

Introduction au 17^{ème} Carrefour des productions animales

« De la production à la consommation locales de produits animaux »

Didier STILMANT

Responsable du Département Productions et Filières et Responsable Recherches et Développement au sein de l'Unité Systèmes agraires, Territoires et Technologies de l'Information, CRA-W

Les Groupements d'achats collectifs, repris sous différentes dénominations dont les GASAP en Belgique, pour « Groupe d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne », les AMAP en France, pour « Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne », les TEIKEI au Japon ou les CSA dans les pays anglo-saxons, pour « Community Support Agriculture », visent à créer un lien de solidarité entre producteurs et consommateurs, voir entre les consommateurs eux-mêmes (Groupe de travail sur les GACs, 2012). Leur diversité et dimension internationale soulignent l'engouement de certains consommateurs pour l'achat de produits locaux. Ce comportement se traduit, depuis 2005, par le terme anglais de «locavore». Mot qui a fait son entrée dans le New Oxford American Dictionary et a été élu mot de l'année en 2007.

Mais quelle est le rôle de ces groupements ainsi que des différentes formes de filières courtes, présentant un faible nombre d'intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs dans le respect du lien entre ces acteurs, dans le développement des territoires ? C'est ce dont nous fera part Monsieur Jean-Baptiste TRAVERSAC de l'INRA/AgroParisTech, avec une attention particulière pour la place et la spécificité des filières animales. Monsieur Jean-Marc CABAY, Directeur Administratif de Herve Société et Monsieur Pierre STASSART de l'Université de Liège, Unité Socio-Economie, Environnement et Développement, nous feront tous deux découvrir, en fin d'après midi, des filières qui fondent leur légitimité sur un territoire et les dynamiques qui les animent, soulignant par la même occasion, les contraintes, les causes de succès voir d'échec. Causes d'échec dont certaines peuvent trouver leur origine dans les barrières culturelles et institutionnelles qu'il y a lieu de surmonter comme le soulignera Monsieur Erik MATHIJS, de l'Université Catholique de Louvain, à Leuven.

A côté des groupements d'achats collectifs se développent d'autres alternatives, notamment avec le soutien de la Grande Distribution, visant à promouvoir des schémas de production-consommation locaux sans pour autant s'inscrire dans un circuit court. Comment ne pas briser le lien entre producteurs et consommateurs dans ce cas ? Parmi les circuits alternatifs identifiés nous pouvons souligner les circuits de distribution conventionnels y compris la grande distribution, la vente par des groupements de producteurs, la vente en paniers/tournées, la vente en marchés et même la vente par automates commerciaux en libre service. Dans ce contexte, Messieurs Pascal LEGLISE et Marc VANBERGEN, respectivement Directeur Qualité au sein de CARREFOUR et Directeur de PROMOGEST asbl, nous ferons part de leur vision quant à la commercialisation de produits du terroir.

Produits du terroir qui 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. Mais quels sont les intérêts, les difficultés et les perspectives rencontrées lors du développement de telles appellations d'Origine Protégée pour la valorisation de la viande ou des produits dérivés ? C'est ce que Madame Marianne SINDIC de l'Université de Liège, Gembloux Agro-Biotech, nous présentera.

La consommation alimentaire locale concerne majoritairement la consommation de produits conçus et transformés dans un espace géographique restreint, basés sur la valorisation de ressources indigènes, associant dès lors l'idée d'une certaine autonomie alimentaire. S'agissant de productions animales, 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 Wallonie compte tenu de la concurrence homme-animal pour certains aliments, voire aussi de celle liée à la production d'agro-carburants ? Dans ce cadre, monsieur Yves BECKERS, de l'Université de Liège, Gembloux Agro-Biotech, a réalisé un inventaire des ressources disponibles en vue d'explorer les possibilités d'amélioration de l'autonomie de nos systèmes d'élevage.

Si consommation et production locales permettent de tisser les liens entre les villes et nos campagnes, permettent de soutenir de plus petites exploitations, et donc une population agricole plus importante, orientées vers de la transformation directe, qu'en est-il des performances environnementales de ces systèmes agro-alimentaires alternatifs ? Les consommateurs – citoyens mobilisent régulièrement le moindre impact environnemental de ces systèmes alternatifs afin de justifier leur adhésion (Bougheraraa et al., 2009). Que nous apprennent les analyses de Cycle de Vie, mobilisées pour évaluer les performances environnementales d'un produit, du berceau à la tombe, c'est-à-dire en intégrant l'ensemble des étapes allant de la fabrication des intrants mobilisés au recyclage des déchets, à ce sujet ? C'est ce que Madame Astrid LORIERS et Monsieur Michaël MATHOT ont exploré pour nous. Sont-ils d'accord avec l'affirmation de l'équipe d'Edwards-Jones (2008) soutenant que l'analyse de cycle de vie environnementale, à condition de la coupler à une approche socio-économique, est bien plus pertinente pour ces systèmes agro-alimentaires alternatifs que le simple indicateur des 'food miles' ?

Je vous invite par ailleurs à profiter de la pause café et du repas de midi pour prendre connaissance des 14 posters que Monsieur Eric FROIDMONT aura le plaisir d'introduire en fin de matinée. Des sujets tels que les opportunités offertes par le développement de l'entomophagie, basée sur la production locale et durable d'insectes comestibles, devrait éveiller la curiosité de nombre d'entre vous...

Monsieur André THEWIS aura, quant à lui, le plaisir de tirer les conclusions de cette journée que nous vous souhaitons riche en enseignements. Tout en étant conscients, comme souligné par McIntyre & Rondeau (2011), que consommer et produire localement n'est pas une solution unique et miracle vu qu'elle est difficile à généraliser, notamment pour des personnes et ménages en dehors des zones urbaines bien desservies, pour des personnes présentant une faible mobilité et/ou de faibles revenus, pour des exploitants ne possédant pas cette fibre car commercialisation et transformation sont d'autres métiers que la production, nous pensons que ces schémas alternatifs de production-consommation contribuent et contribueront au maintien d'une diversité suffisante au sein de nos systèmes agro-alimentaires que pour en permettre les évolutions futures.

Je remercie d'ores et déjà l'ensemble des orateurs pour avoir accepté de partager leur expertise sur la thématique abordée en prenant part à cette journée d'échanges, tout comme je remercie Messieurs Robert OGER et Marc MORMONT, d'avoir accepté le rôle de gardien du temps et de relever le défi d'animer les débats de cette journée, ainsi que toute l'équipe qui contribue à l'organisation et au succès de ce rendez-vous annuel.

Bougheraraa, D., Grolleaub, G. & Mzoughic, N. 2009. Buy local, pollute less: What drives households to join a community supported farm ? *Ecological Economics*, 68, 1488-1495.

Edwards-Jonesa, G. et al. 2008. Testing the assertion that 'local food is best': the challenges of an evidence-based approach. *Trends in Food Science & Technology*, 19, 265-274.

McIntyre, L. & Rondeau, K. 2011. Individual consumer food localism: A review anchored in Canadian farmwomen's reflections. *Journal of Rural Studies*, 27, 116-124.