



ANTHIGNES



COMMUNE DE
CHAUFONTAINE



Clavier
Authenticité



Conzélan au front



ESNEUX



FERRIERES



Aux rythmes de l'Ourthe



Lienneux
En Haute-Ardenne



NEUPRE



OUFFET



Sprimont



STOUMONT



TROOZ

Petit Lexique
autour du
Circuit-Court



asbl **GREOVA**

Groupement Régional Economique Ourthe-Vesdre-Ambève
Place de Chézy, 1 - B-4920 Harzé
Tél. : +32 (0)4 384 67 88 - Fax : +32 (0)4 384 74 37
greova@greova.be - www.greova.be



PETIT LEXIQUE autour du CIRCUIT-COURT

Le circuit-court¹ ?

Depuis 1980, la Belgique a perdu près de 70% de ses exploitations agricoles. Parallèlement, les fréquents scandales alimentaires, la perte de confiance du consommateur et la complexité de la chaîne de distribution prouvent que notre économie a cruellement besoin de se réinventer. Davantage en phase avec les attentes actuelles du citoyen-consommateur, les circuits-courts pourraient bien être ce souffle nouveau.

Christian JONET (coordinateur de l'ASBL *Exposant d*) livre une définition du circuit-court avec bon sens : « S'il s'agit d'un mode de commercialisation impliquant idéalement au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur, ce n'est néanmoins pas un problème si plusieurs intermédiaires sont nécessaires pour commercialiser un produit qualitatif, juste et écologique ».

Quels en sont les avantages ?

- Proximité géographique
- Utilisation des matières premières locales
- Sauvegarde et/ou création d'emplois locaux
- Transparence et traçabilité
- Renforcement des liens sociaux entre producteurs et consommateurs
- Qualité et engagement moral : responsabilisation du producteur
- Confiance de l'acheteur final
- Retour des acheteurs/consommateurs, riches d'enseignements
- Indépendance du producteur dans sa façon de travailler
- Bonne maîtrise des prix de vente, plus justes car facilitée par la réduction du nombre d'intermédiaires
- Résilience accrue face aux crises (grâce aux valeurs ajoutées des produits : « bio », « transformés »,...)
- Prix souvent inférieur aux surfaces spécialisées (supermarché bio) et grandes surfaces (à qualité égale)
- Maîtrise des canaux de commercialisation
- Meilleure connaissance de ce que l'on achète
- Meilleure compréhension des besoins des acheteurs
- Reconnaissance des métiers et savoir-faire
- Développement de la créativité (issue de partenariats locaux par exemple)
- Retour à un mode de vie plus sain et durable
- Marchandise mieux préservée car sujette à moins de transports consécutifs
- Modes de production souvent plus respectueux de l'environnement
- Saisonnalités mieux respectées et comprises par les consommateurs
- Limitation des déchets, des rejets de CO² et des trajets
- Réduction des coûts fixes grâce à des partenariats avec d'autres acteurs locaux
- Bonne image renvoyée par la société qui fonctionne en circuits courts
- Prise de conscience des limites d'un système et recherche d'un système d'alternatives pour devenir « consomm'acteur »

Où en trouve-t-on ?

Les canaux de distribution en circuit-court sont multiples : groupements d'achats alimentaires communs (les GAC), vente à la ferme, marchés locaux, livraisons à domicile, points de dépôts et petites épiceries locales.

¹ Source : Dossier *Circuits courts, une économie qui laisse 100 voies...* (S. HEFFINCK et C. LÉONARD dans *CCIMAG* N°05 – mai 2017), dont l'interview de C. JONET.

Bio ? Biodynamie ? Agroécologie ? Permaculture² ?

Petite éclaircie...

Agriculture biologique

- **Respect de l'environnement :**
 - o Techniques préservant la qualité des sols, la biodiversité, l'air et la qualité de l'eau,
 - o Aucun usage d'intrants ou de produits phytosanitaires issus de la pétrochimie,
- **Quelques limites :**
 - o Culture de pleins champs, en rang, sur une terre dénudée, beaucoup de travail du sol et de mécanisation et peu de biodiversité.

Agriculture biodynamique

- **Respect de l'environnement :**
 - o Mêmes procédés que l'agriculture biologique,
- **Particularité :** calendrier de **plantation basée sur le mouvement des astres** (rythmes lunaires et planétaires).

Agroécologie (ou agriculture écologique)

- **Respect de l'environnement :**
 - o Mêmes procédés que l'agriculture biologique,
- **Particularités :**
 - o Préservation de l'environnement pour un **développement agricole durable et résistant** via une **gestion écologique de l'espace cultivé** : économie et meilleure utilisation de l'eau et des ressources locales, lutte contre l'érosion, haies, reboisement et cercle vertueux du compostage,
 - o Agriculture en **totale harmonie/symbiose avec la nature** : recherche de complémentarité entre les espèces et culture sur buttes.

Permaculture

- **Respect de l'environnement :**
 - o Mêmes procédés que l'agriculture biologique et que l'agroécologie,
- **Particularités :**
 - o Son objectif beaucoup plus vaste consiste à construire des **installations humaines durables, résistantes et autosuffisantes**, inspirées de l'écologie naturelle et de la **tradition** :
 - par un **aménagement écologique du territoire** (habitats comme « systèmes agricoles humains »), grâce à des techniques, pratiques **et comportement en symbiose avec la Vie**, à appliquer **de manière multiple** : dans les villes en transition, dans les entreprises, aux niveaux économique, énergétique, etc.
 - selon les principes fondamentaux que sont l'**économie d'énergie** (prendre soin de la terre à coûts minimaux) et le **partage des surplus** (prendre soin des hommes),
 - grâce à une **terre indéfiniment fertile** où chaque élément vient nourrir les autres (attention portée aux interactions et interdépendances entre les éléments, les saisons, les écosystèmes et leur biodiversité afin d'assurer santé, efficacité et résilience).

² Source : *Permaculture, agroécologie, agriculture bio : quelles différences ?* (C. DION – site internet www.colibris-lemouvement.org).

Les bienfaits de l'alimentation bio³ ...

... et des autres types de production respectueux de la nature et des hommes

Le mode de production biologique respecte le rythme de la nature mais offre aussi en conséquence une nourriture meilleure pour la santé et plus savoureuse.

Un rôle naturel

« L'agriculture biologique offre des aliments sains, nutritifs et savoureux grâce à une gestion globale des sols, des cultures et des troupeaux, au respect des cycles saisonniers ainsi qu'à l'interdiction des engrais et autres produits de synthèse », indique Nature et Progrès, une association qui promeut le bio, soutenue par la Fédération Wallonie- Bruxelles. « Les produits biologiques ne sont pas traités avec des pesticides et sont cultivés au moyen d'engrais organiques qu'ils absorbent suivant un schéma lent. Notre environnement s'en porte bien, car l'eau n'est pas polluée et il n'y a pas d'excédents d'engrais », poursuit l'Institut fédéral pour le développement durable.

Un rôle éthique

Parallèlement, l'élevage biologique tient compte du comportement naturel propre à chaque animal. Ils reçoivent plus d'espace et ils vivent plus longtemps avant d'être abattus. On leur donne des aliments biologiques, dépourvus d'OGM.

« L'industrialisation de l'élevage nous a permis de manger de la viande à bon marché. Mais il y a un revers à la médaille : le bétail vit à l'étroit sur de petites surfaces, ne sort que rarement ou plus du tout, reçoit de la lumière artificielle pour engraisser plus vite...Les poules ont besoin d'espace pour picorer et les porcs veulent pouvoir se rouler dans la boue. Si on leur enlève cela, ils s'affaiblissent et résistent moins aux maladies ».

Un rôle sanitaire

C'est évidemment meilleur pour la santé humaine aussi. En troquant les pesticides contre des engrais organiques, le sol, et donc notre environnement se portent mieux : l'eau n'est pas polluée et il n'y a pas d'excédents d'engrais. Par l'alimentation biologique (absence d'OGM) et par l'élevage en plein air du bétail, ce dernier résiste mieux aux maladies et ne se voit pas forcé d'ingérer des antibiotiques dont des traces pourraient se retrouver dans notre alimentation.

« Une étude européenne révèle d'ailleurs qu'un enfant qui boit du lait biologique diminue de 30% le risque d'être atteint d'eczéma ou de souffrir d'allergies. De plus, les végétaux génétiquement modifiés sont interdits, et vous ne trouverez aucun aromatisant synthétique ou additifs dans des produits bio transformés ».

Un rôle économique

L'agriculture biologique crée des emplois durables et de proximité car elle utilise avec respect les ressources et les compétences locales. Elle est donc à la base de tout un développement économique qui prend de plus en plus d'importance.

Un rôle écologique

« L'agrobiologiste participe aussi au sauvetage et à la transmission aux générations futures d'un nombre important de variétés et de races rustiques locales parfois très anciennes, souvent plus résistantes, savoureuses et nutritives ».

Un rôle gustatif

Le goût dans votre assiette !

Un autre avantage réside dans le fait que les produits biologiques contiennent généralement moins d'eau, plus de matière nutritive et plus de saveur. Celui qui aime bien manger ou cuisiner, profitera encore plus du repas si celui-ci est préparé non seulement suivant une bonne recette, mais aussi à base d'ingrédients bio. Et il saura ce qu'il a dans son assiette...

Plus qu'un label officiel

Certes, les labels officiels « bio » sont garants de qualité alimentaire, mais il existe aussi d'autres modes d'agriculture respectueux de l'environnement et de vos papilles : agriculture biodynamique, agroécologie, permaculture...

³ Source : Les bienfaits de l'alimentation biologique (propos de l'association de Nature et Progrès et de l'Institut fédéral pour le développement durable recueillis par le Vlan - Les Annonces Ourthe-Amblève du 24 mai 2017).

Des labels de garantie⁴

Pas qu'un seul ...

Différents labels peuvent vous garantir que votre produit est en adéquation avec certains critères tels que l'agriculture biologique ou biodynamique, la non contamination par les OGM, le développement durable, la cueillette ou la pêche contrôlée, le respect de l'environnement, le commerce équitable, etc.

MAIS attention !

Certains labels sont payants et beaucoup de producteurs choisissent de s'en passer bien que leur agriculture soit très soucieuse de l'environnement et respecte de nombreux critères cités ci-dessous.



Label Agriculture Biologique européen

Il garantit que les fruits et légumes proviennent de l'agriculture biologique (les produits composés contiennent min. 95 % d'ingrédients bio). Ce label est souvent accompagné d'un des labels ci-dessous. Ils ajoutent parfois quelques règles supplémentaires mais tous respectent au minimum les critères du label européen.



Label Biogarantie

Il s'agit du label du bio en Belgique. Il est le moyen de reconnaissance essentiel des consommateurs. Il garantit le caractère biologique du produit et inspire confiance.



Label AB Ecocert

Il signifie *Agriculture Biologique* et est certifié par l'organisme de contrôle et de certification *ECOCERT*, lui-même agréé par les *Ministères français de l'Agriculture et de la Pêche, de l'Economie, des Finances et de l'Industrie*. *ECOCERT* est implanté dans cinq autres pays européens et a des correspondants ou des bureaux dans une cinquantaine d'autres pays à travers le monde. Pour être labellisé AB, il faut respecter un cahier des charges précis.



Label Nature et Progrès

Il témoigne de l'éthique de la fédération internationale *Nature et Progrès* s'appuyant sur deux axes principaux, à savoir la garantie de trouver des produits sains et de qualité, mais également la garantie de contribuer à préserver et entretenir notre planète. Sous ces deux grands aspects, *Nature et Progrès* s'engage également à respecter l'individu en assurant la solidarité, l'entraide, le soutien moral du personnel des marques labellisées mais aussi des fournisseurs.



⁴ Source : *Les labels sous la loupe ! Guide de défrichage pour éco-consommateurs* (Ecoconso, mars 2015).

[Texte]

Label DEMETER

Il garantit que le fruit ou le légume provient de l'agriculture biologique (produits composés : min. 95 % d'ingrédients bio) et témoigne également du respect des principes de la biodynamie (par exemple : nécessité d'avoir du bétail au sein de l'exploitation agricole).

**Label Fairtrade**

Anciennement nommé *Max Havelaar* en Belgique, il garantit aux producteurs un prix plus juste et aux travailleurs des conditions de travail décentes. Une prime additionnelle permet aux communautés de se développer.

**Label Oxfam**

Il signale les produits issus du commerce équitable vendus par *Oxfam-Magasins* du monde.

Une monnaie locale⁵ ...

En Ourthe-Vesdre-Ambève, comme partout ailleurs en Belgique, la monnaie locale commence à circuler.

De plus en plus de territoires adhèrent en effet à l'usage d'une monnaie dite « locale » (ou « complémentaire »).

Focus sur cette nouvelle manière d'acheter et de se faire payer. ..

Pour quoi faire ?

En aucun cas, une monnaie locale ne pourra supplanter l'euro. Mais alors à quoi sert-elle ?

Et bien il manque un outil économique, géré de manière citoyenne et participative, visant à stimuler exclusivement les échanges locaux, entièrement au service de l'économie réelle, des initiatives régionales, de l'emploi non délocalisable, et capable d'orienter les comportements de consommation pour répondre aux enjeux du développement durable. Pour ses partisans, cette monnaie locale constitue ainsi une alternative à la spirale infernale d'une certaine mondialisation économique qui déstructure sans cesse les économies locales, distend les liens sociaux et détruit l'environnement, source de toute prospérité.

Une monnaie locale vise trois objectifs :

- **Au niveau économique** : place à l'épargne, à la gestion démocratique et participative et au local ! En reconfigurant les outils économiques selon les besoins citoyens, en simplifiant le taux de conversion: un pour un (par exemple : 1 sous rire = 1 euro), en retenant et en faisant circuler la richesse DANS la région.
- **Au niveau social** : place à l'éthique et à l'échange ! En créant du lien social sur base locale, c'est-à-dire au sein des petits commerces, en encourageant la relocalisation, les entrepreneurs locaux, le circuit-court et l'usage de biens et services socialement responsables, en privilégiant la coopération et le commerce équitable plutôt que la compétition commerciale et en garantissant une rémunération et des conditions de travail décentes pour tous les travailleurs.
- **Au niveau environnemental** : les commerces adhérents à une monnaie locale mettent plus volontiers en vente des productions respectueuses de l'environnement ! Ils se font ainsi le point relais entre les citoyens et les petits producteurs soucieux d'éviter le gaspillage en préférant les énergies renouvelables, en minimisant les déchets et en respectant le principe du respect des êtres vivants.

Autant de comportements qui s'intègrent dans une logique de progrès propre à la Transition !

En bref : permettre au citoyen de soutenir le développement économique durable et indépendant dans son bassin de vie par ses achats quotidiens !

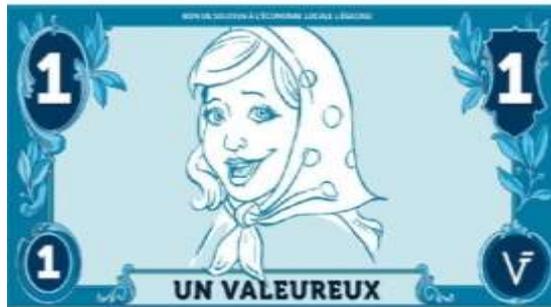
Le *Commissariat Général au Développement Durable* estime qu'il existe aujourd'hui environ 5000⁶ monnaies locales dans le monde. Des exemples de réussites ? Les premières monnaies locales ont vu le jour après la crise de 1929 (hé oui !). En Suisse, le *wir* existe depuis 80 ans et est utilisé par 40 % des PME ! Quant à l'eusko, il fait la fierté des habitants du Pays basque français.

⁵ Source : <http://trends.levif.be/economie/banque-et-finance/les-monnaies-locales-fleurissent-en-wallonie/article-normal-432381.html> et <http://tinlot.blogspot.be/archive/2017/03/28/monnaie-locale-220329.html>

⁶ Source : http://www2.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/CRDD_Dossier_monnaies_locales_avril_2015-2.pdf

[Texte]

Quelles sont les monnaies locales qui circulent près de chez vous ?



Dans le bassin liégeois, c'est le **Valeureux** qui affiche le sourire enthousiaste de l'ouvrière liégeoise au fichu bien connu. Ce **Valeureux** espère devenir prochainement une monnaie locale provinciale. Aussi, Dans le Pays des Condruses, un *Groupe d'Action Locale* met actuellement sur pied un partenariat afin de lancer le **Val'heureux**, que le Pays de Herve, la région Ourthe-Vesdre-Amblève et la commune de Huy envisagent à leur tour de promouvoir. La possibilité de développer cette monnaie de manière électronique est aussi réfléchi.



Dans les contrées de Lierneux, Stoumont, Waimes, Stavelot, Malmedy et Trois-Ponts, c'est avec le **Sous-Rire** que des consommateurs et bénéficiaires de services ainsi que des commerçants, producteurs et prestataires de services commencent à payer et à se faire payer.

Mais pas de stress... Il s'agit de monnaies citoyennes protégées qui ne remplaceront jamais l'Euro. Plusieurs éléments garantissent en effet leur irréproductibilité : pastilles brillantes avec filigrane, numérotation, papier et pantones (couleurs) uniquement reproductibles chez l'imprimeur officiel et filtre à encre blanche impossible à scanner ou à photocopier. En outre, chaque **Valeureux** ou **Sous-rire** en circulation est garanti par un Euro versé sur le compte d'une banque (*Triodos*), ce qui vous garantit de ne jamais voir s'évaporer la valeur en Euro de votre monnaie locale. Selon des valeurs égales à celles des euros ; des billets de 1, 2, 5 ou 20 **Valeureux** ou **Sous-rire** s'échangent ainsi au quotidien entre l'électricien et son boulanger, l'architecte et son maraîcher, le médecin et son boucher ou encore le fleuriste et son coiffeur ! Non, il n'existe pas de pièces en **Valeureux** ou en **Sous-rire**...Il vous faut donc bien mélanger vos Euros et vos petits billets locaux – dits aussi « **bons de soutien à l'économie locale** » - dans un seul et même portefeuille !

Besoin de plus d'informations ?

Surfez sur www.valeureux.be ou sur www.sous-rire.be.

Et pourquoi pas un retour au troc tant qu'on y est !?

Outre la monnaie locale, les **Systèmes d'Échanges Locaux (SEL)** sont très présents dans la région. Il s'agit du nouveau troc : une heure de jardinage contre une heure de repassage, par exemple.

[Texte]

Des coopératives et des GAC ...

Côté consommateurs

Il existe de plus en plus de GAC (*Groupements d'Achats Communs*) se présentant comme des alternatives à la grande distribution en créant un partenariat de proximité entre producteurs locaux et consommateurs. Les GAC rassemblent plusieurs ménages, à intervalle régulier, qui optent pour des produits de qualité auprès de producteurs et transformateurs locaux. L'essentiel des commandes concerne des produits de consommation courante comme le pain, les produits laitiers, les fruits et légumes, la viande... Les « gaqueurs » acceptent donc une formule basée sur une démarche dynamique et collective qui renoue avec une logique de circuits courts.

Les GAC connus près de chez vous ?

Les GAC de Tilff, d'Angleur, d'Esneux, de Herve, de Ferrières (*Ferritable*), de Durbuy (*RutabaGAC*), de Stoumont, d'Aywaille, de Theux et de Malmédy.

Vous n'y trouvez pas votre commune ? Renseignez-vous donc auprès des petits producteurs que vous rencontrez : de nouveaux GAC se créent petit à petit un peu partout !

Côté producteurs et transformateurs

Des coopératives, quant à elles, rassemblent des producteurs, transformateurs et épiciers locaux désireux d'unir leurs productions, leurs déplacements et leurs démarches de « marketing local » dans leur procédure de distribution. Résultats : leurs marchandises se complètent (*Il te manque des tomates ? Moi j'en ai justement trop...*) et se liquident plus rapidement et leurs frais d'essence se réduisent (les livraisons sont groupées). Moins de temps et d'énergie dépensés, donc, pour le producteur à distribuer sa marchandise tout seul : en unissant ses efforts à ceux des autres, il peut davantage se consacrer à perfectionner sa culture ou sa recette !

Les coopératives connues près de chez vous ?

Point Ferme à Ouffet (www.pointferme.be)

Li Terroir (coopérative en ligne - www.literroir.be)

Comblain en Transition (www.comblainentransition.be)

Réseau Ardenne Paysanne (Ecocentre des Fagnes-Ardenne - www.ecocentre.be)

Coopérative Coprobel (environ 25 éleveurs avicoles en Wallonie - www.coqdespres.be)

Coopérative ardente à Liège (www.lacooperativeardente.be)

Coopérative Cycle-en-Terre à Havelange (www.cycle-en-terre.be)

Fungi up à Liège (fungiup.be)

Et parce qu'on ne fait pas que manger ...

Si aujourd'hui les circuits-courts comptent de nombreux représentants dans le secteur alimentaire, ils creusent aussi leur sillon ailleurs : dans les domaines de la construction et de l'habitat, de la finance et de la logistique, du recyclage et de la production d'énergie.

À suivre donc...

WALLONIE
#DEMAIN



Province
de Liège



REALISE DANS LE CADRE DE L'APPEL A PROJETS WALLONIE#DEMAIN
www.walloniedemain.be