

A renvoyer
avant le 25
février 2012
par courrier
ou par fax au
081/62.65.59

Centre wallon de Recherches agronomiques
Service Communication
Rue de Liroux, 9
5030 Gembloux

Inscription :



Inscription : 60 €
(gratuite pour les étudiants et les agriculteurs
sur base d'une pièce justificative)

Inscription + Repas : 85 €

Pour plus de renseignements

**Centre wallon de Recherches agronomiques
(CRA-W)**

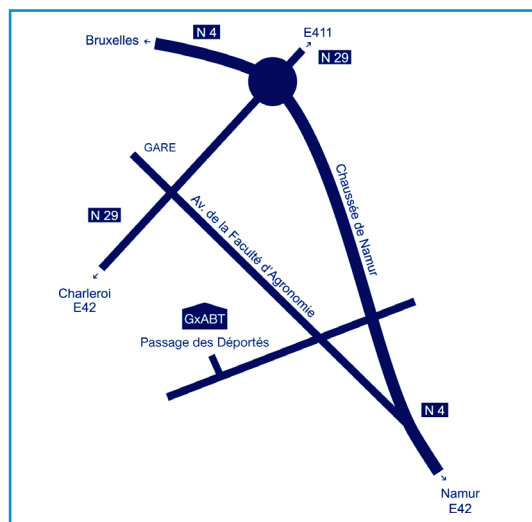
Service Communication
Tél 081/62.65.51 Fax 081/62.65.59
communication@cra.wallonie.be

Lieu

Espace Senghor

Avenue de la Faculté d'Agronomie
5030 Gembloux

Plan d'accès



Crédit photographique couverture: SPW-Jean-Louis Carpentier 5108

17^{ÈME} CARREFOUR DES PRODUCTIONS ANIMALES



*Carrefour
des Productions
animales*

**DE LA PRODUCTION
À LA CONSOMMATION LOCALES
DE PRODUITS ANIMAUX**

**Espace Senghor
Gembloux**

MERCREDI 7 MARS 2012



INTRODUCTION

DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION LOCALES DE PRODUITS ANIMAUX

Les « Teikei », les « CSA » (Community-Supported Agriculture), le « Slow Food », les « London Farmer's markets », le « 100-Mile Diet », les « AMAP » (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), les « PVC » (Points de Vente Collectifs) sont autant d'initiatives qui promeuvent la consommation de produits locaux. Le terme « locavores », signe de l'engouement de certains consommateurs privilégiant l'achat de produits locaux, est né en 2005, a fait son entrée dans le New Oxford American Dictionary et a été élu mot de l'année en 2007.

La consommation alimentaire locale concerne majoritairement la consommation de produits conçus et transformés dans un espace géographique restreint. L'idée sous-jacente est que le produit doit être consommé le plus près possible de son lieu de production et que les liens entre producteurs et consommateurs doivent être facilités. Les produits du terroir mettent l'accent sur l'histoire de l'entreprise, l'origine de la matière première ou celle du savoir-faire. Les labels AOP/IGP garantissent que toutes les étapes du processus de production et de transformation sont réalisées dans la zone géographique en question et que les caractéristiques du produit sont essentiellement liées à cette zone géographique particulière.

Par ailleurs, la consommation locale est souvent associée à une forme de distribution, à savoir le circuit court, présenté comme une alternative à la grande distribution. Toutefois, la consommation locale concerne également des circuits longs : circuits de distribution conventionnels y compris la grande distribution, vente par des groupements de producteurs, vente en paniers/tournée, vente en marchés et même vente par automates commerciaux en libre service (A. Merle et col.).

Six motivations principales poussent les consommateurs à acheter local : fonctionnelle, physique, éthique, écologique, financière ou sociale.

S'agissant de consommation locale de produits animaux, la production locale d'un maximum de fourrages, d'aliments concentrés et de co-produits pour nourrir les animaux doit être envisagée. Quels aliments pour quels animaux pouvons-nous produire en Région wallonne compte tenu de la concurrence homme-animal pour certains aliments, voire aussi de celle liée à la production d'agro-carburants ?

Les différents exposés aborderont ces questions en évoquant quelques clés du succès, les contraintes, les causes d'échec également. Si consommer et produire localement n'est pas la solution unique et miracle pour sauver notre agriculture de la crise, des pistes nouvelles peuvent s'ouvrir pour celles et ceux qui veulent travailler ensemble.

PROGRAMME

8:30 Accueil

9:00 INTRODUCTION, par **D. STILMANT**, CRA-W

Président de séance : **R. OGER**, CRA-W

9:10 *La contribution des filières courtes au développement des territoires, place et spécificités des filières animales*

par **J.B. TRAVERSAC**, ingénieur, INRA/AgroParisTech

9:50 *La consommation et production locales des produits agricoles : barrières culturelles et institutionnelles*

par **E. MATHIJS**, professeur, afdeling Landbouw en Voedseleconomie, KULeuven

10:30 Pause

10:50 *Consommation locale de produits animaux : que produire localement avec nos propres ressources végétales ?*

par **Y. BECKERS** et **B. BODSON**, ULg-Gx ABT;
E. FROIDMONT et **V. DECRUYENAERE**, CRA-W

11:30 *AOP/IGP en viande et produits de viande : intérêts, difficultés et perspectives*

par **M. SINDIC**, ULg-Gx ABT

12:00 QUESTIONS-RÉPONSES

12:20 PRESENTATION DES POSTERS

par **E. FROIDMONT**, CRA-W

12:30 Déjeuner

Président de séance : **M. MORMONT**, ULg
(Campus d'Arlon)

14:00 *Evaluation des systèmes de productions bovines à l'échelle «locale» et «globale» par analyse de cycle de vie : quelques enseignements et limites*

par **M. MATHOT**, CRA-W / ACOSEC
et **A. LORIERIS**, CRA-W

14:30 *«La commercialisation de produits de terroirs» une expérience en cours chez Carrefour Belgium*
par **P. LÉGLISE**, Directeur Qualité, Développement Durable et des produits à marques de CARREFOUR et **M. VAN BERGEN**, 1er Attaché, Province de Liège, Agriculture, Directeur CPL - PROMOGEST ASBL

15:00 *Herve Société, producteur local à l'échelle nationale*
par **J-M. CABAY**, Administrateur-délégué de la fromagerie Hervé-Société S.A.

15:30 *Lorsqu'une filière s'identifie à son territoire : que nous apprend l'expérience du Boeuf des prairies gaumaises ?*

par **P. STASSART**, ULg (Campus d'Arlon)
et **D. STILMANT**, CRA-W

16:00 QUESTIONS-RÉPONSES

16:20 CONCLUSIONS

par **A. THÉWIS**, ULg-Gx ABT

16:30 Réception

INSCRIPTION

17^{ème} Carrefour des Productions animales

De la production à la consommation locales de produits animaux

NOM ET PRÉNOM :
ORGANISME :
ADRESSE :
CP ET VILLE : N° de tél :

- ☐ Je participe à la journée d'étude. Je verse la somme x 60 euros au compte ULg-Gx Agro-Bio Tech 340-1558029-53 (Inscription) avec communication : PAGSAZOO 01-03+ **NOM(S)** du/des participant(s)
- ☐ Je participe à la journée d'étude ainsi qu'au repas. Je verse la somme x 85 euros au compte ULg-Gbx Agro-Bio Tech 340-1558029-53 (Inscription) avec communication : PAGSAZOO 01-03 + **NOM(S)** du/des participant(s)