou autofécondation, des descendants toujours semblables entre eux ainsi qu'aux géniteurs. Lorsque vous semez des graines de carotte *Rodelika*, vous obtenez des carottes conformes à la description de la *Rodelika*. Tous les individus sont génétiquement identiques et homozygotes pour les caractères pour lesquels ils ont été sélectionnés. Ce sont les variétés reproductibles de nos fruits et légumes. Si la variabilité génétique au sein d'une lignée pure est extrêmement pauvre – puisqu'elle induirait une non-conformité de la descendance par rapport aux standards de la variété -, la richesse se situe dans la diversité de ces différentes variétés.

Les hybrides sont, quant à eux, issus du croisement qui peut avoir lieu entre espèces différentes – on obtient alors une descendance stérile -, ou au sein d'une même espèce. De manière générale, les descendants de ces croisements bénéficient de l'effet d'*heterosis*, c'est-à-dire qu'ils présentent une vigueur accrue par rapport aux parents. Penchons-nous donc sur ces hybrides.

Le croisement de deux lignées pures donne, en première génération, des hybrides F1 dans lesquels s'expriment les caractères dominants des parents. On y observe une forte homogénéité, soit, des plantes et semences que nous achetons. Si l'on resème les graines issues de ces F1, il y a disjonction des caractères. La génération F2 est, de ce fait, hétérogène au niveau morphologique et/ou physiologique. On n'obtient donc plus des copies conformes des « parents » (les hybrides F1), ce qui est reproché à ces plantes : il faut racheter des plants ou des semences chaque année. Si l'on croise des hybrides F1, les hasards de la combinaison des gènes fournit cependant une diversité génétique intéressante en termes de résilience et de diversité !

Le croisement d'un ensemble d'individus de la même espèce, mais présentant une génétique variée, peut aboutir à une « variété population ». Elle correspond à un ensemble d'individus aux génotypes variés, multipliés en pollinisation libre et sélectionnés par sélection massale. Ce n'est pas une variété au sens usuel du terme, car elle ne répond pas aux critères DHS (distinction, homogénéité et stabilité) permettant l'inscription au catalogue. La réglementation européenne reconnaît l'utilité des variétés population et en autorise l'utilisation pour les producteurs biologiques.

Diversité, mais pas manipulation !

La diversité naturelle des gènes des plantes nous intéresse en termes de résilience, et on la retrouve notamment au niveau des hybrides. Si on recherche la diversité génétique, ce n'est pas, pour autant, une raison d'accepter les organismes génétiquement modifiés ! Un OGM est, selon la définition officielle (Directive européenne 2001/18/CE), « *un organisme, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle* ». Il y a donc intervention humaine artificielle par manipulation de génome, ce qui est bien différent de la sélection qu'effectue le jardinier qui resème les graines issues de ses plus belles et délicieuses tomates !

Evoluer dans les pratiques

La diversité végétale, augmentant la résilience de nos cultures, peut être atteinte en multipliant les espèces cultivées ainsi que les variétés de ces espèces, les « lignées pures ». Les catalogues des semenciers recèlent de variétés, avec une attention accrue pour les sélections anciennes, dites « de terroir », qu'ils se donnent pour objectif de conserver et de multiplier. *Nature & Progrès* défend, depuis de nombreuses années, la diversité végétale et sensibilise les jardiniers et les producteurs à l'importance de préserver, et de participer à la préservation des nombreuses lignées pures, issues de générations de sélectionneurs, aussi bien professionnels qu'amateurs.

Dans les champs et dans les jardins, il sera nécessaire de jongler avec les variétés. On distingue souvent les variétés de printemps, d'été ou d'automne du même légume. Par exemple, les laitues de printemps sont adaptées pour démarrer tôt, mais elles sont sensibles à la chaleur et à la sécheresse qui les fait monter à graines. On les remplace donc au cours de la saison par des variétés d'été, mieux adaptées à ces conditions, pour terminer avec des variétés d'automne, poursuivant leur croissance malgré les premiers frimas. Mais à l'heure où les épisodes de sécheresse frappent tôt et fort, ne serait-il pas intéressant de changer nos habitudes en multipliant les variétés cultivées tout au long de l'année ?

Au-delà de ces adaptations de pratiques, un changement plus profond dans la manière de considérer les variétés semble opportun. On a l'habitude, quand on fait ses propres semences, de veiller à la pureté de la variété. Pour les courges, cela passe le plus souvent par des fécondations contrôlées. Pour d'autres légumes, on s'assurera de ne pas laisser fleurir des variétés différentes dans un certain périmètre pour éviter les croisements. En fonction du mode de reproduction de la plante (autogame ou allogame, fécondée par le vent ou par les insectes...), un cortège de bonnes pratiques a été défini pour maintenir, à tout prix, la pureté variétale et la perpétuer d'année en année.

Si ces pratiques sont indispensables pour les semenciers, qui proposent des lignées pures, ne devraient-elles pas être revues, dans nos champs et dans nos jardins ? N'est-il pas préférable de cultiver des variétés populations, en croisant, autant que possible, des génétiques diversifiées (sur base des lignées pures proposées par les semenciers), afin d'accroître les chances d'obtenir, selon les aléas de la météo, une récolte suffisante à l'autonomie alimentaire individuelle ou à l'équilibre financier de la ferme ? Une idée à essayer auprès des producteurs et des jardiniers.

A13 - Des PFAS dans nos champs et dans nos assiettes !

S'il est désormais notoire que les PFAS - ces substances per- et polyfluoroalkyles - sont utilisés dans les produits de consommation les plus variés - poêles à frire, textiles, emballages alimentaires, etc. -, il est moins connu que des pesticides à base de PFAS sont autorisés et activement pulvérisés sur les cultures vivrières, terminant ainsi dans nos assiettes. Nous avons étudié l'ampleur de la contamination des fruits et légumes dans l'Union Européenne et en Belgique : l'exposition des consommateurs belges et européens est croissante ! Cette conclusion est corroborée par l'augmentation des ventes de ces pesticides PFAS, en Belgique, au cours de la dernière décennie.

Par Virginie Pissoort, chargée de plaidoyer

Novembre 2023. L'émission #Investigation de la RTBF révèle la présence, dans l'eau du robinet, d'un contaminant, appelé PFAS. Deux ans plus tôt, en Flandre, le déversement massif de PFAS dans l'eau et dans l'air par l'usine 3M avait déjà mis sous le feu des projecteurs l'extrême persistance dans l'environnement et les risques pour la santé de cette catégorie de produits chimiques, des polluants éternels.

Des PFAS dans les pesticides

Cette persistance exceptionnelle, développée par le secteur de la chimie grâce à l'ajout d'atomes de fluor à différents types de molécules, a également fait son apparition en agriculture, après les années 2000, dans la production de fongicides, d'herbicides ou d'insecticides. L'introduction délibérée d'un groupe trifluorométhyle (-CF₃) permet, en effet, d'améliorer les propriétés hydrophobes (hydrofuges) et lipophobes (répulsives aux graisses) des pesticides de synthèse, renforçant ainsi leur efficacité et leur stabilité. Il existe aujourd'hui trente-sept substances actives composées du trifluorométhyle, approuvées dans l'Union Européenne.

Ces pesticides sont bien des PFAS, au sens où l'entend l'OCDE (Organisation de Coopération et de Développement Économiques), même si on les qualifie de "PFAS à chaîne courte", contrairement aux "PFAS à chaîne longue" qui ont, jusqu'ici, davantage fait l'objet de l'attention des scientifiques. Nonobstant leur persistance dans l'environnement ou leur bioaccumulation dans les organismes vivants, ils ne sont pourtant pas pris en compte de façon spécifique dans la réglementation sur les pesticides, ni ailleurs ! Rien n'est mis en place, au

niveau politique, pour les faire disparaître des territoires belges et européens. Pourtant, leurs effets de perturbation endocrinienne sont mis au jour et de plus en plus de voix d'experts s'élèvent, indiquant que ces "PFAS à chaîne courtes" peuvent avoir des impacts semblables à ceux des "PFAS à chaîne longue".

Mais qui autorise les pesticides ? Les P.P.P. (Produits Phytopharmaceutiques) sont des pesticides chimiques de synthèse utilisés pour protéger les cultures et empêcher leur destruction, par une maladie ou une infestation. Ils sont composés d'au moins une substance active - le principe actif - et d'autres ingrédients - les coformulants - donnant à la préparation une forme appropriée pour son utilisation. Les substances actives sont homologuées par le régulateur européen, tandis que ce sont les États membres qui autorisent les formulations.

Présence de PFAS dans les fruits et légumes

Nature & Progrès et *PAN Europe* ont réalisé une étude pour évaluer l'ampleur de la présence des pesticides PFAS dans les champs et dans nos assiettes. Le premier chapitre porte sur l'exposition des consommateurs belges et européens aux résidus de PFAS par leur consommation de fruits et légumes issus de l'agriculture conventionnelle, en se basant sur les analyses de résidus de pesticides dosés entre 2011 et 2021.

Au niveau européen :

- des résidus de trente-et-une substances actives PFAS ont été détectés sur l'ensemble des fruits et légumes de l'Union Européenne, entre 2011 et 2021 ;
- le nombre de fruits et de légumes contenant des résidus d'au moins un pesticide PFAS dans l'UE a triplé en onze ans ;
- en 2021, les fruits cultivés en Europe, tels que les fraises (37%), les pêches (35%) et les abricots (31 %), étaient particulièrement contaminés ;
- en 2021, les fruits les plus contaminés relèvent souvent un cocktail de PFAS : quatre PFAS différents pour un échantillon de fraises ou de raisin de table, trois pesticides PFAS différents dans un échantillon de pêches, d'abricots, de pommes et de poires ;
- les Pays-Bas, la Belgique, l'Autriche, l'Espagne, le Portugal et la Grèce sont les principaux producteurs d'aliments contaminés par les PFAS au sein de l'Union Européenne, tandis que des pays comme le Costa-Rica, l'Inde et l'Afrique du Sud sont, pour l'Union Européenne, les principaux exportateurs d'aliments fortement chargés en PFAS ;
- les PFAS les plus détectés en 2021, dans les fruits et légumes, étaient le fongicide *fluopyram* qui se retrouve dans la moitié des échantillons européens contaminés, puis l'insecticide *flonicamide*, et en troisième position le fongicide *trifloxystrobine*.

Au niveau belge :

En Belgique, l'approche méthodologique de l'agence en charge du contrôle des résidus, l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire), ne permet pas de réaliser des lignes de tendance. On peut toutefois affirmer que :

- de 2011 à 2021, la contamination des fruits a doublé et celle des légumes a triplé : elle est passée de 14,3% à 25,5% pour les fruits, et de 13,6% à 35,6% pour les légumes ;
- en 2021, 15% des poires produites en Belgique étaient contaminées aux PFAS, 56% des poivrons et 39% des aubergines produits localement ;
- en 2021, les fruits contaminés importés - bananes, pamplemousses, melons -, de même que les légumes contaminés importés – brocolis -, provenaient principalement d'Espagne et d'Italie ;
- au niveau des substances actives détectées dans les échantillons de fruits et légumes, pour la Belgique en 2021, le *fluopyram* arrivait en seconde position, après le *flonicamide* qui a été décelé dans vingt-deux échantillons.

Des produits largement utilisés en agriculture

La seconde partie de l'étude menée par *Nature & Progrès* et *PAN Europe* porte sur l'utilisation des pesticides PFAS en agriculture, en s'appuyant sur les données de commercialisation de ces pesticides en Belgique, au cours de cette même période 2011-2021. Les résultats de l'analyse n'ont rien de rassurant :

- entre 2011 et 2021, les ventes de pesticides PFAS ont augmenté de 20%, avec plus de deux cent vingt tonnes commercialisées en 2021, en ce compris les pesticides qui sont candidats à la substitution et auraient dû être éliminés progressivement, depuis 2015. Rappelons ici que les substances actives les plus toxiques - cancérigènes, mutagènes, reprotoxiques - ou réunissant deux des trois critères - persistance, bioaccumulation, toxicité - appartiennent à la catégorie des candidats à la substitution. Elles sont approuvées au niveau européen pour une durée de sept ans. Les autorités nationales sont tenues, lors de l'évaluation des risques dans le cadre de l'autorisation du produit final, d'opérer une analyse comparative en les substituant par des alternatives plus sûres, dès que c'est possible ;
- or les PFAS les plus vendus sont précisément ces pesticides candidats à la substitution ! Ils représentaient la moitié des ventes de pesticides PFAS en Belgique, en 2021, entrant dans la composition de cent vingt-deux pesticides chimiques de synthèse différents autorisés en Belgique ;
- le premier pesticide PFAS le plus vendu en Belgique est le *flufénacet* - un herbicide candidat à la substitution - et le *fluopicolide* - un fongicide également candidat à la substitution, ces deux substances étant commercialisées par le géant *Bayer Crop Sciences AG* ;
- toute proportion gardée, sur base de la S.A.U. (surface agricole utile), la Belgique consomme deux fois plus de pesticides PFAS que son voisin, la France, mais moins que son autre voisin des Pays Bas !

Comment les PFAS passent-ils à travers les mailles législatives ?

L'exposition délibérée - et en augmentation ! - des consommateurs à des cocktails de pesticides PFAS, dans les fruits et légumes, est inquiétante. On ne peut que s'étonner du fait qu'aucune mesure et qu'aucun engagement politique n'ait été pris à ce jour par les autorités pour les interdire. Comment se fait-il que les pesticides PFAS passent à travers les mailles du filet ? Certes, les agriculteurs ne savent généralement pas qu'ils pulvérisent des polluants éternels sur leur culture : ce n'est pas mentionné sur l'étiquette et l'industrie se garde bien d'en faire la publicité. Mais comment les autorités peuvent-elles rester de marbre devant ces contaminations ? La mise sur le marché des pesticides est l'aboutissement d'un parcours d'évaluation réglementaire s'apparentant à une lasagne, avec une couche européenne, une couche fédérale et une couche régionale. Les risques du produit sont analysés à chaque étape mais, malgré ce parcours, l'étude nous a montré que les pesticides PFAS sont bel et bien présents dans nos assiettes, et chaque année plus nombreux.

Plusieurs raisons ont été identifiées :

- l'absence de prise en compte de la persistance dans l'environnement comme critère d'exclusion. Caractéristique commune de tous les PFAS et justification majeure d'une proposition de restriction universelle de ces substances au niveau européen - à l'exception des pesticides - : ni la persistance, ni la forte persistance ne sont *per se* une raison d'interdire une substance active dans la réglementation européenne. Seules les substances persistantes, bioaccumulables et toxiques ou très persistantes et très bioaccumulables, seront exclues de l'approbation ;
- l'absence d'évaluation rigoureuse des différentes toxicités des pesticides, entre autres la perturbation endocrinienne. On observe que de nombreux pesticides PFAS sont approuvés, ou même réapprouvés, sans faire l'objet d'évaluation de leur toxicité - pourtant obligatoire depuis 2018 - ou qu'une évaluation de la perturbation endocrinienne est en cours mais n'est pas finalisée. Et cela peut durer des années... Or les PFAS sont de plus en plus suspectés d'interférer avec le système endocrinien – thyroïde - et immunitaire ;
- l'absence d'élimination progressive des pesticides candidats à la substitution. Ici aussi, la seule forte persistance ne suffit pas à qualifier une substance active de candidate à la substitution. Tous les PFAS pesticides n'en sont donc pas des mais, par ailleurs, la pratique a démontré que ces pesticides candidats à la substitution, censés être progressivement éliminés grâce au mécanisme de l'évaluation comparative, continuent à circuler sans que cette évaluation ait lieu, à quelques rares exceptions près. On se reportera ici au chapitre 2 du rapport de *Nature & Progrès*, intitulé "*Belgique, royaume des pesticides*" - voir notre analyse N°18 de l'année 2023. Ce rapport est disponible en ligne sur le site Internet de *Nature & Progrès* : www.natpro.be/informations/brochures/ ;
- l'absence de prise en compte de la toxicité intrinsèque des métabolites car les produits de dégradation des pesticides sont autant - voire plus - toxiques que la substance active dont ils proviennent. En l'occurrence l'acide trifluoroacétique (TFA) est un métabolite extrêmement

persistant qui se retrouve dans de nombreux produits de dégradation des PFAS. Mais la réglementation sur les pesticides n'a prévu d'apprécier les risques de persistance, bioaccumulation et toxicité - PVB, et vPvB - que quand la substance dont ils proviennent présente elle-même ces caractéristiques. C'est une aberration !

- l'absence de prise en compte de l'effet cocktail car l'exposition combinée, alimentaire et non alimentaire, à plusieurs substances chimiques - y compris les pesticides - n'est pas prise en compte par les évaluateurs, en l'absence de ligne directrice pour mener à bien cet examen pourtant obligatoire.

Ces quelques éléments témoignent du contexte tout à fait obsolète de la réglementation des pesticides. Elle s'applique toujours, cependant, au mépris de l'environnement et de la santé, et du besoin criant de décisions politiques courageuses pour nous en protéger.

Nos demandes et revendications

En 2020, dans le cadre du *Pacte Vert européen*, l'Union Européenne s'est engagée à interdire tous les PFAS inutiles en Europe. Mais les PFAS pesticides ont été exclus de la proposition de restriction universelle, sous prétexte qu'ils étaient déjà suffisamment régulés dans les normes européennes sur les pesticides.

Nature & Progrès, en collaboration avec *PAN Europe*, demande de toute urgence :

1. L'interdiction de tous les pesticides PFAS, soit :

- au niveau européen, d'une part, mettre fin à l'approbation de la substance active du fait de sa forte persistance, ou de la persistance de ses métabolites, dans le cadre de la réglementation pesticide et, d'autre part, supprimer l'exception des pesticides dans le cadre de la proposition de restriction universelle des PFAS ;

- au niveau fédéral, mettre en place un plan de réduction des pesticides PFAS pour une élimination totale au 1er janvier 2026 ;

- au niveau régional, suspendre immédiatement des PFAS pesticides.

2. L'application cohérente et rigoureuse de la réglementation européenne sur les pesticides, reposant sur l'expertise scientifique indépendante et sur le principe de précaution, entre autres en ce qui concerne l'évaluation comparative en matière de candidats à la substitution.

3. Une politique "Zéro résidus de pesticides PFAS" dans les produits alimentaires.

4. Un engagement massif de nos autorités pour une agriculture sans pesticides chimiques de synthèse.

Le rapport complet est consultable sur notre site internet

www.natpro.be/wp-content/uploads/2024/02/recolte-toxique-pfas-etude.pdf.

A14- Les suites du panel citoyen de Nature & Progrès

Petit retour en arrière : fin de l'année 2020, en pleine crise de la Covid, les bénévoles actifs des locales ne peuvent plus se réunir chez l'un ou chez l'autre pour discuter ensemble et réfléchir sur les thématiques chères à Nature & Progrès. L'éducation permanente, au cœur de notre association, est en péril. Pour certains membres, c'est un cycle régulier de près de vingt ans qui est alors rompu !

Par Lionel Pistone

Mais c'est sans compter sur une évidente créativité... Chacun tente alors de s'organiser pour tout de même échanger avec d'autres membres, devenus, au fil du temps, des amis. C'est dans ce contexte pour le moins particulier que la locale de Marche-en-Famenne décide de se réunir... dans un bois nassognard. Dans le petit village de Grune, plus exactement !

Une idée qui germe en temps de crise

Une bonne demi-douzaine de bénévoles actifs prend alors le départ, sous un paysage enneigé, d'un petit circuit concocté par Claudine. En marchant, ils échangent entre eux, ainsi qu'avec l'animateur, sur les différentes thématiques portées par l'association. Pendant la balade, Christian, le président de la locale, aborde un sujet un peu nouveau que l'on commence timidement à retrouver en éducation permanente : la participation citoyenne. De fil en aiguille, l'animateur et d'autres bénévoles apportent leur concours à la discussion, grâce notamment à des articles ou à des livres qu'ils ont lu sur le sujet, comme le célèbre *Contre les élections*, de David Van Reybrouck. C'est ainsi que commença à germer l'idée d'instaurer un mécanisme de participation citoyenne au sein de *Nature & Progrès*.

Tout se passe, en effet, comme si nous étions chacun les neurones d'un même cerveau. Mais la capacité d'un cerveau repose moins sur le nombre de ses neurones - et sur ce qu'ils "savent" en leur for intérieur - que sur le nombre des connexions qui les relie et sur la capacité de ces connexions à échanger rapidement toutes sortes de données utilisables. Une grosse masse de neurones peut donc être en état de mort cérébrale si on l'arrose quotidiennement, par exemple, de publicités ineptes qui la poussent à se comporter machinalement contre son propre intérêt. Un peu de matière grise dûment stimulée peut, au contraire, être très active si elle se décide à réfléchir. Une telle activation est ce qu'on nomme parfois le "capital social". C'est bien sur ce lien social que nous étions décidés à thésauriser !

Et après ?

Après plus d'un an et de multiples réunions sur le sujet - avec l'aide précieuse d'une "académique" de l'Université Catholique de Louvain spécialiste de la question -, deux journées de réflexion et de travail sont organisées à Namur, les 12 et 19 mars 2022. Une trentaine de citoyens membres et non-membres de notre association seront alors choisis et accompagnés par deux facilitateurs pour débattre autour du thème sélectionné par la locale de Marche : "*As-tu besoin de ton voisin ?*". À la suite de ces deux journées de travail - voir notre analyse n°16, de l'année 2022 -, une synthèse est envoyée aux participants et un moment de conclusion est organisé lors du salon Valériane 2023. Le processus se termine alors, après avoir animé presque trois ans de la vie de la locale...

Lorsqu'on met en place un projet qui a demandé autant de réflexion, de travail, de temps et de moyens, on espère toujours qu'il en reste quelque chose une fois ledit projet terminé. L'une des graines semées lors de ces ateliers va-t-elle germer dans la tête de l'un des participants ? Fort heureusement, nous pouvons affirmer, aujourd'hui, que oui ! La présente analyse dissèque donc deux réussites bien distinctes qui ont pu voir le jour suite au panel citoyen de *Nature & Progrès*.

Des projets pour Marbais

L'une des participantes au panel citoyen a mis en pratique les bons conseils échangés lors des journées du 12 et 19 mars. Début 2024, elle nous écrivait ceci :

« A la suite des deux journées de colloque "As-tu besoin de ton voisin ?", les projets ont fait leur petit bonhomme de chemin. Les idées et conseils des autres participants au colloque m'ont aidée à mettre en place ces projets qu'il me tenait à cœur de réaliser. Ces rencontres entre voisins, ces moments de convivialité et de partage permettent de renouer les liens de voisinage, d'accueillir les nouveaux habitants mais aussi de se demander "As-tu besoin de ton voisin ?". Pour 2024, nous avons obtenu l'approbation de la Commune de Villers-la-Ville pour la construction d'une aire de jeux dans le parc pour les enfants de 1 à 12 ans, et ceci grâce à une requête signée par 55 habitants de la cité. D'autres projets sont en couveuse et j'espère voir leur réalisation. »

C'est un magnifique témoignage qui nous conforte dans l'idée que ces processus participatifs, outre le fait qu'ils aient un intérêt d'éducation permanente pour une association telle que *Nature & Progrès*, ont un intérêt pour les participants qui les pratiquent.

Le groupe "autonomie" de la locale de Marche

Souvenez-vous, ce sont les bénévoles de cette locale qui ont eu l'idée du panel citoyen et qui ont réfléchi à sa concrétisation. Ils ont également pensé à sa suite, ancrée dans le concret et surtout dans les alentours... En effet, pour un projet qui s'intitulait "*As-tu besoin de ton voisin ?*", le résultat ne pouvait être que local ! C'est ainsi que, depuis janvier 2023, certains

membres bénévoles de la région se réunissent autour d'un nouveau projet qu'ils ont créé de toute pièce : un "cycle d'activités autour de l'autonomie au quotidien".

La méthodologie d'organisation est systématiquement la même : plutôt que d'imposer un sujet et d'attendre que les voisins viennent, ce sont eux qui choisissent sur quel thème ils veulent se réunir et échanger des savoirs et savoir-faire. Les premières rencontres "autonomie" ont été créées au départ de ce constat : de nombreuses personnes du village ne savent pas comment faire leur pain et ont déjà demandé de l'aide à Christian et Claude Thiry, les responsables de la locale. Ceux-ci ont donc décidé d'organiser un atelier directement chez eux, en invitant quelques connaissances. Un atelier, c'est bien mais ce n'est pas suffisant. Christian était administrateur chez *Nature & Progrès* et il a longtemps été notre représentant au Conseil supérieur de l'éducation permanente. Il sait que la sensibilisation est un enjeu crucial et que "faire pour faire", ce n'est pas suffisant. Il est important de comprendre pourquoi on le fait, sinon on finit par décrocher et se laisser tenter par un retour au "confort d'une vie moderne", faite de supermarchés ouverts sept jours sur sept...

En conclusion

Lors de chacune des rencontres sur l'autonomie, une causerie est donc organisée et les participants sont invités à discuter des différents enjeux liés à la thématique du jour. Ainsi, par exemple, lors de la première rencontre sur le pain, douze personnes étaient présentes, dont une agricultrice bio voisine qui a pu expliquer les réalités de son travail et les tenants et aboutissants de la production de ses farines. Depuis lors, une voisine, Cécile - qui était également présente lors des deux journées du panel - a repris la main avec Claude et une dizaine d'activités ont été organisées sur l'autonomie dans la cuisine, au jardin, financière, en écoconstruction, sur le *low tech*, etc. Un second groupe permanent, issu en partie du premier et rejoint par d'autres personnes (membres ou non), est également en création autour du jardinage, des semences et de la biodiversité.

Ces causeries permettent de (re)dynamiser des individus, qui deviennent ensuite des groupes, qui continuent à échanger, mais aussi tout le réseau local institutionnel. On peut ainsi citer quelques acteurs partenaires tels que la Maison de la Culture, diverses associations, le festival de la ruralité, la commune via le PCDR, les différents partis politiques locaux, le domaine provincial du Fourneau Saint-Michel, etc. qui (re)découvrent *Nature & Progrès* grâce à ses différents projets. En une année, ce sont plus d'une centaine de personnes qui ont déjà été sensibilisés à l'autonomie au quotidien ! Une belle réussite dont le point de départ fut, je vous le rappelle, une balade dans un bois nassognard, en temps de Covid...

A15 - Mieux comprendre la crise agricole

Après de belles promesses de Green Deal, la Commission européenne s'est employée, début 2024, à détricoter les principaux acquis environnementaux de la Politique Agricole Commune (PAC), espérant ainsi - sous la pression des puissances d'argent - calmer à brève échéance la colère du monde agricole. Et en balayant d'un revers de la main l'impact sur l'environnement et la biodiversité du modèle agricole dominant. Nous ne parlons même pas ici du climat...

Par Dominique Parizel, rédacteur, et Sylvie La Spina, rédactrice en chef

L'occasion unique de mieux comprendre l'impasse où nous errons aujourd'hui nous est offerte par Christian Mulders qui travailla, trois décennies durant, dans l'administration wallonne et est aujourd'hui admis à la pension. Nul ne semble mieux placé que lui - qui est spécialisé dans la relation entre l'agriculture et l'environnement - pour démêler l'écheveau d'atermoiements et de demi-mesures qui mène à la scandaleuse reculade de la Commission.

Des revendications essentiellement relatives au revenu

Pour Christian Mulders, le recul écologique est une diversion, soigneusement orchestrée pour faire tomber la fièvre, dans le monde agricole.

« Le ministre, à mes débuts, était monsieur Lutgen père. Je me souviendrai toujours d'une discussion que nous avons eue, à la fin des années nonante, avec des collaborateurs du Ministre qui ont par la suite occupé les plus hautes fonctions dans notre agriculture. Ils définissaient ainsi la première préoccupation d'un ministre de l'Agriculture : ne pas avoir les tracteurs dans la rue ! La politique agricole consistait donc à octroyer plus que ce qu'ils demandent aux syndicats agricoles, avant même qu'ils ne le demandent ! Une telle vision, je l'avoue, m'avait effrayé. Cela signifiait : nous nous faisons la caisse de résonance de choses que nous ne décidons absolument pas. Par rapport à la nature, j'ai également eu droit, par la suite, au discours d'un chef de cabinet qui annonçait "nous n'avons pas de projet, arrangez-vous vous entre stakeholders et nous prendrons ce que vous voulez !" »

Or la revendication actuelle des agriculteurs est essentiellement relative à leur revenu, nous dit alors l'ancien fonctionnaire ; ils veulent qu'il soit suffisant et surtout qu'il atteigne un niveau de base moins fluctuant.

« Cela devrait passer par des seuils de prix correspondant, peu ou prou, aux coûts de production, approche toutefois peu compatible avec marché ouvert, totalement libéralisé, avec des accords de partenariat passés un peu partout dans le monde. Par rapport à la Commission européenne et à des partis libéraux, c'est politiquement un tabou, c'est donc une affaire dogmatique, une croyance, un mythe ou une religion des vertus du libéralisme et du progrès technique, pour assurer un revenu et une croissance économique infinie dans un monde fini. La solution qui est trouvée par le pouvoir consiste à détourner au maximum la colère et les revendications vers la simplification administrative - bien entendu nécessaire - et les questions d'environnement. Mais il est clair que toute activité humaine doit être soumise à des normes qui sont toujours jugées trop contraignantes par les acteurs économiques, alors qu'elles sont, dans les faits, toujours insuffisantes en regard des enjeux dont elles s'occupent. Des normes qui ne permettent de toute façon pas d'atteindre les objectifs environnementaux, des normes toujours perçues, d'une manière générale, comme des limitations insupportables par le monde agricole conventionnel ».

On comprend ainsi que nos politiques - européens, fédéraux et régionaux -, plutôt que de mettre en œuvre des mesures permettant de résoudre la question du revenu des producteurs, préfèrent utiliser un bouc-émissaire tout trouvé et qui renforce le clivage - séparer pour mieux régner ? -, en faisant passer les préoccupations environnementales pour un obstacle à la rentabilité économique de l'agriculture. Ce qui est un non-sens total.

Rentabilité et revenus du travail

Rentabilité économique : vaste sujet... et grand mirage ! Christian Mulders nous éclaire.

« Les agriculteurs ont presque toujours été pauvres et le développement économique d'un pays va de pair avec la diminution de la part de l'agriculture dans son économie. Depuis une soixantaine d'années, les aides publiques aux revenus sont déterminantes pour la survie de la plupart des fermes, en Europe. Aujourd'hui, en Région Wallonne, un pourcent de la population est actif dans l'agriculture, ce qui génère 0,7 % de la valeur ajoutée brute wallonne. C'est malheureusement négligeable car ceci signifie - et ce n'est pas du tout ce que je souhaite, ni que je défends - qu'un arrêt total de la production agricole wallonne ne transformerait pas fondamentalement l'économie wallonne. Nos industries agro-alimentaires se fournissent peu chez nous. Les laiteries, si les producteurs sont en désaccord avec les prix qu'elles proposent, feront venir du lait de Roumanie, de Bulgarie, ou de n'importe où, et il sera moins cher ! ».

C'est d'autant plus vrai que notre agriculture contribue de moins en moins à l'alimentation locale : nous n'utilisons, pour notre alimentation, que 10 % du froment que nous produisons et nous importons les deux tiers de celui qui sert à fabriquer notre pain... Nous importons plus de 80 % des fruits et légumes que nous consommons... Nous exportons 90 % de nos pommes de terre et si la balance semble à l'équilibre pour les produits laitiers, c'est parce que nous

exportons énormément de poudre de lait industrielle alors que nous importons les trois quarts des fromages qui se retrouvent sur nos tables.

« Nous nous sommes donc, en l'occurrence, fameusement plantés sur l'idée même de plus-value de notre production ! Depuis plus de vingt ans, la valeur des produits issus de l'agriculture wallonne est structurellement inférieure au coût de production ».

Aujourd'hui, l'agriculteur ne s'octroie pas un salaire mais vit - ou, dans de trop nombreux cas, survit - avec ce qu'il a. Une frange aisée du monde agricole bénéficie d'un revenu confortable mais une autre ne retire absolument rien de son travail et rogne même sans arrêt sur son capital, ou ne tire de revenu que de celui-ci.

« L'agriculteur vit pauvre et meurt riche », rappelle Christian Mulders ! En 2016, la plus mauvaise année, 38% des agriculteurs wallons furent en-dessous de zéro, en termes de revenu de leur travail. En cumulant trois années, de 2016 à 2018, on voit que plus de la moitié d'entre eux ont un revenu du travail inférieur à 15.000 euros par an - voir tableau ci-dessous.

« Seule l'année 2022 a permis des revenus supérieurs aux coûts grâce à un contexte exceptionnel - la guerre en Ukraine et les prix des céréales et du lait qui explosent - mais le retour sur terre n'a été que plus douloureux, d'où la révolte actuelle. Plus encore qu'à d'autres, c'est surtout dans de tels moments que les inégalités se creusent. On observe alors que les revendications servent parfois aux plus gros à "absorber" les plus petits en osant un discours misérabiliste pervers qui repose sur leur précarité... Autant d'éléments signifiant que la pertinence économique du modèle agricole actuel est totalement absente », insiste Christian Mulders. « La sortie de ce cadre non-rémunérateur fut un court mirage. Et on comprend, en tout cas, beaucoup mieux les vraies raisons d'une colère... »

Revenu du travail agricole, en Région Wallonne (en euros, par unité de travail)	2016 (en %)	2017 (en %)	2018 (en %)	Moyenne
Inférieur à 0	38,1	23,1	20,1	27,1
0 à 5.000	11,9	5,7	6,2	7,9
5.000 à 10.000	11,3	7,5	7,7	8,8
10.000 à 15.000	8,0	9,8	11,9	9,9
15.000 à 20.000	7,5	9,3	9,3	8,7
20.000 à 25.000	7,0	7,5	10,6	8,3

25.000 à 30.000	5,7	7,5	7,5	6,7
30.000 à 35.000	5,4	6,7	3,9	5,3
35.000 à 45.000	2,8	6,2	7,0	5,3
45.000 à 55.000	0,8	6,4	6,7	4,6
55.000 à 65.000	1,0	2,3	2,8	2,1
65.000 à 75.000	0,5	3,9	2,3	2,2
+ de 75.000	0,5	4,4	4,1	3,0

Source : Direction de l'Analyse économique agricole, SPW

Rester - ou redevenir - agriculteurs !

Le secteur agricole wallon a le sentiment d'avoir de l'espace et de pouvoir s'intensifier à l'envi parce qu'il a, en face de lui, le modèle agricole flamand. Christian Mulders est clair :

« Les agricultures flamande et hollandaise, à mes yeux, ce n'est pas de l'agriculture ! Initialement, la notion même d'agriculture - ce n'est pas aux latinistes ni aux bio que je l'apprendrai -, concerne le lien au sol, le lien à la terre. L'agriculture est une activité économique du secteur primaire. À côté du travail et du capital, on y trouve, en effet, un troisième facteur de production : les ressources naturelles. La terre pour l'agriculture, le charbon pour les mines, etc. Le secteur secondaire, lui, est relatif à la transformation, avec des intrants achetés sur lesquels on travaille, qui donnent des produits et des déchets. Les agricultures flamande et hollandaise répondent à cette définition du secteur secondaire : ce sont bien des industries de transformation, qu'il s'agisse de poulaillers, de porcheries, de vaches qui ne sortent plus et sont principalement nourries aux farines achetées, de serres avec du hors-sol ou même de l'hydroponie... Le lien au sol est complètement distendu, voire le plus souvent complètement inexistant. Nous, les Wallons, qui sommes encore parfois dans un vrai modèle agricole, demeurons trop souvent béats d'admiration devant ce modèle industriel et pensons benoîtement que nous disposons d'une marge importante d'intensification. Un simple coup d'œil aux statistiques européennes nous montre que la Wallonie figure déjà dans le top 10 de l'intensification. Et que Flamands et Hollandais, deux fois plus intensifs que nous, soient dans le top 5 ne change rien à l'affaire. Nous sommes en bonne compagnie, avec la Bretagne, la Vallée du Pô, le Danemark... L'état de nos eaux et de notre biodiversité en est durement affecté. »

Dans les faits, nous avons déjà délocalisé une grosse partie de notre production ! Les importations nettes de soja de la Belgique représentent plus de quatre cent mille hectares de cultures, ce qui correspond à la totalité des terres arables wallonnes !

« Le producteur qui, chez nous, fait du lait, du porc ou du poulet avec ce soja-là, est-il producteur ou transformateur ? Je pense que le producteur est celui qui a cultivé le soja ; il se trouve pour 70 % aux États-Unis, pour 20 % au Brésil et, pour les 10 % restants, un peu en

Argentine, un peu au Canada, etc. Nous nous trouvons donc bien dans un modèle industriel de transformation ! Mes ex-collègues de la Direction de l'analyse économique agricole, qui publient, chaque année, le Rapport sur l'économie agricole et horticole wallonne, montrent que le coût des aliments pour le bétail, qui sont achetés par les éleveurs wallons, est largement supérieur au coût du foncier. Autrement dit : nous payons plus cher ce qui est produit sur des terres, hors de la ferme, que pour la disponibilité des terres, dans la ferme ! Ce qui démontre à suffisance que nous nous sommes davantage installés dans une logique de type industriel que dans une logique de secteur primaire. En termes de souveraineté alimentaire, nous sommes totalement dépendants de ces fournisseurs. »

Le retour des paysans

Quelles solutions pour l'avenir ? Christian Mulders nous dit son sentiment et avance quelques propositions.

« J'ai souvent considéré que nos politiciens étaient faibles, et je continue à le faire. Certains font preuve de force de caractère mais s'alignent en amont - ils peuvent les précéder ou encourager - ou en aval sur les revendications des acteurs économiques ou des organisations qu'ils croient dominants, sans doute par opportunisme et parfois en adoptant une position de défense corporatiste, à court terme, de l'agriculture, indépendamment du bien commun qui devrait être la préoccupation des pouvoirs et services publics. Comme ce bien commun et les questions d'environnement et de climat ne sont pas des acteurs économiques - ils sont pourtant la base de toute activité humaine - et ne votent pas, ils restent le parent pauvre ou la variable d'ajustement. La Commission Européenne, aujourd'hui, est faible au point de détricoter, en un seul jour, tout ce qu'elle a laborieusement tricoté, de longues années durant. Chacun peut quotidiennement constater cette faiblesse des politiques qui se bornent à répondre au lobbying le plus puissant. Ils sont donc sans états d'âme, sans programmes, sinon quelques dogmes, et a fortiori sans vision à long terme puisqu'ils n'ont plus d'autre horizon que les élections qui suivent. La conséquence de cela sera extrêmement limpide : ce qu'on ne choisit pas, on le subira ! Dans le domaine qui me concerne, je pense que les changements de société liés à la déconnexion entre politiques et population, au populisme, à la vision à court terme, à la croissance des inégalités et aux conflits internes ou externes, risquent d'être tellement puissants qu'ils balayeront les quelques gentils essais de modification des modèles agricoles que nous avons patiemment proposés jusqu'ici. Pourtant, même insuffisants, les soutiens au bio et les ambitions wallonnes et européennes en termes de superficies relèvent bien de visions à long terme, même si elles sont contredites par d'autres démarches, comme la course aux marchés mondiaux ou les combats d'arrière-garde, comme les soutiens couplés.

»

Confiance totale dans la bio !

« Les systèmes les plus robustes perdureront, affirme notre expert, et, en la matière, l'agriculture biologique a, au moins, trois longueurs d'avance. Les agriculteurs bio s'en sortent-ils, pour autant, mieux économiquement ? Ils viennent de vivre une période difficile. S'ils s'en sortent, c'est souvent - et c'est peut-être un regret qui me reste - parce qu'ils réussissent à faire deux, trois, voire quatre métiers différents. Ils arrivent à transformer et à commercialiser, à côté de leur production biologique. Si je pouvais émettre un souhait, ce serait celui de laisser l'agriculteur faire le boulot qu'il a dans les gènes. L'activité agricole stricto sensu - l'activité de gestionnaire d'un territoire - doit donc être rémunérée correctement, que ce soit par les prix ou par les aides. Et, bien entendu, en cumulant les deux, comme c'est le cas pour tous les agriculteurs européens depuis des décennies. Et tant mieux si celui qui a aussi la fibre industrielle, la fibre marchande arrive à se rémunérer mieux, en pratiquant la transformation et la commercialisation.

Ceci me paraît particulièrement important. Nous devons à présent décider si l'enjeu de notre agriculture wallonne se trouve dans les 0,7 % négligeables de la valeur ajoutée brute pour notre économie, ou dans la saine gestion des 45 % de notre territoire qui sont concernés par la pratique agricole. Privilégier une approche territoriale me paraît essentiel, et c'est pour cela que j'apprécie les agriculteurs se revendiquant comme paysans, avec les notions de "pays" et de "paysage". Sa fonction de gestion du paysage est précisément ce que lui paie la PAC qui rémunère tous les hectares indépendamment de la qualité produite - c'est le découplage entre l'aide et la production - et d'autant mieux - mais pas encore assez - qu'ils sont exploités en utilisant les meilleures pratiques pour l'environnement et le climat, via des éco-régimes et des Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC), et surtout un soutien à l'agriculture biologique ! Ceci a déjà permis à beaucoup de survivre ou de passer le pas.

La PAC doit donc évoluer pour cesser de valoriser indifféremment l'hectare, quoi qu'on y fasse - ce qui demeure une faiblesse ou une absence de politique et de signal économique -, via le saupoudrage des aides. Les paiements doivent être beaucoup plus fortement différenciés en fonction de la plus-value - ou de la moins-value - environnementale. Ne dessinons pas une situation plus sombre qu'elle ne l'est : l'agriculture wallonne n'est pas aussi vertueuse qu'elle le dit ou le croit, mais nous disposons d'atouts : à niveau d'intensification agricole comparable, la Wallonie ne s'en sort pas mal du tout, avec des bovins qui passent encore la majeure partie de l'année en prairies, des mesures agro-environnementales plus largement adaptées et plus efficaces, et un pourcentage de bio largement supérieur à celui de ses voisins. Il faut encore améliorer très fortement mais nous avons les bases. Qu'au-delà de cela, l'agriculteur et les filières travaillent à augmenter la qualité de produits et arrivent à mieux les valoriser auprès du consommateur reste évidemment, non seulement légitime et souhaitable, mais absolument indispensable. Le politique a moins de prise là-dessus. Ce sont les acteurs des

filières, et notamment les consommateurs, qui ont la main. Tous doivent être sensibilisés et prendre l'initiative. »

Une autre agriculture ! Et vite...

Tout ceci ne fait que conforter Nature & Progrès dans ses positionnements. L'absence de toute vision claire de politique agricole, en Wallonie, est grandement préjudiciable à la qualité de vie des Wallons. Nos problèmes environnementaux sont absolument majeurs : nitrates, pesticides, biodiversité, sol, air, climat... Christian Mulders insiste :

« De nombreuses études ont comparé le montant des externalités négatives de notre modèle agricole avec la valeur des produits. Elles constatent systématiquement que ces externalités sont du même ordre de grandeur, voire supérieures, à la valeur même des produits ! En Région Wallonne, on atteindrait même le double, qui prend en compte la santé pour 50 % ! La question fondamentale de la santé nous coûte donc autant que le produit lui-même ! De plus, l'impact sur la biodiversité n'est même plus calculé dans la plupart de ces études basées sur les budgets : il est tout simplement incalculable car nous sommes incapables de nous entendre sur la valeur d'un faucon pèlerin, d'une cigogne ou d'une grenouille... »

Le citoyen wallon doit donc aujourd'hui se mobiliser, non seulement pour défendre la nature même des denrées qu'il choisit de mettre dans son assiette, mais surtout parce que sa qualité de vie est directement menacée par le terrible laisser-aller qui prévaut en matière agricole, tant au niveau européen que belge et wallon. La qualité de vie et le revenu du travail des agriculteurs ne pourront être garantis, quant à eux, que par une véritable relocalisation de la production, par l'abandon de toute illusion exportatrice pour un territoire aussi petit et densément peuplé que le nôtre - vocation seulement rendue possible par des quantités démesurées d'intrants et la dégradation de notre environnement et du climat -, ainsi que par une intégration optimale, au sein de l'activité agricole, de l'amélioration du territoire géré par les agriculteurs. Ainsi la balle sera-t-elle de retour dans leur camp et le match enfin gagnable...

A16 - L'agriculture biologique : une pratique, pas une croyance

L'agriculture bio, un truc de hippies, d'illuminés ? Ce préjugé colle encore à la peau du secteur. Comme dans le domaine écologique, des mouvements spirituels se sont développés autour de l'agriculture, comme la biodynamie liée à l'anthroposophie. Ils préconisent des pratiques qui ont souvent leur raison d'être et qui sont aussi utilisées sans lien avec les croyances qui y sont associées. Et si, au lieu de catégoriser et de juger, on considérait les alternatives agricoles dans leur diversité ?

Par Maylis Arnould, rédactrice

Même si la stigmatisation des acteurs du bio a largement diminué, certains préjugés sont encore très présents. Il y a ceux qui sont bien connus, comme l'idée que produire bio diminue les rendements ou que manger bio coûte trop cher. Puis il y en a d'autres, un peu plus discrets, mais dont l'émergence peut être dangereuse, comme le fait que l'agriculture bio irait forcément de pair avec des croyances mystiques, voir sectaires. Tantôt des *hippies*, tantôt des *illuminés* : que l'on soit productrice ou producteur, formatrice ou formateur, consommatrice ou consommateur, on n'échappe pas aux clichés.

Comme je l'avais déjà mentionné dans l'analyse n°21 de l'année 2023, intitulée *Au-delà du pacifisme ? Quand la désobéissance civile ne suffit plus...*, il existe différents groupes dans lesquels l'écologie est associée à certaines croyances, spiritualités ou religions. Parmi ceux-ci nous pouvons citer par exemple *l'écologie intégrale* qui inclut les croyances chrétiennes parmi les enjeux environnementaux (1), ou encore *l'écologie profonde* qui se base parfois sur des croyances néopaïennes (2). Mais lorsqu'il est question d'écologie, il est souvent question de changer également les modes de production alimentaire. Comme pour l'écologie, l'agriculture comporte certaines branches qui ont des idéaux tendant vers la spiritualité. La méfiance vis-à-vis de ces courants - bien que très minoritaires - peut avoir un impact, non seulement sur les personnes qui y adhèrent, mais également sur les autres acteurs de la filière.

L'anthroposophie et la biodynamie

Lorsqu'il s'agit d'associer agriculture biologique et coutumes dépassant les savoirs strictement scientifiques, on pense assez directement à *l'agriculture biodynamique*, branche agricole de l'anthroposophie. Fondée par Rudolph Steiner en 1913, l'anthroposophie est un mouvement de pensée qui regroupe diverses idées que l'on peut qualifier d'ésotériques, dans le sens où

elles s'exercent parfois à travers des rituels ou des initiations (3). L'anthroposophie a fait beaucoup parler et écrire ces dernières années ; nous l'utiliserons ici à titre de simple exemple permettant d'éclairer le propos, en essayant d'être le plus neutre possible. Car on peut observer, d'un côté, une valorisation positive, et d'un autre, une forte critique.

Comme l'explique la *Mission Interministérielle de vigilance et de lutte contre les dérives sectaires* (MIVILUDES) en France, dans son dernier rapport de 2023, il n'y a pas à porter de jugement sur une croyance. Si l'anthroposophie se retrouve dans la liste des sujets d'inquiétude de l'organisme, c'est principalement pour certaines dérives de médecins et de professeurs se disant directement liés à l'anthroposophie. Car parmi les concepts de Rudolf Steiner, on trouve des actions concrètes dans des domaines très variés : l'éducation à travers les écoles Steiner-Waldorf, la médecine à travers des méthodes de soins développées par ses propres soins, et l'agriculture à travers la *biodynamie*. C'est seulement de cette dernière dont il est question ici.

« Basée sur les mêmes principes que l'agriculture biologique en ce qui concerne le refus des intrants chimiques, la biodynamie s'en distingue non seulement par une conception organiciste et holiste de l'unité de production agricole, mais par un fond théorique que l'on pourrait qualifier d'ésotérique et qui se traduit concrètement par l'application de techniques bien spécifiques parmi lesquelles la prise en compte de différents cycles cosmiques (lunaires, solaires et planétaires) dans les pratiques culturelles, et la dynamisation de différentes préparations visant notamment à rendre les sols plus fertiles » (4). S'appuyant sur différents ouvrages de référence, notamment *Le Cours aux agriculteurs* (1926) ou encore les livres de l'agronome Ehrenfried Pfeiffer, les enseignements agricoles biodynamiques n'ont cessé de s'étoffer d'année en année.

Ne pas confondre pratiques et valeurs

Bien que controversée pour ses idées, la biodynamie est, tout de même, principalement un ensemble de pratiques agricoles. Et c'est un des points sur lesquels il est intéressant de se pencher. En effet, les valeurs, que nous allons définir ici comme l'ensemble d'idées d'un groupe d'individus, ne sont pas forcément ancrées dans les pratiques. A l'intérieur d'une vision spécifiquement biodynamique de la terre et de l'agriculture, se trouvent des conseils et des expériences agronomiques qui peuvent être utilisées par des personnes n'appartenant ni à l'anthroposophie ni à *Déméter*, l'organisme de certification du label de l'agriculture biodynamique.

Sans rentrer dans des détails agronomiques trop techniques, la pratique la plus connue en biodynamie est la préparation dite P500 : *"Une bouse de vache gestante [...] est introduite dans une corne de vache et enterrée dans le sol pendant tout l'hiver. La bouse fermente et se transforme en humus. Au printemps, on démoule la corne, récupère l'or brun que l'on dilue*

dans de l'eau de pluie. On pulvérise alors le mélange au moins une fois par an sur l'ensemble des terres accessibles du domaine. Objectif ? Agir au niveau du sol, le rendre plus fertile, stimuler la germination des graines...".

En ce qui concerne la bouse de vache, on n'a plus vraiment à expliquer pourquoi c'est une bonne idée de l'intégrer dans le sol quand celui-ci va être cultivé. De l'agriculteur conventionnel au jardinier du dimanche, en passant par l'agriculteur bio, énormément de personnes, depuis plusieurs générations, ont recours à cette pratique. Les ressources, qu'elles soient scientifiques ou non, qui vantent les bénéfices de cet intrant sont extrêmement nombreuses.

L'utilisation de la corne, quant à elle, est moins répandue mais tout de même très présente dans de nombreux magasins à destination des particuliers qui jardinent. Apport d'azote, de phosphate ou répulsif contre certains insectes, entre autres, les intrants organiques ou végétaux dans les sols sont des bases de l'agriculture biologique.

Qu'elles soient basées sur un cahier des charges *Déméter, Nature & Progrès* ou de l'agriculture biologique, les pratiques agricoles peuvent donc se ressembler mais être intégrées dans des idéologies variées.

Sentir n'est pas croire

Au-delà du côté très pragmatique de leurs utilisations, les pratiques agricoles sont également très souvent enveloppées à l'intérieur de ce qu'on peut appeler des "savoirs profanes". *« Un individu considéré comme non-expert (à l'inverse de l'agronome scientifique, par exemple) peut être nommé un profane, et il développe son propre savoir (savoir profane ou savoir ordinaire) en ce qui concerne son environnement et le monde dans lequel il évolue »*. Ce concept a été théorisé par différents auteurs dans le domaine sociologique, dont Mary Douglas ou Phil Brown. Pour Mary Douglas, les savoirs profanes se basent sur des perceptions, des expériences, des savoirs tacites, des traditions, des "règles de bon sens" ou sur la transmission, par les voisins ou les amis, par exemple (5).

Ici aussi, l'exemple de la biodynamie permet d'illustrer le propos : ce modèle agricole est dirigé par des principes économiques et techniques mais également par un lien particulier entretenu avec la terre. Cette culture est ancrée dans une observation très forte du vivant (6). Comme l'explique Jean Foyer, déjà cité, *"presque tous les vigneron soulignent la nécessité de pratiquer la biodynamie in situ, qu'elle implique de passer encore plus de temps dans les vignes, d'observer, de se l'approprier en fonction de ses besoins et de l'adapter au contexte local et temporel. Ainsi, les pratiques en fonction des jours du calendrier biodynamique ne sont jamais absolument strictes et d'autres facteurs, météorologiques ou organisationnels, peuvent primer sur le respect à la lettre de ce calendrier"*. Un vigneron explique ainsi que la transition de la viticulture conventionnelle à la bio, puis à la biodynamie, a représenté pour lui une

reprise d'autonomie considérable vis-à-vis de sa conduite de la vigne, une reprise en main des savoirs et des pratiques, une obligation de s'écouter et de se faire confiance, là où il avait le sentiment auparavant de ne faire qu'appliquer mécaniquement les conseils des techniciens. Or nombreux sont les agriculteurs - notamment ceux que j'avais rencontrés à l'occasion de mon mémoire de fin d'études précédemment cité - qui mettent en avant la connaissance particulière de leurs sols, Il s'agit d'une notion parfois difficile à expliquer et qui passe par le fait de toucher la terre, de la sentir et de la considérer comme un élément vivant et non comme un simple outil économique.

Considérer la diversité

En conclusion, nous pouvons donc voir que peu importe la manière ou l'organisme choisi pour cheminer vers des pratiques agricoles biologiques, il y a une proportion très forte de choix individuels et des parcours très divers. La stigmatisation, autour de ces modèles agricoles, basée sur l'idée d'une agriculture biologique unique empreinte de connaissances non scientifique, est complètement éloignée de la réalité des personnes qui produisent, transforment, consomment ou participent, de quelques manières que ce soit, à l'évolution d'une l'agriculture plus respectueuse du vivant. Encore mieux que "ne pas mettre tout le monde dans le même panier", est-ce qu'on ne pourrait pas, tout simplement, faire disparaître le panier ?

REFERENCES

- (1) Pour des informations plus détaillées, voir l'article de Charlotte Luyckx : "L'écologie intégrale : relier les approches, intégrer les enjeux, tisser une vision", *La Pensée écologique*, vol. 6, no. 2, 2020.
- (2) Celle-ci comporte parfois une croyance en la terre, aussi nommée *Gaïa*. Voir l'article de Stéphane François : "Antichristianisme et écologie radicale", *Revue d'éthique et de théologie morale*, vol. 272, no. 4, 2012.
- (3) Il existe une bibliographie très riche sur le sujet. Dans les ressources plutôt critiques : "Qu'est-ce que l'Anthroposophie ? Entretien avec Grégoire Perra", du blog Médiapart, du 10 mai 2020, ou les épisodes du podcast *Metadécho* "Une vie en anthroposophie" qui, même s'ils ne sont pas toujours neutres, apportent des éléments éclairants sur l'histoire du mouvement. Voir aussi le livre "*BA.BA Anthroposophie*", de Christian Bouchet, aux éditions Pardès, paru en 2006.
- (4) Jean Foyer, "Synchrétisme des savoirs dans la viticulture biodynamique. Incorporation dans l'expérience et le sensible et trajectoire initiatique", *Revue d'anthropologie des connaissances*, vol. 12, no. 2, 2018.
- (5) Maylis Arnould, "Initier une démarche collective chez les producteurs et transformateurs *Nature & Progrès* Belgique : l'exemple de la filière céréalière", mémoire de fin de Master, 2019.

(6) Lire les pages 87 à 95 du livre de Christian Bouchet, cité précédemment, qui expliquent en détail la perception du vivant dans la biodynamie et la diversité des techniques utilisées.

A17 - Devenir riches et heureux avec Nature & Progrès ?

La richesse est souvent associée à l'abondance matérielle. Les sociétés traditionnelles, éloignées de la pensée capitaliste, démontrent cependant que l'argent ne fait pas le bonheur. Ce dernier réside dans les liens sociaux, dans la culture, les savoirs et les savoir-faire, vecteurs d'autonomie et de solidarité. Des valeurs que Nature & Progrès précisément œuvre à renforcer.

Par Sylvie La Spina, rédactrice en chef

Qui n'a jamais rêvé de devenir riche ? Si vous gagniez des millions, qu'en feriez-vous ? Riche, on peut faire ce qu'on veut, quand on veut. On peut même arrêter de travailler pour en profiter pleinement. Mais l'argent fait-il vraiment le bonheur ?

Millionnaires, mais isolés

Dans le livre *Les millionnaires de la chance* (2010, Payot), Michel et Monique Pinçon-Charlot ont enquêté sur le devenir des personnes frappées soudainement par la chance du jeu. Force est de constater que le rêve peut tourner au cauchemar pour les nouveaux riches. Première difficulté : dans notre société de la démesure, niant les limites planétaires pour prôner une croissance et une consommation infinies, notre imagination et nos désirs sont sans limites. L'argent donne accès à tout : des voyages, des briques, des gadgets techno... et pourquoi pas une piscine ? Mais à ne plus savoir où donner de la tête, on en perd pied, et c'est la noyade. En bouée de sauvetage, les organismes de jeux proposent un soutien psychologique aux grands gagnants.

Seconde difficulté : l'isolement social. Malgré leur générosité pour leurs proches, les gagnants rencontrent fréquemment des tensions qui aboutissent à des ruptures. "*La richesse, expliquent les auteurs, ce n'est pas qu'un niveau de revenu, c'est aussi une façon d'être, une assurance, une aisance, une façon de parler, de se tenir en société, qui marque l'incorporation physique des privilèges.*" Les nouveaux riches ressentent la violence symbolique et le décalage lorsqu'ils fréquentent des établissements de luxe. N'appartenant plus à leur classe sociale, et n'appartenant pas non plus à celle des personnes fortunées, ils se retrouvent isolés. Et si le bonheur était ailleurs ?

L'abondance est ailleurs

A-t-on vraiment besoin de toute cette abondance matérielle, ou n'est-ce pas un rêve vendu par notre société de consommation ? *"Quand, à force d'économies, vous réussirez à vous payer la bagnole de vos rêves, je l'aurai déjà démodée. J'ai trois vogues d'avance, et m'arrange toujours pour que vous soyez frustré. Le Glamour, c'est le pays où l'on n'arrive jamais. Je vous drogue à la nouveauté, et l'avantage avec la nouveauté, c'est qu'elle ne reste jamais neuve. Vous faire baver, tel est mon sacerdoce. Dans ma profession, personne ne souhaite votre bonheur, parce que les gens heureux ne consomment pas"*, écrit Frédéric Beigbeder, ancien agent publicitaire, dans son livre intitulé « 99 Francs » (2000, Grasset et Fraquelle).

Sortons de nos sociétés "modernes", formatées par le capitalisme, pour rencontrer les sociétés "traditionnelles", celles qui n'ont pas connu de révolution industrielle et qui vivent dans une économie de subsistance. Dans son livre intitulé *Les sociétés traditionnelles au secours des sociétés modernes* (2005, Delachaux et Niestlé), Sabine Rabourdin, anthropologue, nous invite à découvrir les traits de différentes civilisations dans le monde. Pour ces sociétés, l'abondance, ce n'est pas produire beaucoup : c'est désirer peu ! Plutôt que d'exploiter les ressources pour en tirer du profit - jusqu'à les réduire à néant -, ces populations prélèvent le moins possible pour laisser le soin à la Nature de se régénérer. Les individus travaillent peu - le juste nécessaire à la subsistance - et se consacrent davantage aux liens sociaux et créatifs, à la culture.

"Le mythe de la croissance économique infinie nous fait croire que les sociétés antérieures souffraient de misère et étaient en proie à des conflits permanents pour les ressources. Il ne nous parle jamais de ce que signifiait pour eux l'abondance, de ce qu'ils considéraient comme des besoins essentiels, de leur sagesse, de ces principes d'autolimitation pour favoriser la cohésion sociale, de la richesse de la vie intérieure et culturelle..."

Ce mode de pensée était ancré dans nos sociétés avant l'ère industrielle et le développement du capitalisme. Dans son livre *Temps de vivre, lien social et vie locale* (2012, Yves Michel), Alice Médigue interpelle sur l'évolution de notre société au détriment du vivre ensemble et de la culture. Être riche, n'est-ce pas cultiver le lien social et la culture ? Olivier Hamant rejoint cette idée en prônant, pour plus de robustesse – voir notre analyse n°6 -, le passage de "l'abondance matérielle à l'abondance relationnelle" qui serait "la revanche du lien sur le rien".

La pauvreté n'est pas une question d'argent

"Nous sommes devenus pauvres le jour où l'argent a été introduit par les blancs", témoigne un chef de tribu. Les sociétés traditionnelles vivaient sans argent, riches de liens sociaux, en basant leur subsistance sur quatre valeurs centrales : l'égalité, la solidarité, la sobriété et l'autonomie.

- Égalité et solidarité

Les sociétés traditionnelles rejettent la propriété matérielle ou la réduisent au minimum nécessaire. Les terres, gérées collectivement, appartiennent à tout le monde. Il n'y a donc pas de riche, ni de pauvre ! Si un individu rencontre un manque, la solidarité est de mise dans un groupe basé sur l'égalité entre ses membres. "*La pauvreté est avant tout un rapport entre les hommes, un rapport social d'inégalité*", analyse Sabine Rabourdin.

- Sobriété

L'égalité prévaut entre les hommes, mais aussi avec la Nature. Les sociétés traditionnelles considèrent que l'humain fait partie d'un Grand tout, ce qui les pousse à un respect profond des ressources naturelles. Tout prélèvement sur la Nature est synonyme de dette. "*Le soin extrême avec lequel la plupart des Indiens usaient de chaque morceau de carcasse d'un animal tué n'était pas l'expression d'un souci d'économie mais d'attention et de respect*", observe Sabine Rabourdin. Les sociétés traditionnelles sont vues comme primitives du fait qu'elles ne font pas de commerce, ne visant aucune croissance économique, et ne détiennent pas de capital. Inégalités sociales et consumérisme sont apparus avec l'ère industrielle.

- Autonomie

La sobriété des sociétés traditionnelles est associée à une connaissance fine de leur environnement et à un savoir-faire leur permettant de valoriser les ressources. Le déchet n'existe pas car il n'est pas produit : il est valorisé, recyclé ou retourne à la terre quand il est biodégradable. Sabine Rabourdin partage le constat que nos sociétés modernes ont perdu le savoir et le savoir-faire permettant d'assurer l'autonomie de chacun. Les individus des sociétés modernes sont devenus isolés et dépendants de l'argent pour leurs besoins essentiels : pour acheter de la nourriture, pour payer un logement, etc.

Alice Médigue rejoint ce constat, en évoquant le passage de notre société de la pauvreté à la misère : "*La misère, c'est la pauvreté couplée à la dépendance, c'est la dépossession des savoir-faire et des savoir être (chômage, précarité, désinsertion)*." Le pire n'est donc pas de manquer d'argent, c'est surtout de perdre les moyens d'œuvrer à son autonomie. L'auteure ajoute : « *La mondialisation tue les économies de subsistance, c'est une guerre sournoise contre la capacité des peuples à subvenir par eux-mêmes à leurs propres besoins, les rendant dépendants.* »

Les clés d'une société riche

"*Si ce n'est pas la pénurie matérielle qui nous menace le plus directement aujourd'hui, c'est bien la désintégration du lien social et la montée de la violence*", exprime Alice Médigue. Elle ajoute : "*Le fait de se mettre à faire par soi-même, de s'organiser pour devenir autonomes, n'est pas réductible à la seule volonté d'anticiper les crises alimentaires ou énergétiques. Il y a un art de vivre, une volonté de recoudre le lien social défiguré, il y a une nouvelle source de*

bonheur et même une nouvelle civilisation en gestation dans la conscience d'être relié, en tissant plutôt qu'en accumulant."

L'auteure propose d'apprendre à refuser les technologies et les services qui nous font gagner du temps, de la performance, quand ils détruisent certaines sphères essentielles de notre vie, vues en termes de robustesse, de mettre des limites à la prolifération technique et matérielle dans nos vies pour préserver les liens humains et la cohésion sociale.

L'idée de devenir riches et heureux avec *Nature & Progrès*, qui a inspiré cet article, repose donc sur la nécessité de développer l'autonomie et le lien social, une préoccupation qui se trouve au cœur même de notre association, depuis ses fondements. Nous sommes convaincus que développer le savoir-faire, pour nos besoins essentiels - que sont l'alimentation, l'habitat et l'énergie - est gage de richesse intérieure et de résilience.

Chaque année, notre Salon Valériane est un haut-lieu de rencontres, d'échanges et d'apprentissage, à travers les stands, les ateliers et la présence de la librairie qui propose un vaste assortiment de ressources sur le sujet. Notre Réseau RADiS contribue, lui aussi, au partage de savoirs et savoir-faire. En ce début d'année, notre initiative a reçu le prix de la *Fondation Be Planet* pour la mise en route d'un four à pain mobile. Outil de sensibilisation à la qualité de l'alimentation, via l'apprentissage de la fabrication du pain, des réflexions sur l'origine et le mode de production de la farine, ce four sera également un outil communautaire mobilisé par les citoyens des villages de la région dinantaise pour recréer du lien social, notamment avec les publics plus fragiles. Fragilisés par la perte d'autonomie, plus encore que par le manque d'argent...

A18 - La bio, seule voie d'avenir pour notre agriculture

La crise agricole touche-t-elle les agriculteurs bio ? Des travaux récents révèlent que oui. La consommation bio diminue, entraînant dans sa chute le revenu des agriculteurs. La baisse du pouvoir d'achat est pointée du doigt. Est-elle seule responsable de ce retour en arrière ? Où est-ce l'effet de la concurrence de concepts "verts", mis en avant par nos politiques au détriment d'une communication claire sur l'agriculture biologique ? Plus que jamais, exigeons la reconnaissance de l'agriculture biologique comme unique voie de transition et d'avenir pour notre agriculture.

Par Sylvie La Spina, rédactrice en chef

"30 % des sondés envisagent d'arrêter l'agriculture biologique". Ce titre du journal agricole *Le Sillon Belge* interpelle. L'article relaie les résultats du premier baromètre sur le moral des agriculteurs bio réalisé par l'UNAB (Union nationale des agrobiologistes belges). Quelques 282 producteurs bio - soit 14 % des deux mille producteurs wallons - y ont participé. S'il est toujours délicat de s'appuyer sur le résultat de sondages, les faits semblent confirmés par le baromètre des filières de *Biowallonie*. Même constat en France : selon le site internet de l'Agence bio, en 2022, la valeur des achats des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a baissé de 4,6 % en 2022, par rapport à 2021. C'est historique : le secteur bio vit son premier recul.

Consommation et revenus en baisse

La raison de la crise des agriculteurs bio rejoint celle des autres agriculteurs : le manque de revenus. La moitié des répondants au sondage de l'UNAB a vu son chiffre d'affaires baisser entre 2019 et 2022, parfois de manière critique : perte de 30 à 50 % pour 10 % des répondants. Le revenu net du travail de 60% d'entre eux est inférieur au seuil de risque de pauvreté et d'exclusion sociale en Belgique, fixé à 17.500 euros par an. Christian Mulders nous éclaire, par ailleurs, à ce sujet - voir notre analyse n°15 : la situation financière est précaire pour l'ensemble du secteur primaire agricole.

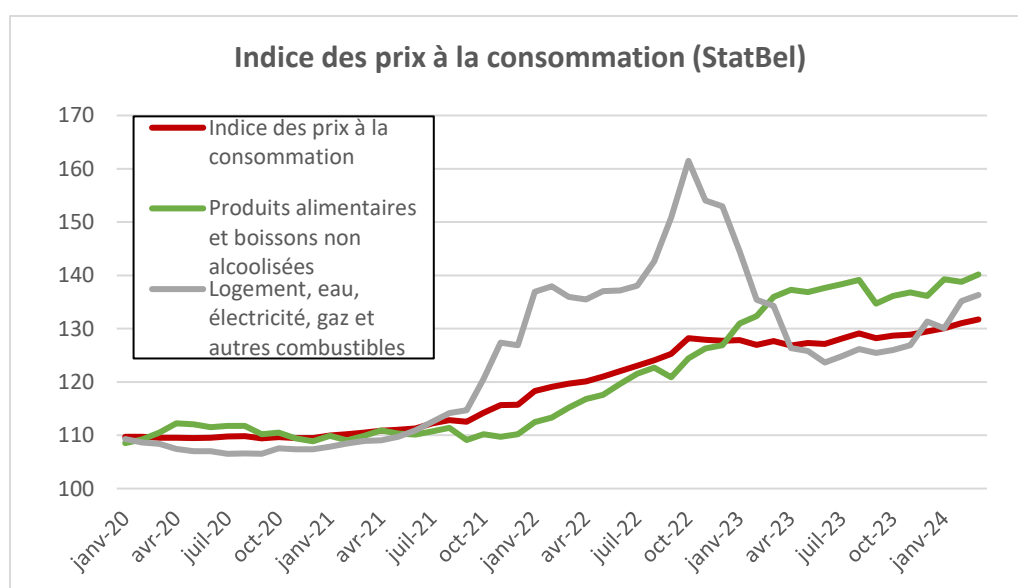
A l'origine de la crise, la baisse de la consommation des produits bio. Le baromètre des filières bio réalisé par *Biowallonie* démontre que les marchés sont saturés : l'offre dépasse la demande. Il en résulte une baisse des prix, notamment dans les filières longues. Une enquête

réalisée auprès des magasins bio, en juillet 2022, révèle que 82 % d'entre eux voient leur chiffre d'affaires diminuer.

A travers son sondage, l'UNAB a tenté d'identifier les causes potentielles de la crise du marché bio. Les répondants pensent en premier lieu (70 %) à la baisse du pouvoir d'achat des consommateurs, ensuite (45 %) aux marges trop importantes sur le bio en grande et moyenne distribution et enfin (40 % chacun), à un déficit de communication sur l'agriculture biologique, à une concurrence de concepts verts - agroécologie, agriculture de conservation ou régénérative... - et à un manque de volonté politique.

Un pouvoir d'achats en berne

La presse le relaie sans cesse : le pouvoir d'achat est en baisse. En cause, une inflation galopante - voir graphique ci-dessous -, notamment liée à la hausse des coûts de l'énergie, en 2022, qui impacte tous les secteurs, y compris l'alimentation, et à une indexation des salaires ne compensant pas ces phénomènes. Dans un épisode du podcast *Déclic - Le Tournant* de la RTBF, Arnaud Ruysen a mis en évidence, à travers différents entretiens, que les inégalités sociales augmentent dans notre pays. On observe des difficultés croissantes chez les jeunes, qui peinent à boucler leurs fins de mois et demandent davantage l'aide des CPAS. C'est, encore et toujours, le budget alimentaire qui constitue la variable d'ajustement, le plus souvent parce que les gens n'ont pas d'autre choix pour pouvoir honorer leurs factures.



Concurrence des concepts verts

Claude Aubert, agronome français pionnier du bio, nous interpellait, lors du Salon Valériane 2023, sur le label H.V.E. (Haute valeur environnementale), mis en place par le gouvernement français, totalement vide au niveau écologique - voir notre analyse n°27, de l'année 2023.

Toujours lors du même Salon Valériane, Benoit Biteau, agriculteur et député européen français, expliquait que 96 % des agriculteurs de son pays valident aujourd'hui leur éco-régime - une mesure contraignante de la PAC pour l'environnement - via ce label H.V.E., sans rien changer à leurs pratiques - voir notre analyse n°29, de l'année 2023.

En Wallonie, le constat est le même : la multiplication des concepts verts noie le consommateur. L'agriculture sans résidus de pesticides - vous n'en serez plus contaminés, mais la nature, oui -, l'agroécologie - théoriquement proche de nos valeurs, mais manquant de définitions et non contrôlée -, l'agriculture régénérative ou de conservation de sols - qui ne laboure pas les vers de terre mais qui pulvérise du glyphosate par-dessus... Tous ces concepts détournent du label bio et éparpillent le citoyen préoccupé par l'environnement et la santé. Les produits bio étant souvent un peu plus chers - impression gonflée par le jeu des grandes surfaces qui augmentent volontairement leur marge sur ces produits -, les consommateurs s'en détournent, pensant faire un geste pour l'environnement et pour leur santé à travers ces concepts verts, meilleurs marchés mais très partiels, voire vides de sens.

Un manque de volonté politique

Et force est de constater que nos politiques, eux aussi, s'éparpillent dans l'alimentation durable, agroécologique, locale... Mais pourquoi diable ne misent-ils pas, tout simplement, sur l'agriculture biologique ? Clairement défini dans une réglementation européenne, contrôlé et certifié par des organismes indépendants, le label bio est une véritable garantie. La plus-value qui y est associée, pour la santé, pour l'environnement et pour la société est indéniable. Et comme le met aussi en évidence le baromètre de l'UNAB, le bio est l'avenir du secteur agricole.

Les agriculteurs bio se disent fiers – 80 % des répondants -, et même, la bio contribue à leur bonheur - 73 % des répondants ! La bio recrute de nouveaux talents, à l'heure où les agriculteurs vieillissants ne trouvent plus de repreneurs. Trois quarts des NIMA - agriculteurs non issus du milieu agricole - se lancent en bio, de même que deux tiers des étudiants qui démarrent un projet agricole. Ce constat rejoint le témoignage de Bernard Brouckaert, producteur bio, suivi dans notre documentaire *intensif*, diffusé cette année par *Nature & Progrès*, qui contamine de sa passion du bio les stagiaires qui passent par sa ferme. Alors, qu'attendent nos politiques pour enfin se positionner clairement afin que l'agriculture biologique remplace, progressivement mais définitivement, les autres formes d'agriculture ?

Communiquer sur la bio

L'ensemble du secteur bio s'accorde sur un constat commun : la communication sur l'agriculture biologique est lacunaire, molle, et doit être renforcée. Mais mettre en avant le bio revient vite à critiquer le conventionnel, un dilemme qui a toujours miné l'efficacité de communication du secteur agricole. Or il est grand temps de le dire : la bio est meilleure pour

l'environnement et pour notre santé, elle est pourvoyeuse d'emplois, elle est la véritable voie d'avenir de notre agriculture. Alors que de nombreux consommateurs, influencés par les messages mensongers mais répétés des détracteurs du bio, n'y croient plus, il est grand temps de sortir du silence.

En acteur plus indépendant, *Nature & Progrès* se fait le porte-voix du secteur bio afin de mettre en avant, sans langue de bois, tous les arguments en faveur de l'agriculture biologique. Nous n'avons pas peur de le dire : les engrais et pesticides chimiques de synthèse, ce n'est pas le poli "*non, merci, sans façon*" mais plutôt le "*plus jamais ça*" ! Nous, citoyens, pouvons convaincre nos pairs de l'importance et de l'urgence de consommer bio et local. L'association *Biowallonie* a publié récemment une brochure destinée à soutenir les professionnels du bio dans leur communication vers les citoyens. Un outil à diffuser le plus largement possible !

Exigeons la bio comme unique voie d'avenir !

La première solution demandée par les répondants du sondage de l'UNAB rejoint le combat de *Nature & Progrès*, depuis près de cinquante ans : une meilleure reconnaissance publique de l'agriculture biologique par les politiques, par les structures de recherche et d'encadrement et par les citoyens. Exigeons plus d'ambition politique pour accélérer la transition de l'agriculture vers la bio - et rien d'autre ! -, via les outils financiers et réglementaires qui sont entre leurs mains. Et nous aussi, en tant que citoyens, agissons ! Communiquons sur les valeurs de la bio, contaminons notre entourage, soyons les éclaireurs des temps qui restent !
Pour notre santé et celle de la Terre...

Des outils pour parler de la bio

- la brochure *Démystifions la bio*, de Biowallonie : www.biowallonie.com/documentation/argumentaire-bio
- *12 questions fréquemment posées (FAQ) au sujet de l'agriculture biologique*, par Dominique Parizel et Sylvie La Spina. Paru dans *Valériane* 165, page 8-23.
- *L'agriculture biologique malmenée : 10 mythes sur la bio à déconstruire*, par Claude Aubert, Christine Mayer Mustin, Michel Mustin, Denis Lairon.
www.generations-futures.fr/wp-content/uploads/2023/08/labio-malmenee-vf-bad-31-juillet-2023.pdf

REFERENCES

- *Baromètre du moral des agriculteurs bio l'UNAB (Union nationale des agrobiologistes belges)* : www.unab-bio.be/blog
- *Baromètre des filières bio wallonnes* de Biowallonie : www.biowallonie.com/documentation/etudes-statistiques/barometre-bio/

- *Les inégalités sociales augmentent-elles en Belgique ?*

<https://auvio.rtb.be/media/declic-le-tournant-declic-le-tournant-3150720>

- *La place de l'agriculture biologique sur le champ de bataille agricole*, par Julie Vandamme et Dominique Parizel, notre étude éducation permanente pour l'année 2023.

www.natpro.be/informations/analyses-etudes/analyses-etudes-2023/

A19 -La figure paysanne, entre mythe et réalité

La représentation que nous avons des paysannes et des paysans évolue à chaque époque. Même si cette image très ancrée d'une population violente, adepte des croyances païennes et pratiquant des rites obscurs, est encore présente dans l'imaginaire collectif, de nombreuses personnes commencent à faire émerger la complexité d'une population proche de la terre dont l'organisation était principalement collective. Tantôt diabolisée, tantôt idéalisée, qui est donc cette paysannerie d'autrefois, celle qui nous a transmis les terres qui nous nourrissent encore et toujours aujourd'hui ?

Par Maylis Arnould, rédactrice

"Pendant plus d'un millénaire, l'Europe entière était paysanne. De génération en génération, des hommes et des femmes proches de la terre en ont pris soin pour se nourrir et nourrir leurs semblables. [...] Privé de pouvoir et de récit, ce peuple paysan a longtemps vécu dans le silence et l'obscurité. Aujourd'hui, on le dit en voie de disparition. Pourtant son histoire est plus actuelle que jamais, traversée depuis quinze siècles par les mêmes questions, celles de la terre et de son usage." Ces mots sont l'introduction de la série documentaire intitulée *Le Temps des paysans*, de Stan Neumann (Arte TV, 2024) qui retrace, de manière très complète, l'histoire des paysannes et des paysans, au fil des siècles.

Etymologie paysanne

Si l'on se penche un peu sur l'étymologie, l'attache à la terre est très concrète en Roumanie car le mot *țaran* y signifie "les gens de la terre". En Italie, le terme *contadino* est directement lié à l'opposition entre ville et campagne car il provient de *contado* qui désignait l'espace rural soumis à l'autorité de la ville dont il dépendait. Comme l'explique Anthony Hamon, qui étudie l'identité agricole de la France (1), l'étymologie du terme "[paysan](#)", dans notre héritage linguistique, vient du latin *pagus* qui désigne la circonscription administrative et religieuse, à la fin de l'Empire romain. Ses habitants sont appelés les *pagani*, les "gens du pays", par opposition aux *alieni*, les étrangers. Ces *pagani*, en fait, sont souvent d'anciens militaires romains. Aux IV^e et V^e siècles, les chrétiens, qui affirment être les soldats du Christ, pointent du doigt ces *pagani* parce qu'à l'inverse des citadins, ils continuent d'exercer le polythéisme. *Pagani* donnera ainsi le mot "païen" car les païens, du point de vue chrétien, se situent donc essentiellement dans les campagnes. Au cours du Moyen Âge, le mot *paisant*, attesté à partir

du Xe siècle, en viendra à désigner l'habitant de son pays natal, et par conséquent la personne qui cultive la terre.

Une histoire complexe et peu connue

Malgré le fait que les paysans soient rarement les protagonistes des récits anciens, les historiens arrivent petit à petit à mieux comprendre leur place dans les sociétés précédentes, à travers divers documents administratifs, les conflits retracés par les archives des monastères, ou encore des dessins tel que certains calendriers des portails des églises des XIIe et XIIIe siècles (2). On pourrait donc soutenir que la paysannerie commence entre le Xe et le XIe siècle, l'éclatement des villes romaines entraînant une augmentation de la vie villageoise. Les terres communales sont partagées et utilisées par toutes et tous. Aucun texte légal n'encadrerait ces populations, à cette époque, et la maîtrise de la nature propre à l'empire romain fit alors place à ce qu'on pourrait appeler une économie de la forêt basée sur l'élevage, la chasse, la cueillette et la pêche.

Villageois ou paysans, les deux termes furent utilisés pour parler de ces populations qui passent d'esclaves à indépendants, en fonction des années et des situations géographiques. De nombreux statuts leurs ont été alloués. Il y avait deux catégories de personnes, dans les sociétés occidentales du Haut Moyen Âge, les libres - celles et ceux qui possédaient les terres cultivées - et les non-libres, descendants d'esclaves qui étaient forcés de travailler les terres des seigneurs. Ceux-ci évoluent avec l'arrivée de la seigneurie rurale au XIIe siècle : les libres doivent renoncer à leurs terres, en échange d'une protection, et deviennent des serfs, c'est à dire *"des travailleurs non -libres qui travaillaient sur les terres d'un propriétaire foncier - ou d'un locataire - en échange d'une protection physique et juridique et du droit de travailler sur une parcelle de terre séparée pour subvenir à leurs besoins essentiels. Les serfs représentaient 75 % de la population médiévale mais ce n'étaient pas des esclaves, car seul leur travail pouvait être acheté, pas leur personne. Les serfs n'étaient peut-être pas des esclaves mais ils étaient soumis à certaines redevances et à des restrictions de mouvement qui variaient selon les coutumes locales (3)."*

Les partisans de l'église catholique les qualifiaient également de païens, comme expliqué ci-dessus, car certains conservaient des rites et une spiritualité locale. C'est d'ailleurs un des sujets principaux du roman intitulé *"Le Christ s'est arrêté à Éboli"* (4), dans lequel Carlo Levi témoigne de son assignation à résidence dans le village de Gagliano, où vivait encore une communauté paysanne italienne que l'on pourrait qualifier de traditionnelle.

Au XVIIIe siècle, ce sont trois autres statuts qui apparaissent dans la pyramide du monde paysan. Tout en bas, les manouvriers, qui louent leurs forces de travail pour subsister, au milieu les laboureurs, paysans indépendants qui possèdent de quoi labourer ainsi que

quelques terres, puis l'élite paysanne qui sont les gros fermiers, exploitant jusqu'à une centaine d'hectares.

Des machines et des hectares

La distinction actuelle que l'on peut faire entre agriculteur, agricultrice et paysan, paysanne peut être issue de ces trois dernières catégories, mais ce n'est pas la seule explication. Déjà dans l'Antiquité, la figure du paysan - celui qui travaille la terre - était opposée à celle de l'agriculteur - celui qui possède la terre. Ce dernier avait d'ailleurs davantage de prestige social. Ensuite, les philosophes des lumières privilégièrent le terme de cultivateur, considéré comme moins sauvage. *"Au XIXe siècle, nous apprend Anthony Hamon, les élites agricoles, qui veulent moderniser les campagnes, ne parlent jamais de paysans, terme jugé infamant, mais de cultivateurs, d'agriculteurs, de viticulteurs, d'éleveurs, etc."* C'est à cette période que le mot "paysan" cède officiellement la place au mot "agriculteur", jugé plus digne, et que l'on célèbre dans les cérémonies annuelles et les foires agricoles. Puis vient l'exode rural, durant lequel paysans et paysannes, privés des terres communales à la suite de l'abolition de la pâture collective, décident d'aller à la ville et de bien souvent devenir ouvriers et ouvrières...

L'histoire de la technique, et de son utilisation sur la terre, a également eu un fort impact sur le passage de paysan à agriculteur. Vers l'an mille, les plus pauvres continuent à utiliser la houe tandis que les plus riches ont accès à la charrue ; la technique devient ainsi un facteur de distinction sociale. Cette évolution est accompagnée d'un changement majeur qui est la réapparition des terres cultivées : c'est l'heure du grand défrichage. Même si cela permet aux paysans de devenir plus libres car ils vendent leurs céréales et rachètent leurs terres, la monoculture entraîne également plusieurs famines, dues en partie à la disparition de la diversification. Mais c'est au XIXe siècle qu'apparaît l'outil, désormais majoritaire dans nos champs : le tracteur. Il permet de produire en quantités encore plus volumineuses et avec moins de main-d'œuvre. Il se démocratise et, petit à petit, l'image de la personne qui travaille la terre passe du paysan avec sa houe à l'agriculteur sur son tracteur.

Le retour en force des paysans

En conclusion, nous pouvons donc remarquer que l'utilisation du mot "paysan" possède, encore aujourd'hui, une tendance majoritairement péjorative. Les individus associés à ce terme sont parfois méprisés, considérés comme rustres, voire des violents. Longtemps maintenus à l'écart de la population civile, volontairement tenus dans l'ignorance et remplacés par des agriculteurs associés à un modèle industriel, les paysans tendent pourtant à réapparaître. Une nouvelle paysannerie moderne cherche, en tout cas, à se réapproprier ce statut. D'une part, en opposition à l'"exploitant agricole", qui découle d'un modèle

entrepreneurial et, d'autre part, en réinventant une paysannerie qui n'est pas en opposition complète avec les techniques agricoles modernes, comme l'utilisation de certaines machines par exemple.

À l'heure actuelle, de plus en plus de personnes se revendiquent du statut de paysan ou souhaite se réapproprier une définition de l'agriculteur plus proche de la terre. Nous pouvons d'ailleurs nous demander si le paysan d'autrefois n'aurait pas quelques similitudes avec l'agriculteur biologique d'aujourd'hui ? Mais alors, qui sont les paysannes et les paysans modernes ? Et comment l'histoire des modes de vies paysans peut-elle nous servir à remettre en question nos pratiques agricoles ? Une prochaine analyse semble indispensable pour nous l'apprendre...

REFERENCES

(1) Anthony Hamon est docteur en histoire contemporaine et spécialiste du XIXe siècle. Sa thèse intitulée *Instruire et interroger l'identité agricole de la France. L'enquête sur la situation et les besoins de l'agriculture (1866-1870)* a été soutenue en 2023.

(2) Voir, par exemple : exposition virtuelle des musées de la région Centre : "La représentation du monde paysan". <https://webmuseo.com/ws/musees-regioncentre/app/collection/expo/310#:~:text=La%20repr%C3%A9sentation%20du%20monde%20paysan%20appara%C3%A9t%20au%20Moyen%20Age.,l%27iconographie%20m%C3%A9di%C3%A9vale%20restent%20minoritaires.>

(3) "Serf", de Marc Cartwright, traduit par Caroline Martin et publié dans worldhistory, en 2018.

(4) Le roman de Carlo Levi, publié en 1945, a été porté au cinéma, en 1979, par Francesco Rosi.

A20 - Des ruches pour sauver la biodiversité, fausse bonne idée ?

Dans une démarche pour préserver la biodiversité, l'installation de ruches est souvent mise en avant. Mais de plus en plus de scientifiques alertent sur les dommages que peuvent causer les abeilles domestiques pour les écosystèmes.

Par Jeanne Buffet, rédactrice

Il faut sauver les abeilles ! Oui, mais lesquelles ? Nous vivons actuellement la sixième extinction de masse de notre planète, et ce phénomène n'épargne pas les pollinisateurs.

L'inquiétant déclin des pollinisateurs

Dans un rapport publié en 2016 (1), la *Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques* (IPBES) déclare : "un grand nombre d'abeilles sauvages et de papillons ont connu des déclinés en termes d'abondance, de présence et de diversité aux échelles locale et régionale en Europe du Nord-Ouest et en Amérique du Nord". Les scientifiques de l'IPBES chiffrent ainsi qu'en Europe, 9 % des espèces d'abeilles et de papillons sont menacés et les populations diminuent pour 37 % des abeilles et 31 % des papillons. Notons que les pollinisateurs comprennent aussi des insectes d'autres familles, comme les diptères et les coléoptères, qui sont moins connus et peu étudiés.

Le déclin des pollinisateurs est multifactoriel. L'IPBES accuse les pratiques d'agriculture conventionnelle et de gestion des terres, notamment l'utilisation massive de produits agrochimiques, les pesticides. Il a ainsi été clairement démontré que les insecticides à base de néonicotinoïdes sont extrêmement toxiques pour les abeilles sauvages et domestiques, touchant autant leur reproduction que leur survie.

Les conséquences de la disparition des pollinisateurs sont dramatiques. Base de la chaîne alimentaire, les insectes nourrissent de nombreux prédateurs, dont la survie est mise en question. Mais par leur fonction écologique, les pollinisateurs assurent également la fécondation de 80 % des plantes à fleurs, selon Colin Fontaine, biologiste et chercheur en écologie au Centre National de Recherche Scientifique et au Muséum national d'histoire naturelle de Paris. La reproduction des plantes sauvages est donc menacée, avec le risque de voir disparaître de nombreuses espèces essentielles au bon fonctionnement des écosystèmes.

Ces végétaux fournissent de la nourriture et un habitat pour de nombreuses autres espèces animales et végétales, constituant le socle de nombreux écosystèmes.

Par ailleurs, de nombreuses plantes cultivées alimentaires sont également concernées. L'IPBES estime que trois quarts des principales catégories de cultures vivrières mondiales dépendent de la pollinisation animale pour ce qui est du rendement ou de la qualité. Les cultures qui dépendent des pollinisateurs contribuent à hauteur de 35 % des volumes de production. Sans les pollinisateurs sauvages, notre assiette serait donc réduite d'un tiers, en volume et en diversité. La sécurité alimentaire est donc directement liée à la santé de nos écosystèmes.

Quelles solutions ?

Il est évident qu'un changement des pratiques agricoles est indispensable pour atténuer le déclin des insectes pollinisateurs dans nos régions. Depuis des décennies, les mouvements écologistes se battent pour faire interdire les pesticides chimiques de synthèse. Année après année, des substances actives reconnues pour leur toxicité disparaissent des champs, mais nombreuses sont encore les molécules toxiques utilisées par le monde agricole. Les lobbys sont puissants et ralentissent le mouvement, argumentant notamment que sans ces produits, les cultures subiraient les assauts de ravageurs et de maladies, mettant à mal la sécurité alimentaire mondiale. Ne serait-ce pas tout l'inverse ?

Une solution alternative est mise en avant : celle de favoriser l'implantation de ruchers pour assurer la reproduction des plantes et compenser, donc, la disparition des pollinisateurs sauvages malades des pesticides. Cette solution peut paraître idéale : l'abeille domestique, ou mellifère (de son nom latin *Apis mellifera*), est élevée par l'humain depuis des milliers d'années. En plus de permettre aux fleurs de se changer en fruits, elle produit du miel en quantité : on ne peut donc que l'adorer ! Mais pour protéger la biodiversité, l'abeille domestique est-elle si bénéfique ?

Des abeilles sauvages privées de ressources

En réalité, cette initiative risque d'aggraver le problème initial. Les pollinisateurs sont constitués d'une multitude d'espèces, chacune ayant des besoins spécifiques. Parmi celles-ci se trouvent les abeilles sauvages, avec plus de 2.000 espèces différentes en Europe. La plupart sont solitaires : au lieu de vivre en colonies dans des ruches, elles créent de petits nids dans le bois mort ou dans le sol. Beaucoup sont spécialistes de quelques espèces de plantes, voire d'une seule, et ont des morphologies adaptées pour polliniser celles-ci. La disparition des habitats les fragilise en rendant les plantes auxquelles elles sont adaptées plus difficiles à trouver. *Apis mellifera*, quant à elle, se nourrit sur une gamme très large de fleurs, et chaque ruche contient des dizaines de milliers d'ouvrières.

“Quand on met beaucoup de ruches au même endroit, les abeilles domestiques vont s'accaparer la nourriture et vider le milieu des ressources florales disponibles” alerte Benoît Geslin, maître de conférences au laboratoire *Ecobio* à Rennes et spécialiste des interactions entre plantes et abeilles sauvages. En effet, nos productrices de miel ont été élevées et sélectionnées pour stocker en grandes quantités le nectar et le pollen dans leurs ruches. Leur nombre étant beaucoup plus important que celui des abeilles sauvages, la compétition est rude pour ces dernières.

Assurer la production des cultures agricoles

Si l'abeille domestique n'est pas idéale pour préserver la biodiversité dans les milieux naturels, les ruches peuvent au moins sembler une solution de secours pour maintenir la production agricole. Se rabattre sur les abeilles domestiques dans les champs paraît donc un moindre mal. Comme leur nom l'indique, les abeilles domestiques sont des animaux d'élevage : il est donc facile de les gérer et de les déplacer en fonction des besoins.

“Mais les campagnes manquent de haies, on y voit trop de monocultures et de pesticides”, nuance Benoît Geslin. *“En plaçant une ruche dans une zone agricole, un apiculteur a de fortes chances que sa colonie ne passe pas l'hiver”*. L'abeille domestique pourrait-elle aider une agriculture qui la maltraite et la met en danger ? Par ailleurs, les pesticides de l'environnement se retrouvent concentrés au sein des produits de la ruche. La consommation de miel et de pollen pose alors question du point de vue de la santé humaine.

Enfin, l'abeille domestique étant une espèce généraliste, elle est parfois moins efficace que les abeilles sauvages pour la pollinisation. Certaines fleurs ont besoin de pollinisateurs avec une morphologie particulière de langue ou de scopa (structure spécialisée pour le transport du pollen) pour se reproduire. Par exemple, seulement quelques centaines de femelles de l'abeille maçon (*Osmia cornuta*) suffisent à polliniser un hectare de pommiers, alors que des dizaines de milliers d'ouvrières d'*Apis mellifera* seraient nécessaires.

“Une même clé ne peut pas ouvrir toutes les portes”, résume Benoît Geslin. De plus, ne miser que sur les abeilles mellifères pour sauver l'agriculture revient à mettre tous ses œufs dans le même panier : si une maladie incontrôlable décimait les abeilles domestiques, nous nous retrouverions dans une impasse.

L'apiculture n'est pas un problème en soi

Faut-il donc arrêter l'apiculture en Europe ? En fait, c'est un peu plus compliqué que cela. Tout d'abord, parce qu'arrêter de produire du miel localement reviendrait à en importer davantage, ce qui ne ferait que déplacer le problème. Ensuite, parce que l'apiculture n'est pas un problème en soi : c'est l'introduction de beaucoup de ruches dans une même zone qui risque de mettre en péril les pollinisateurs naturels. *“En dessous de trois ruches par kilomètre*

carré, on observe très rarement de la compétition entre abeilles sauvages et domestiques”, explique Benoît Geslin. Au-dessus de ce seuil, tout dépend du milieu. Dans les réserves naturelles, qui sont souvent des milieux fragilisés, l’introduction des ruches est particulièrement problématique. Mais c’est parce que les campagnes, et particulièrement les zones agricoles, sont inhospitalières aux abeilles, que les apiculteurs se rabattent sur les milieux naturels.

L’idéal serait donc, *in fine*, de réduire les pressions exercées sur le milieu, telles que l’utilisation massive de pesticides dans les cultures. Un combat mené par *Nature & Progrès* depuis des années, et qui a déjà abouti à des résultats, comme la fin des dérogations qui permettaient encore aux agriculteurs d’utiliser des néonicotinoïdes dans leurs cultures. Les agriculteurs biologiques démontrent chaque jour que des pratiques alternatives existent et gagneraient à être mieux diffusées dans le monde agricole. La campagne *Vers une Wallonie sans pesticides* de *Nature & Progrès* vise à essaimer ces techniques dans le monde agricole.

Pour aider les pollinisateurs, il est possible de leur fournir le gîte et le couvert. Le *Plan Bee*, projet de *Nature & Progrès*, est un exemple en la matière. Dans quatre sites de captage d’eau répartis en Wallonie, des plantes mellifères sont cultivées à l’attention des pollinisateurs. Des nichoirs à abeilles sauvages ont été installés, de même qu’un nombre raisonnable de ruches, en vue d’étudier la présence de pesticides issus des cultures environnantes dans le miel. Il va de soi que les surfaces de fleurs mellifères sont cultivées sans aucun intrant chimique en vue de préserver la bonne santé des populations d’insectes.

REFERENCES

- (1) IPBES. 2016. Rapport d’évaluation sur les pollinisateurs, la pollinisation et la production alimentaire. Résumé à l’intention des décideurs. 21p. https://files.ipbes.net/ipbes-web-prod-public-files/downloads/2016_spm_pollination-fr.pdf

A21 - Luttons contre le TFA, polluant de nos eaux

Comme les « PFAS », ignorés de la majorité des belges jusqu'au scandale sur la contamination des eaux, l'acide trifluoroacétique (TFA) n'était connu, en Europe, que de quelques spécialistes. Passant sous les radars réglementaires, il se propage dans notre environnement, contaminant nos eaux, y compris potables. Les membres de PAN Europe, dont Nature & Progrès, se penchent sur cette pollution ignorée et revendiquent la mise en place de mesures pour protéger les citoyens.

Par Virginie Pissoort, chargée de plaidoyer

Afin de rendre plus résistants et plus performants les pesticides, l'industrie a recours aux substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS), des polluants éternels. A ce jour, plus de 37 substances actives PFAS sont autorisées en Belgique ; on les retrouve dans des centaines de pesticides.

TFA, un résidu fréquent, mobile et persistant

Notre rapport « *Récolte toxique. Des pesticides PFAS dans nos champs et dans nos assiettes* » a relevé que de nombreux pesticides PFAS se décomposent en acide trifluoroacétique, le TFA. Un métabolite (produit de dégradation ou de transformation) également particulièrement persistant, mais aussi très mobile et très soluble. Le TFA est aussi utilisé dans des procédés industriels (gaz réfrigérants dits « F », traitement d'épuration des eaux, produits pharmaceutiques, etc.).

Multi-sources, il se propage dans l'environnement - et particulièrement dans l'eau - dans des concentrations bien plus fortes que les autres PFAS. Mais surtout - et c'est une préoccupation majeure-, il est tellement « petit », qu'il est difficile à éliminer des eaux avec les procédés classiques (charbon actif et autres filtres).

L'Europe s'en soucie peu !

Que disent les autorités européennes de cette molécule omniprésente dans notre environnement ? Le TFA a été considéré comme « non pertinent » dans le cadre de l'évaluation de la toxicité des pesticides par l'Agence européenne de sécurité alimentaire (EFSA) en 2014. A l'époque, peu d'études existaient sur la toxicité du TFA, et c'est encore le

cas aujourd'hui. Quant à la persistance, même extrême, d'un pesticide, quand bien même elle serait combinée avec une mobilité intense, cela ne suffit pas à en restreindre l'utilisation.

Du fait de cette classification dans le cadre du Règlement (CE) n°1107/2009 sur les pesticides, la présence de ce métabolite est légalement acceptée dans l'eau dans des proportions allant jusqu'à 10 microgrammes par litre. Cette tolérance a conduit à une parfaite insouciance vis-à-vis du TFA.

Des réglementations quasiment muettes

La contamination de notre environnement, notamment des eaux souterraines et de surface, par le TFA a bénéficié d'un blanc-seing des autorités de régulation, échappant à tout contrôle sur sa présence et ses seuils, tant dans le cadre de la réglementation sur les pesticides que dans le cadre de celle sur l'eau.

Il existe en effet tout un corpus de règles visant à assurer la qualité de nos eaux, en ce compris l'eau potable, mais pas seulement (eau de surface, eau souterraine, etc...). Avec le problème grandissant de pollution, ces textes évoluent, fort heureusement, mais à l'heure d'aujourd'hui, le TFA ne fait pas l'objet d'une mesure spécifique de la part du régulateur, ni européen, ni national, nonobstant une présence en quantité significative.

En effet, à ce jour, seuls les 500 nanogrammes par litre englobant l'ensemble des PFAS, énoncés dans la directive européenne de 2020 sur l'eau potable, constituent une limite. Elle sera d'application à partir de 2026, même si des éclaircissements doivent encore être apportés sur les méthodes d'évaluation.

Une présence dans quasiment toutes les eaux

Dans le cadre de notre première étude sur la présence du TFA dans les eaux de surface et les eaux souterraines, publiée en mai 2024, et d'une seconde étude sur la présence de TFA dans les eaux potables de juillet 2024, les membres de *PAN Europe*, dont *Nature & Progrès* pour la Belgique, ont voulu montrer le caractère généralisé de cette pollution.

Nos études révèlent que sur les 23 eaux de surface en Europe et 9 eaux souterraines, 79 % des échantillons présentent des niveaux de TFA supérieurs à cette limite. En Belgique, la Meuse présente même un taux de 2.500 nanogrammes par litre. En ce qui concerne les eaux potables, le TFA est détecté dans 34 des 36 eaux européennes examinées, en ce compris dans 12 des 19 eaux en bouteille analysées. Plus de la moitié des eaux potables du robinet dépassent la norme, avec une moyenne de 740 nanogrammes par litre. Elles deviendraient donc impropres à la consommation, si l'on devait s'en tenir à ce critère. Les résultats des deux prélèvements d'eau potable en Belgique affichent respectivement 1.100 et 340 nanogrammes par litre. Les résultats anonymisés des eaux en bouteille nous montrent qu'il ne suffit pas de se ruer sur les eaux commerciales pour être à l'abri de toute contamination. Comment peut-on y échapper ?

Des risques pour notre santé

Au-delà du problème environnemental que pose la pollution généralisée de nos eaux au TFA, la question des risques pour notre santé est sur toutes les lèvres. Y répondre est aussi complexe que difficile. Le TFA a souvent été présenté comme inoffensif, du fait qu'il est un PFAS à chaîne courte. Mais l'histoire regorge de substances admises avant d'avoir été interdites (bisphénol, DDT, ...) ou plus fortement réglementées. Ainsi, le PFOA était toléré jusqu'en 2018 à concurrence de 1.500 nanogrammes par kilogramme par jour, avant d'être réévalué par l'EFSA à... 0,7 !

L'évaluation des risques du TFA pour la santé humaine est encore très limitée. Le rôle de perturbation endocrinienne des PFAS est aujourd'hui largement entériné par la science pour certains PFAS, même aux doses les plus infimes. Des expériences menées sur des lapins, par l'industrie elle-même, ont montré des malformations oculaires, avec un risque pour l'humain. La prudence doit donc être de mise. En la matière, cela s'appelle le respect du principe de précaution.

Monitorer le TFA ne suffit pas !

La région wallonne, par l'intermédiaire de la Société Wallonne de Distribution des Eaux (SWDE), a entamé, au printemps 2024, un monitoring de toutes les sources d'eau potable en Wallonie. Dans la région de Bruxelles-Capitale, des prélèvements chiffreraient le taux de TFA dans l'eau potable entre 500 et 1.500 nanogrammes par litre. Monitorer est une première étape, certes nécessaire et indispensable, mais qui ne suffit pas. A l'heure d'aujourd'hui, il convient d'agir en stoppant les sources de pollution en amont.

Pour l'agence allemande de l'environnement (UBA), l'utilisation croissante des pesticides PFAS serait la première cause de la présence généralisée du TFA dans les eaux, particulièrement en milieu rural. Du fait qu'il ne se dégrade quasiment pas dans l'environnement, sa concentration augmente de façon inquiétante et difficilement réversible, rien n'étant entrepris en amont pour en limiter l'émission.

Nature & Progrès demande d'interdire tous les pesticides PFAS sur base de leur extrême persistance et mobilité, ainsi que tous les gaz F réfrigérants, et d'inclure les pesticides PFAS dans l'interdiction générale des PFAS adoptée dans le cadre de REACH. Il s'agit aussi de réglementer le TFA spécifiquement. A cet égard, des perspectives existent. L'agence allemande de l'environnement (UBA) a fait une demande auprès de l'EFSA pour faire classer le TFA comme reprotoxique. Un processus d'évaluation est en cours, rendez-vous dans deux ans pour le résultat. Nous demandons de fixer une limite spécifique pour les taux de TFA dans les eaux en s'inspirant de la limite proposée par l'institut hollandais RIVM, de 2.200 nanogrammes par litre.

Enfin, *last but not least*, il faudra un jour implémenter le principe du pollueur payeur. Il n'est pas juste ni économiquement viable que la dépollution des eaux incombe aux distributeurs d'eau, et *in fine*, aux consommateurs. Les industries à la source de ces polluants éternels doivent mettre la main au portefeuille et contribuer aux processus coûteux de dépollution auxquels les distributeurs d'eau potable devront faire face.

A22 - Pas de pays sans paysans

La figure de paysan-ne, dénaturée par celle de l'agriculteur-riche à partir du XIXe siècle, refait surface. Elle n'a jamais vraiment disparu, représentée par quelques individus cachés derrière celles et ceux qui pratiquent l'agriculture moderne. Désormais, les paysans sont visibles, et le clament même haut et fort. « Pas de pays sans paysans » peut-on lire sur la pancarte de producteurs lors d'une manifestation, début 2024. Pourquoi cette évolution ?

Par Maylis Arnould, rédactrice

Qui sont-ils, ces fameux paysans ? Comment définissent-ils leur mouvement, à quelle « catégorie » de producteurs correspondent-ils ? Pourquoi un renouveau de ce terme aujourd'hui ? Quel avenir, ici et dans le monde ?

Le modèle paysan

Les paysans se positionnent en parallèle - voir en opposition - avec une production basée sur un modèle industriel et capitaliste et avec un modèle d'*agriculteur entrepreneur*. Rappelons-en les définitions. Selon le dictionnaire *Larousse*, l'agriculture capitaliste appartient à un "système économique basé sur la propriété privée des moyens de production, la recherche du profit, la concurrence." L'*agriculteur entrepreneur*, défini dans le livre de Jan Douwe van der Ploeg, *Les paysans du XXIe siècle* (Editions Charles Léopold Mayer, 2014), « développe une entreprise agricole qui est hautement - voire totalement - intégrée aux marchés, qu'il s'agisse des marchés des intrants ou des marchés des produits. Cela se traduit par un degré de marchandisation élevé. L'exploitation est gérée comme une entreprise : elle suit la logique du marché. Les repères classiques que sont l'autonomie, l'autosuffisance et le cycle démographique de la famille paysanne ne sont plus considérés comme pertinents. L'entreprise agricole est entièrement spécialisée et orientée au moyen de choix stratégiques vers les activités les plus rentables, les autres étant externalisées. Les objectifs à long comme à court terme sont la recherche des profits et leur maximisation ». Aux antipodes de ce modèle, les paysan·nes d'aujourd'hui travaillent dans des fermes plus petites, parfois vivrières, et favorisent la vente locale et la diversification.

Le contexte actuel et le recul que nous avons désormais sur l'impact environnemental des grandes productions de monoculture et de leurs importations amène à repenser le modèle agricole occidental. On observe donc ce que Jan Douwe van der Ploeg appelle une *repaysanisation*, c'est à dire l'émergence de modes de production différents, plutôt tournés sur l'autonomie et la subsistance. Ces pratiques alternatives prennent des formes diverses,

allant de l'agriculteur-rice biologique "classique" aux néo-paysan·nes qui habitent dans des lieux de vie collectifs et écologiques.

Une identité paysanne fièrement revendiquée

Être paysan·ne a désormais - et presque pour la première fois - une connotation plutôt positive. Nous pouvons nous en apercevoir à travers l'émergence d'une réelle identité sociale du statut de paysan. L'identité sociale correspond aux ensembles d'attributs qui permettent d'associer un individu à un groupe. Dans certains cas, cette identité sociale est utilisée par les membres du groupe pour montrer leur attachement à celui-ci. C'est le cas pour les paysan·nes car *"Dans le contexte de maintien du processus de « modernisation » de l'agriculture, un certain nombre d'agriculteurs s'identifient eux-mêmes comme paysans et continuent à habiter autrement l'espace et le temps."*, explique Estelle Déléage dans son article *« Les paysans dans la modernité »* (*Revue Française de Socio-Économie* 9/1, 2012). Face aux difficultés rencontrées par les agriculteur·rices, à la diminution de leurs effectifs ainsi qu'aux changements environnementaux, les pratiques paysannes sont mises en avant comme la meilleure façon de nourrir les populations.

Ces pratiques sont d'ailleurs une des motivations premières de la création de *La Confédération Paysanne* (CP), syndicat agricole français né en 1986, issu d'une opposition avec le modèle de la *ferme entreprise*. Comme nous l'explique Jean-Philippe Martin dans son article *« À la Confédération paysanne, des paysans écologistes... mais pas végans »* (*Histoire & Sociétés Rurales* 55/1, 2021), *« le syndicat adopte une démarche de développement, promouvant une agriculture qui respecterait les sols, l'eau, l'air, les écosystèmes et ne polluerait pas. Cette « agriculture paysanne » serait une nécessité pour une société moderne et solidaire car elle permettrait de nourrir la population, avec une alimentation de qualité, de rémunérer correctement le travail, de maintenir des paysans nombreux sur tout le territoire et de respecter l'environnement. La CP veut réinventer, à partir de la tradition et de la technique, une nouvelle manière de produire qui permette de réhabiliter le métier de paysan. »* Que ce soit donc dans une dimension individuelle ou politique, les paysan·nes sont désormais sur le devant de la scène, prêt·es à partager leur utilisation des terres à qui voudrait bien apprendre à cultiver autrement.

La terre et ses trésors au cœur de la vie paysanne

La terre, justement, retrouve sa place centrale dans les modes de culture paysans. Perçue comme une ressource à préserver, le lien entretenu avec elle a toujours été primordial pour les paysan·nes. Il·elles ne sont pas seulement producteur·rices, il·elles sont coproducteur·rices. *"La coproduction, l'un des éléments importants définissant la paysannerie, renvoie à l'interaction continue entre l'homme et la nature vivante et à leur transformation mutuelle. Les ressources sociales et naturelles sont constamment modelées et remodelées, ce qui génère en permanence de nouveaux niveaux de coproduction. [...] Les interactions avec la*

nature vivante façonnent elles aussi de différentes manières la sphère sociale : le caractère artisanal du processus de production, l'aspect essentiel de la connaissance d'un métier et la prédominance des exploitations familiales sont tous trois liés de près à la coproduction et à la coévolution de l'homme et de la nature vivante." (Jan Douwe van der Ploeg, 2014).

La personne qui travaille la terre devient donc partenaire de celle-ci, son but principal étant de l'entretenir et de la faire fructifier. S'intéresser à la vie naturelle, c'est évidemment s'intéresser aux semences. Celles-ci sont des trésors, conservés, multipliés et sélectionnés avec soin. Produire et commercialiser des semences et des plants adaptés aux climats locaux est également une volonté très forte de beaucoup de paysan·nes, car cela garantit leur autonomie et celle de leur environnement (Estelle Déléage, 2012). La défense des semences paysannes reproductibles est une pierre angulaire des mouvements paysans – donc *Nature & Progrès* – qui militent contre le brevetage et la privatisation du vivant.

Paysans, partout, l'avenir

- Les paysan·nes modernes engrangent donc un grand nombre de savoirs et de ressources leur permettant de s'acclimater, dans les deux sens du terme, aux changements à venir ainsi qu'à ceux déjà en cours. Sans rejeter radicalement la modernité et ce qu'elle peut nous apporter à travers les techniques et les outils, ces travailleur·euses de la terre produisent, transmettent et respectent le vivant.

L'agriculture paysanne a encore de beaux jours devant elle, comme nous le rappelle Geneviève Pruvost dans son livre "*Quotidien Politique*" (La Découverte, 2021) : "*contrairement au stéréotype de l'immobilisme des campagnes, les paysans louvoient entre deux mondes économiques - subsistance locale et circuits de vente citadins -, raisons pour laquelle ils ont traversé les époques et se maintiennent sur tous les continents dans un grande variété de régimes économiques et politiques, capitalistes, communistes, démocratiques, monarchiques, autoritaires. »*

Nature & Progrès se positionne comme une structure de défense et de promotion de l'agriculture paysanne, un mode de production visant l'autonomie, tant au niveau des intrants (composts, fumiers issus de la ferme, semences autoproduites ou échangées...) que des débouchés (transformation et vente dans les mains du producteur). Les fermes ont pour objectif de nourrir les humains (cultures vivrières destinées à la consommation locale) dans le respect de la terre et du terroir, et en harmonie avec la nature. Ils ne sont pas rares, les producteurs et transformateurs sous mention *Nature & Progrès* qui se revendiquent paysans et/ou artisans ! Face à une agriculture de plus en plus déconnectée des cycles et besoins locaux, revenons vers son rôle de base : nous nourrir avec des produits sains, pour notre santé et celle de la terre.

A23 - Importance et évolution de la réglementation bio européenne

L'agriculture biologique est officiellement reconnue depuis une trentaine d'années. Ceux qui ont connu ses premières heures prennent, tour à tour, leur pension. Avant de les laisser prendre le large, nous les rencontrons pour recueillir leur avis sur ces trois décennies de métamorphose du secteur bio. Damien Winandy, ancien directeur de la Direction de la Qualité de la Région wallonne, nous partage sa vision de l'évolution de l'agriculture biologique à travers le prisme de la réglementation.

Par Sylvie La Spina, rédactrice en chef, et Dominique Parizel, rédacteur

L'agriculture biologique est née de la rencontre de producteurs et de consommateurs en réaction aux mutations de l'agriculture (développement des engrais et pesticides chimiques de synthèse, sélection génétique des plantes et des animaux vers un rendement optimal, spécialisation des activités des fermes, reprise en mains de la transformation dans les industries et de la vente par les grandes surfaces, etc.). Au sein de *Nature & Progrès France*, puis en Belgique, ces citoyens ont défini un modèle agricole alternatif, la bio. Dans les années septante sont nés les premiers cahiers des charges qui posaient les bases de cette agriculture. C'est une vingtaine d'années plus tard que l'agriculture biologique fut reconnue au niveau européen, et que la première réglementation bio fut rédigée, largement basée sur les cahiers des charges des producteurs de *Nature & Progrès*.

Comment est élaborée cette législation ? Comment tient-elle compte des réalités de terrain ? Comme se comporte-t-elle au fil des années face à un secteur bio en expansion ? Le règlement bio risque-t-il de s'alléger face à la pression des lobbies ? Quels sont les garde-fous et les actions qui permettent de maintenir une bio forte, en cohérence avec ses valeurs ? Comment maintenir la confiance des citoyens pour les produits labellisés bio ? Ce furent les questions abordées lors de la rencontre avec Damien Winandy.

Garantir une qualité différenciée

C'est en 1995 que Damien Winandy, ingénieur agronome au sein du ministère de l'Agriculture – alors fédéral – est chargé de suivre un secteur bio naissant. La réglementation biologique européenne, qui a vu le jour dans le secteur végétal en 1991, était sur le point d'être étendue au secteur de l'élevage, sur lequel il travaillait alors. En 2001, avec la régionalisation de

l'agriculture, s'est créée la Direction de la Qualité des Produits, dont il a pris la tête dès sa création, et qu'il a dirigée jusqu'à la fin de sa carrière au 1er mai 2024.

La Direction de la Qualité a pour mission d'apporter aux consommateurs une garantie officielle sur la qualité des productions agricoles. Elle s'occupe du secteur bio, mais aussi des autres labels européens (appellations d'origine contrôlée, indications géographiques protégées), du développement d'un label régional « Qualité plus », de la certification des semences et des plants, de la qualité du lait, du bien-être animal, etc. A la différence de marques privées, ces signes de qualité officiels sont définis dans des cahiers des charges et contrôlés, directement ou indirectement, par la Région.

Ces marques officielles de qualité ont-elles leur raison d'être à côté d'un bio idéal ? Damien Winandy pense qu'elles peuvent constituer une situation intermédiaire entre le conventionnel et le bio, et pourquoi pas, une étape permettant *in fine* aux producteurs d'opter pour le bio. Il constate que la Wallonie manque de stratégies liées à une approche fine de son territoire, au contraire de la France qui brille dans sa manière de mettre en avant ses produits de terroir. « *La difficulté est d'avoir des filières qui se créent et qui se maintiennent durablement malgré l'individualisme bien connu des agriculteurs qui ont tendance à vendre leurs produits là où on leur donne le plus. Il faut établir une confiance mutuelle au sein de toute une filière* ».

Une réglementation du bio qui évolue

C'est au sein de la Direction de la Qualité qu'est gérée la réglementation bio européenne et wallonne. Lors des révisions européennes, l'administration y définit la position wallonne après consultation du secteur bio. Elle propose au législateur les arrêtés utiles pour préciser certaines règles laissées à la discrétion des Etats membres.

Allons-nous vers une baisse des normes bio ? L'agronome ne le croit pas. « *Chaque changement de législation a généralement donné lieu à un approfondissement en faveur des règles bio. Une série de dérogations temporaires, mises en place pour permettre au secteur de s'adapter à des règles plus strictes, sont, depuis lors, échues. Les agriculteurs se sont adaptés.* »

Une Wallonie plus rigoureuse

Le plus souvent, la Wallonie se veut être parmi les bons élèves, avec le souhait de conserver une bio stricte, bien démarquée de l'agriculture industrielle. Par exemple, les règles relatives à la production de miel bio sont aujourd'hui plus restrictives que dans d'autres Etats membres. On peut donc, en Wallonie, aller plus loin que le règlement bio européen, mais la marge de manœuvre se limite à apporter une précision sur les normes décrites dans les textes européens.

La concertation, clé des évolutions réglementaires

Comment parvenir à trancher au niveau réglementaire, ne pas être trop laxiste ni trop strict, rester en lien avec le terrain ? Un comité de concertation pour l'agriculture biologique (CCAB) a été mis en place dès 1992. Il permet au secteur bio de débattre des modifications réglementaires à apporter, que ce soit au niveau wallon ou européen. Le comité est composé de représentants des agriculteurs, des transformateurs, des consommateurs (*Nature & Progrès*), des organismes de certification et de structures d'encadrement.

Damien Winandy insiste sur l'importance de cette instance de concertation et de sa représentativité. « *J'ai toujours aimé travailler avec le secteur bio parce qu'il y a un dynamisme qu'on ne connaît plus dans l'agriculture conventionnelle. Quand une évolution réglementaire est proposée, les syndicats agricoles ont tendance à toujours s'y opposer, ils sont sur un immobilisme complet. En bio, on conserve une capacité d'innovation, de réflexion, de chercher des alternatives.*

La volonté d'impliquer le consommateur dans ces réflexions sur l'évolution du bio est clairement exprimée. « *Pour moi, Nature & Progrès joue un rôle essentiel dans le comité de concertation. Il ne faudrait pas que l'agriculture bio devienne une agriculture qui ressemble au conventionnel avec des solutions de facilité. C'est là qu'il faut faire entendre ce que veulent les consommateurs, pour équilibrer le dialogue entre toutes les parties.* »

Etablir une position commune avec la Flandre

En ce qui concerne l'échelon européen, la position wallonne doit être confrontée à la position flamande afin d'élaborer une position nationale à défendre dans les groupes de travail et au Conseil des ministres. Contrairement à ce que l'on pourrait imaginer vu la disparité de nos modèles agricoles, les compromis sont le plus souvent atteints. « *Ils sont aussi en faveur d'un secteur bio fort, ils ne veulent pas détricoter le système. La nuance qu'il y a en Flandre c'est qu'ils travaillent beaucoup plus avec des transformateurs, alors que la Wallonie a le leadership sur la production primaire* ».

Quelles solutions à la crise agricole ?

« *La revendication majeure des agriculteurs est une rémunération correcte pour leurs produits. Je vois difficilement comment on pourrait, dans le modèle libéral actuel, imposer des prix d'achat plus équitables aux intermédiaires et aux transformateurs. Le nœud de la solution, ce sont les consommateurs, qu'il faut réussir à embarquer et à conserver sur le long terme, et ne pas vouloir une croissance trop rapide au détriment du prix. Il faut pour cela continuer à stimuler les circuits courts* ».

Une prochaine évolution est en réflexion : proposer des aides à la transformation bio, car le coût de la certification décourage certains acteurs artisanaux de petite taille. L'administration planche sur une proposition de régime d'aide à soumettre au prochain gouvernement.

Maintenir une bio forte

Damien Winandy est convaincu que l'agriculture biologique doit garder des valeurs fortes. « *Les agriculteurs industriels qui passent en bio parce que c'est porteur, qui remplacent leurs engrais chimiques par des engrais organiques sans changer leurs pratiques, ce n'est pas ça qu'on veut. Le bio, c'est un système plus extensif, il faut accepter de produire moins en valorisant mieux.* » Pour l'agronome, la réglementation est un outil-clé sur lequel il faut rester vigilant pour maintenir les valeurs de base de la bio et sa philosophie, et garder un mode de production fort et convaincant pour les consommateurs.

En Belgique, *Nature & Progrès* a toujours défendu l'importance de la certification biologique européenne et agir pour maintenir le cahier des charges le plus ferme possible. La mention *Nature & Progrès* regroupe une septantaine de producteurs et de consommateurs certifiés bio, adhérant à un cahier des charges et à la charte de l'association, allant plus loin que la législation bio sur des points difficiles à inclure dans une réglementation, car fortement dépendants de la situation unique de chaque acteur. Afin d'assurer la cohérence et de stimuler l'innovation dans chez les producteurs, un système participatif de garantie invite producteurs et consommateurs à se pencher sur chaque ferme pour discuter de son évolution. Il aurait été possible d'abandonner – comme ce fut le cas de *Nature & Progrès France* – l'obligation de la certification bio pour se reposer entièrement sur le contrôle citoyen. Ce ne fut cependant pas le choix de notre association, qui tient à garder une bio officielle stricte et jouissant d'un contrôle indépendant (par les organismes de certifications, eux-mêmes chapeautés par la région). Pour *Nature & Progrès*, il est important que la bio garde la confiance du consommateur et continue à offrir au citoyen toutes les garanties d'une agriculture respectueuse de la santé et de l'environnement. C'est la raison pour laquelle l'association s'investit dans les comités de concertation de l'agriculture biologique, participant aux évolutions réglementaires en représentant l'avis des citoyens.

A24 - Prendre soin des animaux à la maison... et dans les fermes !

2 mai 2024 : le bien-être animal est inscrit dans la Constitution belge. Si cette matière gagne du terrain, force est de constater que les animaux d'élevage semblent relativement épargnés par les législations, par rapport aux animaux de compagnie. Les lobbys de l'agro-industrie brandissent des arguments de rentabilité, de concurrence, et prétendent sauver nos éleveurs wallons.

L'élevage paysan respectueux des animaux : impossible ? Nature & Progrès démontre que non, à travers le modèle qu'elle défend, la bio de ses producteurs, et les multiples innovations sur lesquelles ils travaillent : pratiques vétérinaires alternatives, abattage à la ferme et élevage des veaux laitiers sous leur mère.

En tant que citoyens, consommateurs - pour la plupart d'entre nous - de produits animaux, nous sommes tous concernés par les conditions d'élevage en ferme. Explorons ensemble ce sujet afin de nous positionner et d'agir en tant que citoyens responsables

Par Delphes Dubray, membre de Nature & Progrès, Mathilde Roda, animatrice, et Sylvie La Spina, rédactrice en chef

La plupart des humains sur Terre n'a de contact direct avec l'animal que dans son assiette. Comme chacun le sait, les animaux élevés pour constituer notre nourriture, principalement les vaches, les cochons, les moutons et les poulets, se chiffrent par centaines de milliers dans nos fermes. Heureusement, dans notre société occidentale, les préoccupations en matière de bien-être animal occupent une place de plus en plus importante chez nos jeunes, surtout en milieu urbain !

Ne nous limitons pas aux animaux de compagnie !

De plus en plus de personnes vivent en ville : plus d'une personne sur deux, actuellement, et ce chiffre ne fait qu'augmenter. Loin des campagnes garnies de fermes, les citadins ont généralement un contact avec le monde animal restreint aux seuls animaux de compagnie. Parlons-en ! Chiens, chats et autres hamsters vivent avec nous. Par l'intermédiaire de sélections, ils ont été morphologiquement modifiés par l'humain pour notre plaisir. Nous leur fournissons le gîte et le couvert et, en échange, nous leur demandons d'être présents pour nous. Parfois notre anxiolytique, parfois notre faire-valoir, ils y consentent, dans la plupart des

cas. Les soins vétérinaires tirent profit de notre dévotion : on assiste à une évolution de la technicité, allant parfois jusqu'à l'acharnement thérapeutique.

Mais ne limitons pas notre intérêt aux animaux de compagnie. Le bien-être animal doit concerner tous les animaux, y compris ceux de ferme, y compris ceux qui vivent dans la nature. Or, tous ne sont pas égaux face à la maltraitance.

Législation : deux poids, deux mesures

Certains animaux domestiques n'échappent pas à la négligence ou à la cruauté. C'est pour cette raison qu'ont été créées, au XIXe siècle, les sociétés protectrices des animaux. De cette même époque date la loi française de Grammont qui sanctionne les mauvais traitements abusifs commis en public sur les animaux domestiques. Bien que souvent citée comme à l'origine des législations pour les droits des animaux, il est bon de rappeler que le but premier de cette loi fut d'abord de permettre aux citoyens de ne plus voir des animaux se faire abattre dans les mares de sang des tueries, en bord de Seine.

Les législations actuelles ciblent principalement les animaux de compagnie. Non pas parce que le mal-être ou la maltraitance de ces derniers est plus marquante, mais parce que ces derniers sont moins soumis à la puissance des lobbys. Explorons cette différence marquée de traitement des animaux de compagnie et de ferme à travers un exemple parlant : celui des « hypertypes ».

Les animaux de compagnie et de production sont sélectionnés par les humains depuis leur domestication. Au départ, les critères portaient sur la docilité des animaux, sur leur capacité à s'adapter au mode de vie des humains, mais aussi sur leur capacité à fournir un travail (animaux de trait, chevaux de guerre, chiens de protection de troupeaux) ou de nous nourrir (lait, viande, œufs). Plus tard, des critères morphologiques à visée esthétique ou fonctionnelle se sont ajoutés à ces sélections, surtout pour les animaux de compagnie.

Cette hypersélection, menant à ce que l'on nomme des « hypertypes », aboutit parfois à des morphologies incompatibles avec le bien-être animal. Pensez au nez écrasé du bouledogue, à l'origine de problèmes respiratoires, ou à l'arrière-train « trainant » des bergers allemands, entraînant des dysplasies et une mort souvent prématurée. Les animaux de ferme sont aussi concernés ! Pensez aux *Blanc Bleu Belge* incapables de donner naissance à leur veau sans césarienne, à certaines *Holstein* hyper-sélectionnées, malades de produire trop de lait, etc.

En Wallonie, une législation a été mise en place concernant les hypertypes pour les animaux de compagnie. Elle vise à interdire la reproduction et la vente d'animaux présentant une morphologie incompatible avec leur bien-être. Par contre, aucune mesure ne concerne les animaux de production. Il est, en effet, plus facile de légiférer sur les hypertypes de chiens ou

de chats que sur les bovins, porcs et autres animaux de ferme, chasse gardée des lobbys de l'élevage industriel et de la viande qui protègent d'abord le profit humain.

Impossible n'est pas *Nature & Progrès* !

Certes, les arguments de ces lobbys semblent difficiles à contrer. *Voulons-nous de la viande provenant de nos élevages industriels aux normes belges ou manger de la viande produite ailleurs où les normes sont plus laxistes quant au bien-être des animaux ?* Tiens, tiens... Il semble que c'est un argument déjà entendu en matière de protection environnementale, justifiant le maintien des pesticides... Bien sûr, il est crucial de préserver l'emploi des éleveurs locaux dans un contexte où les effectifs de producteurs sont en importante diminution.

Les lobbys ne persuadent-ils pas la population de mangeurs qu'aucune alternative n'existe par rapport au modèle dominant et industriel destiné à produire notre nourriture, que l'augmentation de la production de viande est incontournable afin de répondre à l'augmentation démographique ? En bref, que le changement de modèle serait impossible ? Chez *Nature & Progrès*, nous avons toujours refusé ces discours, recherché et mis en place des alternatives dans le respect de notre santé et de celle de la Terre – et de tous ses habitants, humains et non humains, à plumes et à poils. Notre association se penche donc sur la recherche de modèles alternatifs pour un élevage innovant et humain.

Bio et bien-être animal

La bio, née dans les années '60 et '70, a tourné le dos à l'industrialisation de la culture (engrais chimiques de synthèse, engrais, sélection focalisée sur le rendement...), mais aussi de l'élevage (spécialisation, sélection intensive, concentration et enfermement des animaux...). La charte de *Nature & Progrès*, établie par ses membres producteurs et consommateurs, rassemble différentes balises pour un élevage respectueux des animaux, des humains et de la Terre. Une partie de ces règles a été reprise lors de la rédaction des premiers cahiers des charges bio européens en 1991.

Aujourd'hui, un éleveur certifié bio est dans l'obligation de permettre à ses animaux de sortir en extérieur quand les conditions le permettent. La densité des animaux, tant dans les abris que dans les parcours, est limitée en vue d'éviter toute concentration néfaste à leur bien-être et à leur santé. L'attache est strictement réglementée, ce qui assure la possibilité pour les animaux de se mouvoir librement. Les porcs ont accès à des zones de fouissage, soit en pleine terre, soit constituées de litière. Les aliments sont certifiés bio et sans OGM, et une partie doit provenir de la ferme ou d'autres producteurs régionaux. La santé est axée principalement sur la prévention en renforçant le système immunitaire des animaux, avec des méthodes et conditions d'élevage respectueuses des besoins physiologiques et éthologiques des animaux et stimulant leurs défenses naturelles. Toute souffrance doit être évitée pendant toute la durée de vie de l'animal, y compris lors de l'abattage. Les éleveurs bio choisissent des races rustiques, conjuguant productivité – il en faut ! – et une bonne fonctionnalité. Les organismes

certificateurs et autorités de contrôle sont chargés de vérifier le bon respect de ces dispositions lors des contrôles, au minimum annuels.

Au-delà de ces règles de base, les recherches menées par les éleveurs vont bon train, pour aller toujours plus loin dans les bonnes pratiques.

Innover, sans cesse !

La prévention des maladies est la base de l'élevage bio. Notre association a été pionnière dans la diffusion de techniques telles que la phytothérapie et l'homéothérapie animale, ou encore, la méthode *Obsalim* permettant un diagnostic précoce des déséquilibres alimentaires du troupeau. Les formations organisées par *Nature & Progrès*, aujourd'hui assurées par d'autres acteurs, ont permis aux éleveurs bio de développer une stratégie de soins alternatifs pour assurer le bien-être et la santé de leurs animaux.

C'est à l'occasion de rencontres du projet *Echangeons sur notre agriculture*, en 2016, que l'idée d'abattre des animaux à la ferme a été proposée par des citoyens et des éleveurs. Elle est née de réflexions en réaction aux fermetures d'abattoirs : les distances entre la ferme et le lieu de mise à mort s'allonge, le stress lié au transport et à la manipulation des animaux compromet leur bien-être et la qualité de la viande. Abattre à la ferme de manière cadrée est une idée réaliste, creusée et soutenue par *Nature & Progrès*. Nos travaux, ainsi que ceux d'autres organisations en Europe, ont mené à une ouverture législative permettant aujourd'hui, « sous certaines conditions », cette pratique en ferme. Mais ces « conditions » font encore l'objet de débats, de recherches, de négociations. Depuis, avec le soutien de la Région wallonne, l'Université de Liège a repris les rênes du dossier, et un projet-pilote est en préparation en Wallonie.

Les producteurs sous mention *Nature & Progrès* sont souvent les pionniers de nouvelles pratiques. A la ferme d'Esclaye à Beauraing, la famille Henin a lancé une expérimentation : laisser des veaux laitiers sous leur mère. En 2021, cinq veaux ont été nourris au pis et à l'herbe, jusqu'à l'âge de huit mois. Ils ont ensuite été valorisés dans la filière viande. Ce premier test ayant mené à des résultats positifs, la famille Hénin a souhaité poursuivre l'expérience afin de collecter plus de données. Le projet en cours, mené par les éleveurs en partenariat avec l'Université Catholique de Louvain et avec le soutien de la Fondation Baillet-Latour, porte sur le suivi de seize vaches et de leurs huit veaux mâles et huit veaux femelles. Pour compléter ce suivi technique, basé sur les données de production de la ferme, il apparaissait nécessaire d'étudier la faisabilité économique du développement de la filière veaux laitiers, et ce, afin d'encourager la multiplication des élevages s'engageant sur cette voie, et c'est de cette dernière partie que *Nature & Progrès* à la charge. Les résultats de cette recherche vous seront présentés très prochainement !

Ne sommes-nous pas allés trop loin dans l'animal-machine ? Doit-on continuer de piétiner les animaux sous des prétextes économiques ? Pour *Nature & Progrès*, il est temps de développer une vision globale de nos systèmes d'élevage, à l'échelle de la société, et non à celle de l'étable.

REFERENCES :

Les Hypertypes Anonymes, capsule vidéo réalisée en 2024 par *Le bien-être animal en Wallonie*.

<https://www.youtube.com/watch?v=s0BY-i3xonU>

Nature & Progrès. 2017. Potentialités de l'abattoir mobile et du tir en prairie pour les élevages wallons. 128 pages.

Nature & Progrès. 2022. Elevage des veaux sous la mère. Une expérience innovante à la Ferme d'Esclaye-Henin. 32 pages.

Ces brochures sont téléchargeables sur <https://www.natpro.be/informations/brochures/>

A25 - Définir sa position dans les questions de bien-être animal

Très jeune, je me suis sentie concernée par la question de la protection animale. A commencé un cheminement, accompagné de nombreux questionnements, par rapport aux mouvements que j'ai pu croiser. Défendre le bien-être animal, est-ce défendre l'individu ou l'écosystème ? Que penser de l'idée de modifier génétiquement des prédateurs pour les empêcher de blesser et tuer d'autres animaux ? Faut-il devenir flexitarienne, végétarienne ou végane ? Faut-il militer pour l'abolition de l'élevage, ou agir pour améliorer les conditions de vie des animaux ?

Par Delphes Dubray, membre de Nature & Progrès

Je suis née dans les années cinquante dans un village qui comptait alors une dizaine de fermes. Celle de mes parents comptait environ cinquante hectares plus une vingtaine de vaches, des cochons, des poules et deux juments de trait. Quand j'étais placée sur son dos, le collier d'épaule de la jument *Lisa* m'arrivait devant les yeux. Ces paisibles chevaux ont rapidement fait place aux premiers tracteurs et à la mécanisation de l'agriculture qui valut, quelques années plus tard, à mon père de trouver la mort sur la route en allant prendre livraison d'une moissonneuse-batteuse.

Ce qui m'a amenée au bien-être animal

A cette époque, le bien-être animal était une notion dont on ne parlait pas encore. Les animaux étaient visibles dans les champs ou dans les étables. Le contrôle social était tel que chacun se devait de savoir qui se comportait correctement, ou pas, avec les animaux qu'il « possédait ». Mon père était connu comme bienveillant à l'égard de tous : humains, animaux (ou du moins, je veux le croire). Cependant, je le vis pratiquer des actes devenus inconcevables à l'époque actuelle, comme trancher la gorge d'une vache accidentée avec un couteau de cuisine « pour ne pas perdre la viande », et d'autres actes que je n'oserais même pas décrire aujourd'hui, tant ils sont éloignés de la sensibilité qui a cours actuellement.

Ma mère aimait manger de la viande. Vers l'âge de quatre ou cinq ans, quand il me fut dit, et que je compris, que la viande dans mon assiette provenait du veau qui se trouvait quelques jours avant cela dans la pâture, et qu'il me fut dit que cette viande devait donc être succulente, je perdis le plaisir d'en manger pour le restant de ma vie. Cela, même si des bonnes paroles du genre « *pour être en bonne santé, il faut manger de la viande* » avaient été déversées,

déclinées de diverses façons, sur ma bonne conscience, ma vie durant. C'est dans ce contexte que j'ai décidé de m'impliquer dans les questions de bien-être animal.

Les temps ont changé. La valeur de la vie d'un animal a évolué. Rappelons-nous que la chienne Laïka fut, en 1957, le premier être vivant à décoller pour l'espace. Elle n'en reviendra pas vivante, ce qui était prévu, mais nous nous accordons tous à voir le progrès en matière spatiale.

Entre deux extrêmes, faut-il choisir ?

L'intensification de l'élevage et la recherche de profit par l'industrie agro-alimentaire ont provoqué l'émergence de mouvements animalistes dans les années septante... Je me suis rapprochée de ces derniers dans le but de mieux les comprendre. Même si je ne partage pas l'ensemble de leur idéologie, je remercie les animalistes extrémistes d'avoir révélé au grand public les atrocités commises dans certains abattoirs en France. La prise de conscience qu'ils ont induite dans le grand public quant à la souffrance des animaux de production a mené au développement du mouvement végane. La logique est poussée tellement loin qu'elle va jusqu'à l'excès : les mouvements abolitionnistes de l'exploitation animale voudraient la disparition des animaux pour leur éviter la souffrance.

Cette logique a été appliquée aux animaux sauvages : des associations comme *Animal Ethics* montrent la souffrance des animaux qui doivent composer avec les maladies, l'angoisse de la prédation et de la mort. Des associations vont jusqu'à prôner la modification génétique des animaux prédateurs pour qu'ils ne tuent plus de proies ! J'y vois là une manifestation de l'orgueil humain qui se place au-dessus de l'environnement pour le réguler et refuse de voir sa propre phobie de la mort.

Animaux-individus ou écosystèmes ?

Une autre découverte éclairante fut le livre *Zoopolis : Une théorie politique des droits des animaux* écrit par Sue Donaldson et Will Kymlicka (*Oxford University Press*, 2011). Pour ces auteurs, tous les animaux devraient être protégés par les mêmes droits fondamentaux, différant en fonction de leur appartenance à certains groupes. Ils introduisent la notion d'animaux *liminaires*, ceux qui vivent en bordure des sociétés humaines, comme les renards, les pigeons, les écureuils qui doivent être conçus comme des [résidents permanents](#). Les animaux domestiqués doivent être envisagés comme des [citoyens](#) et les [animaux sauvages](#), qui vivent totalement ou principalement séparés des sociétés humaines, devraient être considérés comme [souverains](#) sur leur propre territoire. Cela ouvre matière à réflexion intéressante et développe la notion d'animal-individu.

Ce concept d'animal-individu est celui prôné par les mouvements animalistes actuels modérés ou extrémistes et s'oppose à l'approche environnementaliste de l'animal (principalement sauvage) comme faisant partie d'un écosystème. Cette dernière s'intéresse avant tout à la

santé des écosystèmes dont les animaux sont un élément essentiel, et non au sort de chaque animal considéré individuellement.

Welfariste, la voie du milieu

Ma position personnelle aujourd'hui est « welfariste ». S'il m'est impossible de changer la vision suprématiste, en cours dans notre société, de l'humain sur l'animal et sur l'environnement dans son ensemble, je me place du côté de l'amélioration du bien-être des animaux en ne les considérant pas comme des machines à notre service, mais en tenant compte de leur sensibilité et de leur souffrance. Il s'agit d'améliorer leurs conditions de vie là où c'est actuellement possible. S'il m'est impossible d'agir ici et maintenant contre l'exploitation des animaux dans le but du profit de quelques humains, je milite pour la reconnaissance de la sensibilité des animaux et l'amélioration des conditions de vie que nous leur imposons.

Une personnalité m'a énormément inspirée dans ce choix. Il s'agit de Temple Grandin. Diagnostiquée autiste, elle partira du postulat que la sensibilité des autistes est proche de celle des animaux. Lors de visites d'élevages ou d'abattoirs, elle a pu décoder les lacunes amenant du stress chez des animaux : les bruits métalliques du balancement d'une chaîne, le changement de couleur au niveau du revêtement de sol... Sa réussite : elle a pu faire un grand pas en matière d'amélioration du bien-être animal en conseillant les professionnels. Elle a également conçu du matériel qui équipera près de la moitié des abattoirs d'Amérique du Nord. Ce choix de la « voie du milieu » m'a rapprochée de *Nature & Progrès*. Grâce aux visites du système participatif de garantie, je peux découvrir les élevages bio sous mention, et constater l'importance que le bien-être animal représente dans le quotidien des producteurs. Nous y échangeons sur les techniques et pratiques les plus adéquates.

Mathilde Roda, notre agronome chargée du suivi de la mention *Nature & Progrès*, témoigne : « On ressent une forte réticence de la part des éleveurs, même les plus attentifs au bien-être de leurs animaux, à aborder publiquement le sujet. Ils n'osent que rarement gratter la surface de l'iceberg et reconnaître : « Oui, je pourrai aller plus loin ». Quitte à expliquer pourquoi ce n'est pas encore le cas. Comme si ce sujet, trop lié à l'affect et peu rationalisé, était un terrain glissant. Il n'y a qu'au cours des visites du système participatif de garantie que l'on peut ouvertement aborder ce sujet, car c'est moment privilégié où l'on prend le temps de la discussion. Toute évolution passe par un questionnement. On est en droit d'en débattre, de tester les sensibilités de chacun, de les confronter aux réalités économiques. Certaines questions peuvent s'enrichir de ces échanges ».

Un élevage respectueux du bien-être animal est possible

Le *welfarisme* est la voie qu'a choisie *Nature & Progrès*. Car l'agriculture biologique sans élevage n'est pas concevable. Les animaux et les végétaux sont dépendants les uns des autres :

les fumiers animaux nourrissent la vie du sol, qui rend les éléments nutritifs disponibles pour les plantes, et les cultures fournissent les aliments des animaux, ainsi que leur couchage. Une agriculture sans animaux est le plus souvent dépendante des engrais chimiques de synthèse, qui déséquilibrent la nutrition végétale et rendent les plantes dépendantes des pesticides chimiques de synthèse. Par ailleurs, les producteurs de *Nature & Progrès* démontrent qu'élever des animaux dans le respect de leur bien-être est possible pourvu que l'éleveur s'en donne les moyens. C'est, par ailleurs, un prérequis indispensable pour produire une viande et des produits laitiers de haute qualité. L'agriculture est un partenariat entre hommes et animaux d'élevage.

A26 - Courgettes bio contaminées aux pesticides : plus que jamais, mangeons bio !

Emoi chez les producteurs et les consommateurs bio. Des courgettes biologiques ont été rappelées par l'AFSCA en raison de teneurs trop élevées en heptachlore, un insecticide dont l'usage est depuis longtemps interdit. Des faits qui sèment le doute sur la fiabilité du label. La vérité ? Ce pesticide est un polluant persistant, contaminant historique de nos sols. Plus que jamais, mangeons bio. Car l'agriculture biologique démontre que se passer des pesticides chimiques de synthèse est possible. Un argument indispensable pour faire interdire au plus vite ces substances nocives et persistantes dont hériteront les générations futures.

Par Sylvie La Spina, rédactrice en chef

22 août 2024. L'Agence Fédérale pour la Santé de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) procède à un rappel de courgettes bio vendues par *Delhaize* « en raison d'une teneur trop élevée en résidus d'un produit phytopharmaceutique (heptachlore) ». Même rappel le 7 septembre chez *Aldi* et le 9 septembre chez *Carrefour*.

Des doutes sur l'agriculture biologique

L'information, diffusée par l'AFSCA sur les réseaux sociaux et relayée par la grande presse, provoque l'émoi. Dans les commentaires, on peut lire l'indignation d'un consommateur qui se sent trompé et peine encore à croire dans la fiabilité de l'agriculture biologique. « *Et ça se prétend bio ?* » « *C'est bien la preuve qu'ils nous entubent avec leur pseudo bio.* » « *Mis à part gonfler les prix, c'est aussi bio que je ne suis blonde !* » « *Soi-disant bio... Non seulement ces produits sont plus chers, mais en plus, on ne peut pas s'y fier !* » « *Je crois que beaucoup produits bio ne sont pas si bio que cela.* »

Certains suspectent une agriculture bio moins fiable qu'une autre : celle qui est industrielle, celle qui est vendue par les grandes surfaces ou celle qui provient de l'étranger. « *Clairement, le bio industriel, ça n'est pas bio !* » « *Comme Delhaize, toutes les grandes surfaces vendent du bio traité avec des produits phytosanitaires.* » « *Les gens ne comprennent pas que le bio en grand magasin, c'est de la poudre aux yeux. Allez chez les petits marchands locaux, dans les coopératives qui exigent des normes strictes si vous voulez du vrai bio.* » « *Allez chez le petit*

marâcher du coin, lui quand il dit bio, c'est bio ! » « Les seuls légumes réellement bio se trouvent dans mon jardin ».

Et pourtant, l'agriculture biologique est contrôlée rigoureusement par les organismes de certification, surveillés eux-mêmes par la Région wallonne. Qu'elle soit produite chez de petits producteurs ou chez des industriels, en Belgique ou à l'étranger, vendue en grandes surfaces ou dans des épiceries locales, les contrôles et les normes sont identiques. Comment expliquer cette contamination ? L'agriculture biologique est-elle fiable pour nous, consommateurs bio engagés et attentifs à la qualité de ce que nous mangeons ? Peut-on encore faire confiance dans le label que notre association prône depuis ses débuts ?

L'heptachlore, contaminant persistant

Quatre jours après le premier rappel, le 26 août, l'asbl *Biowallonie* publie un communiqué sur l'origine de la contamination¹. Le pesticide détecté dans les courgettes bio, l'heptachlore, est un insecticide organochloré qui a été utilisé principalement contre les insectes du sol et les termites. Classé comme cancérigène possible (groupe 2B du Centre international de recherche sur le cancer – CIRC²), il fait partie des « douze vilains » (*The dirty dozen*, dont la liste officielle des - en réalité, 17 - contaminants est fournie par le *Pesticide Action Network*³), une catégorie de polluants organiques persistants parmi les plus nocifs et répandus dans l'environnement. Si une trace d'heptachlore est retrouvée sur un produit alimentaire, celui-ci est impropre à la consommation, qu'il soit bio ou conventionnel.

L'Europe interdit l'heptachlore en raison de sa toxicité dès 1978 (Directive 79/117/CEE). La firme américaine qui produisait le pesticide arrête ses activités en 1987. L'heptachlore fait partie des polluants organiques persistants (POP), polluants majeurs à l'échelle mondiale selon la Convention de Stockholm, un accord international visant à interdire certains produits polluants, entré en vigueur en 2004 et comptant 152 pays signataires (dont la Belgique). Il persiste dans l'environnement et s'accumule le long de la chaîne alimentaire.

Pourquoi en retrouve-t-on dans les courgettes bio ? Une pollution historique est incriminée. « *Les cucurbitacées captent les traces d'heptachlore résiduelles et les concentrent durant leur croissance en raison de la composition particulière des substances relâchées par leurs racines* », explique Ariane Beudelot, auteure du communiqué de *Biowallonie*.

Un goût de déjà vu

En mars 2016, *Tests-Achats* publiait un article⁴ dénonçant la présence de pesticides chimiques de synthèse dans des pommes et des poires, y compris en bio. L'association fait planer le doute sur la fiabilité de l'agriculture biologique. Un communiqué de presse des *Services Opérationnels du Collège des Producteurs* nous éclaire alors. « *Le chlorméquat, comme le souligne Test Achats, est aujourd'hui banni de la fruiticulture mais reste tristement célèbre par*

sa persistance dans le bois des arbres. Il continue à être détecté sous forme de microtraces dans les fruits d'anciens vergers de poires aujourd'hui convertis en bio. Une autre source de contamination peut être une dérive de pulvérisation en provenance de champs de céréales non bio où son usage est toujours autorisé. »

Une raison de plus pour consommer bio

Ces contaminations font mal au secteur bio, en raison du discrédit qui se propage au sein des consommateurs. Tandis que les convaincus se doutent qu'une explication sera fournie pour expliquer les contaminations – et celle-ci ne tarde pas à les rassurer sur la fiabilité du label –, les consommateurs plus perplexes se détournent du bio, se sentant victimes d'une tromperie. Les réseaux sociaux relaient comme une trainée de poudre les explications erronées. Pourtant, ces faits confirment l'importance, plus que jamais, de consommer bio. Au plus il y a de traces de pesticides dans les produits bio, au plus nous avons intérêt à en consommer.

Pourquoi ? Parce les polluants éternels, issus d'anciennes pratiques, se trouvent partout, y compris dans les champs bio et dans les jardins. Parce que les pesticides encore utilisés aujourd'hui en agriculture conventionnelle se répandent dans le sol, dans l'eau et dans l'air que nous respirons. En juillet 2024, *PAN Europe* et *Nature & Progrès* ont d'ailleurs démontré, analyses à l'appui, que l'on trouve des PFAS aussi bien dans l'eau du robinet que dans l'eau en bouteilles⁵ Bien entendu, il y a toujours moins de pesticides dans les produits bio ou « maison » que dans ceux issus de l'agriculture qui les utilise directement. Mais outre cette moindre contamination, il est important de manger bio car la seule manière de se protéger durablement de ces poisons, c'est d'œuvrer à leur interdiction. Choisir le label bio, pour un producteur ou pour un consommateur, c'est participer à retirer du crédit à l'agriculture conventionnelle qui prétend que les pesticides sont indispensables pour nourrir le monde.

Consommons bio pour soutenir celles et ceux qui ont opté pour ce mode d'agriculture. Car ce sont les paysans et les paysannes bio qui démontrent au quotidien que l'on peut se passer de pesticides chimiques de synthèse pour produire des aliments sains. Que ces substances toxiques, si elles sont considérées comme indispensables par l'agriculture conventionnelle – qui en persuade nos politiques –, ne le sont pas du tout. Et qu'il est grand temps de les interdire, en vue de préserver notre environnement pour les générations futures. Le nombre de molécules toxiques s'accumulant dans les écosystèmes ne cesse de croître. Pendant que certaines sont enfin interdites, d'autres sont mises sur le marché, avant que la preuve de leur nocivité ne soit apportée et qu'elles soient à leur tour interdites, plusieurs années plus tard. Mais le mal est fait, et ces molécules contaminent nos sols, nos eaux et l'air que nous respirons pendant de longues années encore. Oui, la solution est plus que jamais dans l'agriculture biologique. Il est nécessaire de rétablir la vérité sur les produits bio contaminés afin de rassurer les citoyens sur la fiabilité du bio. Parlons-en, et militons, encore et toujours pour

faire interdire les pesticides chimiques de synthèses et autres contaminants chimiques dangereux, pour notre santé et celle de la Terre.

Notes :

¹ Le communiqué de *Biowallonie* est accessible sur <https://www.biowallonie.com/de-lheptachlore-retrouve-dans-des-courgettes-bio/>

² Liste publiée sur le site : <https://monographs.iarc.who.int/fr/agents-classes-par-les-monographies-du-circ-2/>

³ Lire : <https://www.pan-uk.org/dirty-dozen/>

⁴ Gwendolyn Maertens et Daisy Van Lissum (2016) Cocktail chimique aux effets incertains. Test Achats n°606, pages 15-19.

⁵ Lire l'étude complète : TFA, le polluant éternel dans l'eau que nous buvons. 37p. disponible sur <https://www.natpro.be/wp-content/uploads/2024/07/tfa-juillet-2024-v4.pdf>

A27 – Sauver, ou non, les poules de l’abattoir

Offrir une fin de vie plus agréable à des poules issues d’élevages intensifs, voilà une idée qui remporte de plus en plus de succès. Mais au-delà des vies sauvées, ce geste pose de nombreuses questions ? Ne soutient-il pas certaines filières d’élevage peu désirables ? Ne contribue-t-il pas à l’appauvrissement génétique de nos petits animaux d’élevage ? Quel modèle de production alimentaire souhaitons-nous défendre à travers un geste aussi simple que celui d’adopter des poules ?

Par Sylvie La Spina, rédactrice en chef

Les annonces se succèdent et se ressemblent. La presse locale en fait toujours un large écho. « *Sauvez des poules de l’abattoir !* ». Des associations et des start-ups se sont créées autour d’opérations de sauvetage, pour faciliter les contacts entre éleveurs et adoptants.

Une meilleure fin de vie

Après une naissance en couvoir, un début de vie bien au chaud dans une ferme spécialisée dans l’élevage des poulettes, c’est à l’âge de 18 semaines que les poules pondeuses rejoignent la ferme qui se concentrera sur la récolte des œufs. La période productive dure jusqu’à 18 mois, soit un peu plus d’une année de ponte intensive. Arrive ensuite le moment de la mue. Le renouvellement du plumage demandant beaucoup d’énergie, la ponte se réduit naturellement. Les poules sont alors « réformées ». Elles rejoignent l’abattoir pour laisser la place au lot suivant, alors qu’il pourrait leur rester quatre à sept années de vie pendant lesquelles la ponte baissera progressivement. Telle est la réalité de quasi-totalité des élevages avicoles professionnels, les exceptions se faisant rares.

La motivation des adoptants de poules de réforme est de prolonger et d’adoucir la vie de ces animaux, notamment pour ceux issus d’élevages en cages – heureusement devenus rares grâce aux actions citoyennes et d’associations de protection animale comme *Gaïa* - ou au sol. C’est en effet dans les conditions de claustration que les poulettes sont les plus abîmées. Les poules élevées en grand nombre ont, en effet, tendance à arracher les plumes de leurs congénères, ce qu’on appelle le « picage ». Ce phénomène est courant dans les élevages en claustration. Mais même dans les filières plein air et bio, où les animaux ont accès à des parcours extérieurs et disposent de plus de place, il arrive que les poules sortent de leur élevage dans un piteux état.

Comment ne pas être pris de pitié pour ces pauvres êtres ? Les adoptant.e.s au grand cœur sont de véritables mamans ou papas poule : leurs protégées se remplument rapidement et passent une heureuse fin de vie dans un jardin. Pour celles issues de cages ou d'élevages en bâtiment, c'est la première fois qu'elles découvrent la vie en extérieur. Elles peuvent gratter la terre, picorer l'herbe, chercher des vers et d'autres insectes. Tout le monde est donc heureux. Vraiment ?

Une opération lucrative pour les éleveurs

Les poules de réforme ne sont pas données. Un adoptant déboursa entre trois et cinq euros par poule, voire jusque sept euros dans le cadre d'initiatives organisées, le plus souvent bénévolement. Du beurre dans les épinards pour l'éleveur, comparé aux quelques dizaines de centimes d'euros que lui en donne l'abattoir. Quand la presse et les associations attirent des foules d'adoptants, ce sont plusieurs centaines ou milliers de poules qui sont ainsi sauvées, ce qui représente un petit pécule pour l'élevage en question.

Si les consommateurs responsables et les associations de protection des animaux appellent au boycott de la consommation d'œufs issus d'élevages en cage ou au sol, pourquoi ne pas appliquer le même principe de consomm'acteur dans le cas de l'adoption de poules ? Acheter les poules de réforme d'élevages conventionnels, particulièrement en cage ou au sol, ne revient-il pas à soutenir des modes d'élevages indésirables à tous points de vue (bien-être animal, santé humaine et environnementale, etc.) ? Faut-il privilégier le sauvetage de l'individu, ici et maintenant, ou éviter que d'autres vivent dans ces mêmes conditions désastreuses à l'avenir ? 500 poules sauvées d'un élevage au sol, à un prix de trois euros la poule, c'est un don de plus de 1.000 euros pour soutenir ce mode d'élevage !

La généralisation de races industrielles

Les races – en fait, on les appelle des hybrides – élevées chez les professionnels sont toujours les mêmes, des Formules 1 de la ponte, comme la Holstein est la Formule 1 du lait, et le Blanc Bleu Belge, la Formule 1 de la viande. Cette hypersélection d'une poule, à l'origine équilibrée entre ponte et viande, vers des hypertypes de poulets de chair massifs et de maigres poules pondeuses a pour objectif de produire davantage en réduisant les coûts alimentaires. Cet objectif rejoint des préoccupations économiques mais aussi environnementales : moins de céréales à donner aux volailles, c'est moins de terres consacrées à l'alimentation animale, et donc, plus de terres pour l'alimentation humaine ou pour d'autres activités comme la protection de la nature. Mais cette évolution se fait au détriment de la diversité génétique et de la rusticité des animaux. Il est pourtant plus que jamais important de diversifier les gènes des animaux d'élevage, étant donné l'occurrence de plus en plus fréquente de maladies (grippe aviaire, mais aussi, pour les bovins et moutons, la maladie de la langue bleue, etc.) et l'accroissement des stress liés aux changements climatiques (pics de chaleur ou de froid,

périodes d'humidité ou de sécheresse intense...) éprouvant la bonne santé des animaux. La rusticité, le plus souvent privilégiée par les agriculteurs bio, est une clé pour la résilience de notre agriculture.

Les élevages de particuliers – nos jardins ! - sont les derniers refuges permettant de sauvegarder des races locales, moins productives mais plus équilibrées et diversifiées. Ce patrimoine génétique est riche, et les individus bien adaptés à un élevage familial. N'est-il pas plus intéressant, plutôt que de sauver des poules industrielles de l'abattoir, de soutenir de petits élevages de races rustiques et locales et contribuer à la conservation de la diversité de la petite basse-cour ? Si l'idée est fortement développée dans le domaine végétal avec les innombrables variétés de semences de terroir, pourquoi ne pas appliquer le même principe aux petits animaux de ferme ? Comme nous cultivons des choux de Jalhay, des haricots Roi des Belges ou des laitues « Blonde de Laeken », pourquoi ne pas élever des poules Ardennaises, des Famennoises, des Barbués d'Uccle ou la Naine du Tournaisis ? Nous aussi, dans nos jardins, nous pouvons être acteurs de la sauvegarde génétique de la faune et de la flore domestiquées, un enjeu de première importance à l'heure des changements globaux, pour plus de résilience individuelle et collective.

Adopter des poules, un geste citoyen

Adopter des poules est un geste intéressant, que ce soit pour renforcer son autonomie alimentaire, pour recycler ses déchets organiques, pour leur faire participer aux travaux du jardin – petit travail du sol, gestion de ravageurs... - ou simplement pour se connecter avec le vivant. Le choix des individus qui rejoindront votre jardin n'est pas anodin : comme tout acte d'achat, il nécessite une réflexion afin d'être cohérent avec les valeurs défendues par chacun. Sauver des poules de l'abattoir permet de prolonger la vie des animaux en assurant leur bien-être. Mais il s'agit aussi d'un acte de soutien pour la filière d'élevage qui propose ses volatiles. Pour notre santé et celle de la Terre, choisissons-le bio et vertueux dans les domaines écologiques et sociaux. Et pourquoi pas les éleveurs sous mention *Nature & Progrès* ?

Adopter des poulettes chez un petit éleveur spécialisé dans les races locales est une autre option. Elle permet de soutenir de plus petits élevages, mieux adaptés au bien-être des animaux, et de contribuer à la préservation de la diversité génétique des espèces de basse-cour. Les nombreuses associations de petit élevage actives en Wallonie et à Bruxelles renseignent volontiers les adresses d'éleveurs passionnés.

Pour *Nature & Progrès*, association de consommateurs engagés dans la défense d'un modèle de production alimentaire de qualité, pour notre santé et pour l'environnement, il est important de sensibiliser les citoyens aux tenants et aboutissants de gestes aussi simples que celui d'adopter des poules. Car comme le choix alimentaire, il s'agit d'un acte citoyen lié au modèle de société que nous souhaitons défendre.

A28 - La santé publique, cheval de bataille contre les pesticides

La lutte contre les pesticides est souvent associée à un combat environnementaliste, une cause « écolo ». Pourtant, l'utilisation de ces substances représente également un risque important et démontré en matière de santé publique. Ce cheval de bataille est l'opportunité de nouvelles alliances pour faire, enfin, bannir ces poisons de nos campagnes et de nos assiettes.

Par Virginie Pissoort, chargée de plaidoyer

Dans certains cénacles politiques, au sein d'une frange d'agriculteurs ou même dans des échanges sociaux du quotidien, les positionnements contre l'utilisation des pesticides - comme la mobilisation en faveur de la bio - sont réduits à une « marotte d'environnementalistes ». Protéger la biodiversité, préserver les qualités des réserves en eau, conserver des sols vivants sont, il est vrai, autant de préoccupations environnementales liées aux pesticides, mais ce n'est pas tout. Il y va aussi de la santé, de notre santé, de celle des agriculteurs.rices et de leur famille. Détourner le regard de cet enjeu de santé publique alimente un discours polarisant, délétère, servant la rhétorique de l'industrie : agriculture (agriculteurs) *versus* environnement (environnementalistes et écolos), ou plus vulgairement encore : nourrir les gens et assurer la sécurité alimentaire *versus* insécurité et hausse des prix alimentaires pour protéger les papillons !

Quand la biologiste Rachel Carson, a sorti en 1962 aux Etats Unis, son livre intitulé « *The Silent Spring* », un ouvrage décisif dans la prise de conscience et la mobilisation contre l'utilisation des pesticides, elle sonnait pourtant l'alerte tant sur les dégâts de l'utilisation des pesticides sur la flore et la faune, en particulier la santé des oiseaux, mais aussi sur les risques pour la santé des humains. Si d'aucuns considèrent que Rachel Carson a contribué au lancement du mouvement écologiste dans le monde occidental, c'est de santé publique en matière de pesticides que son livre était également le précurseur.

Nature & Progrès, communauté d'acteurs de changement, est souvent logée dans la case des associations de défense de l'environnement. Notre prisme est bien plus large que celui de la nature : il est sociétal et comprend la santé, comme nous le disons et l'écrivons souvent « *Nature & Progrès, pour notre santé et celle de la terre* ».

L'argument « santé » peine à s'imposer

Sur le plan réglementaire, les risques que représentent les pesticides pour la santé ne sont ni absents, ni récents. Ainsi, l'objectif du règlement européen (UE)1107/2009 sur les autorisations de pesticides est bien de protéger la santé humaine et animale et l'environnement étant entendu que « *lors de la délivrance d'autorisations pour des produits phytopharmaceutiques, l'objectif de protection de la santé humaine et animale et de l'environnement, en particulier, devrait primer l'objectif d'amélioration de la production végétale* ».

Le lobby de l'industrie étant ce qu'il est (fabrique du doute, spectre de l'insécurité alimentaire...), des produits comportant des risques pour la santé (reprotoxicité, cancérogénicité, mutagénicité, perturbation endocrinienne, maladies neuro-dégénératives) sont autorisés et commercialisés tous les jours. Ces polluants passent à travers les mailles du filet pour finalement, un jour, trop tard, quand les preuves auront été suffisamment accumulées, finir par être interdits.

Notre publication « *Belgique, royaume des pesticides* » explique pourquoi et comment ces produits toxiques passent toutes les étapes du screening réglementaire et circulent en toute impunité, sont pulvérisés sur les produits que nous mangerons, près des cours d'eau dans lesquels est puisée l'eau potable, etc. Il est donc grand temps d'en finir avec ces polluants. Mais comment ?

Pesticides, amiante, même combat

En France, la reconnaissance de certaines maladies en tant que maladies professionnelles liées à l'exposition aux pesticides chimiques (maladie de Parkinson, lymphome non hodgkinien, et depuis 2021, le cancer de la prostate) a permis de donner plus de poids à l'argument santé publique dans le discours. Des mutualités de santé françaises ont décidé, l'année dernière, de s'unir pour entamer la bataille contre les pesticides chimiques, inspirées par l'expérience de l'amiante, autorisée pendant des décennies avant d'être définitivement interdite.

Les points de ressemblance entre amiante et pesticides sont éclairants. L'association « *Secrets toxiques* », une coalition d'organisations mobilisés sur ces questions, en a listé cinq : (1) même à petite doses, amiante et pesticides tuent ; (2) l'expertise scientifique et médicale est (fortement) influencée par les industriels ; (3) la dangerosité est scientifiquement établie, mais la dispersion continue ; (4) une science indépendante d'intérêts financiers privés est indispensable pour gagner une bataille juridique et (5) des maladies professionnelles sont reconnues par la Sécurité sociale (en France).

Nous pouvons encore ajouter à ce parallèle la difficulté à établir un lien de cause à effet systématique, univoque et direct entre l'agent toxique et les dégâts sur la santé humaine, ainsi

que les effets différés dans le temps entre l'exposition et ses conséquences. Également, l'enjeu économique : production à faible coût *versus* coût que représenterait la décision de se passer de ces produits dans le secteur concerné (construction ou agriculture) et de s'engager dans une transition massive. Avec, en filigrane, pour la Belgique, le coût que l'abandon des pesticides pourrait représenter pour un des fleurons de notre industrie dont se targue notre royaume : son secteur chimique et pharmaceutique.

De nouvelles alliances

Dans le sillage des mutuelles françaises, *Solidaris* et les *Mutualités chrétiennes* entendent se mobiliser pour faire bouger les lignes. Leur présence à nos côtés sera majeure pour accélérer la lutte contre les pesticides chimiques. Devenue très active également, la cellule « Santé environnementale » de la *Société Scientifique de Médecine Générale (SSMG)* n'hésite pas à décrier des décisions en matière de pesticides qu'elle juge dangereuses pour les citoyens. Avec ce bouquet d'acteurs variés de la société civile et les citoyens mobilisés pour leur santé, nous pouvons espérer avancer des pions. Selon un sondage *Ipsos* réalisé par notre partenaire européen *PAN Europe* dans six pays européens, dont nos voisins, plus des trois-quarts des gens sont préoccupés par l'impact des pesticides sur leur santé et celle de leur famille.

La double casquette, au niveau régional, du nouveau ministre de l'Environnement et de la Santé devrait permettre des avancées en la matière. On retiendra des prises de paroles de ce médecin, tant à la foire agricole de Libramont qu'à l'inauguration du Salon Valériane, qu'il est déterminé à mettre des choses en place.

Quant à l'argumentaire à développer, au-delà des études scientifiques qui pointent les risques, le principe de précaution, principe juridique fondateur du droit européen (reconnu dans l'article 191 du Traité sur le fonctionnement de l'Union Européenne), doit servir de boussole aux décideurs, conformément au règlement européen sur les pesticides qui dispose que « *les États membres ne sont pas empêchés d'appliquer le principe de précaution lorsqu'il existe une incertitude scientifique quant aux risques concernant la santé humaine ou animale ou l'environnement que représentent les produits phytopharmaceutiques devant être autorisés sur leur territoire en l'absence de consensus scientifique des impacts sur la santé ou l'environnement.* »

Nature & Progrès poursuit la lutte afin de faire interdire les pesticides chimiques de synthèse, de les bannir définitivement de notre assiette et de notre environnement. En utilisant à la fois les arguments de l'environnement et ceux de la santé, en nouant les alliances avec les différents acteurs de ce secteur, et en les alimentant de l'expertise qu'elle a accumulée depuis des années, notre association compte bien faire bouger les lignes lors des présentes législatures.

A29 – Faciliter le retour à la terre

"Utopistes", " Feignants", "hippies", un bon nombre d'étiquettes à connotation négative sont apposées sur les nouveaux-elles paysan·nes ayant quitté les villes pour retourner plus proche de la nature. Des années 70 à aujourd'hui, celles et ceux qui souhaitent s'installer à la campagne n'y échappent généralement pas, avec des conséquences potentielles sur la réussite de leur projet. Sur quoi se basent ces préjugés et sont-ils réellement le reflet de la réalité ?

Par Maylis Arnould, rédactrice, et Sylvie La Spina, rédactrice en chef

On observe, dans les campagnes, un retour à la terre de « néo-paysan·nes », des personnes issues des villes où elles ont parfois abandonné travail et appartement. Nous ne pouvons pas encore parler d'un exode urbain, mais ce qui est sûr, c'est que le monde rural est en changement. Cette envie de quitter les villes pour une vie avec davantage de sens n'est pas nouvelle.

Le mouvement mai 1968

Les communautés d'après mai 1968 se sont installées en milieu rural dans une vague de liberté, en rupture par rapport au monde capitaliste. Elles investissaient généralement des endroits très reculés, là où les prix étaient attractifs et la présence humaine, faible. N'ayant pas pour but principal une pérennité financière ou un ancrage dans le tissu social, ces communautés rencontrent des difficultés à être acceptées par les populations locales. Danièle Léger explique, dans son article *"Les utopies du retour"* (1979), que ce sont des lieux d'expérimentations sociales sur le rapport au temps, à l'argent et au travail, ce qui crée une rupture avec les modes de vie locales et nourrit l'imaginaire des habitant·es. On les appelle "ces gens-là", on se demande comment et de quoi ils vivent, on les soupçonne de tous les vices. Ils sont surveillés par les populations locales et le sujet principal des conversations de comptoir. Entre l'hostilité des locaux et les difficultés d'une vie qui demande des efforts physiques et financiers non négligeables, le constat est que, en Ardèche par exemple, 95 % des habitant·es venu·es s'installer à cette époque ne sont pas resté·es.

Néo-paysan·nes d'aujourd'hui

Les néo-paysan·nes ont évolué en fonction des contextes. Dans « *Retourner à la terre. L'utopie néo-rurale en Ardèche depuis les années 1960* » (2015), Catherine Rouvière observe plusieurs vagues de néo-paysan·nes. La contre-culture "hippie" des années 70 côtoie très rapidement des néo-ruraux qui s'intègrent davantage à la population locale, puis des urbains qui viennent

exercer leur métier à la campagne (instituteur·rices, travailleur·euses dans le social, etc.), puis de nouveau des individus portant des valeurs altermondialistes et politiques, mais avec des revendications et moyens d'actions différents.

A partir de la fin du XXe siècle, le mode de vie est fortement lié à des valeurs écologiques et politiques. Les installations sont officielles en passant, par exemple, par des formations professionnelles et la création de groupements agricoles. Dans « *Les collectifs de néo-paysans, de la contestation à la fabrication des paysages, détection des méthodes d'actions : expériences personnelles et bricolages* » (2023), Louis Camus analyse : « À l'heure actuelle, les néo-paysans représentent 30 % des nouvelles installations agricoles, soit deux fois plus qu'il y a dix ans. Une partie de ces nouveaux paysans s'établit seule ou en concubinage sur des micro-fermes tandis que d'autres font l'expérience de l'installation en collectif. Ces nouveaux paysans revendiquent de pratiquer la paysannerie comme vecteur d'émancipation et d'autonomie, notamment les collectifs qui expérimentent des principes d'organisation horizontale et mobilisent des savoir-faire anciens." Leurs fermes sont généralement en agriculture biologique et il y a une forte augmentation de femmes qui y travaillent.

Un terreau pour les nouveaux « néo »

Même si les préjugés sont encore persistants, les locaux sont plus accueillant·es, principalement car ces arrivant·es représentent une part importante des installations agricoles. Comme explique Clotilde Rouiller dans son article "*Qui sont les néo-ruraux*" (2011), "*Ces vingt dernières années, le nombre de paysans, de ruraux « historiques », n'a cessé de diminuer tandis que les néo-ruraux ont gagné en légitimité. La volonté des nouveaux venus d'aller vers les autres et de participer à la vie locale représente visiblement la principale condition d'intégration. Selon l'enquête Ipsos, aujourd'hui, plus d'un habitant de zone rurale sur deux exprime une attitude ouverte et non critique à l'arrivée de citadins dans sa commune. La désertification, le vieillissement de la population ainsi que l'urbanisation du mode de vie ont sans doute facilité cette évolution. Alors que, dans les années 1970, les nouveaux arrivants étaient vus comme des intrus par les habitants des petites fermes, aujourd'hui, leur installation passe pratiquement inaperçu. Le brassage est devenu la règle et la rupture entre les modes de vie s'est largement atténuée. »*

Les individus qui se sont installés dans les années 70 étaient les précurseurs d'un lien plus étroit entre ville et campagne. Ils ont semé le terreau dans lequel nous cultivons actuellement, au sens propre comme au figuré. Le mouvement de mai 68 a eu un impact très fort sur l'émergence de l'agriculture biologique. Même si l'accueil n'a pas été très favorable et que les communautés n'ont, pour la plupart, pas été pérennes, nous leur devons un héritage conséquent.

Changer les représentations

Si certains acteurs considèrent encore les néo-paysans comme les « illuminés des années 1968 », ce manque de discernement entre les deux mouvements peut porter préjudice au succès d'installation de nouveaux projets agricoles. Dans son livre « Qui va nous nourrir », Amélie Poinssot souligne les difficultés rencontrées par les personnes non issues du milieu agricoles pour obtenir une reconnaissance institutionnelle : accès à des formations, à des aides financières, à des emprunts... Même lorsque le projet est bien réfléchi et démontre sa viabilité, la suspicion se dessine, des preuves sont demandées, etc. Ce parcours du combattant pour les néo-ruraux est dommageable, d'autant plus que le nombre d'agriculteurs décline, que les actifs vieillissent et que peu de jeunes sont encore attirés par la profession. Les terres libérées profitent davantage à agrandir, encore et toujours, les voisins, qu'à être cultivées par de nouveaux porteurs de projets. Cet agrandissement des fermes pousse les agriculteurs à l'endettement étant donné la croissance continue du capital des fermes.

Il est donc temps de changer les représentations. Que le grand public et les institutions changent leur regard sur les projets de néo-paysans. Car si l'utopie d'une vie idéale ancrée dans le milieu naturel reste encore très forte, les individus et les collectifs prouvent aujourd'hui qu'ils peuvent monter des projets concrets et viables. Mieux encore, ils sont porteurs d'innovations techniques et sociales. Ne suivant pas les pas d'un parent agriculteur, ils doivent imaginer leur projet du début à la fin, à partir d'une page blanche, ou presque. Issus de milieux diversifiés, avec des compétences et des connaissances dans d'autres domaines, ils ont un recul important et des idées novatrices. Ils participent à revitaliser les campagnes. On les voit sur les marchés et dans les étalages des petites épiceries de communes qui avaient perdu commerces et écoles. Il-elles apportent des nouveautés, questionnent le rapport aux paysages, à l'agriculture ainsi qu'à la technique. D'inventions low-tech à la revalorisation des semences reproductibles, il y a tout à parier que les connaissances qu'il-elles (re)produisent seront bien utiles dans les années à venir.

Pour *Nature & Progrès*, il est important d'accorder aujourd'hui aux personnes non issues du milieu agricole et porteuse d'un projet l'attention et le soutien qui leur permettront de s'installer dans nos campagnes. Face aux grands enjeux alimentaires et environnementaux qui sont face à nous, ces nouvelles recrues sont indispensables pour développer une agriculture à taille humaine, familiale et vertueuse pour notre santé et celle de la Terre. Les procédures de reconnaissance, d'accompagnement, de soutien, de financement des projets agricoles doivent être adaptés aux réalités de ces nouveaux porteurs de projet, et il convient de faciliter les processus de reprise de fermes hors du cadre familial.

A30 - Soigner les cycles de l'eau

L'eau : une ressource précieuse soumise à de nombreuses pressions. Face aux multiples défis à relever pour améliorer sa qualité et sa disponibilité auprès de tous les vivants, l'hydrologie régénérative est une discipline innovante misant sur de bonnes stratégies d'aménagement des territoires. Cette approche, à rebours de la logique « d'adaptation », creuse son sillon en Wallonie après avoir fait ses preuves dans plusieurs pays.

Par Claire Lengrand, rédactrice, et Sylvie La Spina, rédactrice en chef

En 2023, nous avons « officiellement » franchi la sixième limite planétaire sur les neuf définies par le *Stockholm Resilience Centre* : le cycle de l'eau douce. Il comprend « l'eau bleue », celle qui s'écoule dans les cours d'eau, les lacs et les nappes en direction de la mer, et « l'eau verte », puisée dans les sols par la végétation et en partie renvoyée à l'atmosphère par évapotranspiration¹, contribuant à 60 % des précipitations.

Des cycles perturbés

Hausse des températures, artificialisation des sols, pollution générée par les activités industrielles et agricoles sont quelques-unes des causes participant à la détérioration des cycles de l'eau. En atteste le dernier *Diagnostic environnemental de la Wallonie* concernant l'état des masses d'eau. Les sécheresses saisonnières, de plus en plus fréquentes, impactent notamment les milieux aquatiques tandis que les épisodes pluvieux de forte intensité perturbent les cours d'eau, provoquant une forte érosion ainsi que la perte de nombreuses espèces animales et végétales.

Pour autant, aussi inquiétante la situation soit-elle, rien n'est (encore) irrémédiable : des solutions existent. Parmi elles, l'hydrologie régénérative a récemment été mise en avant en Wallonie. Du 8 au 12 avril 2024, cinq passionné·es engagé·es à des degrés divers dans des projets et du conseil liés à l'agroécologie, la permaculture et l'hydrologie régénérative ont organisé un cycle de conférences et des rencontres de terrain autour de cette pratique émergente.

¹ La transformation de l'eau liquide provenant du sol et des végétaux en vapeur dans l'atmosphère

Ralentir, infiltrer, stocker et évapotranspirer

Mais de quoi s'agit-il ? Si le terme « hydrologie régénérative » est assez récent, son origine remonte aux années 1950 avec la création du *Keyline Design* par Percival Alfred Yeomans, un agriculteur et agronome australien. Cette pratique agricole consiste à analyser la topographie d'un paysage afin d'identifier les courbes de niveaux d'eau et de l'organiser suivant plusieurs facteurs (climat, relief, nature du sol, etc.). Le but étant de mieux répartir les eaux de ruissellement, de limiter l'érosion des sols tout en rendant la terre plus fertile et les écosystèmes plus résilients.

Cette pratique s'est, depuis, élargie pour devenir l'hydrologie régénérative, « *la science de la régénération des cycles de l'eau douce par l'aménagement du territoire* » selon la définition donnée par l'association française *Pour une hydrologie régénérative*, créée en 2022 à la suite des épisodes de sécheresse extrême dans la Drôme et partout en France. Cette science s'appuie sur le triptyque eau-sol-arbre et repose sur quatre principes : ralentir le cycle de l'eau, favoriser son infiltration pour mieux la stocker et ainsi permettre son évapotranspiration. « *L'idée est de recréer des paysages type bocagers (...), créer des points humides, mais aussi réhydrater les points secs, et stimuler le tout avec un sol vivant qui sera plus à même d'absorber et d'infiltrer l'eau de pluie* », explique l'ingénieure hydrologue Charlène Descollonges dans une interview accordée au collectif *Aquagir*.

Un système vertueux

Pour Thierry André, l'hydrologie régénérative fut une révélation. Assureur pendant plus de 25 ans, il a lancé, début 2023, avec deux autres personnes, à Haut-Ittre, le projet *Agrécolibre* : une activité mêlant élevage de poules pondeuses en pâturage tournant et production bio de fruits, en expérimentant l'agroforesterie syntrophique. C'est lors d'une formation en *Keyline Design* qu'il s'est rendu compte des bienfaits de cette approche permettant, selon lui, « *d'associer la réflexion plutôt que de dissocier, d'intégrer plutôt que de séparer.* » Cette dernière se différencie de la logique d'adaptation, qui se traduit notamment, avec la montée des températures, par la plantation de variétés tropicales. « *Avec l'hydrologie régénérative, on garde les plantes indigènes et on fait en sorte qu'elles puissent bien pousser* », déclare Thierry. Ainsi, l'aménagement du terrain a mûrement été réfléchi : « *Pour le pâturage, on a fait une ligne d'arbres en dehors de la courbe de niveau et en tenant compte du creux entre le verger et la partie cultivée. Il y aura des baissières (fossés conçus pour stopper et infiltrer l'eau) à plusieurs endroits, des haies plantées à certains niveaux avec des séparations pour avoir des surfaces plus ou moins équivalentes.* »

Ces ouvrages, lorsqu'ils sont bien pensés, offrent de multiples avantages, comme une meilleure productivité, même en période de forte chaleur. « *Quand les températures sont trop élevées, beaucoup de plantes arrêtent leur photosynthèse. Elles cessent alors de produire, ce qui peut être catastrophique au niveau économique* », rappelle Thierry. Or, « *le fait de jouer*

sur le trio eau-sol-arbre permet de réguler les températures », soulève Nathalie Wathelet, conseillère-facilitatrice en permaculture et « *exploratrice des systèmes régénératifs* ». Par ailleurs, en densifiant la végétation, clé de voûte de l'hydrologie régénérative, on augmente la part de matière organique dans le sol, ce qui améliore la capacité de rétention d'eau de ce dernier. Résultat : « *Les plantes vont mieux pousser, le sol sera mieux structuré, les nappes seront mieux rechargées* », énumère Thierry André, qui ajoute que les différents aménagements créés « *multiplient les types d'habitats qui vont profiter tant à la micro qu'à la macrofaune.* »

Pour Nathalie, l'hydrologie régénérative est « *un système vertueux qui bénéficie à beaucoup d'espèces.* » « *La santé du sol, c'est celle de la plante, de l'animal qui la mange mais aussi la nôtre. Une chose qui traverse tout : c'est l'eau* », abonde Thierry. « *En favorisant l'évapotranspiration sur son terrain, on a une influence sur les petits cycles de l'eau, et donc chez ses voisins proches ou lointains* », avance Christophe Nothomb, ingénieur en eau et assainissement, et qui, depuis plusieurs années, accompagne des porteurs de projet agricole dans leur gestion hydrique. Gardons néanmoins ceci à l'esprit : l'hydrologie régénérative s'apparente davantage à une méthode qu'à une formule magique. Loin du dogme, elle emprunte ses principes à plusieurs écoles : permaculture, agroforesterie, agriculture de conservation des sols, etc. Les spécialistes mettent donc en garde : il faut impérativement s'adapter au contexte local, en fonction des besoins et du projet que l'on souhaite développer.

Passer de l'échelle individuelle à l'échelle collective

Pour l'heure, en Wallonie, seule une poignée d'acteurs et d'actrices privé-es ont adopté l'hydrologie régénérative. L'objectif poursuivi à travers la création d'une association belge est de faire davantage connaître cette science, tant auprès du grand public qu'au sein des différentes institutions. Et ce afin de « *mutualiser les connaissances* », « *créer des convergences* » mais aussi « *faire évoluer les mentalités* ».

Car face à la détérioration des cycles de l'eau, il y a urgence à modifier en profondeur nos paysages et nos pratiques. « *Il faut remettre un maximum de vie dans le sol, de barrières naturelles vivantes dans le parcellaire agricole et dans le bassin versant pour limiter les risques d'inondations* », explique Christophe Nothomb. Et d'ajouter : « *En gardant l'eau le plus haut possible dans le bassin versant, on favorise le remplissage des nappes. Celles-ci vont alimenter petit à petit les rivières, ce qui permet de passer de longues périodes sèches.* » Par son approche structurelle et systémique, l'hydrologie régénérative pourrait aider à répondre à ces enjeux : « *Les solutions pour la sécheresse tout comme le trop plein d'eau sont quasi les mêmes* », soutient l'ingénieur, pour qui nous avons « *la capacité d'influencer la manière dont vit l'écosystème malgré le dérèglement climatique, à travers une réflexion sur l'aménagement du territoire.* »

L'équipe belge, accompagnée de scientifiques, va bientôt se rendre en Slovaquie. Là-bas, le gouvernement a instauré un plan de restauration sur une période de dix ans dans la région de Kosice afin de lutter contre les inondations, en expérimentant les principes de l'hydrologie régénérative. L'occasion de récolter les expériences de terrain, afin de s'en inspirer et voir comment implémenter ces pratiques en Wallonie.

Une nouvelle vision à essayer

N'avons-nous pas trop souvent considéré l'eau comme une ressource illimitée ? Ne l'avons-nous pas négligée, à travers les pollutions que nous émettons et les politiques d'aménagement du territoire ne prenant pas en compte son comportement naturel ? Les inondations de 2021 l'ont démontré : nous avons, simplement, oublié les bonnes pratiques de gestion de l'eau. Une erreur monumentale, révélée par les extrêmes climatiques (inondations mais aussi sécheresses) auxquels nous devons faire face.

L'hydrologie régénérative est une nouvelle science qui tente de remédier à ces négligences. Portée par des agriculteurs, des scientifiques et des citoyens, elle se penche sur les réalités locales pour définir les bonnes pratiques de gestion de l'eau. Permettre, avant tout, l'infiltration de l'eau et son stockage dans les sols, en freinant son passage via la (re)création de méandres dans les rivières, de buttes, de barrières végétales sous la forme d'un couvert dense et de haies, en toutes saisons. En enrichissant les sols en matière organique afin de leur conférer leur rôle d'éponge originel.

Pour *Nature & Progrès*, la diffusion de ces concepts élémentaires doit être assurée, de même qu'une mise en œuvre par les pouvoirs publics. Le politique doit encourager, via des mesures incitatives, la mise en place de ces techniques chez les agriculteurs, principaux acteurs dans l'entretien des paysages, mais aussi, principales victimes des aléas climatiques. La diffusion et la mise en pratique de l'hydrologie régénérative est un investissement gagnant étant donné les coûts engendrés par les extrêmes climatiques. La région wallonne estime, en effet, les coûts de réparation à la suite des inondations de 2021 à plus de cinq milliards d'euros. Privilégions la stratégie de la fourmi à celle de la cigale de Jean de La Fontaine : il vaut mieux prévenir que guérir !