

Compte rendu atelier 4 : « Comment rapprocher producteurs et consommateurs ? »

Journée de rencontre et de travail « Construire ensemble un réseau wallon pour une alimentation durable »

26 novembre 2009

Participants :

Saveurs Paysannes (Mireille Andries) ; Slow Food Liège (Boris Balancier) ; Convivium Slow Food (Peter Bourcy) ; Accueil Champêtre en Wallonie (Romano Cavaliere) ; Nature et Progrès (François de Gautier) ; Coordination Education & Santé asbl (Christine Deliens) ; Aline Delmotte ; Début des Haricots asbl (Alexandre Dewez et Olivier Servais) ; Centre permanent pour la Citoyenneté et la Participation (Carine Dusseldorf) ; Groupe Animation de la Basse-Sambre (Arnaud Gerard) ; Alimentation-Harmonie-Santé (Dominique Gilles) ; PKHA (Benoît Hotat) ; FWA (Myriam Lambillon) ; Fondation rurale de Wallonie (Vincent Laviolette) ; Filière Viande Bovine wallonne asbl (Emile Leroy) ; Parc naturel des Plaines de l'Escaut (Geneviève Maistriau) ; UAW (Marianne Monjoie) ; Province du Brabant Wallon (Emilie Moreels) ; Philippe Nemry ; Eco-conso (Perrine Thiry) ; Saveurs Paysannes (Anne Van De Walle) ; ULB - Centre d'Etude du Développement durable (Valentine Van Gameren) ; SPW – DGARNE (Damien Winandy)

1. Les questions

- Où trouver l'information, les adresses des producteurs locaux ?
- Les pistes pour faciliter les liens entre producteurs et consommateurs.

2. Les projets existants

- Les GAC / GASAP : par « le début des haricots » Alexandre Dewez

Groupe d'achats communs/solidaires de l'agriculture paysanne, initié sur base de l'exemple français, les AMAP. Fonctionnent avec un système de contrat entre le groupe et le producteur, qui permet au producteur d'être assuré de vendre ses produits. (Production d'un an prépayée).

Divers produits disponibles, légumes, fromages, lait, œufs...

Possibilité viande de bœuf et de porc.

Leviers : le lien social, la convivialité, prise en compte des besoins des membres du groupe, lien social créé avant, rapport de confiance avec les producteurs. Il faut accompagner et échanger dans et pour les GAS

Freins : érosion de la motivation (pas le cas à Bruxelles), fonctionne souvent avec des petites productions.

Positif : fonctionne avec tous les publics, pas uniquement les bobos

- GAC sur le net : évite le souci logistique mais perte du lien social (commande et gestion du stock via l'Internet)
- Produits des Parcs Naturels des plaines de l'Escaut : valorisation des produits locaux, mise en réseau des producteurs, restaurateurs, commerçants. Association entre commerçants et producteurs, pas d'intermédiaire. Certains producteurs acceptent de vendre les produits des autres producteurs.
Leviers : sur base volontaire
- SECUPF : aide, outil et suivi pour se mettre aux normes afin de pouvoir vendre à la ferme.

3. Autres idées :

- Les producteurs pourraient vendre les produits de producteurs voisins, évite aux consommateurs de faire plusieurs chapelles. Diversifier l'offre dans les points de vente.
- Vendre des produits de qualité (goût, traçabilité)
- Diversifier l'offre en fonction des saisons : demande une adaptation sociale car besoin de temps pour redécouvrir et cuisiner les nouveaux produits.
- Faire se rencontrer producteurs et consommateurs
- Vente des producteurs par le porte-à-porte
- Adapter les points de vente en fonction des régions
- Négocier la vente de produits locaux avec les franchisés de la région. Attention au public qui en bénéficie, le public précarisé ne fait pas ses courses au proxy Delhaize !
- Fermes urbaines
- Rééducation à la cuisine
- Bénéficier du secteur touristique dans les régions qui en profitent déjà
- Exploiter l'espace public (ex : les gares, les gens y passent du temps, le mettre à profit)
- Initiative pourrait aussi venir des producteurs, qu'ils soient pro-actifs pour faire connaître et vendre leurs produits. Démarche marketing.
- S'adapter aux horaires des consommateurs (marchés en semaine et en fin de journée par ex.)
- S'assurer du soutien des pouvoirs locaux
- La démarche citoyenne semble être la plus pérenne (convivialité, confiance)

Les participants seront recontactés pour proposer une collaboration de travail commun.