

Créons une dynamique bio wallonne ! Deux campagnes menées par Nature & Progrès Au bio citoyens ! La solidarité fait notre force ! Plus que jamais l'agriculture bio a besoin de chacun d'entre nous pour grandir et se diversifier. N'attendons pas demain pour permettre à la qualité d'exister. Soutenons les producteurs et transformateurs bio de notre région en consommant leurs produits et, pour les professionnels du secteur, en favorisant la visibilité et la communication sur les aliments de qualité bio produits en Wallonie...

Par Noëlle Leroy

Les fromages bio de Wallonie

Plaisir et authenticité garantis !

Débutée, en 2006, à l'initiative de *Nature & Progrès Belgique* et avec le soutien de l'Apaq-W (Agence Wallonne pour une Agriculture de Qualité), la campagne « Fromages bio de Wallonie » permet de constater le savoir-faire d'une trentaine d'artisans, qui produisent près d'une centaine de fromages aussi fins et originaux les uns que les autres.

Hormis le fait d'être bio et de terroir, le point commun entre tous ces fromages est d'être préparés à partir de lait cru, sauf un préparé à base de lait pasteurisé. Il s'agit là d'un atout supplémentaire étant donné l'exceptionnelle richesse nutritive du lait cru ainsi que ses propriétés digestives et anti-allergiques aujourd'hui avérées...

Un site Internet de référence

Dans cette perspective, à l'invitation de *Nature & Progrès*, les fromagers bio ainsi que plusieurs professionnels du secteur – revendeurs sur marché, traiteurs, détaillants bio, crémiers affineurs – et des consommateurs ont participé, en 2007, à une table ronde concernant la suite du déroulement de la campagne. Bien que les avis soient parfois très nuancés selon les cas, cette mise au point fut nécessaire puisqu'elle aura permis de dégager les nécessités et les priorités quant à la promotion et à la distribution locale des fromages bio produits en Wallonie.

Durant cette rencontre, les fromagers ont beaucoup insisté sur l'importance de maintenir le site de la campagne, www.fromagesbiowedwallonie.be, et de l'actualiser en permanence. En effet, ce moyen de communication leur permet d'informer rapidement le plus grand nombre de gens sans que cela ne leur demande trop d'investissements. Dorénavant, les amateurs comme les professionnels trouveront donc, sur le site et pour chaque fromager, la liste de tous les points de vente où l'on peut obtenir leurs fromages et autres produits laitiers (magasins, marchés, groupements d'achats, etc.).

La brochure bilingue « Fromages bio de Wallonie », a été éditée deux fois, elle est téléchargeable sur le site consacré aux fromages bio (voir ci-dessus). Par ailleurs Nature & Progrès en collaboration avec Femmes d'Aujourd'hui ont réalisé une superbe brochure sur ces fromages. Elle contient de nombreuses recettes. Elle est téléchargeable sur le même site.

Les principaux obstacles à la distribution des fromages bio de Wallonie

L'accessibilité dans les magasins des fromages bio dépend de plusieurs facteurs :

- le type de production (vache, chèvre ou brebis) : les fromages de chèvres et de brebis sont des productions plus marginales car la lactation, déjà moins importante que pour les vaches, s'interrompt naturellement durant la mauvaise saison. Ces contraintes ne permettent pas la production élevée et régulière exigée pour un écoulement dans tous les magasins. Pour cette raison, certains producteurs se tournent plus volontiers vers la vente directe à la ferme, les foires et marchés, les restaurants, les groupements d'achats, les quelques magasins bio ou crémeries de leur localité. Mais quels délices pour qui sait les dénicher...
- pour les producteurs, souvent éloignés des grosses agglomérations, il n'est pas facile de développer un circuit local dans les provinces les moins peuplées. Les consommateurs locaux, surtout quand il s'agit de fromages de chèvres et de brebis, peuvent se faire attendre longtemps ;

- les grossistes ne les poussent pas ou ne communiquent pas suffisamment pour informer les magasins et les convaincre de proposer les fromages à leurs clients. En outre, que ce soit pour décharger une caisse ou une palette dans un magasin, les grossistes demandent le même prix pour chaque arrêt, à savoir environ 19 euros. C'est pourquoi certains fromagers décident d'effectuer eux-mêmes la tournée ; cela demande non seulement du temps mais représente également un coût important qu'ils ont actuellement de plus en plus de mal à assumer ;
- certains magasins vendent parfois les fromages bio jusqu'au double du prix coûtant, ce qui exaspère, voire décourage, certains producteurs. D'autre part, grâce à la brochure, certains fromagers bio ont été contactés par des crémiers spécialisés qui font accessoirement du chèvre et du brebis. Mais imposer leurs prix de vente n'est pas toujours facile car les crémiers se tournent alors rapidement vers de plus grosses productions artisanales. En outre, les consommateurs et les revendeurs sont plus attachés à l'image « artisanale » qu'à la qualité vraie. Quand ça présente bien et que ça fait artisanal, on vend plus ;
- les producteurs bio, en général, n'ont pas assez conscience de leur valeur et n'osent pas la revendiquer. Certains producteurs gagneraient à ne pas passer par les grossistes et à présenter eux-mêmes leurs fromages aux crémiers, restaurateurs, magasins, etc. Cela crée des liens plus forts et durables. Cependant, la promotion et à la distribution par les producteurs de leurs propres produits nécessite du temps et des moyens qu'ils n'ont pas toujours. On peut dire qu'il s'agit presque d'un second métier ;
- au niveau régional, on peut pointer le manque d'une politique de continuité permettant de marquer l'esprit des consommateurs et l'identification par eux des aliments bio de terroir produits en Wallonie. L'effet de groupe comme les « Fromages bio de Wallonie » a souvent un impact commercial plus grand plus et plus durable qu'une valorisation individuelle ;
- pour les gros ateliers de transformation, le coût du ramassage du lait est plus onéreux en Belgique qu'en France et en Hollande. La législation bio hollandaise est tout à fait atypique par rapport à la réglementation européenne, ce qui fait que les produits bio hollandais arrivent en Belgique à prix très bas. Par conséquent, pour garder nos producteurs laitiers locaux, ces transformateurs bio sont obligés de « surpayer » le lait !

Les fromages bio de Wallonie méritent un place de choix...à bon crémier salut !

Savez-vous que la plupart des crèmeries spécialisées ont en moyenne, dans leur étalage, 80 à 90 % de produits étrangers ? Le rayon des produits du terroir, quand il est présent, ne fait donc apparemment pas l'objet d'une promotion et d'une communication très efficace. Il semble, par ailleurs, que la majorité des crémiers ne connaissent pas les producteurs des fromages qu'ils proposent à la vente, n'ayant principalement de contact qu'avec les grossistes et autres intermédiaires. Sauf exceptions rares, les crémiers n'accordent donc que très peu de place aux produits belges, en général, leur préférant, notamment, les fromages français qui jouissent d'une renommée déjà bien établie. Aujourd'hui pourtant, beaucoup de ces fromages n'ont plus d'« artisanal » que le look car ils sont, en réalité, produits industriellement et à grande échelle. Les crémiers se procurent ainsi, à moindre prix, ces fromages conventionnels étrangers qu'ils peuvent revendre moins chers que nos propres fromages de terroir, voire – paradoxalement ! – plus chers que des fromages bio et artisanaux fabriqués en Wallonie.

Nos aliments ont un visage... et une valeur !

Les choses et les êtres ont la valeur et l'importance qu'on veut bien leur donner ; il en va de même pour l'alimentation. Il est vrai que les consommateurs sont devenus peu exigeants, ou alors trop

confiants et terriblement naïfs, mais ils sont aussi et surtout très mal informés... Et, comme qui ne dit mot consent, cet état de fait perdure.

Pourquoi la diversité, ainsi que les qualités nutritive et sanitaire des aliments, se sont-elles tant dégradées et appauvries depuis quelques décennies, amenant leur lot d'allergies, de carences, d'intoxications et de cancers ? Il ne faut pas chercher très loin : tout simplement parce que le lien producteur/consommateur a presque disparu. Les producteurs n'étant plus soutenus et compris dans leur travail de qualité par les consommateurs et les pouvoirs locaux, occupés à courir d'autres lièvres, l'agriculture a été récupérée par l'industrie agroalimentaire sans que personne ne s'en inquiète, ou même ne le remarque. Le résultat ? Une course effrénée à la concurrence pour obtenir, avec un minimum d'investissements et de travail, un maximum de profit. La grande majorité des producteurs et transformateurs étant complètement dépendants des industries et donc livrés aux très dures lois du marché...

Les agriculteurs devraient pouvoir se consacrer entièrement à la qualité de leur production, sous peine de voir se multiplier les dérives. On leur reproche souvent de ne pas mettre en avant ou de ne pas suffisamment communiquer sur leurs produits. Seuls les consommateurs en contact direct avec la réalité des producteurs ont une idée claire et objective de ce qu'implique une journée de travail à la ferme. En dehors du cadre familial, l'expérience montre qu'il est très difficile et éprouvant pour un agriculteur d'être à lui seul à la fois producteur, transformateur, commercial, distributeur et comptable. Ou alors, c'est au détriment de la qualité et de la diversité des produits ainsi que de sa propre santé. Il faut choisir et à l'impossible nul n'est tenu...

Privilégier les ressources et les compétences locales

Chaque citoyen a donc un rôle à jouer dans la valorisation des aliments bio locaux produits en Wallonie. L'autonomie régionale est le premier pas vers l'amélioration de nos conditions de vie. Mais pour atteindre cet objectif chacun, consommateur ou professionnel, doit le réclamer, y mettre du sien et faire preuve de solidarité en faisant le choix de privilégier les ressources et les compétences locales. C'est ensemble seulement que nous pourrons créer une véritable dynamique bio en Wallonie, durable et profitable à tous. Il n'y a pas de secret : les produits de qualité ça se mérite !

Fromages bio de Wallonie : une appellation authentique !

Cela, les trois ateliers de transformation bio spécialisés dans la fabrication de fromages et établis en Wallonie l'on bien compris. Il est tellement plus facile et profitable, à court terme, de céder à la concurrence en se procurant à moindre coût du lait bio provenant de France ou de Hollande, pays qui par ailleurs respectent des cahiers des charges bio proches du minimum légal imposé par l'Europe.

Ce n'est pas le cas de la Belgique qui a développé un cahier des charges national très strict en matière d'élevage bio. Ainsi, conscientes de leurs responsabilités, attentives à la qualité et à la provenance de la matière première, ces trois ateliers bio transforment coûte que coûte, depuis des années, le lait bio d'une quinzaine de producteurs locaux et cela, même si celui-ci est un peu plus « cher » que le lait étranger. Il serait vraiment dommage(able) d'en être réduits à fabriquer du fromage bio wallon avec du lait bio provenant de l'étranger, ce qui est malheureusement le cas pour certains fromages conventionnels « belges ». C'est un peu comme le célèbre jambon de Parme italien qui, dans le circuit industriel, est fabriqué avec de la viande de porcs élevés en Belgique ! La supercherie la plus totale...

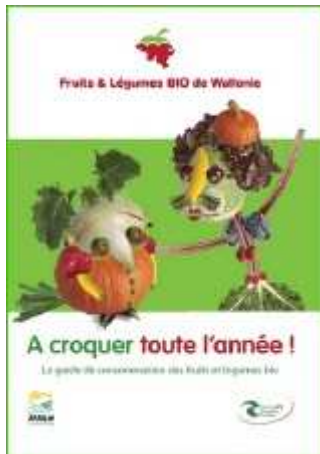
Les fruits et légumes bio de Wallonie

La Wallonie compte une quarantaine de maraîchers et d'arboriculteurs certifiés biologiques

Grâce à eux, vous découvrirez les saveurs et l'étonnante diversité des fruits et légumes proposés en agriculture biologique.

Pour promouvoir leur savoir-faire et permettre aux consommateurs d'accéder à leurs productions de qualité, *Nature & Progrès Belgique*, avec le soutien de l'APAQ-W et de la Région wallonne a réalisé cette brochure d'information/calendrier « Nous sommes à croquer ».

A croquer toute l'année !



Ce guide de 36 pages, richement illustré, est le complément idéal du calendrier des fruits et légumes bio locaux et de saison repris dans la brochure « Nous sommes à croquer ! ».

Un manuel pratique pour redécouvrir les variétés de fruits et légumes de chez nous...

Qu'est-ce qui fait la qualité des fruits et légumes ? Et en quoi se distinguent les bios ?

Outre une vingtaine de recettes, simples et savoureuses, il contient des anecdotes et des informations santé qui vous mèneront à la découverte d'une trentaine de variétés de saison, traditionnelles mais aussi anciennes ou oubliées, cultivées et préservées par nos maraîchers et nos arboriculteurs bio wallons. Leurs coordonnées figurent en fin d'ouvrage.

Il s'agit d'une brochure dans laquelle vous découvrez les particularités et les avantages du maraîchage bio, tous les maraîchers et fruiticulteurs bio de Wallonie, ainsi que l'ensemble des fruits et légumes locaux et de saison qu'ils produisent, des plus communs aux plus rares, en passant par les plus originaux !

Ces deux brochures sont téléchargeables sur le site www.natro.be à la page alimentation ou via le coin des producteurs