

OCTOBRE
2011

LETTRE D'INFORMATIONS

SAVEURS PAYSANNES

La collaboration

Événements

14-16 octobre

SOS Faim

Festival de films Alimenterre

15-16 octobre

Domaine du château de

Modave

Premier salon des arts, artisans et métiers de bouche

15-16 octobre

Nos Pilifs

La ferme Nos Pilifs vous accueille pour son week-end d'automne

18 octobre

Groupeone : «The Natural Step»

Adoptez une démarche systémique et des outils didactiques pour intégrer le D.D. à votre stratégie d'organisation

22 octobre

Conférence au CCOK

Ce que les coopératives nous enseignent sur la crise mondiale

11 novembre

Tour et Taxi

Ouverture de l'Expo A Table ! Du champ à l'assiette



EDITORIAL

Ca bouge dans le monde agricole. Une plus grande **collaboration** apparaît et est observée sous plusieurs formes.



D'abord, **collaboration** entre consommateurs et producteurs. Le nombre de GAC's, Gasap et leurs dérivés « explose » !

Ensuite, **collaboration** entre producteurs. Les premières coopératives sont nées il y a une trentaine d'années (Coprosain par exemple) mais étaient restées « denrée rare »... jusqu'il y a peu. Aujourd'hui, de nombreuses coopératives apparaissent : Biolé, Agricover, Les Paniers Verts... pour n'en citer que quelques unes.

De plus, des professionnels de la distribution (à petite échelle) veulent créer des partenariats durables avec les producteurs et établir avec eux des chartes de bonne conduite. Une sorte de commerce équitable « Nord-Nord ». A ce propos, Oxfam/

Magasins du Monde ouvre ses portes aux produits « Nord-Nord », ce qui va non seulement offrir de nouveaux débouchés aux productions locales mais également contribuer à l'information et à la sensibilisation des citoyens. En **collaboration** avec Saveurs Paysannes. Nous travaillons également avec le mouvement Slowfood à Bruxelles, grâce auquel plus de 70 restaurateurs sont demandeurs de produits locaux de qualité. Et les premières livraisons via nos partenaires « Nos Pilifs » sont prévues très prochainement. C'est dans cet esprit de **collaboration** et de **synergie** que des subsides « Hall relais » ont été prévus. Deux « Halls relais » que Saveurs Paysannes a accompagnés ont été sélectionnés !

Plus que jamais, il est nécessaire de créer des **synergies** ! C'est pourquoi nous avons mis une **coopérative** à l'honneur dans cette lettre d'information.

Valentine Donck



Agricovert : une coopérative à finalité sociale voit le jour en Brabant Wallon

Nous souhaitons vous présenter une coopérative à finalité sociale nouvellement constituée. Son combat est semblable à celui mené depuis quelques années par notre association. Celui-ci consiste en la revalorisation du métier d'agriculteur. Agricovert rendra possible la création de nouveaux emplois et celle de nouvelles exploitations. A l'instar de Saveurs Paysannes, cette coopérative est convaincue que l'avenir de l'agriculture passe par un retour à une agriculture paysanne, écologique, sociale et de proximité permettant de rendre son vrai sens à notre Terre nourricière (notion d'Agroécologie).



Par leur approche, elle souhaite sensibiliser le citoyen à choisir ses légumes de manière écologique tout en lui montrant que derrière chaque légume, il existe un producteur, sans oublier tout le travail de ce dernier pour obtenir ce produit. Agricovert se pose comme « *un bouillon expérimental de savoir-faire agricole, un lieu d'échanges entre producteurs, et consom'acteurs ainsi qu'un lieu de formation continue, de création d'emplois durables, de soutien aux nouveaux producteurs* » afin de donner, à une population intéressée, accès à des produits de qualité à des prix justes pour chacun. Encore un projet qui se retrouve à mille lieux de ce contexte de concurrence malsaine véhiculé par le libre marché ! En effet, comme souligné dans notre



Agricovert, c'est eux !

manifeste, deux fermes valent mieux qu'une ! Les membres fondateurs de ce beau projet sont prêts à enseigner leur savoir à d'autres afin de créer des vocations et cela de manière locale, le tout dans un contexte de collaboration saine et durable dans le respect le plus strict du sol, de l'environnement, du travailleur et des consom'acteurs.



www.agricouvert.be

0497 94 20 32

**Personne de contact :
Ho Chul Chantraine**



« Nous voulons faire redécouvrir les goûts des saveurs d'antan à nos clients ! Nous ouvrirons prochainement un petit restaurant ! »

Alain Brasseur

PORTRAIT D'UN PRODUCTEUR

Les saveurs du verger

Alain cultive d'anciennes variétés de fruits et légumes. Annick, son épouse, les transforme en une pléiade de produits d'une grande finesse (vinaigres, confitures et gelées, confiseries, jus,...). Dans leur magasin, vous pouvez vous procurer tous ces mets. Ils ont aussi développé un réseau assez étendu de distribution. Alain et Annick proposent leurs produits aux restaurateurs.



Annick partage volontiers les secrets de son savoir-faire avec sa clientèle. Ils accueillent même les écoles pour des visites didactiques.

QUELQUES NOUVEAUX PRODUCTEURS

Champignol



Dimitri et Marie élèvent des chèvres et des bovins dont ils transforment le lait pour fabriquer une gamme variée de produits laitiers en conversion bio.

Marie produit des légumes bio qu'elle met en vente, au même titre que le beurre et les fromages dans leur épicerie. Ils proposent aussi des produits d'autres producteurs de la région.



Ferme du Montaval

David et Laurence sont maraîchers à Senzeilles et cultivent des légumes bio de saison.

Ils ont ouvert une épicerie bio et une boulangerie. Ils livrent leurs produits un peu partout en Wallonie. Ils se rendent sur les marchés de «La Plante» à Namur et à Louvain-La-Neuve.

www.montaval.be



Le Chèvre-Feuille

Michel et Kathy élèvent des chèvres à Haillot, en province de Namur. Ils ont choisi de pratiquer l'agriculture biologique pour nourrir leurs chèvres.

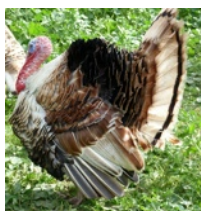
Pour vendre leur produits, ils collaborent avec divers partenaires et avec des groupements d'achats en Wallonie. Ils vendent aussi directement à la ferme.

www.chevre-feuille.be

Ferme Saint-Michel

Jacques et Anne-Marie élèvent depuis peu des petites volailles qu'ils vendent directement à la ferme à Péruwelz. Ils les nourrissent à l'aide d'une alimentation issue exclusivement de leurs champs. Ils vendent leurs volailles directement à la ferme.

Leur démarche se caractérise par un aspect très Slow-Food : « *les poulets ne sont pas abattus avant l'âge de 12 à 13 semaines. Quant aux canards, pintades et dindes, pas avant 15 à 16 semaines* », confie Jacques.



D'autres producteurs

Éleveurs Laitiers

Ferme de Stée

Marc et Marie-Claire Wylocq ont développé une grande variété de produits dérivés de lait de vache qu'ils vendent dans leur magasin avec aussi oeufs, colis de viandes, poulet et dindes.

Élevage de Presles

Eric Wyngaert est éleveur de Holstein à Presles près de Chareroi. Il vend son beurre et ses fromages à la ferme et sur les marchés de Charleroi et de Châtelet.

Apiculteur

Vallero

Apiculteur depuis 30 ans, Robert a disséminé ses ruches un peu partout en Belgique. Il peut ainsi développer des saveurs très différentes. Il accueille petits et grands chez lui afin d'expliquer son art.

Fermes diversifiées

Ferme du Champia

Situés à Chevetogne, Jean-Marc et Nathalie élèvent des poulets bio du label Coq des Prés ainsi que des vaches laitières dont ils transforment le lait. Ils cultivent également des légumes de saison. Ils vendent le tout dans leur épicerie avec des produits de producteurs de leur région.

Ferme de Vévy Wéron

L'habitat groupé de Vévy Wéron à Wépion héberge deux agriculteurs bio : Kari et Renaud. L'un élève des chèvres tandis que l'autre est maraîcher.



Ces producteurs ont, comme tous nos membres, chacun une page qui leur est destinée sur notre site. Celle-ci explique leurs pratiques. N'hésitez pas à aller la consulter !

www.saveurspaysannes.be

Limomiel est le premier Soda bio pétillant wallon à base de miel et d'arômes naturels ! Fabien Delhaye le fabrique chez lui et a déjà développé une gamme de six goûts différents.

Giovanni Faria
Responsable d'épicerie



Créa-job : une couveuse d'entreprise qui se spécialise en milieu agricole

Les motivations pour se lancer dans les secteurs du tourisme et de l'agriculture peuvent être diverses. Dans de nombreux cas, le créateur sera porté par son métier ou par son idée sans avoir toujours les compétences pour faire de cette idée une entreprise.

L'asbl Créa-Job a, depuis 2003, développé des compétences en matière de création d'entreprise, tous secteurs confondus. Depuis 2011, **elle propose de mettre ces compétences en matière d'entrepreneuriat et de création d'entreprise au service de filières particulières : l'agriculture et le tourisme.**

Que vous soyez demandeur d'emploi ou déjà exploitant, Créa-Job vous offre gratuitement des conseils, des formations (vente, gestion, communication), ainsi qu'un accompagnement individuel répondant aux problématiques spécifiques du secteur.

Préparation du projet : formations collectives et accompagnement individuel sur les problématiques de l'entrepreneuriat dans les secteurs du tourisme et de l'agriculture. Orientation vers les organismes et institutions spécialisées pour la mise en place technique du projet..

« A ce stade, nous devons encore évaluer l'opportunité de créer une session de formation complète ou d'ajouter des modules spécifiques à notre offre de formation existante. Nous pensons néanmoins qu'une sensibilisation au développement d'activités en réseaux ou coopératives d'activités a tout son sens dans l'économie actuelle ».

Accompagnement à la création d'entreprise : sous hébergement de la couveuse d'entreprises ou non. Développement de la clientèle (outils de communication, prospection, vente, promotion et publicité), mise en place d'un suivi efficace de gestion et évaluation des orientations

stratégiques (canal de distribution, différenciation, diversification).

Recherche de financement : aide à l'évaluation du besoin de financement et au montage financier, mise en relation avec les banques et les consultants agréés pour les aides publiques (ISA-Fonds de participation).

« Par ailleurs, la diversité de nos relations professionnelles nous permet de vous orienter vers des partenaires potentiels ou des organismes appropriés à vos propres besoins ».

Bureaux CREA-JOB à Hotton, Waremme, Louvain La Neuve
084/46 83 80 • 0493/09 83 51 •
isabelle.melon@creajob.be



PAROLES D'UNE AGRICULTRICE DU NORD

Nous avons marché, un bandeau sur les yeux

*On nous a dit : "Investissez ! Produisez !
Le progrès fera de vous des dieux...
Produisez plus et encore. Allez-y à fond !
La performance ou la disparition..."*

*Nous avons suivi les consignes.
Les emprunts, les machines.
-Les emprunts pour payer les machines
Et les machines pour payer les emprunts.-*

*Gagner du terrain,
Avaler son voisin...
Débrider son moteur, Grossir les
montagnes de beurre,
De sucre, de viande et de blé
Et puis regarder,
Impuissants,
Les prix dégringoler,
Sur l'autre versant...*

*Un seul moyen pour s'en sortir :
Forcer la dose, forcer la vache,
Forcer le sol... Cravache !
Ou tu vas mourir...*

*Mon époux, réveille toi c'est un
cauchemar !*

*Tu trimes la tête en bas,
Tu engraisse ceux qui t'écrasent...
Abruti, ne vois-tu pas
Qu'ils ont dénaturé ton labeur ?
Parfois cependant, tu le dis si bien :
" Descendu de mon tracteur,
Je ne suis plus rien..."*

*Comment avons nous cru aussi
longtemps
Qu'en détruisant la mère
On nourrirait les enfants... ?
Comment n'avoir pas compris
auparavant,
Que la paix sur la Terre
Passe par le respect de tous les paysans ?*

*Rebelles et solidaires,
Pussions-nous amorcer un virage
salutaire,
Nous détourner des circuits
Qui nous tiennent asservis*

*Et bannissent, au Sud, les paysans, nos
frères.*

*Qu'à nos propres yeux apparaisse notre
vraie grandeur
Et notre urgente raison d'exister :
La vie-toute vie- est sacrée...
soyons ses irréductibles défenseurs !*

*Christiane Faux (Chèvrerie de la Croix
de la Grise)*

