

*Comment satisfaire à la demande  
des consommateurs de produits  
alimentaires de proximité  
et ainsi créer de l'emploi ?*

Schoppen, 19 novembre 2011

Rudolf Chavet  
PROREGIO

Aachener Strasse 31 | B-4700 Eupen

Tél. 087 851629

info@proregio.be - www.proregio.be

# Synthèse: consommateur

La demande de produits alimentaires de proximité continue à croître, mais le consommateur potentiel veut en même temps :

- avoir des produits sains et équitables
- trouver tout à un endroit
- ne pas être obligé d'acheter régulièrement des produits de proximité
- garder sa liberté d'achat - donc sa fidélité n'est pas garantie

# De quelles volumes parle t'on?

1% en volume et en chiffre d'affaires pour la Belgique  
représente *par ex.*

	Besoin en aliments de base pour					Prix moyen	CA €an
	1 personne		10.000.000 personnes			estimé €/kg	
	kg/an*	kg/jour	1%/jour	1%/mois	1%/an		
Viande	101,91	0,28	28.000	851.667	<b>10.220.000</b>	7	71.540.000
Froment	77,71	0,21	21.000	638.750	<b>7.665.000</b>	0,6	4.599.000
Légumes frais	100,48	0,28	28.000	851.667	<b>10.220.000</b>	2	20.440.000
Fruits frais	73,85	0,2	20.000	608.333	<b>7.300.000</b>	2	14.600.000
Pommes de terre	85,43	0,23	23.000	699.583	<b>8.395.000</b>	0,80	6.716.000
Oeufs (unités)	224	0,61	61.000	1.855.417	<b>22.265.000</b>	0,25	5.566.250
autres produits: lait, fromage, miel etc.							
* Moyenne, INS 2004						<b>Total</b>	<b>123.461.250</b>
Froment : en direct au boulanger							
Viande : en direct au boucher							

Chiffre d'affaires généré par les aliments de base, **sans prise en considération du potentiel de produits transformés.**<sup>3</sup>

# Exemple d'un producteur diversifié: La « Ferme Chavet »

- Production annuelle :
  - ◊ légumes: 5000 plantes
  - ◊ pommes de terre: 8000 à 12000 kg
  - ◊ oeufs: en suspens
  - ◊ viande: 5 bovins et 4 moutons
  - ◊ céréales: 5000 kg
- Transformation :
  - ◊ service traiteur et restaurant à la ferme
  - ◊ petite production de plats préparés (300 pc. en 2010)
  - ◊ mise en pot de légumes (2500 pc. en 2010)
- Commercialisation :
  - ◊ Sur rendez-vous et sur commande (pas de marché, ni de magasin)
- Autres activités :
  - ◊ Formations, animations, journées et ateliers thématiques, classes « agriculture et nourriture »

# Le problème en résumé

*Pour pouvoir satisfaire à 1% du besoin en produits alimentaires de base de proximité pour la Belgique, il faudrait 1000 à 1500 fermes diversifiées comme celle de Olivier Chavet.*

*Le problème est que ces fermes n'existent pas.*

# Solution du problème

1. Augmenter le nombre de producteurs, y compris ceux travaillant à titre complémentaire ou comme hobby.
2. Pour pouvoir augmenter leur efficacité, il s'agit de créer des coopératives avec des centres communs pour stocker, transformer, distribuer, commercialiser les produits pour les producteurs locaux ainsi que de mettre ces centres en réseau à l'aide d'une structure régionale (voir modèle et concept).
3. Faire participer les consommateurs au financement et au travail.

# Arguments optimistes

(rapport agraire 2008 des Nations-Unies et de la Banque Mondiale)

1. Les paysans sont les innovateurs les plus sous-estimés du monde.
2. Les 400 millions petits paysans du monde sont la base / le soutien de notre production alimentaire mondiale.
3. Des paysans bien informés et coopérants peuvent augmenter leur productivité aussi vite que les grandes entreprises.

*Joachim von Braun, Leiter des International Food Policy Research Institut (IFPRI) in Washington, aus dem Artikel « Brot allein macht nicht satt » aus « Die Zeit » vom 7. Januar 2010.*

Cela ne veut pas dire de retourner au petit jardinage, mais de retourner au renforcement de la petite agriculture diversifiée et durable.

# Chances

*Par la mise en réseau des producteurs avec l'artisanat (boulangers, bouchers, restaurants,...) et d'autres secteurs proches de l'agriculture (tourisme, horéca, culture, formation, petit commerce, nature...) - pour ainsi créer un système en circuit fermé -*

***il y aurait une chance pour pouvoir se positionner sur le marché.***

*Tous les acteurs pourraient donc élargir leur production en fonction de la demande du marché.*

# Concept 1

Construction d'une structure dans la Région Wallonne pour les produits alimentaires de base de proximité.

# Fonctionnement de la structure

La faisabilité stratégique et théorique est décrite dans le concept PROREGIO.

ð résumé sur le site internet

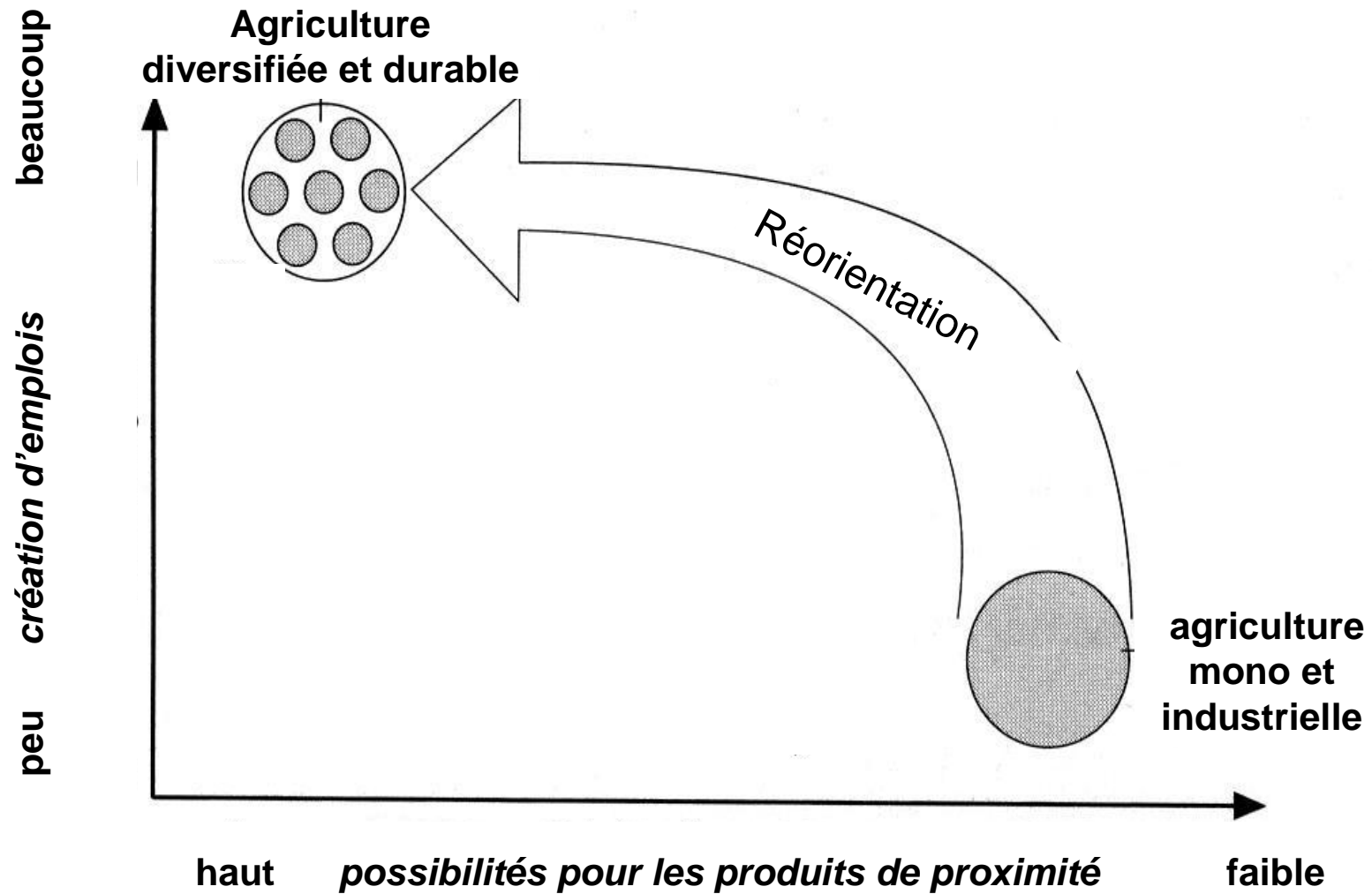
**[www.proregio.be](http://www.proregio.be)**

A l'aide du modèle pilote situé à

Schoppen, la faisabilité pratique et financière sera évaluée au moment de la création d'une coopérative.



# Conclusion: Réorientation de l'agriculture



Rudolf Chavet

# Conditions

- La question décisive est de savoir si on (notre système économique, politique et social) veut des systèmes économiques alternatifs, et si les structures existantes le permettent - ou même participent à la mise en place de ceux-ci.
- Créer le lobby et l'identité nécessaire.
- Développer des concepts avec les acteurs de la base.