

Bulletin de Liaison

Numéro 13 – Avril 2009



Bonjour à toutes et à tous,

Le printemps est à nos portes et l'hiver nous a apporté du changement.....et oui ça y est Valérie est maman d'un petit Arthur depuis ce 6 mars.

Du changement il y en a aussi au sein de Fermécole. Loin de quitter Accueil Champêtre en Wallonie, Martine et Valérie vont désormais s'occuper des fermes pédagogiques à mi temps chacune; et ; c'est depuis fin février que Saskia a repris le projet Fermécole.

Certains d'entre vous ont déjà eu l'occasion de la rencontrer lors de visites de terrain.

C'est avec plaisir que nous lui souhaitons la bienvenue et espérons que vous aurez vous aussi l'occasion de collaborer avec elle pour la réalisation de nouveaux Projets.

Le Comité

Sommaire:

- Présentation de Saskia.....page 2
- Colloque Alimentation Durable.....page 3
- Conférence « fruits et légumes ».....page 8
- Agenda.....page 10 et 11.

Partenariat entre les Fermes d'Animation et les Fermes Pédagogiques, soutenu par le Ministre-Président de la Communauté Française.
Fermécole travaille à la rencontre entre les fermes éducatives et les acteurs de l'école.



COMMUNAUTÉ | WALLONIE | BRUXELLES
COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE

Présentation de Saskia.



Bulletin 13

Je me présente, je m'appelle Saskia Meganck et suis engagée depuis fin février comme chargée de mission pour le projet « Fermécole ».

Originnaire de Bruxelles j'habite aujourd'hui dans le Brabant Wallon. J'ai toujours eu des affinités avec la nature et le monde de l'agriculture d'où mon souhait de vivre et de travailler dans un environnement plus rural.

Avant de travailler pour « Fermécole » j'ai suivi des études de « Sylviculture et Environnement » à Ath ; j'ai ensuite travaillé dans l'enseignement spécialisé durant un an comme professeur d'horticulture à Namur.

Mon dernier emploi durant quatre ans était animatrice à « la ferme du parc Maximilien », ferme d'animation située à Bruxelles.

Je viens de terminer la formation à l'Institut Eco-Conseil de Namur.

Travailler pour Fermécole est un travail qui rencontre mes aspirations professionnelles et personnelles car le domaine éducatif et la sensibilisation sont des sujets qui me tiennent à cœur.

Pour moi, le travail des professionnels de l'agriculture et des enseignants est primordial dans le contexte actuel.

Je me réjouis de vous rencontrer et de réaliser avec vous des actions qui permettront de donner une continuité à tout ce qui s'est fait jusqu'à présent ; de construire de nouveaux projets et d'œuvrer pour la valorisation des actions réalisées par vous tous.

A très bientôt

Alimentation durable: de la filière courte à la création d'emploi durables? Table ronde du 14 Novembre



Bulletin 13

Cette table ronde était organisée avec la collaboration:

- L'Université de Liège.
- Le Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation.
- L'Académie du Goût et des Saveurs.

Les objectifs de ce colloque étaient, d'une part, d'établir un état des lieux circonstancié sur la question et, d'autre part de réfléchir aux différentes stratégies visant à :

- Développer et structurer les filières agroalimentaires durables et en particulier les circuits courts ;
- Favoriser l'alimentation durable en Région wallonne depuis la production jusqu'à la consommation ;
- Sensibiliser le citoyen à modifier ses comportements de consommation.

Les thèmes abordés successivement lors de la matinée ont été :

- Comment soutenir et optimiser la distribution en filière courte ?
- Comment faire la promotion des produits et producteurs locaux ?
- Les Filières courtes, créatrices d'emploi ?

Les conférences de l'après midi ont consisté en :

- La présentation du Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable par le Crioc
- Les Enjeux internationaux

1) Compte-rendu de la journée du 13 novembre

Avant de débiter les tables rondes, Monsieur Pierre Ozer, chercheur au Département des Sciences et Gestion de l'Environnement à l'Ulg nous a communiqué un compte rendu de la journée de réflexion académique du 13 novembre.

Monsieur Ozer dresse une série de constats : le changement climatique, la perte de biodiversité, la nécessité de sauver l'alimentation, la santé publique...

Le groupe de travail s'est posé les questions suivantes :

- 1) comment produire/consommer mieux et autrement ?

selon eux les producteurs disposent d'une autonomie dans les choix de production et un revenu correct ce qui assure aux consommateurs une production de meilleure qualité et un maintien de l'emploi rural.

- 2) choisir son assiette c'est choisir un type de société.
- 3) comment soutenir les filières locales ?
- 4) assurer une transition : décret wallon, cahier de charges, parler aux gens (slogans...)

A) compte-rendu des échanges sur les thèmes successifs des tables rondes

Les participants des tables rondes étaient d'horizons fort différents : des chercheurs, des représentants du monde associatif, des administrations wallonne et bruxelloise, des membres de l'Afsca et du cabinet du Ministre Lutgen et Madame la Ministre Simonet.

Les échanges qui ont suivi ont été riches et les idées principales les suivantes :

- pour Biosain (Sprl de distribution de produits issus de l'agriculture biologique) qui est une plate-forme pour les producteurs locaux dont les produits sont proposées au collectif; l'offre est insuffisante par rapport à la demande.
- Pour Monsieur Bailli, chercheur à l'Ulg les avantages de la filière courte sont de diminuer la distance entre le producteur et le consommateur cela permet de diminuer le nombre d'intervenants et donc d'augmenter les relations entre les producteurs et les consommateurs. Monsieur Cavalière d'ACW remarque que le consommateur doit pouvoir s'adresser à une coopérative de producteurs afin de pouvoir augmenter l'offre.
- Monsieur Cassart, représentant de l'Afsca signale qu'en 1995 un arrêté signé par la Ministre Laruelle prévoit un assouplissement des notifications légales de l'Afsca pour les petits producteurs ; cet arrêté prévoit :
 - De respecter les règles d'hygiène, « la nourriture se respecte »...
 - De respecter une traçabilité des produits ,
l'enregistrement des données concernant les produits qui entrent et qui ne sont pas directement transformés ou vendus peut se faire endéans les 7 jours.
 - Classer de façon chronologique les bons de réception et les conserver six mois.
 - Appliquer les notifications légales au niveau de l'utilisation des produits à risques.
- Monsieur Reul présente les missions de la FEVIA (Fédération de l'Industrie Alimentaire Wallonne) :
 - o Développer et protéger les petites entreprises

- Valoriser les projets innovants
 - Organiser des séances d'information et de formation
- Madame Rousseau du CRI OC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs) signale que les consommateurs reçoivent plus souvent des informations sur les prix qu'une information objective sur l'alimentation et ce malgré le fait que le consommateur recherche de l'info !
 - Monsieur Dardenne, professeur de psychologie sociale à l'Ulg signale que l'information donnée n'est pas suffisante et que l'individu a du mal à changer ses comportements. Il n'y a pas d'indication sur ce qu'il faut faire ou pas, quelles orientations prendre, sur la mise en place de décret et comment changer les comportements.
 - Monsieur Trokart, OPW (Office des Produits Wallon) s'interroge sur comment dire au consommateur « vous devez faire le bon choix ? » pour que cela se fasse il faut :
 - Informer objectivement le consommateur
 - S'organiser pour présenter l'offre et faire appel au marketing pour mettre le circuit court en évidence
 - Créer des passerelles pour accrocher le touriste
 - Et surtout réapprendre le plaisir de goûter et de cuisiner à l'école.
 - Monsieur Cavalière, ACW, donne l'exemple d'Agritour. Pour l'instant ACW et CQPF (Circuit Qualité Produits Fermiers) sont occupés à lister les producteurs qui produisent des produits de qualité différenciée et de marque collective pour faciliter la pratique des consommateurs. Ils réfléchissent à la définition à donner à un produit fermier.
 - Madame Verbeugt, Wagralim, pôle agroalimentaire du plan Marshall, pense que dans ce type de chaîne de filière courte, il faut éviter les intermédiaires mais on constate qu'il manque un maillon de la chaîne. En pratique le maillon serait le catalyseur pour faciliter les échanges, trouver des solutions de commercialisation des produits locaux. Elle cite l'exemple dans la Province du Luxembourg où un hangar est mis à disposition de 10 producteurs qui commercialisent leurs produits auprès de 400 consommateurs.
 - Monsieur Van Schingen du cabinet du Ministre Lutgen, souhaite le dialogue entre le producteur et le consommateur. Il pense qu'il faut sensibiliser le consommateur mais il est nécessaire d'aller plus loin, pourquoi ne pas éduquer les collectivités à utiliser 60% de produits de qualité et le communiquer aux consommateurs par des affiches, des slogans...

B) Présentation du RABAD (Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable).

Madame Rousseau, nous présente le Réseau Rabad. Ce réseau est ouvert à tous les types de partenaires mais ce sont uniquement les signataires qui prennent des décisions.

- Les critères de la charte sont :
 - Réseau accessible à tous
 - Reconnaissance des différentes populations
 - Produits locaux mis à l'honneur
 - Transparence
 - Choix alimentaire dans le respect de la vie paysanne et le circuit court

- Garder le plaisir de manger
 - Convivialité et échanges
- Une charte a été élaborée le 19 mars et est modifiée régulièrement, Madame De Nijs, responsable des fermes pédagogiques pour ACW signale que la charte n'a pas été modifiée depuis le 19 mars et que les modifications proposées par le service d'étude de la Fwa n'ont pas été retenues par le Rabad. Madame Rousseau propose d'examiner les modifications lors de la prochaine rencontre du Rabad le 15 décembre.

C) exposé sur les biocarburants et l'impact environnemental du réchauffement climatique.

Après le table ronde, Monsieur Perrin, expert en politique climatique pour le service public fédéral, présente un exposé sur les biocarburants et l'impact environnemental du réchauffement climatique. Selon lui l'agriculture devra s'adapter au réchauffement climatique et utiliser des variétés résistantes.

Actuellement, l'agriculture est face à la crise énergétique et opte pour la production de biomasse avec les biocarburants. Cette option est loin d'être durable car les conséquences sont nombreuses, notamment la déforestation, attention au code de conduite au niveau social et au niveau de consommation d'énergie...En Belgique, il faut promouvoir les filières européennes et interdire les importations de biocarburants. Il conseille d'aller voir les sites www.climat.be et www.energivores.be

D) Conclusion

Madame la Ministre Simonet, Ministre à la Région Wallonne et de la Communauté française, conclut « la planète n'assumera pas tout nos désirs, il faut faire preuve au 21^e siècle de responsabilité individuelle et collective dans le choix de notre alimentation. Respecter la consommation locale c'est aussi respecter l'emploi. »

2) Compte rendu de la conférence du 19 Novembre :

Monsieur de Schutter, professeur à l'Ucl, nous rapporte les échanges sur le droit à l'alimentation.

Le marché international est censé augmenter la croissance économique et diminuer la pauvreté dans le monde, cependant on constate que l'augmentation de la consommation n'est pas suivie par la production. La majorité des pays dans le monde ont un pouvoir d'achat insuffisant.

Le système économique dans lequel nous vivons présente **cing coûts cachés** :

- 1) La vulnérabilité des pays face à la fluctuation des prix.
- 2) La dualisation dans le secteur agricole, une grande majorité de petites exploitations familiales contre 0,5% de fermes de plus de 100ha.
- 3) Un seul type de production agricole est favorisée, or l'agriculture des paysans présente des avantages :
 - a. Plus productive à l'hectare
 - b. Créatrice de nombreux emplois

- c. Peu d'intrants qui épuisent le sol
- d. Biodiversité

« *Une agriculture durable c'est rompre la dépendance aux énergies fossiles* »

- 4) Le commerce international présente une longue chaîne avec des maillons pesants, avec souvent une grande différence de prix entre le producteur et le consommateur
- 5) Le coût environnemental. Voici quelques chiffres, 23% des gaz à effet de serre sont produits par les transports (74% pour le trafic routier, 12% par le trafic aérien, 8% par le trafic maritime et 5,5% par les chemins de fer).

Monsieur De Schutter émet une série de propositions :

- a. Il faut permettre aux états de réguler l'offre des produits agricoles,
- b. Avoir des réserves internationales virtuelles par des prix stabilisés dans les échanges,
- c. Augmenter la capacité des producteurs à s'inscrire dans les « chaînes globales »,
- d. investir plus en agriculture

Les conclusions de Pierre Ozer sont les suivantes :

- 1. Nous sommes face à un choix de société.
- 2. Il faut s'occuper des enjeux énergétiques, de la question du changement climatique et du maintien et développement de la biodiversité.
- 3. Opter pour des filières courtes. Il est nécessaire de déposer un décret wallon et de fédérer les filières courtes.
- 4. Eviter les intermédiaires (80% du bénéfice du prix est pour les intermédiaires et de 10 à 35% pour les producteurs), il faut renouer des contacts avec les producteurs, dépenser moins d'énergie et maintenir l'emploi.
- 5. Il soulève une série de questions : comment répertorier et soutenir les filières locales ?, demander de l'aide aux politiques ?.
- 6. Il ne faut pas oublier la sensibilisation dès l'école et l'enseignement de l'agro-écologie.

Il y a une nécessité de déposer un décret wallon et fédérer les filières courtes.

« *Au XX^e siècle on parlait de la liberté collective tandis qu'au XXI^e siècle on parlera de la responsabilité collective* »

Conférence du 15 et 16 Décembre à Bruxelles sur "la distribution des fruits et légumes à l'école".



Bulletin 13

Cette conférence était une initiative de la Commission européenne dont l'objectif est de combattre l'obésité et faire la promotion d'une alimentation saine. Valérie Mayérus, chargée de mission pour Fermécole, était présente ainsi que Paule Scutenaire, membre du Comité Fermécole .

Ces deux jours de conférence avait cinq objectifs :

1. Présenter la récente proposition de la Commission relative à la mise en place d'un programme européen de distribution de fruits et légumes à l'école, ainsi que les activités connexes de la Commission (santé publique, éducation, formation, culture et jeunesse, recherche) ;
2. stimuler le transfert du savoir-faire et l'échange d'expérience entre les promoteurs de projets de distribution de fruits et légumes à l'école dans tous les Etats Membres, et les parties prenantes du public et du privé de tous les secteurs (agriculture, santé et éducation) ;
3. établir des modèles de référence performants (« best practice ») pour la conception et la gestion de programmes de distribution de fruits et légumes à l'école (modèles basés sur les contributions des 4 ateliers et des posters exposés pendant la conférence);
4. sensibiliser le public au problème de l'alimentation de mauvaise qualité en Europe, et aux initiatives destinées à y répondre (en cours ou envisagées), en particulier celles cofinancées ou soutenues autrement par le Commission européenne ;
5. lancer les activités de mise en réseau, telles que prévues dans le programme européen de distribution de fruits et légumes à l'école, en créant des bases de données d'experts et de modèles de référence performants.

1) La journée du 15 Décembre :

La matinée a été consacrée à une séance plénière et l'après midi à des ateliers dans lesquels les participants se répartissaient.

ATELIER 1: Chaîne d'approvisionnement : du producteur à l'école ; achat et distribution ; approvisionnement local ou centralisé ; contrôles efficaces avec des formalités administratives réduites. Ces distributions gratuites ou payantes seraient laissées à l'appréciation de chaque pays.

ATELIER 2: *Communication* : sensibilisation à l'obésité ; rôle des parents, des enseignants et des administrations publiques ; portail Internet. Elle doit être simple et claire à tous les niveaux, et favoriser la mise en réseaux.

ATELIER 3: *Mesures d'accompagnement* : distribuer des fruits et légumes frais ne suffit pas ; action commune aux secteurs de l'agriculture, de la santé publique et de l'éducation. Par exemples : visites de fermes éducatives ; se déguiser en légumes ou en fruits ; ateliers cuisine ; présenter des célébrités qui consomment des fruits et des légumes ; aider les enfants à travailler les fruits et les légumes.

ATELIER 4: *Évaluation* : Partage des meilleures pratiques; contrôle et rapports; tirer les leçons des expériences passées :

Essayer de changer le comportement alimentaire des enfants(s'identifier à des personnalités, récompenser par un cadeau, goûter plusieurs fois et non une seule fois) ; Créer un groupe de contrôle pour chaque pays ; Faire des évaluations régulières.

La journée du 16 était consacré aux rapports des différents ateliers.

3) Suite aux études scientifiques réalisées, quelques constats ont été signalés :

- Dans l'Union Européenne, 22.000.000 enfants sont en surcharge pondérale et se nombre augmente au fil des années ! Par rapport à ce nombre d'enfants, on compte 5.000.000 enfants obèses. D'après les études réalisées, l'augmentation future du nombre d'enfants obèses serait de 400.000 enfants par an ! Qu'en est-il de la prise en charge des coûts au niveau santé ? Comment enrayer l'épidémie ?

- L'OMS conseille 400g de fruits et de légumes par jour. Si on se trouve en dessous de ce grammage, il y a un risque de surpoids et on a beaucoup de chance que ceci se reproduise à l'état d'adulte par les habitudes alimentaires.

- Il faut favoriser la distribution de fruits et de légumes à l'école mais comment distribuer ?

Ne pas oublier d'associer à la distribution, des activités éducatives en classe !

- L'information « manger plus de fruits et de légumes » est connue par les élèves mais la consommation de fruits et de légumes est en diminution !!!

- Il faut réfléchir à différents niveaux :

° l'intérêt de cette consommation,

° que peut-on faire avec les fruits et les légumes,

° le coût des fruits et légumes...

4) Quelles types d'actions ?

- La Commission Européenne engage 90 millions d'euros par an et ce pour 3 ans. 90% de cette somme est consacrée à l'achat des fruits et légumes et 10% pour la logistique, l'administratif, le suivi (actions éducatives par ex) et l'évolution du projet.

Pour les actions éducatives, chaque pays peut choisir ses actions et peut se baser sur ce qui existe déjà.

Agenda



Bulletin 13

- Activités

- Samedi 25 Avril à la « Ferme de la Vallée » à Genappe; « les familles à la ferme » de 15h30 à 17h30. Pour plus d'informations contactez Madame Bodart-Sneessens via le site www.fermedelavallee.be ou par téléphone au 067/ 77 21 67.
- Dimanche 26 Avril et 25 mai à l'Asbl Tournesol-Zonnebloem, Vieille Rue du Moulin 93 à Uccle. Cours de jardinage biologique, associations végétales, taille des fruitiers et semis à la ferme d'Uccle de 10 à 12h30- entrée gratuite-.
- Redémarrage des activités didactiques à L'autrucherie du Pont d'Amour à partir du 1er Avril. L'adresse a changé, désormais l'entrée se fait par le numéro 2 de la rue de la Sablonnière à 5503 Sorinnes.
- Dimanche 14 juin rallye gastronomique des produits du terroir organisé par les Amis de Nature d'Ath. Arrêt à la ferme du Carah pour la dégustation des fromages. Infos et réservations: 068/28 09 09
- Dimanche 14 juin à la Ferme Pédagogique de Leers-Nord, petit déjeuner fermier avec buffet de produits régionaux et visite de la ferme pédagogique, bar et petite restauration toute la journée. Réservation obligatoire. Pour plus d'informations contactez la famille Nutin ou consultez le site www.fermepedagogique-leersnord.com ou par téléphone au 0494/13 80 10.
- Les fermes en ville ont lieu les:
 - 18, 19 et 20 avril à Mons.
 - 14, 15, 16 et 17 mai à Liège.
 - 26, 27 et 28 juin à Bastogne.
 - 11, 12 et 13 septembre à Waterloo.
 - le 20 septembre à Bruxelles
 - 23, 24 et 25 octobre à Namur.

- Portes ouvertes



Bulletin 13

- Le week end des fermes ouvertes aura lieu les 20 et 21 juin un peu partout en Wallonie.
- Journées Portes Ouvertes le Week end du 23 et 24 mai à la « Ferme de la Vallée » à Genappe. Pour plus d'informations contactez Madame Bodart-Sneessens via le site www.fermedelavallee.be ou par téléphone au 067/ 77 21 67.
- Journées Portes Ouvertes- « Fête pour enfants à la ferme » le week end du 12 et 13 septembre de 10h30 à 18h à la « Ferme de la Hulotte », située à la limite nord de Wavre.). Pour de plus amples informations contactez Monsieur Dumont via le site www.fermedelahulotte.be ou par mail fermedelahulotte@scarlet.be.
- Portes ouvertes au « Fagotin » le dimanche 10 mai à Stoumont, pour de plus amples informations contactez le fagotin au 080/78 63 46 ou via le site www.fagotin.be
- Portes ouvertes a la ferme du clocher le dimanche 3 mai à Obignies, pour de plus amples informations contactez la famille Walcarius-Hespel de la ferme du clocher au 069/55 86 98.