

Un
Pavé
dans
la
Mare

Mensuel du
CENTRE CULTUREL BARRICADE

N° spécial comestible



Belgique -
Beige
P.P.
4000 Liège 1
S2310

Bureau de dépôt
Liège Perron

Mai 2009

**Penser
son assiette
pour **changer**
le monde**



ÉDITO par Christian Jonet et Paul Mathieu	Pg 3
DU PAIN SUR LA PLANCHE par Lorédana Tesoro	Pg 4
VERS UN NOUVEL ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE par Daniel Cauchy	Pg 5
MANGER BIO, ROULER À VÉLO par Sébastien Biet	Pg 9
A TABLE !, UN SPECTACLE INTERACTIF autour de l'alimentation durable par Jenel De Grave	Pg 10
MANGEZ L'AVENIR, PENSEZ BIO ! Entretien avec Paul Mathieu, par Yannick Bovy	Pg 11
PAROLES D'ALBINET'EUR-EUSES et PAROLES DE GACeur-euses par Laetitia Vignaud	Pg 14
GAC ET CULTURE ALTERNATIVE par Benoît Noël	Pg 17
POURQUOI DEVIENT-ON VÉGÉTARIEN ? par Benoît Coumont	Pg 21
A COUP DE POUSSÉS Petite histoire d'une jeune coopérative de production	Pg 22
QUE RESTERA-T-IL DANS NOS ASSIETTES lorsque l'abeille aura disparu ? par Francis Kelles	Pg 23
NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT par Guy Leboutte	Pg 24
BIBLIOGRAPHIE Sélection de livres par la librairie Entre-Temps	Pg 25
LES APHTES DU DISCOURS par Pascal	Pg 27

D'un côté 10 années de militance dans le domaine de l'aliment'action, de l'autre 25 années de production/distribution bio en coopérative. Et aujourd'hui, ensemble à Liège pour marquer le coup ...

Des années pour un même combat, une reconnaissance, des idées, des défis, des porteurs de projets qui osent affirmer leurs points de vues souvent dérangeants et provocateurs mais qui, aujourd'hui, sont davantage reconnus !

L'alimentation au cœur de nos préoccupations : pas dans le sens réducteur de l'égoïsme du consommateur passif ; mais l'Alimentation dans son sens le plus noble.

Sommes-nous vraiment ce que nous mangeons ? Existe-t-il des recettes pour améliorer la qualité de notre existence ? Pouvons-nous, à notre niveau de consommateur, participer à l'édification d'un monde plus juste et à la préservation de notre écosystème ?

Oh que oui ! Cela fait 25+10 ou 10+25 comme vous voulez, soit 35 années bien faites que nous proposons des changements possibles, au quotidien, des petits gestes, de petites actions, simples et efficaces.

Chers consommateurs, nous avons un sacré pouvoir. Chaque jour en décidant de « faire des courses », nous pouvons choisir nos circuits de consommation et notre façon de le faire. Le temps est venu de s'engager, de devenir des consom'acteurs, d'exprimer notre solidarité avec les artisans au sein de coopératives et de Groupements d'achats solidaires.

En Belgique, on constate depuis 25 ans la disparition de 800 à 1000 emplois paysans par an. Faute d'une réorientation franche et massive des politiques agricoles, le modèle de l'agriculture industrielle prendra définitivement toute la place, et nos appels à consommer autrement seront vains.

Dans les circuits courts que nous défendons, le producteur est bien présent, accessible, et il peut partager dans les meilleures conditions le travail qu'il a donné pour arriver à pareil résultat : un produit de qualité à un prix juste ! Au Nord comme au Sud, le commerce équitable et la souveraineté alimentaire sont des principes à soutenir et à promouvoir.

Oui, les réseaux sont plus forts, les filières gagnent du terrain, les épiceries de quartier sont des maillons indispensables du tissu social !

Si vous ne comprenez pas tout à fait ce que nous essayons de faire, il ne reste qu'une solution, dévorez ce pavé avec délectation... On en redemande !

Christian Jonet et Paul Mathieu

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Redonner sa priorité à l'alimentation

Savez-vous que la part du budget familial consacrée à l'alimentation est passée¹ de 50 à 14 % ces 50 dernières années ? Nous n'acceptons plus de payer plus cher notre nourriture, car il y a d'autres priorités dans nos vies. La grande distribution l'a bien compris en nous « bombardant » de slogans aguicheurs sur des prix plus bas que bas. Qu'on ne s'y trompe pas, ce n'est pas en réduisant ses marges bénéficiaires qu'elle parvient à baisser ses prix, mais en écrasant le producteur. Les prix auxquels elle lui achète sa production sont souvent trop bas.

La précarité aujourd'hui touche aussi ceux qui ont un emploi. Et l'alimentation, même conventionnelle, redevient chère pour des budgets modestes. Dans ces conditions, parler de manger sain, propre et juste... quel décalage ! En attendant, la malbouffe trop grasse, trop sucrée, trop salée et la progression spectaculaire de pathologies comme l'obésité et le diabète frappent surtout les classes sociales défavorisées ! Dans ces conditions, une alimentation de qualité est-elle vraiment un luxe ?

Plus cher le bio ?

Les produits biologiques sont en moyenne plus chers que les produits conventionnels. Cela s'explique par des méthodes de production plus respectueuses de l'environnement et du bien-être animal et une production à plus petite échelle, nécessitant plus de main d'œuvre. Mais le véritable problème se situe dans le fait que les produits conventionnels affichent sur l'étiquette des prix loin de refléter la réalité économique ! Je pense aux coûts sur l'environnement, la santé, le social... que la société devra assumer.

Si l'on compare l'ensemble de ces coûts au prix du bio, alors la réponse du bio plus cher est plus nuancée ! Si l'on tient compte de la longue filière des produits conventionnels : le transport, la transformation, le conditionnement, l'emballage énergivores et coûteux, on réalise à quel point l'agriculture biologique locale est peu coûteuse. Elle réduit les intermédiaires ou encore privilégie le conditionnement en vrac plutôt que le suremballage. Le prix des carottes revient 4 fois plus cher, rapporté au kilo, lorsqu'il est acheté sous forme de plat préparé !²

En réalité, lorsque l'alimentation fait partie d'une démarche plus globale, intégrant le choix de circuits courts, le « faire soi-même », la préférence des produits végétaux à la surconsommation de viande, on constate alors une diminution de son budget

alimentation et un intérêt à (re)connaître la provenance et le mode de production d'une nourriture que l'on « savoure » et plus que l'on « ingère » !

Des alternatives à encourager

Aussi, contrairement à ce que l'on essaie de nous faire croire, nous sommes bien plus que des consommateurs ! Et pour ne plus faire que « rêver » une société plus juste, plus humaine, certains tentent déjà, au quotidien, d'organiser leurs habitudes autrement, de construire des modes de vie plus respectueux et plus responsables, d'élaborer des manières de vivre ensemble. Je pense par exemple aux potagers collectifs, aux systèmes d'échanges locaux et aux groupes d'achats en commun.

Parce qu'elles se trouvent à la fois en aval (prévention, promotion à la santé...) et en amont (suivi médical), les maisons médicales s'intéressent de près aux questions liées à l'alimentation. Fondées sur les principes d'égalité, d'équité, de solidarité, de démocratie, de participation, d'autonomie, de justice, de respect des différences, elles essaient d'appliquer ces valeurs à leur fonctionnement interne et dans leurs relations avec les usagers.³

La plupart d'entre elles participent à des programmes d'action sur le lien entre santé et alimentation auprès des usagers à la fois sur les plans sanitaire (dépistage diabète...) et communautaire (atelier cuisine...). Des groupes interdisciplinaires et inter maisons médicales tentent de se structurer autour de ces questions. Mais les convergences avec le réseau extérieur pourraient, me semble-t-il, aller encore plus loin. Le partenariat avec d'autres secteurs de la vie sociale et environnementale qui font le même constat et partagent les mêmes valeurs permettrait de soutenir et développer des alternatives citoyennes.

Lorédana Tesoro,

animatrice à la maison médicale du Laveu

Cet article n'engage que son auteur

1- Selon l'observatoire bruxellois de la consommation durable : www.observ.be

2- « Manger bio, c'est pas du luxe », Lylian Le Goff, Terre Vivante

3- Voir charte des maisons médicales sur site de la Fédé : www.maisonmedicale.org

Vers un nouvel équilibre ALIMENTAIRE

La crise comme opportunité de changement

L'art de se nourrir est déterminé chez nos contemporains principalement par trois préoccupations. La première semble s'appeler gastronomie, il faut que l'assiette soit « bonne », qu'elle aie de la saveur ; mais à y regarder de près cela semble bien plus complexe dès qu'on se pose la question de savoir qui a dit que ceci était bon et cela mauvais. Monsieur Tout le Monde dira que c'est son palais ou ses papilles, comme si celles-ci n'avaient appris les choses et que c'est par « nature » que l'on aime les escargots, la cervelle de singe vivant, les épinards ou la moutarde. La « saveur » ne serait-elle pas construite et la question « par qui ? » peut être intéressante à élucider.

La deuxième préoccupation est sans conteste appelée diététique et porte principalement, vu le nombre d'ouvrages et d'articles consacrés à ce sujet, sur le thème de savoir comment manger pour maigrir ou en tout cas ne pas grossir. Mais plus sérieusement, la diététique ne peut être restreinte à cela et nous enseigne l'art de bien se nourrir pour être en bonne santé.

Il faut encore mentionner une troisième préoccupation et de grande importance : il faut que tout cela (la santé et le goût) soit bon marché. Le budget consacré à la nourriture a très fortement diminué en nos régions prospères et se situe en 2008 à moins de 15% du revenu des ménages en moyenne. Manger serait donc une question de saveur, de santé et de prix !

Et si nous avons oublié ou perdu quelques aspects importants dans ce cheminement moderne ? Et s'il y avait d'autres dimensions à l'acte de se nourrir, occultées par nos sociétés et pourtant vitales ? La publicité nous enseigne que notre lait est produit par une vache bleue gambadant gaiement dans les Alpes et que le fromage est le fruit du travail artisanal d'un brave paysan moustachu. Elle nous montre des petits oiseaux sifflotant gaiement dans de vertes campagnes vallonnées habitées de gentils agriculteurs souriants, la fourche à l'épaule et sifflotant gaiement, bien sûr.

Notre alimentation est produite par des gens, d'une certaine manière, dans un certain contexte et le conte de fée véhiculé par la publicité est scandaleusement faux [1]. Pourtant notre santé, la saveur de nos aliments et leur prix dépendent de comment ces aliments sont produits et par qui. L'occultation de ces questions est dangereuse et malsaine ! À quoi servirait une attention diététique scrupuleuse du style « mangez beaucoup de fruits » si ces fruits sont traités 23 fois aux fongicides, insecticides et autres molécules toxiques, s'ils ont 12 mille km au compteur, s'ils ne sont pas mûrs mais bien de variété étudiée pour la résistance aux transports et non la richesse nutritionnelle ? [2].

[1] Pour se faire une idée voir des documentaires tels que *We feed the world* ou *Notre pain quotidien*, mieux que de grands discours ! Et voir le *Jeu de la ficelle* pour toutes les données concernant l'assiette (www.quinoa.be/-Jeux-).

[2] Voir les compositions nutritionnelles par exemple dans le catalogue de variétés de *l'association Kokopelli* (www.kokopelli.asso.fr).

La façon dont nos aliments sont produits, toute la chaîne agricole - stockages - industrialisation - transports - distribution et l'acte de cuisiner sont à prendre en compte. C'est d'une qualité du système dont nous avons besoin, intégrant la qualité « analytique », mais clairement définie comme une qualité émergente de tout le système complexe de production [3]. On ne peut produire des aliments sains en maltraitant la terre, l'humus, toute la flore, la faune et les producteurs. Les méthodes de production sont donc fondamentales ainsi que leurs impacts sur l'environnement et les gens.

Plus de 850 millions d'êtres humains sont gravement sous-alimentés, deux milliards souffrent de carences et donc de malnutrition, trois milliards de pauvres se privent plus ou moins de nourriture et sont principalement des petits paysans [4]. Cela était habituel, mais depuis peu la situation s'aggrave. Vu les modifications climatiques, les nécro-carburants, la spéculation et le renforcement de la demande des pays émergents, le prix des denrées alimentaires explose, les stocks mondiaux sont au plus bas et la crise alimentaire secoue de nombreux pays. Cette fois ce sont les habitants des bidonvilles au pouvoir d'achat très limité qui sont atteints. Et pourtant les spécialistes nous disent que la production planétaire est suffisante pour nourrir 10 à 12 milliards d'humains !

Notre assiette belge n'est plus très belge : la grande quantité de viande qui s'y trouve (280 gr par jour et par personne) provient d'une bête nourrie au soya brésilien ou au manioc thaïlandais. Notre courgette vient du Kenya, notre pomme d'Argentine, notre ananas du Ghana... Le prix international du blé s'établit suivant le prix de revient des blés canadiens et australiens, produits des agricultures les plus rentables du monde. La différence de rentabilité par travailleur entre le petit paysan du Sud et l'entreprise agricole moderne est actuellement de 1 à 2000 ! Le Sud exporte donc à bas prix les denrées alimentaires, et les petits paysans ne peuvent plus survivre de leur production. Pourtant le Sud continue à nous nourrir, Vandana Shiva évalue la superficie des cultures en « coulisses » dans le Sud à sept fois la superficie agricole de l'Europe.

Il nous faut du soya, du riz, du café, des bananes, des oranges, du thé... Notre assiette a fait un voyage de 2 500 km en moyenne ! Les pauvres nourrissent les riches, les pays exportateurs de denrées alimentaires sont bien souvent incapables de nourrir leur propre population. Notre assiette -notre consommation- notre confort, que nous avons appris à considérer comme le résultat d'un merveilleux progrès est en fait le résultat d'une gigantesque spoliation [5].

Ce vaste système, cette organisation du monde en un grand marché hiérarchisé, répondant aux règles de l'OMC, ressemble de plus en plus à un train roulant à 300 kms à l'heure vers un ravin dont la locomotive est à l'arrière et les premiers wagons tombent... [6]. La répartition

[3] J.P. Garrel « La qualité de l'alimentation : une réalité complexe » Energie santé n°15

[4] Marcel Mazoyer, dans *Nourrir la planète*.

[5] Pour donner un exemple : à l'échelle de la planète, le bétail accapare 60% de la production de céréales (670 millions de tonnes), 78% des terres agricoles est destiné à l'alimentation des quelques dizaines de millions de personnes, les plus riches ... Voir le *Jeu de la ficelle* et pour citer un économiste : « L'élite intellectuelle dans les pays développés trouve parfaitement normal de s'inquiéter de la surpopulation dans le monde, mais elle oublie toujours un fait : la vraie surpopulation, c'est celle du bétail » Jeremy Rifkin.

[6] Métaphore reprise à Mohamed Taleb dans *Ecologie, spiritualité : la rencontre*.

des richesses devient de plus en plus inégale et si le nombre de milliardaires augmente, même en Inde et en Chine, l'insécurité et la misère pour les gens augmentent aussi. Le système fait croire que tout le monde pourra un jour s'enrichir, que des miettes retomberont bien de la table du festin, mais le jeu du libéralisme est un jeu à somme nulle : ce que certains gagnent, d'autres le perdent.

Et pendant ce temps-là, la destruction de l'environnement et l'épuisement des ressources s'accroissent : crise de l'eau [7], crise de l'humus, disparition des abeilles, déforestation, perte de biodiversité, fin des réserves d'hydrocarbures. Notre assiette industrialisée et sa production conduisent à l'impasse, tant environnementale que sociale. Impasse environnementale : une calorie alimentaire nécessite pour sa production jusqu'à 40 calories fossiles, nous mangeons du mazout, une tonne d'aliments entraîne la destruction de 6 à 18 tonnes de terre de culture, il faut, suivant les études, de 25 à 100 mille litres d'eau et de 7 à 10 kg de céréales pour produire un kilo de viande de bœuf.

Il semble donc important de changer de regard sur la crise : de « risques disséminés » nous sommes passés au risque « systémique ». Continuer à croire que l'impasse soit le résultat de quelques dysfonctionnements, d'accidents de parcours conjoncturels et que l'une ou l'autre nouvelle technique nous sauvera revient à imaginer que l'on sauvera le Titanic en perdition en réparant un robinet qui fuit. Il est indispensable d'articuler la préoccupation écologique à une analyse politique radicale des rapports de domination. Notre assiette est l'expression d'un modèle de société et c'est ce modèle que nous « croyons » universel, définitif et généralisable qui est en crise.

Comprendre notre modèle, notre projet de société, en distinguer les fonctionnements, les règles, l'organisation, comprendre que les solutions mises en place sont devenues le problème, telle est la tâche urgente à accomplir. C'est à un changement « systémique » que nous avons à œuvrer : non plus faire « toujours plus de la même chose », mais commencer à faire « autre chose ». Tout un mouvement, encore éparpillé, multiple et varié dénonce le capitalisme et tâche de construire une critique radicale du néo-libéralisme et de son discours. Tâche difficile et périlleuse, avec l'effondrement du communisme historique tout se présente comme s'il n'y avait plus d'alternative, et donc plus de critique radicale possible.

A nouveau, l'anecdote alimentaire nous sera utile : elle nous permet de poser très concrètement des questions sur les fondements mythiques de notre imaginaire contemporain : en quoi un yaourt aux fruits exotiques, avec ses 9 mille km, sa panoplie d'agents techniques (colorants, conservateurs, agents de texture, de sapidité, d'onctuosité) est-il un « progrès » par rapport au yaourt fermier local ? Si maintenant il devient de bon ton d'expliquer que le produit local, fermier, naturel et biologique consomme moins d'énergie, est plus savoureux et éthique, détruit moins l'environnement et ne le pollue pas, la question ne serait-elle pas : quel modèle de société suppose un produit local, fermier... Que suppose-t-il en termes de relocalisation de l'économie, de doute par rapport à la technique comme nécessairement « bonne », de liens avec le producteur, de changement de vision de notre rapport au vivant, de définition de la qualité, d'éducation du goût ?

[7] Plus de la moitié de la population mondiale vit dans des pays où les nappes phréatiques s'assèchent. Voir à ce sujet notamment *La planète menacée par la famine ?*, Alain Andriaen.

Sans oublier que ces questions en posent d'autres : c'est quoi le développement, la croissance, le progrès ? Mais aussi : c'est quoi la souveraineté alimentaire, c'est quoi la production de biens d'usage, c'est quoi un usage, un mésusage ? Plus est-il toujours mieux ?

L'alimentation nous permet donc de questionner notre quotidien et de proposer une déconstruction-reconstruction de notre imaginaire [8]. Mais l'ébranlement du système économique international paraît aussi une opportunité majeure pour imaginer les transitions et les « lieux d'atterrissage ». L'effondrement sera rude et les risques importants. Toutes nos actions de résistance, de préservation de compétences, de création d'îlots d'alternatives, de réenchantement du monde [9] seront les terroirs de renaissance d'un nouvel imaginaire social. Notre assiette devient alors un bel exercice de style : comment construire une proposition d'alimentation qui respecte notre santé, celle de la planète et de tous ses habitants ? Comment réinventer une assiette sacrée, esthétique, qui nous relie au monde et aux hommes, qui soit un poème ? Les éléments de réponse existent : nouveau dialogue avec le vivant (méthodes agro-écologiques), relocalisation (agriculture paysanne, production de biens d'usage, souveraineté alimentaire), sobriété (usages et mésusages, décroissance choisie et simplicité) et bien évidemment un nouvel équilibre alimentaire comme synthèse.

C'est à cette sortie du paradigme économiciste et capitaliste que nous invite le mouvement de la « décroissance ». La crise est bien là, des milliards de gens en souffrent, un grand changement a commencé. Comment nous préparer, non à la subir passivement, mais à en profiter comme d'une opportunité de changement ?

Daniel Cauchy

[8] Nous faisons référence à la notion d' « imaginaire social » proposé par Castoriadis ; ce qui fait tenir une société, ce qui organise ses valeurs, ses représentations, ce qui lui donne ses buts. Pour Castoriadis, l'imaginaire capitaliste est de devenir « maître et possesseur de la nature » y compris de la nature humaine. Voir *Une société à la dérive*, Seuil.

[9] La marchandisation du monde suppose son désenchantement : Dame Nature est devenue un ensemble de ressources ; le capitalisme est un système global, ayant un impact sur l'agriculture, l'architecture, la médecine, l'enseignement, et sur toutes nos conceptions en ces domaines. De nombreux auteurs (Latouche, Bateson, Kaleb) en appellent à un nécessaire « réenchantement » du monde, à réinstaurer une dimension sacrée dans notre construction du monde.



Photo sous licence Creative Commons par Lucasz Jemas

MANGER BIO, ROULER À VÉLO !

Manger, bouger... si le premier est indispensable à notre survie, le second l'est à notre bien-être. Vivre sans bouger, c'est être enfermé, privé de liberté. La mobilité relève ainsi de nos besoins fondamentaux au même titre que l'alimentation. Ce sont tous deux des enjeux majeurs.

Opter pour un type de mobilité ou pour un mode d'alimentation est donc un acte décisif. Ces choix présentent de nombreuses similitudes en termes d'impact sur le monde que nous voulons construire.

Pour une écologie durable, il n'est aujourd'hui plus réaliste de favoriser des modes de déplacement motorisés et donc polluants tout comme il n'est plus raisonnable de soutenir une agriculture industrielle, délocalisée et chimique aussi destructrice que celle que nous connaissons.

Pour conserver notre capital santé, se déplacer à vélo, faire une activité physique et manger une nourriture saine sont les bases d'une vie en pleine forme. La mal-bouffe et le « tout à l'auto » augmentent considérablement les risques

cardiovasculaires et diminuent notre espérance de vie de plusieurs années.

Une écologie durable et un capital santé préservé représentent aussi une considérable manne d'argent public épargné en terme notamment de sécurité sociale - argent qui pourrait être investi dans d'autres projets que le traitement de l'obésité ou la dé-pollution de nos cours d'eau.

À l'heure où nous sommes 6 milliards à partager la même planète, choisir de se déplacer à vélo et choisir de promouvoir l'agriculture biologique relèvent d'un acte de citoyenneté. C'est se respecter, respecter l'autre et la terre qui nous porte.

Il existe des chemins alternatifs qui ne demandent qu'à être empruntés ou inventés. Pro Velo et Barricade, associations pour l'une spécialisée dans le vélo, pour l'autre active sur le terrain de l'alimentation (notamment), vous proposent un aperçu à vélo des alternatives alimentaires à Liège. Un vélotour guidé riche en découvertes et propositions concrètes pour un autre monde possible.

Sébastien Biet

Coordinateur Pro Velo Liège



Vélotour guidé

"Tour de table à vélo"

>> **Organisé par Pro Velo Liège** à la demande et sur réservation uniquement

>> **Prix :**

- 160€/tour pour maximum 25 personnes.
- 135€/tour pour les asbl, communes et écoles.
- 5€/vélo loué.
- Réduction de 20% pour les membres du GRACQ.

>> **Inscriptions :**

- par téléphone (04 222 99 54)
- par mail (liege@provelo.org)
- ou via le site Internet (www.provelo.org)

A TABLE !

UN SPECTACLE INTERACTIF AUTOUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

Comment mener des actions de sensibilisation sur le thème de l'alimentation durable de manière originale, loin des sentiers battus par les conférences et autres débats ? C'est au départ de ce questionnement que la Sudothèque, Miel Maya Honing, Barricade, Volens et le SCI ont proposé à la Compagnie Alternative Théâtre de collaborer au montage d'un spectacle de théâtre forum.

Guillaume, fervent défenseur d'une alimentation respectueuse des producteurs, de l'environnement et de la santé, a fait des courses particulières pour ses parents : des carottes locales pleines de terre, du café équitable « Rebelle » du Chiapas, des pâtes intégrales presque noires, ... Un trésor qu'il souhaite offrir pour fêter une bonne nouvelle qu'il n'annoncera finalement pas... En effet, ce panier peu banal va bouleverser ce qui aurait dû être un agréable repas familial.

Convaincu du bien-fondé de ses choix éthiques, Guillaume se heurte aux arguments de son père qui vient de perdre son emploi après 20 ans de travail à la chaîne, de sa mère qui court d'une personne âgée à l'autre pour y faire le ménage, et de son grand-père qui a trouvé dans les engrais chimiques une solution pour faire pousser de belles grosses courgettes insipides. Des arguments qu'on entend régulièrement lorsqu'on parle d'alimentation locale, bio, équitable. Comment faire pour manger de façon durable lorsqu'on a un petit budget, peu de temps et des habitudes difficiles à changer ? Après 25 minutes de spectacle « catastrophe », c'est au public que la question est posée, en l'invitant à venir sur scène prendre la place de Guillaume pour faire avancer le débat familial.

« A Table ! », présenté pour la première fois ce jeudi 26 mars par la Compagnie Alternative Théâtre, a été un franc succès. Avec beaucoup de talent et d'humour, les comédiens ont fait vibrer la salle de la Casa Nicaragua, pleine à craquer pour l'occasion. L'appellation de spectacle participatif n'est pas usurpée. Pas moins de dix spectateurs sont successivement montés sur scène pour « prendre le relais » de Stéphane, le comédien qui interprète Guillaume, protagoniste malheureux du spectacle.

Il y en a pour tout le monde : en plus d'informer sur différentes alternatives existantes (groupements d'achats communs, commerce équitable au Sud et au Nord,...), la pièce pose aussi la question du comment communiquer sur l'alimentation durable autour de soi. Les nombreuses interventions du public et la réaction des comédiens ont montré que l'argument moral n'est pas suffisant. C'est davantage une attitude d'écoute par rapport à la situation particulière de chaque personne et la proposition de « trucs » qui leur parlent, qui entraînent la réceptivité de l'interlocuteur. Si maman n'a pas le temps de nettoyer et couper ses carottes, pourquoi ne pas proposer à papa d'aller faire les courses pour le quartier au GAC du coin, ce qui sera aussi plus sympa pour leur budget, tout en se rapprochant des valeurs qui les animent ?

Dans la foulée de cette première expérimentation, les comédiens espèrent encore jouer le spectacle de nombreuses fois. Il sera en tout cas programmé dans le cadre du festival Tempo Color, en octobre prochain.

Envie d'en savoir plus ? Contactez Sara Graetz au 0497 24 76 09

Jenel De Grave (Miel Maya Honing)
Pour la Sudothèque

MANGEZ L'AVENIR, **PENSEZ BIO !**

Al' Binète, Biosaveurs: deux magasins d'alimentation biologique bien connus à Liège. Une démarche coopérative, 35 coopérateurs, 15 équivalents temps plein, un travail d'équipe. Un collectif animé par une même démarche de transformation de notre quotidien. Cultiver, produire, vendre, se nourrir autrement. Entretien avec Paul Mathieu, chef d'orchestre d'une partition « 100% bio ».

Paul Mathieu – Je ne suis pas fils d'agriculteurs. A la base, j'ai plutôt une expérience tournée vers le Tiers-Monde, vers les rapports Nord-Sud. Mais j'ai fait des études d'agronomie, à une époque où l'on misait sur la chimie à outrance, et très vite, l'agriculture bio est devenue pour moi une manière de répondre, ici, à des questions qui concernent à la fois les pays du Sud et du Nord. Quand j'ai constaté que le bio était complètement absent des marchés publics, je me suis lancé...

Cela n'a pas été facile de mettre sur pieds un projet alternatif comme celui d'Al' Binète puis Biosaveurs, en partant de zéro. Ni de le faire vivre, tant économiquement que socialement et humainement.

L'origine d'Al' Binète, c'est la production maraîchère, une histoire aux Taves, à Liège, et une coopérative. Au départ, c'était une structure familiale, essentiellement présente sur les marchés. Aujourd'hui, nous sommes encore présents sur 4 marchés que nous pratiquons depuis 25 ans: Spa le mardi, Huy le mercredi, Malmedy le vendredi et Verviers le samedi.

Etre présents sur les marchés, à côté d'échoppes de légumes "conventionnels", c'est important. On apporte une démarche, des principes et des produits très différents. Au départ, on nous considérait comme des fous furieux. Sur la Batte, à Liège, les gens regardaient nos prix, parfois deux, trois, quatre fois plus chers que ceux des étals voisins, et s'éloignaient en pouffant, se disant qu'on ne tiendrait jamais...

Et vous avez tenu...

On a persévéré. Plusieurs fois, on a failli arrêter, mais on y a cru. Sur certains marchés, on a dû

arrêter, ça ne démarrait pas. Mais globalement, on a rencontré une clientèle qui a compris que la qualité de nos produits valait bien la différence de prix. Et cela fait 25 ans que ça dure.

Cela dit, il a fallu se battre. A Liège, par exemple, pour avoir un emplacement sur la Batte. Mais on a réussi, petit à petit, à faire comprendre aux autorités de la ville que "fruits et légumes" et "fruits et légumes bio", ce n'est pas la même chose. Que c'est un « créneau », une démarche à part.

Et aujourd'hui, avec la ville ?

A Liège, on dialogue avec des gens ouverts. Mais on pourrait faire bien plus et mieux, surtout si l'on compare avec ce qui se fait dans d'autres pays. Là où l'évolution est la plus nette, c'est au niveau fédéral et au niveau de la Région wallonne. En son temps, j'ai participé aux concertations ministérielles, et là c'était la cata... Aujourd'hui, on a un peu plus de reconnaissance de la part des institutions, des ministères.

Abordons un aspect plus "politique" des choses. On l'a dit dans le précédent "Pavé dans la Mare", on le constate au quotidien, le capitalisme nuit gravement à notre santé, et à notre alimentation notamment. Al' Binète et Biosaveurs, c'est un projet politique de résistance, d'alternative à ce modèle dominant et mortifère ?

C'est effectivement un projet politique. Tant pour le producteur que pour le commerçant bio. Notre comptable nous l'a toujours dit: "Vendez des chaussettes, et vous gagnerez un peu mieux votre vie !" C'est clair: en faisant du bio, les producteurs gagneront moins par rapport à

la peine qu'ils se donnent. La chimie, que ce soit en agriculture ou en maraîchage, permet plus de profit, plus vite, avec des conséquences catastrophiques. Notre combat, c'est tenter de vivre correctement en faisant un travail de qualité, au profit de tous, et pas pour "le profit avant tout".

C'est une démarche à contre-courant, au carrefour de l'agriculture bio et de l'économie sociale. On a des coopérateurs qui ne demandent pas la ristourne à laquelle ils ont droit, qui ne dégagent aucun bénéfice sur les parts qu'ils ont acquises. Parce qu'ils soutiennent un projet. Donner du sens à sa consommation, c'est aussi donner du sens à sa vie.

C'est cela qui nous fait avancer depuis 25 ans: un métier, un contact privilégié avec les gens, un idéal qu'on vit au quotidien, avec ses tripes, et dont on a un retour formidable, avec des consommateurs contents et en phase avec le projet. Ca donne la pêche (bio) !

Cet idéal expérimenté au quotidien ne se limite pas à Biosaveurs et Al' Binète. L'objectif, c'est aussi d'essaimer, de mettre en réseau, non ?

On a effectivement toujours eu la volonté de mettre les différentes structures existantes en réseau, et on voudrait renforcer cela à l'avenir. Nous ne sommes pas assez nombreux. Il n'y a pas assez de « corporations » bio. Notre volonté, dès le départ, était celle-là; d'abord les marchés, puis un petit magasin, puis une supérette, puis... Les marchés, c'est une âme, une ambiance, un contact qu'on ne trouvera jamais dans un magasin. Le petit magasin place Cockerill, c'était « stabiliser » le marché du dimanche, juste avec des fruits et légumes. Et puis l'offre a évolué, jusqu'à atteindre une gamme de produits plus large, puis la plus large possible, pour renforcer la viabilité du projet, pour engager du personnel, pour répondre à la demande. Et la supérette, ensuite, c'était une réaction à l'ouverture des grands magasins.

On s'est dit un jour qu'on allait tenter, pour contrer un peu plus efficacement les grandes surfaces, de s'installer dans des endroits plus accessibles, à proximité des autoroutes, avec un parking, des caddies, un système informatique...

Tout le saint-frusquin, quoi ! Mais avec nos compétences, notre expérience, nos produits plus justes et de meilleure qualité.

Je défends l'idée que les grandes surfaces ont eu certains effets positifs, en termes de démocratisation, de professionnalisation, d'ouverture par rapport au bio. Beaucoup de gens, hélas, n'auraient jamais poussé la porte d'un magasin bio, craignant d'y trouver des originaux malades agrippés aux produits diététiques, ou des produits très chers, ou des aliments aussi inconnus qu'inquiétants, comme le tofu. Le fait de trouver ces produits dans les grandes surfaces, ça rassure...

Cela dit, en quelques années, le bio s'est fait siffler entre 50 et 60 % de son marché par les grandes surfaces. Rares sont ceux qui ne les fréquentent pas, ne fut-ce qu'un peu. On a donc voulu réagir. Nous avons été des pionniers, et voilà qu'on se faisait marcher dessus par des gens qui, en l'occurrence, incarnent le capitalisme en plein: pour eux, du lait bio ou des chaussettes, peu importe du moment que ça rapporte. Quand ils ont constaté que la vente des produits bio était en pleine explosion, ils se sont frotté les mains et ont mis le paquet.

A la FEDIS (Fédération de la distribution belge), on nous demandait de ne pas être "intégristes", de revoir à la baisse notre cahier des charges pour pouvoir vendre plus et moins cher. On n'était évidemment pas d'accord, et on a maintenu la pression pour garder une production de qualité. La difficulté, pour nous, c'est de résister face aux volumes énormes que vendent les grandes surfaces. Et de convaincre les producteurs de ne pas vendre leurs produits moins cher aux grandes surfaces qu'à nous. D'où l'idée d'essayer de construire de véritables réseaux pour faire nombre. En France, ces réseaux existent, et fonctionnent bien. Ils sont parvenus à contrer la GMS française (Grande et moyenne distribution).

Notre objectif, c'est de fédérer les compétences. On travaille avec des producteurs bio de fruits, de légumes, de viande, etc., et on regroupe les forces. A plusieurs, on fait des économies d'échelle, on peut proposer des promotions, on obtient de meilleurs prix, on réalise un folder, une carte de fidélité... Mais il faudrait développer ce réseau. Pourquoi ne pas s'organiser avec

des coopératives et d'autres réseaux en Provence, en Bretagne, en Italie ? Ce serait bien plus intéressant que de passer par une série d'intermédiaires qui se paient au passage. On pourrait ainsi garantir à la fois la qualité, le prix juste pour les clients et le prix juste pour le producteur.

L'offensive bio des grandes surfaces se poursuit, avec une stratégie agressive de la part de Delhaize et Colruyt, notamment. Ton avis ?

Colruyt a effectivement ouvert plusieurs magasins bio en Flandre, et cela ne fait que commencer. On sera sans doute bientôt à 14 ou 15 magasins. On a intérêt à réagir avant ! Dans ces magasins, on trouve de nombreux produits que nous vendons aussi, mais 25% moins cher, parce que Colruyt achète de bien plus grandes quantités. C'est évidemment intenable. Il faut faire en sorte que les mêmes produits soient vendus au même prix pour tout le monde. Pour cela, il nous faut construire ensemble un rapport de forces suffisant. Ensemble, nous pouvons constituer un nombre de magasins significatif, et donc un volume d'achat important pour les producteurs, permettant de faire contrepoids aux grandes surfaces. Et de ne plus se résigner à la condition de petits poucets alternatifs du circuit court mangés tout crus par les hyperstructures globalisées...

Cela signifie aussi réfléchir, ensemble, à ce qu'on produit, et comment. Faire en sorte de ne pas produire tous des haricots la même année. Développer le système des paniers bio. Al' Binète, ce sont quelque 500 paniers par semaine. Si le panier contient une botte de radis, ça fait 500 bottes de radis. Pour le producteur, ce n'est pas négligeable.

Tout cela demande encore beaucoup de boulot... On n'en est pas encore à ouvrir trois nouveaux magasins comme Biosaveurs et à organiser un réseau coopératif comme ceux qui fonctionnent en France. On n'est pas encore capables de se regrouper en réseau, au niveau wallon, pour construire ensemble l'alternative. Avec certains partenaires, on a déjà mis en place des systèmes d'achats groupés, des formations pour le personnel, des actions communes pendant la "Semaine bio", etc. Mais c'est encore bien trop ponctuel. On est pris par

nos propres activités, et on n'est pas assez nombreux à suivre la même stratégie.

En France, le réseau Biocoop semble fonctionner efficacement. Pourquoi pas un tel réseau en Belgique, ou en Wallonie ?

A l'ouverture de Biosaveurs, on voulait adhérer à ce réseau Biocoop. Il fallait pour cela faire du 100% bio, et pas plus de 15% de compléments alimentaires. 100% bio, c'était un de nos objectifs de départ. Mais de nombreux magasins bio ne jouent pas cette carte du 100% bio, et n'auraient donc pas pu rejoindre le réseau: ils vendent aussi des produits pas complètement naturels, qui contiennent certains additifs, ou tel type de margarine hybride, ou des barres de céréales "améliorées" pour sportifs, de l'huile de germes de blé non-bio, etc. Pour le consommateur, ce n'est pas clair, on n'est pas dans le 100% bio. Il ne s'agit pas d'être intégriste, mais en ce qui nous concerne, on veut garantir un produit vraiment bio. Nos produits sont contrôlés chez les producteurs, et le magasin est contrôlé également. On est clairs sur la marchandise. Pour pouvoir adhérer au réseau Biocoop, il aurait fallu être une dizaine de magasins sur cette même longueur d'ondes pour être repris sur le réseau du Nord de la France. On est loin du compte.

Par ailleurs, on a nous aussi dû sacrifier aux rayons de compléments alimentaires et de cosmétiques, produits dont les ventes augmentent sans cesse. C'est d'ailleurs ahurissant: les radis noirs se vendent mal en magasin, mais des pilules ou des ampoules de radis noir, ça, ça part à des prix délirants... On vend donc du radis noir en gélules. C'est râlant. Mais Al' Binète et Biosaveurs, c'est 15 équivalents temps-plein, et on ne peut pas se limiter à la vente de produits alimentaires si on veut tenir.

Un réseau de magasins, c'est une chose. Mais quid du travail de réseau avec d'autres expériences alternatives en termes d'alimentation en région liégeoise – les groupes d'achats communs notamment ?

Ah, si on avait plus de temps... Il faut absolument soutenir les GAC. C'est un excellent terrain d'approche, une bonne solution pour aller dans le bon sens. Certains magasins estiment

que c'est de la concurrence, moi pas. En outre, c'est un soutien de plus aux producteurs. Mais il faudrait tisser davantage de liens, développer des actions communes aux différentes structures - GAC, magasins, associations, consomm'acteurs, etc. - sur les valeurs et les objectifs qui nous rassemblent. C'est un appel aux initiatives qui vont dans ce sens: parlons-en !

Ce que l'on voudrait également mettre en œuvre, c'est le moyen d'aller nous-mêmes nous approvisionner en produits frais, directement chez les producteurs, pour devenir un relais des petites structures, dans le respect des équilibres et de la place de chacun. En menant collectivement une réflexion sur la manière de pratiquer des prix justes, d'un bout à l'autre de la chaîne: du producteur, qui doit pouvoir vivre correctement de son travail, au consommateur, qui doit pouvoir profiter de produits de qualité à la mesure de son budget.

Faudrait-il davantage d'arbitrage, de contrôle politique, de règles claires en faveur de ce « juste prix », et de l'intérêt collectif, au détriment des logiques de rentabilité des opérateurs privés, et tout spécialement des grandes surfaces ?

Cette question met en lumière l'un des dangers

qui guettent le secteur: il lui faut assurer son développement, mais sans s'engouffrer dans les impasses du productivisme, de la soif de profit qui engraisse les gros et tue les petits. Et cela demande effectivement une gestion publique plus déterminée, une volonté politique d'agir dans l'intérêt de la collectivité, et dans le long terme. En Belgique, on est à la traîne, à ce niveau-là, par rapport à la Suisse ou aux pays nordiques. Toutes familles politiques confondues, on reste frileusement accrochés au modèle dominant. Que ce soit au niveau des politiques sociales, de l'emploi, des politiques économiques ou agronomiques, on est loin de l'alternative... On serait bien plus avancés si on avait mis autant de moyens dans la recherche en agriculture bio que dans le génie génétique, par exemple.

Mais on touche là à la question de la résistance à un système qui nous conduit à la catastrophe, et des alternatives qu'on lui oppose. Notamment en termes d'alimentation, d'agriculture bio. Oui, il faut développer le bio. Oui, on peut en vivre. Oui, on peut nourrir la planète en cultivant bio, et oui c'est profitable à tous, à tous points de vue. Et pourtant: l'alimentation bio ne représente aujourd'hui que 2% de l'alimentation globale. Renversons la tendance !

Propos recueillis par
Yannick Bovy

PAROLES D'AL'BINETEUR-EUSES

Voilà 25 ans que Paul Mathieu alimente les citoyens en produits biologiques, et les étalages ont bien poussé. Depuis la création du magasin d'alimentation Al Binete en 1989, les marchés n'en ont pas pour autant été délaissés. Sur le marché de Verviers, le samedi, le stand n'est jamais boudé. Qu'il pleuve, qu'il vente, ou même qu'il gèle comme l'hiver dernier, les habitués ne plient pas leurs exigences alimentaires face aux caprices météorologiques.

La spécificité 100 % biologique fidélise les clients, qui courent aussi bien après les labels que la qualité. Sonia D, 81 ans. « Je suis cliente ici depuis l'ouverture du magasin, et je fais toujours mes courses ici. Avant, je faisais mes achats sur l'échope de la Batte ! À l'époque, il n'y avait pas beaucoup de choix en matière de produits biologiques. J'avais choisi ce vendeur-là pour la façon naturelle dont les légumes et fruits sont cultivés. Je suis toujours contente de ce que j'achète ici, cependant avec les produits de nettoyage, je continue d'éplucher les contenus sur les notices avant d'acheter. J'ai déjà essayé les légumes et fruits biologiques des grands magasins, mais la qualité est bien inférieure à ceux d'Al Binete. »

Au magasin, 200 clients en moyenne passent chaque jour. Anne N, 48 ans, apprécie la taille humaine du magasin. « Je crois que cela fait 10 ans que je suis cliente. J'ai découvert l'endroit grâce à une amie, et comme depuis que j'habite en ville, je n'ai plus de potager, les légumes biologiques me manquaient beaucoup. Ici, je suis sûre d'avoir d'excellents produits, le magasin est bien approvisionné et facile d'accès. J'aime le fait qu'il ne soit pas trop grand et qu'il y ait du choix ! »

Laetitia Vignaud

PAROLES DE GACEUR-EUSES

OU "LE GAC N'EST PAS UNE MULTINATIONALE CAPITALISTE"

« Je GACe, tu GACes, il ou elle GACe, nous GACons, vous GACez, ils ou elles GACent. » Faire partie d'un GAC, un groupe d'achat commun, se conjugue à toutes les personnes et à tous les genres. Même si certaines valeurs sont communes à tous, les GACEurs restent des individus qui se suivent et ne se ressemblent pas.

Un GAC, c'est quoi cette bête-là ? Un groupe d'achat commun, c'est un groupe informel de personnes qui se réunissent pour effectuer ensemble des achats, notamment en matière alimentaire. Grosso modo, car chaque GAC a ses particularités. Les personnes qui en font partie donnent leur impulsion personnelle au groupe. Depuis la première réunion en mai 1999 et la première commande en octobre 1999 (presque dix ans d'existence !), le GAC de la rue Pierreuse a fait son petit bonhomme de chemin.

Consommer autrement

Une chose est sûre, on n'arrive pas dans un GAC par hasard. Pour le GAC de la rue Pierreuse, hébergé à Barricade, les schémas sont multiples. Pour l'un, c'est en emménageant dans le quartier. Pour l'autre, c'est à travers une asbl, ou un collectif altermondialiste. Certains en ont entendu parler par des amis, des voisins, d'autres sont tombés dessus à travers Barricade. Mais tous ont un point fondamental en commun : la recherche d'un mode d'alimentation alternatif.

Qu'est-ce qui importe à un GACEur (une personne qui fréquente un GAC) ? Consommer local, soutenir les petits producteurs, agriculteurs, générer le moins possible de déchets (transport des produits, emballages, manger biologique (au sens large). « Chacun trouve ce qu'il veut, ce qu'il cherche, en fonction de ses besoins et ses attentes », résume Geneviève.

Ma démarche « Consom'actrice » via le GAC Pierreuse

Pour moi, « consommer » est aussi important que de mettre un bulletin de vote dans une urne. A travers son mode de consommation, le citoyen peut agir sur beaucoup, positivement ou négativement, et peut-être même plus qu'il ne le pense.

En consommant de manière conventionnelle nous agissons aussi inconsciemment ou non, et donc cautionnons des pratiques ou des systèmes qui peuvent par ailleurs (vu sous un angle différent) nous révolter. De manière positive, les consommateurs peuvent soutenir des producteurs locaux engagés dans un mode de production respectueux de l'environnement.

Il y a selon moi un lien direct, dont il faut prendre conscience, entre consommer au quotidien et agir. Les produits du GAC vont dans ce sens puisqu'ils respectent l'environnement (les produits sont locaux donc il y a peu de transport, ils sont bio ou équivalents, il n'y a pas ou peu d'emballage). Ils permettent aussi un lien direct entre le producteur et le consommateur afin de ne pas être déconnecté d'une certaine réalité. Connaître la personne qui fait pousser mes salades me rend aussi plus responsable, puisque j'ai du respect pour elle, et je ne gaspille pas si je sais mettre un nom ou un visage sur mes produits... Ce lien, s'il est entretenu, devient un acte de solidarité qui peut aller dans les deux sens.

Ma démarche GAC s'inscrit donc dans cette optique et dans ma volonté de contribuer à mon échelle à un mieux global. C'est d'abord un engagement citoyen. Si cet engagement me permet par ailleurs d'avoir accès à des produits sains, bons pour ma santé et celle de la planète, c'est d'autant plus bénéfique. - Charlotte

Le GAC n'est pas un panier

Comme son nom l'indique, le GAC est un groupe, avec des réunions, des décisions, des débats et des prises de têtes. Mais aussi avec sa convivialité, ses amitiés, sa chaleur humaine et son accueil. « C'est possible de venir de façon un peu utilitaire, c'est-à-dire de prendre sa commande et s'en aller, mais ce n'est pas l'objectif », souligne Roger, GACeur depuis 2000.

L'exclusivité est donnée à certains producteurs, qui sont les seuls à fournir dans leur catégorie de produits. C'est un choix éthique de donner cette opportunité, et d'aller même plus loin en s'associant de façon plus étroite avec un producteur en l'aidant financièrement, par exemple. « C'est impossible de proposer une très large gamme de produits aux GACeurs, mais l'essentiel c'est de consommer au niveau local en soutenant les producteurs », explique Véronique. La réciprocité est une valeur primordiale au sein du GAC. Se contenter d'acheter les produits, ce n'est pas suffisant. Aider le fermier, Louis, en allant chaque semaine chercher les légumes et les produits laitiers, c'est mieux.

Pour Geneviève, le GAC est encore bien plus qu'un groupe d'achat commun. « J'en avais entendu parler, mais c'est après avoir vu un film sur l'industrie agroalimentaire que j'ai eu un déclic et cela m'a décidée à aller au groupe d'achat de Pierreuse. » Alors, petit à petit, elle s'investit dans le quotidien. « Ce que j'aime dans le GAC, c'est cette communauté de gens complètement intergénérationnelle et interculturelle ! ». Le GAC se fournit en légumes, produits laitiers et viandes chez Louis, dont la ferme se trouve à Rotheux. Chaque semaine, deux personnes s'y rendent pour préparer la commande hebdomadaire. À travers cette démarche, Geneviève s'est sentie revivre. « Aller à la ferme pour moi, c'est plus qu'une bouffée d'air, c'est une bouée d'air pur. Et grâce à cela, j'ai retrouvé le contact avec la terre. C'est quelque chose qui me manquait énormément, et dont je n'avais pas conscience. »

Le GAC n'est pas une dictature

Des gens qui se réunissent en groupe ne deviennent pas pour autant une institution, une asbl ou une ONG ! Mais même en restant une organisation informelle autogestionnaire, il ne faut pas moins s'organiser. Le « GG », groupe de gestion, est composé de trois personnes qui gèrent le côté administratif, en se relayant tous les six mois. Les décisions les plus importantes se décident en assemblées générales, deux fois par an, et chaque mois, les soirées « auberge espagnole » permettent de discuter de l'avancée des projets.

« Le processus démocratique est assez lourd. C'est honorable de vouloir procéder ainsi, mais c'est lent. Par exemple, le projet pour avoir du fromage de chèvre a pris un temps de décision monstrueux. », sourit Roger. « Je sais que certains ont quitté le GAC car ils ne le trouvaient pas assez radical. Mais certains s'en vont aussi parce que leur famille s'agrandit et venir tous les lundis soirs devient très compliqué. »

Le GAC n'est pas une grenouille qui veut être un bœuf

Avoir un grand nombre de membres n'est pas forcément une bonne chose pour un GAC, car plus on est, plus il est difficile de communiquer. Faire circuler une information, prendre une décision, se réunir, s'impliquer personnellement, tout devient plus compliqué.

« Il y a un noyau dur d'environ 6 personnes, toujours là depuis le début, une vingtaine de personnes qui sont fidèles, et une dizaine qui gravitent et changent », évalue Roger.

Et un GAC, c'est une activité lucrative ? Cela peut sembler déplacé, mais pourtant, non seulement les gaqueurs achètent des produits de qualité, à des prix souvent moins bon marché qu'ailleurs, mais en plus le GAC se porte bien financièrement, grâce aux 6 % prélevés sur chaque vente. La logique est simple, plus on consomme des produits au travers du GAC, plus on contribue à ses finances. Pas de quoi sauter au plafond, bien sûr, mais cela permet de payer les frais de fonctionnement du GAC, et les boni cumulés d'année en année sont utilisés pour soutenir les fournisseurs quand la situation se présente.

En résumé, donc, le GAC c'est une affaire locale chaleureuse de consommation alternative réciproque qui marche. En très très résumé. Pour la version longue, c'est tous les lundis entre 19h30 et 21h30 dans la cave de Barricade.

Laetitia Vignaud

GAC ET AGRICULTURE ALTERNATIVE

Je suis agronome, ma spécialité est la fertilisation organique. Professionnellement je suis amené à rencontrer l'agriculture sous des formes très variées. Le centre de recherche dans lequel je travaille pratique une agriculture conventionnelle faite de grandes cultures et d'élevage. Cette ferme est classique en Wallonie. Nous y avons développé une orientation environnementale marquée : biométhanisation des effluents ; maillage fait de haies, mares, bandes enherbées ; fertilisation organique sur base du Bois Raméal Fragmenté (BRF) et de nos engrais de ferme ; conservation de vieilles races et variétés,...

Dans un autre contexte, il y a un an, je dirigeais un projet de maraîchage bio à grande échelle au Sénégal. Cet engagement professionnel m'amène à entrer en contact avec des agriculteurs, des scientifiques et d'autres acteurs du secteur agricole dont les démarches sont passionnantes : agriculture de conservation des sols, agroforesterie, agriculture bio, agriculture paysanne,...

Je me suis rendu compte que l'écart s'est insidieusement creusé entre la réalité de ces professionnels et celle des consommateurs. Si, il y a un siècle, 95% de la population était en contact avec l'agriculture, aujourd'hui 5 % de la population comprend encore comment elle fonctionne. A quoi sert le labour ? Pourquoi les agriculteurs écoutent-ils la météo ? Pourquoi

veulent-ils à tout prix épandre du lisier ? Dans l'incompréhension générale, le discours s'est radicalisé. D'un côté 95% des agriculteurs pratiquent une agriculture dite conventionnelle contrainte par de très nombreuses normes et directives. Ces professionnels décriés ont l'impression de pratiquer une bonne, mais perfectible agriculture ; c'est eux qui nous nourrissent. De l'autre côté on trouve un discours qui dénonce et se radicalise : l'agriculture alternative s'y résume au jardinage biologique et au mythe de l'auto-production. Allez dans une quelconque librairie et cherchez à trouver un seul livre sur l'agriculture qui ne parle pas exclusivement de jardinage bio.

Imaginez la monstrueuse ville des savoirs réappropriés ou chaque famille s'auto-suffit en cultivant son jardin de 3000 m², Bruxelles devrait alors s'étendre sur 1000 km² supplémentaires, rallongeant la distance moyenne des parcours intra-urbains de 30 km !

On lit des propos léninisants du goût de « l'agriculture moderne se résume au suffixe -icide », agrotoxique, expropriation du vivant, ... Si la critique est justifiée, on ne peut jeter le bébé avec l'eau du bain et nier les efforts considérables entrepris par l'agriculture qui nous nourrit chaque jour et sans laquelle donc, très peu d'entre nous pourraient survivre plus de 3 mois. Disons leur merci.

Le GAC

Cette année, je me suis dit qu'il serait chouette de rencontrer une démarche passionnante qui se déroule chaque semaine en face de chez moi : le GAC de Pierreuse. Le GAC, Groupement d'Achats Communs, lie des producteurs et des consommateurs depuis 10 ans.

De prime abord, je suis très étonné de voir l'engagement des membres du GAC, tous bénévoles, qui se relayent pour effectuer les tâches selon une mécanique bien huilée et qui participent en grand nombre à chaque réunion. Le Comité de quartier a beaucoup plus de mal à réunir les gens sur des questions qui les touchent vraiment comme la fête de quartier, sa vie, son aménagement.

En voyant le GAC fonctionner on ne peut nier la force du lien alimentaire qui lie ici producteurs et consommateurs. Au GAC on repart avec à manger.

Le GAC est une démarche à la mode, on vient nous anthropologuer, on veut écrire des articles sur nous, on veut nous mettre en réseau sur la toile pour faciliter l'accès et promouvoir la démarche. Dès la première réunion, ce sujet vient sur la table et est longuement débattu. Il ressort de ces discussions que les GACeurs et les GACeuses ne sont pas prosélytes pour un sou. Pour vivre heureux, vivons cachés. Si les autres veulent s'y mettre, qu'ils le fassent. Pas de pub, pas de velléité de changer le mode de consommation des autres. Le GAC est une démarche personnelle.

Au GAC, on rencontre les producteurs, on discute beaucoup, on sait d'où les produits viennent. C'est probablement plus important que le fait qu'ils soient bio, c'est incontestablement plus important que le fait qu'ils soient certifiés bio. Deux membres du GAC ont décidé de porter les deux casquettes et de devenir de petits producteurs spécialisés. C'est intéressant ce lien retrouvé, cela nourrit les débats. De l'aveu d'une ancienne, cela change le mode de consommer au supermarché. Car les GACeurs et les GACeuses restent des consommateurs des réseaux classiques ; on ne trouve ni tout ni tout le temps tout au GAC.

Le GAC est une démarche qui va parfois à l'envers ; on est passé de l'informatique au papier, plus facile à gérer par tout le monde. Le GAC est une démarche cadrée, il y a des comptes et on paye la TVA.

Les producteurs

Première rencontre lors de ma première réunion, les producteurs sont là. Parmi eux Louis, producteur historique des tous débuts.

On sent bien que les producteurs sont là pour autre chose que pour vendre des produits : le produit est un lien et ce qui les intéresse est au delà de ce lien.

Il est rapidement question de planifier les coups de mains que donnent les membres du GAC aux producteurs. Il est aussi question de planifier le calendrier de semis afin de fournir adéquatement les consommateurs. Je décide de m'investir dans cette démarche et me rends le mercredi suivant, avec Marc - agronome et Charlotte – juriste, chez Louis. Notre trio de choc vise à participer à la réflexion sur le calendrier. La première étape consiste à se rendre compte des conditions de production, des moyens, des attentes, de ce qui est déjà planifié.

Louis a repris la ferme familiale, une petite exploitation de la région Liégeoise. Louis est philosophe et germaniste, quoi de plus naturel alors pour lui que de suivre les préceptes d'un philosophe allemand, Rudolphe Steiner. La ferme est une exploitation biodynamique. La biodynamie se base, entre beaucoup d'autres choses, sur l'autonomie de la ferme par l'association de l'élevage et de la polyculture.

L'agriculture de Louis est engagée, elle vise à transmettre un message ou mieux, à ouvrir un débat. Des gens vivent sur l'habitat groupé de la ferme, d'autres viennent aider mais vivent ailleurs, d'autres mènent leur propre projet comme celui qui faisait du pain ou celui qui fera des semences.

On sent bien qu'avec le GAC, Louis cherche le lien avec les gens. Il faut dire aussi qu'en agriculture, l'hiver est long et l'été est court. Seul

sous le ciel bas, les pieds dans la boue humide et froide, le cultivateur aimerait bien avoir un peu de visite. En été par contre, il n'a le temps de vous parler qu'en travaillant. Mais nous, les GACeurs, on aimerait visiter le bonheur dans le pré en été, entendre les oiseaux et voir le soleil faire blondir les blés et rougir les tomates.

La ferme compte 30 ha, ce qui n'est pas grand sans être minuscule. La ferme moyenne en Wallonie a 47 ha. Chez Louis, 25 ha sont des prairies permanentes, un peu plus de 4 ha sont des grandes cultures et moins d'un ha est occupé par le maraîchage. Encore une fois, si on prend par comparaison la situation moyenne en agriculture wallonne, un peu plus de la moitié de la surface est sous prairie permanente. La ferme compte un soixantaine de bêtes, blanc bleu mixte, une vieille race, dont 20 sont des vaches en production de lait. Ces vaches sont très peu productives, seulement 10 l/jour contre 40 l pour les races performantes et 1 l chez les sous-développées à grandes cornes. Mais elles sont aussi très peu poussées, c'est-à-dire qu'elles mangent ce que produit la ferme, essentiellement de l'herbe, et pas d'aliments achetés ou de maïs.

Les vaches sont la fierté de Louis qui se définit comme un éleveur. L'essentiel du chiffre d'affaire de la ferme est réalisé par les produits animaux : tome, maquée, lait, viande,...

Baudouin s'occupe des légumes avec un soutien qu'on aimerait plus suivi de la part des GACeurs.

Louis fournit l'infrastructure, les terres et le fumier composté qui permet de fertiliser la terre. Louis dit qu'il a trop de fumier par rapport aux besoins. Je dirais plutôt que Louis n'a pas assez de maraîchers. C'est un des points où le modèle bio accroche : les ressources humaines.

Lorsqu'on a fini sa journée d'éleveur à plein temps, dont un des produits est le fertilisant naturel appelé compost de fumier, il est fort tard pour commencer une seconde journée de maraîcher pour satisfaire les attentes du marché. On cherche alors à s'associer mais l'agriculture est une activité essentiellement individualiste ; chacun a envie d'être maître de son domaine.

Alors le marché belge se retrouve à importer 70% de ses fruits et légumes Bio et 90% de ses céréales bio. Par contre, seulement 40% du lait bio produit est vendu en bio, le reste s'écoulant en conventionnel tant l'excédant est important.

Transformer ses produits peut être une solution mais le métier de fromager est également difficile et à plein temps.

Polémique

Lors d'une discussion au GAC, j'évoque l'érosion des terres agricoles qui atteint 3 tonnes de sol/ha chaque année en grandes cultures wallonnes. Geneviève, qui donne souvent des coups de main à la ferme, me demande si la ferme de Louis perd aussi 3 tonnes de sol par an et par hectare. Je lui répond que non, l'essentiel de la surface est protégée par la prairie qui empêche l'érosion et qui enrichit le sol en matières organiques. Le reste des surfaces reçoit assez de fumier pour créer des liens argilo-humique et faire vivre les petites bêtes du sol qui entretiennent sa structure et le protègent.

Mais pour autant, cette agriculture est-elle durable et généralisable ?

C'est la vieille question de savoir si le bio peut nourrir tout le monde ou si cette agriculture est par essence élitiste. Les bios répondent que oui, que l'on peut produire autant par unité de surface cultivée, ce qui est vrai. Mais par contre, le modèle de Louis montre bien que l'on ne cultivera pas les mêmes surfaces. L'homme ne mange pas d'herbe. Là où le conventionnel peut produire des végétaux comestibles pour les hommes sur la moitié de sa surface, Louis ne cultive qu'1/6 de la sienne.

Cette énorme proportion de prairie est une usine naturelle à produire de la fertilité, notamment par la fixation de l'azote de l'air par les légumineuses, ici le trèfle principalement. Les bovins rassemblent cette fertilité dans leur déjections qui permettent de fertiliser une petite surface de cultures. C'est le même azote « chimique » qui est présent dans les engrais, il vient aussi de l'air et il est fixé par voie artificielle grâce aux énergies fossiles. En terme de gaz à effet de serre, il n'est pas dit que le bilan de la

dépendance au pétrole soit pire que celui de la dépendance à l'animal, les vaches pètent beaucoup et le méthane qui sort de leur anus a 25 fois l'effet de serre du CO2.

Le coût énergétique de l'agriculture du pétrole, gros tracteurs et engrais chimiques compris, reste relativement raisonnable. Un plein de bagnole suffit à nourrir une personne pendant un an. La note devient plus salée si on prend toute la chaîne de distribution – transformation - packaging en compte. Ce qui fait vraiment exploser la note énergétique de l'agriculture, c'est quand on habite à la campagne et que l'on va chercher son pain en voiture.

Faut-il alors mettre aux orties la chaîne de distribution ?

Au GAC c'est l'hiver, il n'y a presque plus rien à manger, à moins de ne manger que des produits animaux et du pain. Heureusement qu'on a d'autres sources d'approvisionnement pour les légumes.

C'est quand on n'en a pas que l'on voit tout l'intérêt de la grande distribution. Quand nous étions au Sénégal, nous devions aller acheter beaucoup de produits alimentaires en avion ou en bateau, à 500 km de là où nous vivions. Quel

bonheur un super-marché où l'on trouve de tout pour pas cher !

En tant que producteur bio sur 20 ha, nous devons vendre notre production, mais où ? Si la vente directe aux hôtels était notre fond de commerce, elle avait ses limites car souvent, à une échelle micro, les calendriers de consommation et de production ne correspondent pas. Le producteur bio de Liège, lui, peut débarquer avec une camionnette pleine de produits chez un grossiste et tout vendre ou repartir avec d'autres produits pour compléter son étal.

Conclusion

J'aimerais que le rapport entre consommateurs et agriculteurs soit fait d'écoute, de dialogue et de respect avant tout. C'est peut-être ce que permet le GAC, recréer du lien et du sens, aller au delà des clivages simplistes « bio contre agrottoxique », réfléchir à une agriculture pour demain, car la seule issue est vers le haut. En 2050 on sera 9 milliards de bouches à nourrir. Pourquoi ne pas démarrer la réflexion de nos assiettes ? Manger n'est pas un choix mais on peut choisir ce que l'on mange. Encore merci à tous ceux qui le produisent.

Benoît Noël - www.aggra.org



POURQUOI DEVIENT-ON VÉGÉTARIEN ?

Les végétariens s'excluent du statut d'omnivore attribué à tout être humain en refusant de consommer viande, volaille, poisson et fruits de mer. Pourquoi ?

Les raisons sont diverses. Parfois rationnelles, parfois tout à fait personnelles. Dans beaucoup de cas toutefois la démarche émane d'une sensibilisation et d'une réflexion sur les conditions de vie, de transport, d'alimentation et d'abattage des animaux d'élevage.



Vient ensuite l'argument santé : la prise de conscience que l'animal non issu de l'agriculture biologique comporte en lui certaines substances chimiques ingérées directement (hormones de croissance et antibiotiques) ou indirectement (pesticides et ogm dans son alimentation) et que le régime végétarien diminue les risques de voir apparaître des maladies cardiovasculaires, certains cancers, l'ostéoporose et l'arthrite.

En se documentant quelque peu, on apprend également qu'une quantité stupéfiante d'eau et de céréales est nécessaire pour alimenter, tout au long de sa vie, l'animal qui finira dans notre assiette. « Il faut, suivant les études, de 25 à 100 mille litres d'eau et de 7 à 10 kilos de céréales pour produire un kilo de viande de boeuf »¹. Les quantités de purin produites par cet élevage intensif sont telles que la qualité de l'air et des eaux s'en retrouve grandement affectée. Quant à la demande de plus en plus grande en pâturages due à notre modèle alimentaire hyper carnivore, elle entraîne une vaste politique de déforestation dans plusieurs régions du monde.

Si les raisons de devenir végétarien-ne ne manquent pas, les médecins et les diététiciens appellent à la prudence et au discernement. Devenir végétarien-ne ne se résume pas à retirer le morceau de viande de l'assiette belge typique, composée comme chacun-e le sait de viande, de féculents et de légumes. Une telle démarche demande un engagement personnel sur la voie d'un nouvel équilibre alimentaire, en particulier dans le cas des végétaliens, qui ne consomment aucun sous-produit d'origine animale tels que le lait ou les oeufs.

Bien entendu, la prise de conscience qu'il est fortement recommandé, pour notre planète, pour notre santé et pour notre dignité de diminuer notre consommation de viande n'est pas réservée aux végétariens et végétaliens.

Benoit Coumont

(1) *Vers un nouvel équilibre alimentaire. La crise comme opportunité de changement*, par Daniel Cauchy (voir p.5)

Pour en savoir plus :

Le végétarisme, 100 questions-réponses sur un mode de vie,
par Lionel Reisler, Editions La Plage
> 8,50 EUR à la librairie Entre-Temps.

À COUP DE POUSSES :

PETITE HISTOIRE D'UNE JEUNE COOPÉRATIVE DE PRODUCTION MARAÎCHÈRE

La société coopérative à finalité sociale « À coup de pousses » a été créée il y a un an à l'initiative du *Réseau des Jardins et Fermes Solidaires de Wallonie-Bruxelles*, lui-même composé de plusieurs associations et jardins qui utilisent le jardinage comme outil de changement social et comme stratégie en faveur de la sécurité alimentaire.

À partir du constat que les emplois en maraîchage biologique sont rares, voire inexistant, est née l'idée de créer une entreprise qui pourrait offrir un débouché professionnel à l'un-e ou l'autre des stagiaires des partenaires du réseau. Amanda et Benoît sont les deux premiers travailleurs d'« À coup de pousses ». Ils se sont rencontrés au sein de l'asbl liégeoise La Bourrache, Entreprise de Formation par le Travail (EFT) en maraîchage biologique et en entretien écologique de parcs et jardins.

Elle y était alors stagiaire et lui formateur.

Aujourd'hui, « À coup de pousses » produit ses légumes sur une petite parcelle de terrain à Gesves, près de Huy, avec des méthodes de culture qui respectent scrupuleusement les préceptes de l'agriculture biologique, et en utilisant la traction animale, particulièrement respectueuse des sols. La récolte se fait au moment de la confection des paniers dans le but d'éviter les stockages en installation frigorifique (énergivore) et d'offrir des produits aussi frais que possible.

Depuis bientôt un an, « À coup de pousses » et La Bourrache sont associées pour la production et la commercialisation de paniers de légumes de saison en région liégeoise.

Pour plus d'infos sur les paniers proposés par À coup de pousse et La Bourrache, contactez Amanda à l'adresse acoupdepousses@gmail.com ou au 0496 29 01 99.



MAIS QUE RESTERA-T-IL DANS NOS ASSIETTES LORSQUE L'ABEILLE AURA DISPARU ?

Pesticides, mauvaises pratiques apicoles, varroas (un parasite de l'abeille importé par l'homme), OGM, monocultures, sélection, virus, champignons, pollutions électromagnétiques (GSM,...), mauvaises qualités des pollens, diminution de la biodiversité florale, dérèglement climatique... On ne sait pas vraiment ce qui tue les abeilles mais une chose est certaine, elles disparaissent par milliards et l'hécatombe est mondiale (50% des ruchers ont disparu cette année).

Le sort de l'abeille n'est pas unique. Il n'y a que peu d'études menées sur la disparition des autres insectes pollinisateurs mais il est à craindre qu'actuellement ceux-ci payent aussi un lourd tribut.

Il faut savoir que l'abeille et les autres pollinisateurs sont responsables de la pollinisation de nombreuses espèces végétales et que si ceux-ci disparaissaient, ces espèces disparaîtraient également. Trois quart des cultures qui nourrissent l'humanité en dépendent.

Adieu donc fruits (pommes, poires, cerises, raisins, ...), légumes (pois, haricots, salades, poireaux, ...) dont la croissance dépend directement du travail des pollinisateurs.

Adieu les fleurs en général.

Subsisteront : céréales, maïs, pommes de terre pour garnir nos assiettes. Il ne nous restera même plus les pissenlits à manger par les racines.

Que faire ? Planter un arbre indigène, interpeller les politiques, signer les pétitions contre les OGM, cultiver des fleurs, semer des graines sur les talus et autres bas côté de routes, laisser les « mauvaises » herbes envahir nos pelouses et les laisser fleurir, éviter les « bio »icide (pesticide), se tourner vers une alimentation et une façon de vivre plus respectueuses de l'environnement (et de soi-même), et pourquoi pas devenir apiculteur en accueillant une ruche dans son jardin.

Francis Kelles

**« Si les abeilles venaient à disparaître,
l'humanité n'aurait plus que quatre années devant elle »**

A. Einstein



NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT



Dans l'école où je travaille, les sandwiches vendus aux enfants et adolescents se composent d'un morceau de pain fendu et d'une couche d'un mélange fourni par l'industrie agro-alimentaire.

On n'y voit pas un gramme de crudités, si l'on excepte les quelques "dagoberts" emportés dans les cinq premières minutes du premier service, et disparus depuis fin octobre en raison, se murmure-t-il, de l'épuisement d'un énigmatique budget. Comme si, et c'est bien possible, la recette de ces sandwiches (on les paie, tout de même) allait dans un tiroir totalement étranger au département "achats", dans la logique des compartiments étanches du Titanic.

On trouve par exemple, sous le nom de filet américain, une pâte ou pâtée contenant 47 % de viande, dont la moitié de porc, d'ordinaire proscrite crue en raison de sa rapide dégradation, et 53 % d'autres choses, huile, huile, huile, "émulgateurs" ou émulsifiants, conservateurs alimentaires, jaune d'oeuf, colorants...

Présenter cette mixture à des gosiers en pleine croissance me paraît nécessiter comme une longue chaîne de paresse intellectuelle, d'empilement des déresponsabilités, de grégarité aveugle. Une petite démonstration en actes de l'impuissance du service public, par ceux-là même qui en vivent et le peuplent.

Je dirais même que ce dégât collatéral de l'enseignement obligatoire tient du crime plus que du délit, et deux fois plutôt qu'une: pour atteinte à la santé de la jeune génération d'une part, pour dégradation du projet collectif d'éducation de l'autre.

Vendre ça à des ados dans une école devrait être illégal et le sera, je l'espère, prochainement.

... À ces remarques peu amènes, un collègue m'a opposé que l'on avait essayé les crudités, mais qu'on en avait retrouvé à terre dans la cour de récréation - signifiant par là, j'imagine, que d'abord les jeunes n'en veulent pas, et qu'ensuite c'est de leur faute s'ils n'en reçoivent pas.

Que les écoles adoptent donc la tétine automatique de l'élevage industriel ! Enfin une propreté optimale ! Et des petits malins pourront y ajouter en douce du bromure ou des calmants, au goutte à goutte.

Le film dont je vous transfère ici l'annonce (ndlr : « Nos enfants nous accuseront »), donne à réfléchir sur les conditions modernes de la production alimentaire, et met l'accent sur la responsabilité des adultes à l'égard des générations montantes. Des pathologies lourdes prospèrent sur ce terreau, et la question dépasse bien entendu très largement le périmètre restreint de mon bahut en région liégeoise.

Heureusement, on le voit dans le film, quelques écoles ou pouvoirs locaux s'insurgent, quelques experts aussi. Il y a même un Monsieur Belpomme dans le mouvement, ça ne s'invente pas.

Guy Leboutte

« **Nos enfants nous accuseront** », documentaire français réalisé par Jean-Pierre Jaud (2008)

Partant du principe qu'une réalité globale n'est jamais mieux expliquée qu'à travers un exemple précis, ce documentaire relate les conséquences de la décision du maire d'un petit village français – Barjac, dans le Gard – de faire passer la cantine de l'école primaire au tout bio. Cette décision agit en effet comme le déclencheur de toute une série d'initiatives : des rencontres entre agriculteurs « intensifs » et agriculteurs bio, des discussions avec les parents d'élèves et, forcément a-t-on envie de dire, la sensibilisation des enfants eux-mêmes.

www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com



CONSOMM'ACTION !

>> WARIDEL Laure, *L'envers de l'assiette. Et quelques idées pour la remettre à l'endroit*, éd. Écosociété
ISBN : 2-921561-90-5
Prix : 16,00 €

>> RIMSKY-KORSAKOFF Jean-Pierre, *Au delà du bio : la consom'action*, éd. Yves Michel
ISBN : 2-913492-19-3
Prix : 17 €

>> LONGET René, *Pourquoi manger local ? - Valoriser l'alimentation de proximité et les terroirs*, éd. Jouvence
ISBN : 2-88353-476-4
Prix : 7,00 €

LE VÉGÉTARISME COMME ALTERNATIVE ...

>> AUBERT Claude, *Faut-il être végétarien? Pour la santé et la planète*, éd. Terre vivante
ISBN : 978-2-914717-30-4
Prix : 17,35 €

>> KAPLAN Helmut, *Fondements éthiques pour une alimentation végétarienne*, éd. L'Harmattan
ISBN : 978-2-296-05826-2
Prix : 17,00 €

PRODUCTION, RÉSEAUX DE DISTRIBUTION,... DES ALTERNATIVES!

>> AUBERT Claude et LECLERC Blaise, *Bio, raisonnée, OGM. Quelle agriculture dans notre assiette ?*, éd. Terre vivante
ISBN : 978-2-91471702-1
Prix : 16,10 €

>> AUBERT Claude, *Quelle agriculture pour quelle alimentation?*, éd. Milan
ISBN : 978-2-7459-2649-4
Prix : 12,50 €

>> BOUCHARD Roméo, *Plaidoyer pour une agriculture paysanne. Pour la santé du monde*, éd. Écosociété
ISBN : 2-921561-82-4
Prix : 16,00 €

>> DAVID-LEROY Maud, GIROU Stéphane, *Les AMAP(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) - Replaçons l'alimentation au coeur de nos sociétés*, éd. Dangles
ISBN : 978-2-7033-0772-3
Prix : 15,00 €

>> DRAPERI Jean-François, *Défis coopératifs - Alimentation, crédit, démocratie*,

développement ; Edition bilingue français-anglais, éd. L'harmattan

ISBN : 978-2-296-07625-9

Prix : 30,00 €

>> HAMON Loïc, SABATIER-MACCAGNO Karine, **Les pieds dans le plat. La face cachée de notre alimentation**, éd. Elka

ISBN : 978-2-9523148-2-4

Prix : 11,50 €

>> LAMINE Claire, **Les AMAP : un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ?**, éd. Yves Michel

ISBN : 978 2 913492 51 6

Prix : 15,40 €

L'ALIMENTATION, UNE AFFAIRE GLOBALE !

>> FUMEY Gilles, **Géopolitique de l'alimentation**, éd. Sciences Humaines

ISBN : 978-2-912601-75-9

Prix : 10,00 €

>> LAVILLE Elisabeth & BALMAIN Marie, **Un régime pour la planète**, éd. Village Mondial

ISBN : 978-2-7440-6282-7

Prix : 15,00 €

>> DESMARAIS Annette Aurélie, **La Via campesina - Une réponse paysanne à la crise alimentaire**, éd. Écosociété

ISBN : 978-2-923165-43-1

Prix : 20,00 €

>> MADELEY John, **Le commerce de la faim. La sécurité alimentaire sacrifiée sur l'autel du libre-échange**, éd. Écosociété

ISBN : 2-921561-90-5

Prix : 16,00 €

DÉFENSE DE LA BIODIVERSITÉ

>> TAUTZ Jürgen, **L'étonnante abeille**, éd. De boeck

ISBN : 978-2-8041-0131-2

Prix : 35 €

Ouvrage de référence

>> VIÉ Jean-Christophe & TRAVERSON Marc, **Le jour où l'abeille disparaîtra...**, éd. Arthaud

ISBN : 978-2-7003-0117-5

Prix : 15 €

LIBRAIRIE ENTRE-TEMPS,

*Superbe espace café-librairie et
large choix de livres neufs et d'occasion*

rue Pierreuse 15

4000 Liège

HEURES D'OUVERTURE :

du lundi au samedi,
de 13h30 à 18h30

TEL : 04 222 06 22

www.entre-temps.be

LES APHTES DU DISCOURS

Au risque de passer pour un para de la parabole, au risque de paraître obsédé à force de faire des appels à soutiens, malgré les lobbies bios et la bibine100 pour sans rien du tout d'déjanté, je ne puis résister à l'envie de vous parler de ce fromager tombé en extase dans la symbolique la plus ardente de la culture biologique : la sandale.

Mon fromager-bio est incapable, manifestement, même dans l'acte le plus essentiel de son art – servir du fromage – incapable – je le répète non sans douleur – de se mettre au service d'une productivité pourtant bien nécessaire de nos jours, surtout dans l'alimentaire. Car il s'agit, c'est là une des grandes évolutions de la conscience humaine, de produire (ici de servir, vous l'aurez compris) le plus possible, le plus vite possible, afin d'anticiper ce que quelques-uns de nos contemporains peuvent parfois encore et si péniblement éprouver : la sensation de faim.

Mon fromager, tout bio qu'il soit, fantasme sur mes pieds, il n'est donc pas, d'un point de vue ontologique- entendons-nous et excusez du peu - , en mesure de rassurer l'humanité sur ses angoisses les plus primales. Bref, ce fromager-bio ne fait pas le poids...face à ces superbes grandes aires qui, de leur piedestal, nous balancent à qui mieux mieux des tonnes exposant N de jus d'panard appellation contrôlée 100 pour sans un iota d'vrai fromage.

Mais je me gare, raccroche, dépose mon s.m sur son latex et m'en va vous raconter la ptite histoire de ce fomager d'une autre aire, de ce fromager qui battit la campagne au point d'en perdre toute sa raison d'être, d'un point de vue ontologique bien-sûr.

En effet, mon fromager a une très très mauvaise hébétude : il regarde sans cesse à travers son étal pour observer de plus près ma nouvelle paire de sandales. Légèrement courbé, mais la tête droite afin de ne pas faire tomber son couvre-chef, mon fromager-bio serait prêt à abandonner sa généreuse clientèle-bio pour pouvoir se rincer l'oeil sur la peau de kangourou recouvrant, par endroits seulement, la nudité de mes quelques orteils.

Je tente de le distraire, détourner son attention, lui poser quelques questions sur les fromages les moins connus, leur origine et leur appellation. Sans résultat. Sur mes pieds désespérément concentré, le fromager-bio ne peut plus accorder la moindre attention à ce qui l'environne. Mon départ n'y change rien. Mon départ n'y a rien changé.

La fromagerie fut reprise par un vendeur de chaussures. Mon fromager-bio est toujours là, plus vrai que nature, juste en face du rayon des sandales.

De la flexibilité du travailleur-bio dans une Europe sociale.

Pascal

Alimentation
Al'binète BIO



Depuis 25 ans, la coopérative Al'binète vous propose
une gamme de produits 100% BIO...

- **...sur les marchés publics : le mardi à SPA, le mercredi à HUY, le vendredi à MALMEDY et le samedi à VERVIERS.**
- **...dans le magasin du centre ville : 18 place COCKERILL 4000 LIEGE du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 sans interruption (info@albinete.be) magasin de proximité par excellence avec des gammes de + en + étoffées.**
- **...dans la supérette BIO-SAVEURS : 412 chaussée de Tongres 4000 ROCOURT du mardi au samedi de 9h30 à 18h30 sans interruption (info@biosaveurs.be) 400m² d'une gamme très complète alternative BIO pour faire la « nique » aux grandes surfaces...**
- **...un système d'abonnements de paniers de fruits et légumes de saison issus de circuits courts, au prix le plus juste.**

L'ASBL BARRICADE, C'EST QUOI ? ?

Un foyer d'alternatives, d'utopies et de résistance aux idées dominantes. Un lieu d'animations et d'expérimentations culturelles, sociales, politiques et économiques.

En pratique : un espace café-librairie « Entre-Temps », un groupe d'Achat Commun (GAC), un espace Public Numérique, des tables de conversation féministe en anglais, des ateliers Linux et logiciels Libres, des formations d'initiation à l'informatique, des conférences-débats, des soirées littéraires, mais aussi des veillées contes, des concerts et spectacles, ... et tout le reste !

Centre culturel Barricade
rue Pierreuse 15-21
4000 Liège
04 222 06 22
www.barricade.be

du lundi au samedi, de 13h30 à 18h30

