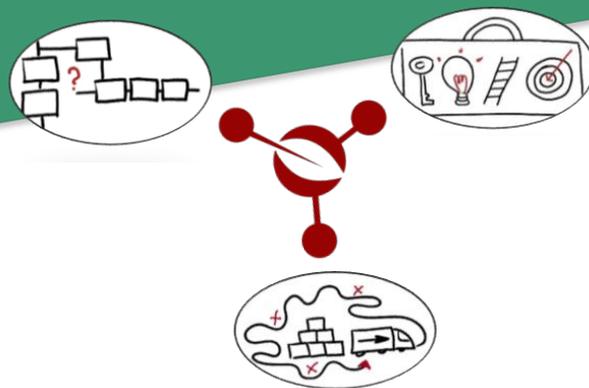


ANALYSE DYNAMIQUE DE LA DURABILITÉ VÉCUE ET MISE EN ŒUVRE PAR LES ACTEURS DES CIRCUITS COURTS



Avec le soutien de



Rapport final du projet de recherche « ADDOCC »
Analyse Dynamique de la Durabilité vécue et mise en Œuvre
par les acteurs des Circuits Courts

MAI 2016

Recherche réalisée par Lou Plateau et Laurence Holzemer
avec la collaboration de Thiago Nyssens et
sous la supervision de Kevin Maréchal.

Pour citer cette source

Plateau, L., Holzemer, L. Nyssens, T., Maréchal, K. (2016), *Analyse dynamique de la durabilité vécue et mise en œuvre par les acteurs des circuits courts*, Rapport de recherche, CEESE-ULB.

Certains chapitres du présent rapport ont fait l'objet d'un travail supplémentaire d'édition. Cinq cahiers thématiques sont ainsi disponibles sur les sites du centre de recherche et de la Fédération Inter-Environnement Wallonie.



Centre d'Études Économiques et Sociales de l'Environnement
de l'Université Libre de Bruxelles (CEESE – ULB)

Av. F.D. Roosevelt, 50, CP 124

1050 Bruxelles

<http://www.ulb.ac.be/ceese/>

1 TABLE DES MATIÈRES

1	TABLE DES MATIÈRES	3
2	TABLE DES FIGURES	8
3	ACRONYMES	10
4	POINTS CLÉS DU RAPPORT	12
4.1	<i>Méthodologie</i>	12
4.2	<i>Revue de la littérature</i>	12
4.3	<i>Structuration de filières.....</i>	13
4.4	<i>Compétences et accompagnement.....</i>	14
4.5	<i>Logistique</i>	15
4.6	<i>Filière céréales – boulangerie</i>	18
4.7	<i>Filière écoconstruction.....</i>	20
4.8	<i>Filière maraichage.....</i>	23
4.9	<i>Filière lait – fromage.....</i>	24
5	INTRODUCTION	26
6	PROCESSUS ET MÉTHODOLOGIE DE RECHERCHE.....	30
6.1	<i>Introduction.....</i>	31
6.2	<i>Échantillonnage.....</i>	31
6.2.1	<i>Choix des filières concernées par l'étude</i>	33
6.2.2	<i>Études de cas sélectionnées</i>	35
6.3	<i>Construction d'une première grille de lecture de la durabilité</i>	38
6.3.1	<i>Premier découpage en quatre axes.....</i>	38
6.3.2	<i>Présentation des dimensions de durabilité organisées par pilier</i>	40
6.4	<i>Rencontre avec les organisations</i>	43
6.5	<i>Analyse préliminaire entretiens</i>	43
6.6	<i>Approfondissement études de cas</i>	45
6.7	<i>Analyse complète des données et organisation des résultats</i>	46
6.7.1	<i>Caractérisation des études de cas.....</i>	46
6.7.2	<i>Approche filière.....</i>	47
6.7.3	<i>Enjeux transversaux</i>	47
6.7.4	<i>La durabilité vécue et mise en œuvre par les acteurs de terrain</i>	47
7	LA DURABILITÉ DES CIRCUITS COURTS, UNE QUESTION D'ÉCHELLE ?.....	52
7.1	<i>Les circuits courts, le bas de l'échelle ?</i>	53

7.2	<i>Comment se comporte-t-on sur l'échelle ?</i>	54
7.3	<i>Efficienc e énergétique : vaut-il mieux construire l'échelle avec des barreaux en bois local ?</i>	56
7.4	<i>La production d'échelle ou l'échelle de la production ?</i>	57
7.5	<i>To bio or not to bio ?</i>	59
7.6	<i>Prendre en compte tous les barreaux de l'échelle</i>	60
7.7	<i>De l'échelle à l'échafaudage</i>	61
7.8	<i>L'échafaudage environnemental</i>	62
7.9	<i>L'échafaudage social</i>	63
7.10	<i>L'échafaudage économique</i>	64
7.11	<i>Echafaudage global mais spécifique</i>	66
7.12	<i>L'échelle des tensions</i>	70
8	CARACTÉRISATION DES ÉTUDES DE CAS	72
8.1	<i>Présentation des éléments de caractérisation</i>	72
8.2	<i>Études de cas</i>	76
8.2.1	<i>Filière écoconstruction</i>	76
8.2.2	<i>Filière lait - fromage</i>	78
8.2.3	<i>Études de cas transfilières</i>	80
8.2.4	<i>Filière maraichage</i>	83
8.2.5	<i>Filière céréales - boulangerie</i>	84
9	STRUCTURATION DE FILIÈRES EN CIRCUITS COURTS	88
9.1	<i>Introduction</i>	89
9.2	<i>Une pluralité de mises en rapport pour une diversité de coopérations</i>	91
9.2.1	<i>En guise d'introduction, quelques définitions</i>	91
9.2.2	<i>Une structuration de filière multiforme</i>	91
9.2.3	<i>Diversité d'objets de coopération-mutualisation dans les dynamiques de structuration de filière</i>	94
9.3	<i>Entre opportunités et difficultés de mise en œuvre</i>	102
9.3.1	<i>Mise en route d'un processus de structuration</i>	102
9.3.2	<i>Au niveau interrelationnel</i>	106
9.3.3	<i>Au niveau organisationnel</i>	112
10	COMPÉTENCES ET ACCOMPAGNEMENT	122
10.1	<i>Introduction</i>	122
10.2	<i>Processus d'acquisition de compétences propres aux circuits courts</i>	123
10.2.1	<i>Diversité et complémentarité des compétences associées aux circuits courts</i>	123

10.2.2	Revaloriser les métiers d'artisan dans les chaînes alimentaires	125
10.2.3	Une multiplicité de chemins d'acquisition	127
10.3	<i>Parcours de mobilisation de compétences</i>	130
10.3.1	Renforcement de projet par la diversification des acteurs impliqués .	131
10.3.2	Accompagnateur de projets, une profession aux multiples postures .	133
11	LOGISTIQUE ET CIRCUITS COURTS	140
11.1	<i>Introduction</i>	140
11.2	<i>Qu'entend-t-on par logistique ?</i>	143
11.2.1	Une logistique de nature et aux fonctions polymorphes	144
11.2.2	Une logistique aux échelles variées : de l'acteur au territoire, du détail au demi-gros	148
11.2.3	Logistique tout au long de la filière	149
11.2.4	Phases mobiles et immobiles	150
11.3	<i>Amélioration de la logistique en CC ?</i>	151
11.3.1	Quelles motivations pour les acteurs de terrain ?	152
11.3.2	Quels sont les tensions et freins qui peuvent limiter l'optimisation logistique ?	153
11.3.3	Formes collectives et innovations sociales en logistique CC	160
11.3.4	Autres solutions logistiques en CC	179
12	FILIÈRE CÉRÉALES - BOULANGERIE	186
12.1	<i>Introduction</i>	186
12.2	<i>Les étapes et acteurs de la filière boulangerie en CC</i>	187
12.3	<i>Les problématiques par étape</i>	187
12.3.1	La production de céréales	188
12.3.2	Stockage des céréales	196
12.3.3	La meunerie et la transformation en farines	197
12.3.4	La boulangerie et la transformation en pains	208
12.3.5	La commercialisation et la consommation	215
12.4	<i>Les problématiques de développement et de structuration de filière</i> :.....	218
12.4.1	Qualité et savoir-faire au cœur du développement de la filière.....	218
12.4.2	Concurrence avec le conventionnel : la nécessaire protection du savoir-faire artisanal	219
12.4.3	Protection de la profession	220
12.4.4	Développement des maillons : Production - Meunerie - Boulangerie	221
13	FILIÈRE ÉCOCONSTRUCTION (CHANVRE ET PAILLE)	227
13.1	<i>Introduction</i>	228

13.2	<i>Histoire et évolution des filières chanvre et paille en écoconstruction</i>	229
13.2.1	La filière chanvre	230
13.2.2	La filière paille.....	231
13.3	<i>L'intérêt des filières chanvre et paille pour l'écoconstruction</i>	232
13.3.1	Impact sur l'environnement et les ressources.....	232
13.3.2	Performance des matériaux.....	234
13.3.3	Intérêts du circuit court pour l'écoconstruction.....	234
13.4	<i>Étapes et débouchés de la valorisation de la paille et du chanvre en écoconstruction</i>	235
13.5	<i>La production</i>	239
13.5.1	Production de chanvre en Wallonie	240
13.5.2	Production de paille (-constructible) en Wallonie.....	242
13.6	<i>Première et deuxième transformation</i>	243
13.6.1	Stratégie, rentabilité de l'outil de transformation vs développement de filière	244
13.6.2	Vision relative du marché local	248
13.6.3	Approvisionnement en matière première de qualité/ interconnaissance producteur-transformateur	250
13.7	<i>La mise en œuvre</i>	251
13.7.1	Matériaux anciens et naturels mais des techniques constructives modernes et éprouvées	252
13.7.2	Tests, normes et certification	254
13.7.3	Recherche et développement.....	255
13.7.4	Mise en œuvre spécifique et professionnelle.....	256
13.8	<i>En résumé</i>	256
13.10	<i>Annexes</i>	261
14	FILIÈRE LAIT – FROMAGE	262
14.1	<i>Production laitière</i>	263
14.1.1	Diversité génétique	263
14.1.2	Rôle central de la laiterie	264
14.2	<i>Transformation fromagère</i>	269
14.2.1	Manque d'expertise fromagère en Région wallonne.....	269
14.2.2	Le fromage, une question de qualité du lait ?	270
14.2.3	Lactosérum	275
14.2.4	Les ateliers de transformation collectifs ou partagés et la question de la responsabilité sanitaire	275
14.3	<i>Distribution</i>	278

15	FILIÈRE MARAICHÈRE	280
15.1	<i>Introduction.....</i>	280
15.2	<i>Les étapes et acteurs de la filière maraichage en circuits courts.....</i>	280
15.3	<i>Au niveau de la production</i>	281
15.3.1	Le maraîchage diversifié, porte d'entrée pour l'installation agricole hors cadre familial.....	281
15.3.2	Formation et acquisition de compétences	283
15.3.3	Réorientation professionnelle	284
15.3.4	Accès au foncier	285
15.3.5	Types de systèmes agraires.....	287
15.3.6	Pénibilité et bien-être	289
15.4	<i>Au niveau de la transformation.....</i>	290
15.5	<i>Au niveau de la distribution.....</i>	290
15.5.1	Analyse de marché et sensibilisation clientèle.....	290
15.5.2	Achat-revente	291
16	CONCLUSIONS	292
17	BIBLIOGRAPHIE.....	296

Afin de conserver l'anonymat des opinions, nous avons opté pour une anonymisation des propos tenus par les porteurs de projets rencontrés. Un *nom d'emprunt** indique aux endroits concernés qu'un remplacement a été opéré

2 TABLE DES FIGURES

Figure 1 Processus de recherche.....	31
Figure 2 Les filières investies par l'étude.....	33
Figure 3 Éléments de caractérisation des études de cas ayant contribué à leur sélection	36
Figure 4 Quatre axes initiaux de la grille D&T	38
Figure 5 Aspects économiques et territoriaux de la première grille de durabilité.....	41
Figure 6 Aspects environnementaux et sociaux de la première grille de durabilité ..	42
Figure 7 Présentation du logiciel de traitement des entretiens	44
Figure 8 Enjeux pour le développement des circuits courts.....	45
Figure 9 Carte mentale de l'outil durabilité	49
Figure 10 Ouverture de la rubrique "association et collaboration avec d'autres acteurs	49
Figure 11 Extraits de la matière pour constituer l'outil (fichier texte).....	50
Figure 12 Sources d'impacts de GES dans la chaîne alimentaire	54
Figure 13 Durabilité environnementale de la production de tomates selon différentes chaînes.....	61
Figure 14 Durabilité socioéconomique de la production de tomates selon différentes chaînes.....	68
Figure 15 Schéma d'analyse de filière.....	90
Figure 16 Étapes clés dans la mise en route d'un projet d'entrepreneuriat collectif .	105
Figure 17 Les postures d'accompagnement (adapté de MECICO, 2013)	134
Figure 18 Interventions d'accompagnement et d'animation.....	135
Figure 19 Les double flux de la logistique	145
Figure 20 Exemples d'optimisations modélisées pour un groupement de producteurs et de commerces	164
Figure 21 Tournées et mutualisation des trajets.....	165
Figure 22 Échanges de services de transports entre distributeurs	166
Figure 23 Mutualisation dans l'investissement de matériel roulant.....	167
Figure 24 chaîne logistique de l'activité BioCabas.....	169
Figure 25 Chaîne logistique d'une Ruche	173
Figure 26 Logistique via grossistes	179
Figure 27 Les plateformes logistiques	181
Figure 28 Le modèle logistique de CPL-Promogest (Province de Liège)	182
Figure 29 Représentation de la filière céréales - boulangerie.....	201
Figure 30 Évolution des hectares de chanvre en Belgique, année 2006-2014.....	230
Figure 31 Représentation de la filière écoconstruction : chanvre et paille	236
Figure 32 Utilisation moderne du chanvre	261
Figure 33 Critère de pénalité impactant le prix du lait.....	265
Figure 34 Les critères qui influencent la qualité du lait au sein de l'exploitation	270
Figure 35 Différences principales entre le lait thermiquement traité et le lait cru.....	272
Figure 36 Démarches de la Fromagerie 1 pour améliorer la qualité du lait	274

Figure 37 Effets des spores butyriques sur la transformation fromagère	275
Figure 38 Atelier partagé de transformation	276
Figure 39 Atelier collectif de transformation.....	277
Figure 40 Exemple d'un parcours d'installation maraichère en RW.....	284
Figure 41 Avantages mutuels d'une association maraicher - éleveur.....	287
Figure 42 Caractéristiques courantes de l'installation maraichère.....	288

Sauf indication contraire, les figures sont un travail original des auteurs pour cette recherche.

3 ACRONYMES

ACV	Analyse de cycle de vie
ADDOCC	Analyse dynamique de la durabilité vécue et mise œuvre par les acteurs des circuits courts
ADL	Agence de développement local (Région wallonne)
AEI	Agence pour l'entreprise et l'innovation (Région wallonne)
AFSCA	Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Belgique)
AMAP	Association pour le maintien de l'agriculture paysanne (France)
APAQ-W	Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité
ASBL	Association sans but lucratif
ATG	Agrément Technique (construction)
B 2 B	Business to Business
B 2 C	Business to Consumer
BCC	Béton chaux-chanvre
CADACC	Caractérisation de la demande alimentaire en circuits courts (projet de recherche)
CAP	Certificat d'aptitude professionnelle
CARAH	Centre pour l'agronomie et l'agro-industrie de la Province de Hainaut.
CBD	Cannabidiol
CC	Circuits courts
CCPSC	Coopérative Centrale Des Producteurs De Semences De Chanvre (France)
CEB	Centre d'essais bio (Région wallonne)
CIMEDE	Construction Industrielle de Maisons Évolutives Durables, et Économiques (projet de recherche)
COV	Certificat d'obtention végétale
CPL-Végémar	Centre provincial liégeois de productions végétales et maraîchères
CRA-W	Centre wallon de recherches agronomiques
CRCC	Centre de Référence des Circuits Courts (Région wallonne)
CSTC	Centre scientifique et technique de la construction (Belgique)
CUMA	Coopérative d'utilisation de matériel agricole
DHS	Distincte, Homogène et Stable (variété semencière)
DLC	Date limite de conservation
EFT	Entreprise de formation par le travail
EPD	Déclaration environnementale de produit
EPI	École paysanne indépendante
FERBOULPAT	Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie

GAA	Groupement d'achat alimentaire
GAC	Groupe d'Achat Commun
GAL	Groupe d'Action Local (Région wallonne)
GASAP	Groupe d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne
GD	Grande distribution
GES	Gaz à effet de serre
GIE	Groupe d'intérêt économique
GMS	Grandes et moyennes surfaces
Ha	Hectare
HORECA	Hôtellerie, Restaurants et Cafés
IFAPME	Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises
ITAB	Institut technique de l'agriculture biologique (France)
NACE-BEL	Nomenclature statistique des activités économiques dans la Communauté européenne, version belge
R&D	Recherche et développement
RFCP	Réseau Français de Construction en Paille (France)
SA	Société anonyme
SCRL	Société coopérative à responsabilité limitée
SCRL-FS	Société coopérative à responsabilité limitée à finalité sociale
SPRL	Société privée à responsabilité limitée
THC	Tetrahydrocannabinol
UBA _{tc}	Union belge pour l'Agrément technique de la construction
VAT	Valeurs agronomiques et technologiques

4 POINTS CLÉS DU RAPPORT

4.1 MÉTHODOLOGIE

La méthode mise en œuvre dans cette recherche visait à analyser en profondeur la durabilité de diverses organisations actives en circuits courts. La diversité de l'échantillon a été assurée en sélectionnant des acteurs issus de quatre filières différentes (céréales-boulangerie, lait-fromage, écoconstruction, maraîchage) et par la mobilisation de critères de complémentarité des organisations (dispersion géographique, implication dans une ou plusieurs filière(s), modalités des prises de décision, ancienneté du projet, ...).

Via plusieurs outils méthodologiques (entretiens individuels et collectifs, participation à des réunions, visites de fermes et ateliers), nous avons confronté la lecture que ces acteurs de terrain avaient de la durabilité de leurs activités à la déclinaison qui en est faite tant par les professionnels de l'accompagnement de projet que dans la littérature.

Une analyse de contenu thématique des enregistrements réalisés nous a conduit à identifier trois enjeux transversaux dans le développement des circuits courts : (1) la structuration des filières ; (2) les compétences et l'accompagnement ; (3) la logistique. Nous avons approfondi chacun de ces enjeux et, parallèlement, rendu compte des freins et leviers associés au développement des quatre filières investiguées.

L'équipe de recherche a également jeté les bases d'un outil à destination des porteurs de projets et des professionnels de l'accompagnement qui se fonde sur une approche originale de la durabilité des circuits courts : la manière dont elle est vécue et mise en œuvre par les acteurs concernés. Cet outil est nourri d'extraits d'entretiens reprenant questionnements, récits d'expériences et « paroles d'experts ».

Pour rendre compte de cette lecture originale, nous nous sommes émancipés d'une approche de la durabilité organisée en piliers (économique, social, environnemental et territorial) qui ne correspondait pas à la réalité vécue par les acteurs. Ceux-ci n'envisagent pas la durabilité de leur activité comme un tout ; elle est présente ou non à différents niveaux. Nous avons donc suivi le fil de leur réalité pour ensuite le raccrocher aux thématiques que nous savions problématiques ou porteuses d'intérêt.

4.2 REVUE DE LA LITTÉRATURE

- De nombreuses études appréhendent la question de la durabilité des CC avec l'idée d'infirmer (ou à tout le moins de nuancer) les **promesses** revendiquées par cette alternative au circuit long => mise en avant du concept d'**écologie d'échelle** pour pointer les bénéfices environnementaux des chaînes globalisées quand on ramène les impacts aux volumes produits.
- L'**efficacité énergétique** des filières courtes est variable et fortement dépendante de l'optimisation des canaux de distribution. La **logistique** est donc un aspect fondamental de la durabilité des CC. Les filières courtes les plus efficaces

présentent des performances comparables (et parfois meilleures) que les filières longues => permet de **relativiser la portée du concept d'écologie d'échelle**.

- La prise en compte du volet '**production**' dans l'analyse de la durabilité énergétique permet de mettre en exergue l'importance des pratiques agricoles différenciées et de la qualité des aliments produits => élargir l'analyse aux autres impacts environnementaux.
- L'adoption, au sein des circuits courts, de **pratiques écologiques fortes en matière d'agriculture** est positive tant pour les aspects liés à la **biodiversité** ou à l'**érosion des sols**, par exemple, pour l'**empreinte énergétique** des aliments produits (même en exprimant les impacts par unité d'aliments produits pour inclure les effets d'échelle).
- Au-delà de la discussion des aspects environnementaux, les méta-analyses compilant les données existant dans la littérature tendent à montrer des **impacts sociaux nettement favorables aux circuits courts**. Ils reposent grandement sur la **notion de confiance** (permettant de tisser des liens et facilitant la densité des relations) et la contribution à la **cohésion territoriale**. Les études attirent aussi l'attention sur le **problème de l'accessibilité** (en prenant garde que les circuits courts ne contribuent pas à renforcer l'**exclusion sociale**).
- L'**impact économique** des circuits courts est une question complexe et difficile à étayer. La tendance qui semble se dégager est celle d'une **plus grande productivité à l'hectare couplée à un contenu en emploi par hectare également plus élevé**. Ces impacts positifs doivent être nuancés car le **revenu assuré aux producteurs reste légèrement inférieur** => plus grande valeur ajoutée et plus grande part captée ne compensent pas totalement les économies d'échelle. La charge de travail est aussi plus élevée dans les circuits courts => la **vivabilité** des agriculteurs est un des points d'attention importants.
- Indéniable complexité de l'analyse comparative globale de la durabilité des circuits longs et courts => identifier les **attributs clés** comme l'**apprentissage** et le volet **participatif** => durabilité = processus d'arbitrage entre des objectifs parfois contradictoires et en constante évolution.

Ces arbitrages nécessaires, l'incertitude scientifique et le caractère modulable du concept de durabilité plaident pour une **approche plus processuelle, inclusive et participative** pour définir et mettre en œuvre la durabilité.

4.3 STRUCTURATION DE FILIÈRES

La notion de filière renvoie à la **succession de rôles au sein d'une chaîne d'activité économique**. Une filière intégrée renvoie au degré d'interdépendance entre acteurs inscrit dans la durée.

La structuration de filières en circuit court prend **différentes formes** :

- Intégration verticale par diversification lorsqu'un acteur développe les activités complémentaires aux siennes de façon à avoir une plus grande maîtrise du produit ou de la valeur ajoutée (autonomie accrue et besoin de négociation limité).

- Intégration verticale par association découle sur la mise en place de partenariats entre acteurs complémentaires et implique une compréhension du métier d'autrui pour s'émanciper du rapport de force.
- Coopération horizontale crée une interdépendance entre acteurs impliqués au même stade de la filière.

Les éléments pouvant faire l'objet d'une dynamique de mutualisation-coopération sont très diversifiés.

- Par exemple : la définition de la qualité, les aspects logistiques, la création d'un atelier collectif de transformation, la répartition préalable de la production, les ressources humaines, ...

On relève **deux incitants** dans la mise en route des dynamiques de structuration de filière : la nécessité d'établir des partenariats économiques et le niveau d'idéal élevé. Dans tous les cas, le **temps nécessaire** à la négociation et à la définition d'objectifs communs est une ressource clé pour la mise en œuvre de telles dynamiques qui visent à sortir du rapport de force.

Trois étapes peuvent être établies dans la **mise en route d'un projet d'entrepreneuriat collectif** : (1) l'identification des parties prenantes, (2) la définition des objectifs et (3) la répartition des rôles.

On peut distinguer deux catégories d'enjeux dans les dynamiques de structuration de filière :

- Au niveau des **aspects interrelationnels** on constate un besoin de facilitation et d'animation des collectifs, l'importance de valoriser et de s'intéresser aux différents métiers impliqués dans la chaîne de valeur et les difficultés de passer d'un sentiment de concurrence à la reconnaissance des complémentarités entre acteurs économiques.

Les **aspects organisationnels** impliquent entre autres de se mettre d'accord sur les modes de prise de décision et de distinguer ces derniers de ce qui relève de la gestion ou du management. L'implication de bénévoles dans une initiative souligne de nombreuses questions et les porteurs de projet doivent définir clairement leur besoin (en temps disponible ou en compétences explicites). Finalement, la création d'une structure commune d'activité (une coopérative par exemple) soulève des enjeux de plusieurs ordres : la responsabilité sanitaire, le régime d'assujettissement à la TVA ou encore les procédures administratives de création d'entreprise.

4.4 COMPÉTENCES ET ACCOMPAGNEMENT

On peut distinguer trois catégories de compétences

- Techniques et organisationnelles
- Stratégiques et commerciales
- Relationnelles

L'idée selon laquelle les circuits courts se définissent au travers de la suppression des intermédiaires doit être dépassée et remplacée par la (re)valorisation des rôles de chacun dans la chaîne d'activité.

- Cette revalorisation passe notamment par une évolution des compétences attendues et de pratiques mobilisées dans l'exercice des métiers d'artisan.

Au niveau de l'acquisition et de la transmission des savoirs, on peut distinguer :

- Un processus davantage vertical dans le cadre des formations
- Un mode de partage plutôt horizontal dans le cas des formes de parrainage ou des espaces-test agricoles

L'enrôlement de bénévoles comme trajectoire de mobilisation de ressources et de compétences par les porteurs de projet doit passer par une définition préalable des besoins : est-ce un besoin en temps ou un besoin de compétences bien spécifiques ?

L'accompagnement professionnel implique différentes postures vis-à-vis des porteurs de projet (expert-conseil, formateur, accompagnateur ou animateur). La qualité des services d'accompagnement est largement reconnue bien que deux questionnements peuvent être soulignés :

- Jusqu'à quels points les cadres de référence des accompagnateurs influencent l'orientation d'un projet et l'évaluation de sa viabilité ?
- Quels rôles et quels outils pour les professionnels de l'accompagnement dans la facilitation-animation des dynamiques collectives autour des circuits courts ?

4.5 LOGISTIQUE

La logistique fait penser aux transports, aux aspects techniques mais il ne faut pas oublier que la logistique en CC est plus large. Elle possède en effet :

- Des **fonctions variées** en CC : économiques, environnementales et sociales
- Des **flux physiques mais aussi immatériels**, comme de l'information, de l'argent, des échanges sociaux.
- Des **flux entrants et sortants** qui ne sont pas toujours coordonnés ou synchronisés dans le temps, voire qui ne concernent pas toujours les mêmes acteurs (ex : ←commande, →livraison, →facture, ←paiement)

La logistique soulève l'importance de soutenir et encourager tous les flux retour potentiels, c'est-à-dire la **logistique inverse** (retour par transports individuels ou mutualisés pour des approvisionnements croisés, des retours d'invendus, de consignes, de déchets etc.).

Gérer la logistique c'est organiser et coordonner tous ces flux, trouver le bon **équilibre** entre complexité et faisabilité, c'est accorder de l'importance à considérer les **aspects gestionnaires et organisationnels**, s'assurer que soient bien pris en compte d'une part les **objectifs et valeurs de l'entreprise** et, d'autre part, les **coûts variables et fixes en euros et en temps**.

La logistique peut-être vue, observée, mise en œuvre et améliorée à **différents niveaux** au-delà de l'entreprise. Cette logistique aura généralement un **impact sur la filière et sa structuration** et ce aux niveaux :

- des réseaux de partenaires actuels ;
- des réseaux de partenaires potentiels ;
- du territoire.

Pour cela il faut prendre en compte :

- la **diversité des partenaires** – privé, public, intermédiaires tels que plateformes, grossistes, HORECA ainsi que les partenariats multiacteurs (horizontaux ou verticaux) ;
- les **logiques collectives** (et l'animation collective) ;
- les **gains à long terme** ;
- **l'impact sur les références** en CC en matière de prix, délai, emballages, gamme, etc.

La logistique peut-être également vue, observée, mise en œuvre et améliorée aux **différents niveaux de la filière (producteur, transformateur, revendeur, consommateur)** et les changements logistiques des uns doivent parfois s'équilibrer avec la logistique des autres.

La gestion logistique doit s'intéresser aux **phases mobiles** (distribution, retours, approvisionnements, transports et déplacements intermédiaires) mais également aux **phases immobiles** (gestion des stocks, conservation, conditionnements et commandes, organisation des lieux de vente) ainsi qu'aux interactions entre elles.

La logistique peut donc être considérée au sens large comme étant **l'ensemble des outils permettant la mise en place et la coordination de l'ensemble des flux matériels et immatériels permettant d'atteindre des objectifs et des activités d'une entreprise**, d'un projet ou d'un ensemble d'acteurs.

Les changements logistiques peuvent

- concerner un ou plusieurs acteurs, un ou plusieurs niveaux de la filière, de façons isolées ou coordonnées, avec une intervention extérieure ou par mutualisation et association
- toucher un, quelques ou tous les aspects de l'organisation logistique

Les motivations pour faire évoluer la logistique peuvent être d'ordres :

- économiques (coûts, gains)
- commerciales (élargir sa clientèle ou sa gamme)
- gestionnaires et organisationnelles (optimiser son temps de travail)
- de la nécessité (rendues incontournables par l'atteinte de limites de système)

- stratégiques (consécutives à une remise en question ou des changements stratégiques importants)
- le fruit du hasard (rencontres, changements fortuits)

Les tensions et les freins liés aux changements logistiques peuvent être :

- La logistique est un métier → manque (conscient ou non) de compétences ou d'envie, d'énergie ou de temps pour les acquérir.
- Changements logistiques perçus comme des coûts, des investissements supplémentaires.
- Manque de visibilité des coûts de la logistique actuelle et des gains à long terme → accompagnement bénéfique des acteurs pour les conscientiser à ces coûts/bénéfices.
- Freins techniques
- Acteurs/étapes manquants et/ou produits manquants (ou disponibles ou abordables) localement dans la filière → impact différencié sur la logistique en fonction de la manière dont réagit l'entreprise/l'acteur.
 - économies d'échelle, centralisation/décentralisation
 - importation /exportation, transports longues distances
- Multiplication des débouchés et circuits de commercialisation = démultiplication des phases logistiques → trouver le bon équilibre entre volumes et diversité.
- Possible décalage entre améliorations logistiques et fonctions sociales de l'entreprise.
- Nécessité d'une zone de chalandise élargie.

Logistique et structuration de filière

- Un système collectif de logistique peut être vertical ou horizontal ou une combinaison des deux.
- Chaque système possède des avantages et des contraintes pour les acteurs.
- Aucun système n'est réappropriable « clé en main », il doit être adapté aux partenaires. Il existe de nombreux exemples notamment :
- des ateliers communs de **conditionnement, lavage, découpe, transformation**
- des espaces de **stockage** en commun (permanent, temporaire, spécialement dédié ou « détourné »)
- des systèmes de mutualisations de **transports** ou de **vente**

Ces exemples de structuration découlent de combinaisons nombreuses en fonction des :

- acteurs impliqués (du producteurs ou consommateur),
- lieux impliqués,
- moyens et ressources humaines mobilisés,
- formalisation et

- régularité de l'organisation;
- gains variables selon le système choisi à analyser au cas par cas

Intérêts et freins spécifiques aux formes logistiques multiacteurs

- Individualisme, résistance au changement (à nuancer)
- Manque de confiance et peur de la concurrence
- Crainte de surcharge de travail
- Peur de l'interdépendance
- Pertes de relations sociales
- Complexité de la coordination et de la gestion (compétences)
- Réplicabilité limitée

4.6 FILIÈRE CÉRÉALES – BOULANGERIE

Filière boulangerie comporte de nombreux métiers et de nombreux produits et matières premières. Dans cette note, nous travaillerons uniquement sur la branche artisanale et sur les produits issus des céréales.

Filière boulangerie-céréales est organisée autour de plusieurs étapes et métiers dont les problématiques sont spécifiques :

- Production des céréales
- Stockages, tri, nettoyage
- Meunerie
- Boulangerie
- Commercialisation

Problématiques de la production des céréales :

- Différentes techniques et niveaux de mécanisation différencient les producteurs rencontrés
- Multiples valorisations complémentaires aux céréales alimentaires sont possibles
- Labellisation bio → multiples positionnements auprès des acteurs rencontrés : vue comme une compensation des rendements, vue comme un surcoût ou manque de confiance.
- Règlementation sur les semences pénalisantes pour les semences paysannes et variétés-population = problème pour le développement de variétés plus adaptées aux envies et besoins d'acteurs en CC et en boulangerie artisanale.
- Apparition de réseaux participatifs de sélection et de réflexion sur les semences
- Critères de qualité de panification trop exigeants ; certaines céréales dites non-panifiables le sont moyennant une maîtrise de la pratique boulangère artisanale.

Problématique du stockage de céréales:

Les phases de tri, nettoyage, stockage sont incontournables afin de limiter les risques de dégradation du grain ou de la farine dûs notamment aux prédateurs et contaminations.

Elles peuvent :

- Etre nécessaires à différents moments (avant et après meunerie)
- Etre faites en différents endroits (ferme, moulin, boulangerie, entrepôt ou silo)
- Etre faites par différents acteurs (producteur, meunier, boulanger, négociant)

Problématique de la meunerie wallonne:

- Nombre actuel de moulins très bas par rapport aux siècles précédents (concentration et délocalisation plus importante)
- Potentiel de relocalisation de la mouture important en Wallonie (près d'une vingtaine de moulins actifs en Wallonie dont près de la moitié certifiés biologiques)
- Plusieurs projets de meunerie en cours et dont l'outil de production est en refecton
- Différents procédés de mouture différenciés par le type d'énergie motrice (eau, air, électricité), la vitesse de rotation et les types de meules (pierres ou cylindres métalliques)
- Importance des discussions sur les propriétés nutritives des farines obtenues selon ces différents procédés → destruction croissante avec échauffement dû à la vitesse, conservation naturelle avec les meules en pierre, amélioration par ajout de co-produits avec les cylindres

Problématiques de la boulangerie:

Plus de 80% des établissements possèdent moins de 5 travailleurs

Pérennité du modèle boulangerie de quartier et concurrence des grandes et moyennes surfaces

Un métier dur et physique mais dont l'aspect artisanal est attirant

Homogénéité de l'approche au niveau de :

- utilisation du levain en plus de la levure,
- ingrédients: eau, sel, farines, levain/levure (pas d'additifs)
- place centrale du savoir-faire du boulanger

Accès à la profession et formation nombreuses mais favorisant la voie de la boulangerie industrielle → besoin de formations (voir d'accès à la profession) orientées boulangerie artisanale.

Problématiques liées à la commercialisation:

Près d'un quart des produits de boulangeire acheté en grande et moyenne surface.

Plus de 60 % acheté dans les dépôts vente (avec ou sans atelier de production) → besoin de distinguer les produits cuits-produits sur place ; transparence des circuits de commercialisation.

Arguments de vente des acteurs rencontrés fort centré sur le savoir-faire et la qualité des produits (par opposition aux ajouts et pratiques industriels)

→ besoin de pouvoir le garantir /protéger

Problématiques de développement et structuration de la filière en CC

Qualité et savoir-faire indissociables et présents tout au long de la filière

→ besoin de formations adaptées

→ besoin d'une définition et d'une reconnaissance des qualifications artisanales

Reprise des arguments de vente par les grandes et moyennes surfaces / concurrence forte et risque de décrédibilisation

→ nécessité d'une transparence et de communication sur le process de production

→ nécessité d'une protection efficace et explicite de la profession

Une évolution au niveau des **normes de qualité boulangères et de panification** (en soutenant par ex : la recherche scientifique indépendante, les initiatives et réseaux existants, la mise en place d'un plaidoyer avec les acteurs de terrain, l'inscription et le maintien au catalogue ...)

Le développement de **débouchés assurés** = le développement d'une **meunerie alternative** (en soutenant et accompagnant par ex : le développement de la mouture à façon, le développement de meuneries autonomes, la diversification des activités du producteur vers la meunerie, le développement de paysans-boulangers ou de combinaisons équivalentes, le développement de filières de valorisation des sous-produits, l'animation collective et la mutualisation de matériel.

Développement de la meunerie:

Les évolutions qui pourraient être favorables au développement de la meunerie CC seraient :

- ☉ La disponibilité et la garantie d'approvisionnement en céréales
- ☉ Une demande croissante des particuliers et des boulangeries
- ☉ Une diversification des activités de meunerie
- ☉ La vente à un juste prix – partenariat ou associations entre acteurs
- ☉ La mobilisation d'acteurs variés autour des projets de meunerie
- ☉ Un accompagnement technique et économique et de l'animation collective si nécessaire

Développement de la boulangerie, notamment via :

- ☉ L'accès à des matières premières de qualité à des prix abordables (développement de l'amont de la filière)
- ☉ L'amélioration de la formation
- ☉ La protection du caractère artisanal et la valorisation du savoir-faire
- ☉ Le soutien à la recherche scientifique indépendante
- ☉ Un accompagnement technique et économique et de l'animation collective si nécessaire

4.7 FILIÈRE ÉCOCONSTRUCTION

La **production de matières premières** destinées à l'écoconstruction présente les spécificités suivantes :

- ☉ Une dépendance qualitative au **climat**, impliquant un taux de risque non négligeable en Wallonie (comparé à des climats plus secs).

- Une nécessaire **collaboration avec l'aval de la filière** afin de s'adapter aux exigences techniques nécessaires aux différentes valorisations.
- Un volume minimal de production pour justifier **l'achat de matériel spécifique**, lorsque celui-ci est nécessaire ; ou la mise en avant de solutions communes, telles que la mutualisation, le prêt et la location.
- La nécessaire certification ou une transparence assurant la **stabilité** et le respect des qualités techniques intrinsèques, nécessaires à la commercialisation des produits de construction.
- La réalisation d'analyses de cycle de vie, afin d'objectiver la performance environnementale des produits.
- Des contrôles très stricts sur la teneur en THC (tetrahydrocannabinol) des variétés de chanvre cultivé.
- La **recherche**, la création et la diffusion des connaissances permettant de concilier au mieux techniques culturelles, valorisation et rentabilité.
- Une complémentarité financière par rapport aux **autres débouchés agricoles**.

Lors de la **première transformation**, les pailles vont subir une première transformation durant laquelle on modifie l'état de la matière première brute :

- compression en ballots (paille)
- hachage/marcottage en chènevotte¹ (chanvre)
- défibrage (chanvre)

Ces matériaux doivent ensuite être mis en œuvre. Certains matériaux pourront être mis en œuvre par des ménages auto-constructeurs mais la plupart devront passer par les mains d'un entrepreneur ou d'un artisan, sous la supervision d'un architecte. Cette mise en œuvre peut être très spécifique, comme l'assemblage des modules bois/paille ou comme la projection du béton chanvre-chaux (BCC). D'autres demandent une mise en œuvre plus comparable à celle de leurs équivalents conventionnels, comme les blocs de BCC ou les laines de chanvre.

La demande de ces matériaux passe donc souvent par les ménages mais aussi par différents métiers de la construction.

Ces matériaux et produits sont ensuite directement vendus au client final par le transformateur ou passe par un distributeur de matériaux de construction.

La transformation de matières premières destinées à l'écoconstruction présente les spécificités/difficultés suivantes :

- L'utilisation de **matériaux** qui sont historiquement connus mais faisant encore le sujet de fausses croyances et relativement méconnus dans leurs nouvelles applications.

¹ La chènevotte peut être fibrée ou défibrée

- ☞ Une **activité innovante** dont le développement est souvent accompagné par la recherche.
- ☞ Une **activité de recherche** qui ralentit le processus .
- ☞ Un **accès aux capitaux compliqué** par l'aspect innovant.
- ☞ Des **besoins de certification** équivalents aux grosses entreprises mais des moyens moindres pour les financer.
- ☞ Une stricte nécessité du **professionnalisme de la mise en œuvre**, afin d'éviter les problèmes techniques et de décredibiliser la filière.

Ces matériaux peuvent être déjà utilisés tels quels dans certains cas. Par exemple, les ballots peuvent être empilés par les (auto-)constructeurs directement sur chantier. Les granulats de chènevotte peuvent être déversés en vrac dans les combles.

Mais ces matériaux peuvent aussi être transformés une seconde fois pour devenir des matériaux de construction à part entière qui seront mis en œuvre selon un procédé constructif particulier. La **seconde transformation** consiste par exemple pour le chanvre à :

- défibrer et napper les fibres de chanvre pour en faire des panneaux isolants semi-rigides ou des rouleaux.
- mélanger les granulats de chanvre à de la chaux pour en faire un mélange à projeter ou des blocs de construction.

Pour la filière paille, cette seconde transformation consiste en

- la manutention et l'encapsulage des ballots dans une ossature bois et enduits pour en faire des modules préfabriqués.

La transformation de matières premières destinées à l'écoconstruction présente les spécificités/difficultés suivantes :

- ☞ Une **rentabilité dépendante des investissements** consentis dans l'outil de production. Ses investissements sont parfois très importants.
- ☞ Une **stratégie fortement dépendante du développement et de la structuration de filière** en amont (l'offre de matières premières) et en aval (débouchés).
- ☞ Un positionnement stratégique indispensable **face à la concurrence : innovation, qualité.**
- ☞ **L'accès temporaire aux marchés internationaux** plus concurrentiels en cas de décalage entre l'offre et la demande de produits dans la filière locale ou d'absence de produits en filière locale.
- ☞ Un besoin de matière première présentant une **garantie de qualité** et des caractéristiques techniques spécifiques, obtenue par **interconnaissance avec le producteur.**

4.8 FILIÈRE MARAICHAGE

Les fruits et légumes constituent non seulement une porte d'entrée classique pour l'approvisionnement en produits locaux mais restent également d'un point de vue quantitatif, les **premiers produits commercialisés en circuits courts**.

Le maraichage est devenu une **porte d'entrée vers l'activité agricole** dans l'installation hors cadre familial, notamment du fait que

- Les investissements nécessaires à l'installation sont relativement peu conséquents ;
- La surface nécessaire pour dégager un revenu d'activité est réduite, ce qui n'empêche pas les complications d'accès au foncier ;
- L'installation en maraichage peut être progressive (alors que l'acquisition de bétail est configurante pour l'élevage) ;
- La commercialisation en vente directe des fruits et légumes est une porte d'entrée pour la distribution en circuit court.

Trois **éléments clés déterminent la réussite d'un projet d'installation** :

- l'acquisition et la maîtrise des compétences techniques (or il y a trop peu de centres de formation en RW),
- la constitution réseaux de soutien et de vente et
- la bonne gestion financière de son activité.

Lors de nos rencontres nous avons relevés les **caractéristiques suivantes pour les projets maraichers** (non exclusifs ou exhaustifs) :

- | | |
|------------------------------------|---|
| • Intensifs en main-d'œuvre | • Faible mécanisation |
| • Multiplication des rotations | • Grande diversité cultivée |
| • Installation hors cadre familial | • Petites et moyennes surfaces de culture |
| • Vente en circuits courts | |

Conséquence notamment du coût du foncier (culture intensive sur petites surfaces), des capitaux limités au départ pour les investissements, de l'attraction pour les modes de production agroécologiques.

Nous distinguons **deux étapes de transformation** :

- La première correspond au passage du produit frais en un produit « prêt à l'emploi.
- La transformation secondaire est généralement une étape à chaud restauration, conserves, plats préparés).

La vente directe implique généralement une offre diversifiée, si l'autonomie est visée (on vend uniquement sa propre production), celle-ci n'est jamais atteinte dès la première année, surtout en début et fin de saison. Les **maraichers procèdent à de l'achat-revente** soit via des grossistes soit via un réseau de producteurs, cette démarche implique transparence et confiance entre producteurs et consommateurs.

4.9 FILIÈRE LAIT – FROMAGE

On constate une forte **standardisation génétique** dans les exploitations laitières wallonnes avec la prédominance de la **race Holstein**.

- Face à ça, certains éleveurs cherchent à **introduire une plus grande diversité génétique** dans leur exploitation notamment pour se différencier au niveau de la qualité de leur lait et introduire une plus forte rusticité dans leur cheptel.
- D'autres sont parvenus à faire **reconnaître une race locale, la Rouge Pie de l'Est**, plus rustique et dont la qualité du lait reflète son adaptation au terroir.

Les **laiteries occupent une place centrale** et difficilement contournable. Cette prédominance façonne la chaîne de valeur à différents niveaux.

- Les laiteries ne payent pas le lait au volume livré, mais plutôt à la « quantité de matières utiles ». Le **payement du lait selon des critères de contenu (protéines, graisses, hygiène)** a modelé progressivement les systèmes d'élevage.
- Plusieurs acteurs présentent la production de lait comme le « **seul métier au monde où on produit quelque chose et où on ne fixe pas le prix** ».
- Certaines **conditions de collecte** imposées par les laiteries sont contraignantes pour les producteurs-transformateurs, notamment les **volumes minimums livrés** pour le passage du camion-citerne et la **régularité des quantités livrées**.
- Les coopératives laitières offrent un cadre juridique facilitant le maintien du régime fiscal particulier pour les agriculteurs (le **régime forfaitaire**).
- Les laiteries assurent le dépôt obligatoire des échantillons de lait de vache dans un **laboratoire homologué** pour les analyses microbiologiques.

Les transformateurs fromagers en Région wallonne sont aujourd'hui contraints de **s'adresser aux pays voisins pour bénéficier de conseils d'experts** pour le développement de leur activité.

Les leviers pour améliorer **qualité du lait au sein des exploitations** en vue de sa transformation laitière sont se situent notamment autour de :

- la nature du cheptel,
- l'alimentation du bétail,
- l'hygiène de traite.

On distingue les **ateliers partagés de transformation des ateliers collectifs** aux niveaux de la propriété des outils, de la création ou non d'une entreprise commune, de la mise en commun ou non du lait et de la responsabilité sanitaire qui en découle.

Au niveau de la distribution, **la sollicitation des GAA** posent questions pour certains fromagers.

- D'une part, le **conditionnement** en petites quantités impose une charge de travail supplémentaire (il faut faire des portions, peser, filmer, étiqueter, ...).

D'autre part, ces acteurs émergents **concurrentent les crémeries qui sont leurs partenaires historiques** dans les villes. Il est pour cela possible pour les fromagers de jouer sur des **marges différentes** lors de la vente de leurs produits.

5 INTRODUCTION

« **Quels sont les déterminants, les freins et les leviers permettant d'améliorer la durabilité des circuits courts ?** » « **Comment favoriser la réappropriation de ces connaissances par les acteurs de terrain ?** » Telles sont les questions pour lesquelles il a été demandé à l'équipe de recherche d'apporter des éléments de réponse. L'analyse livrée est le fruit d'une recherche menée par le Centre d'Études Économiques et Sociales de l'Environnement de l'Université Libre de Bruxelles entre 2015 et 2016, financée par la Région wallonne et coordonnée par la Fédération Inter-Environnement Wallonie.

L'approche avec laquelle la durabilité a été abordée dans ce projet est singulière et **se démarque explicitement d'une approche qui serait centrée sur les trois piliers (économique, social et environnemental) et leurs intersections**. Cet affranchissement conceptuel a été traduit par une méthode itérative et inductive qui a permis d'aboutir à un ensemble de connaissances et de constats en provenance directe de différents acteurs impliqués dans les filières en circuits courts. L'approche a permis, dans le même temps, d'augmenter le caractère réappropriable des données récoltées.

La durabilité des circuits courts a été abordée au travers de sujets et d'enjeux appartenant à la réalité quotidienne des acteurs et de leurs métiers. La **durabilité** dont il est question ici est celle **vécue et mise en œuvre** quotidiennement par les acteurs. Cette approche implique de questionner de fil en aiguille les modèles d'entrepreneuriat, les interactions socioéconomiques mais aussi les différentes motivations, conceptions du monde et valeurs. La démarche a cherché à **adopter une perspective qui soit en résonance avec la réalité des personnes au sein de leurs activités**.

Nous avons, tout au long de cette recherche, mélangé de façon itérative les critères et questions importantes reprises dans la littérature avec une vision plus inductive partant des réalités de terrain et des questions fondamentales pour les acteurs. La façon dont l'équipe de recherche a procédé et les difficultés rencontrées sont présentées dans le chapitre 6 consacré au processus et à la **méthodologie de recherche**.

Il semblait également pertinent de confronter ces paroles d'acteurs à la **littérature scientifique** sur le sujet et d'en observer les éventuelles convergences ou divergences. Le parti a donc été pris de consacrer une partie du rapport à une revue de littérature scientifique sur la durabilité des circuits courts, revue que l'on trouve au chapitre 7.

Ce positionnement signifie également que nous avons dès le départ opté pour une **approche non normative**. Autrement dit, nous n'avons pas cherché à développer des indicateurs mais des outils de réflexions et d'accompagnement pour que les acteurs puissent se questionner, s'inspirer et s'orienter vers plus de durabilité dans un sens et à un rythme qui leur convienne.

Cette notion de rythme prend également une place centrale dans le projet de recherche. Il est apparu essentiel d'appréhender au mieux la **question des trajectoires** et d'adopter une **perspective dynamique**. Chaque activité aborde en effet la durabilité d'une façon qui lui est propre. Les uns penseront tout d'abord à un mode de production respectueux de l'environnement, les autres à mettre en place, par exemple, un système de gouvernance inclusif. Chacun commence donc, consciemment ou non, par tirer un fil qui est en adéquation avec ses objectifs et ses besoins. Au risque de s'emmêler et de faire nœud, ceux-ci doivent être tirés progressivement par les acteurs de façon à construire tout aussi progressivement l'activité et stabiliser les acquis. Notre démarche a dès lors été attentive à ne pas faire une photographie figée de la durabilité d'une activité mais à montrer différents arrêts sur image d'une diversité de films en construction.

Ainsi la matière récoltée au moyen de nombreux témoignages, questionne les différents aspects d'une activité en circuits courts et laisse les priorités et difficultés des uns et des autres prendre place et s'exprimer pour constituer une vision de la **durabilité vivante et nuancée, dynamique et évolutive**.

Les **témoignages et questionnements émergeant des rencontres** sont collectés et organisés en vue d'inviter les porteurs de projets à naviguer parmi eux afin de se positionner, de constater leurs acquis, leurs marges et possibilités d'évolution, relever les réflexions à mener. Cette matière est présentée de façon brute en annexe du rapport. Elle gagnerait à terme à être illustrée et rendue interactive dans un outil intuitif spécialement conçu pour les acteurs².

Une autre particularité à prendre en compte lors de la lecture de ce rapport, est la délimitation volontairement élargie de ce qui est considéré comme **circuit court**. Ici aussi, nous nous sommes **affranchis des définitions officielles** ou fréquemment rencontrées, généralement centrées sur un nombre maximum d'intermédiaires. Cette vision élargie est la conséquence du fait que lorsque cette règle (un seul intermédiaire entre producteur et consommateur) est appliquée concrètement sur le terrain, la définition atteint ses limites. Doit-on ajouter un intermédiaire lorsqu'il y a une ou plusieurs étape(s) de transformation ? La constitution d'une coopérative de producteurs qui se charge de la commercialisation ou l'existence d'un service de transport mutualisé doivent-ils être considérés comme des intermédiaires ? Que faire des producteurs qui mélangent vente directe et vente indirecte ? Que faire des initiatives où le producteur, le transformateur, le distributeur s'inscrivent dans une dynamique collective ?

Afin d'investiguer une **large diversité d'initiatives** et sur base des travaux de Prigent-Simonin et Hérault-Fournier (2012), l'accent a davantage été mis sur la **notion de proximité multifacettes** des initiatives. Cette proximité peut être déclinée en

² La matière pour la construction d'un outil à destination des porteurs de projet et des professionnels de l'accompagnement constitue une annexe séparée du présent rapport. Cette annexe est disponible sur demande motivée auprès de l'équipe de recherche.

différentes composantes telles que la proximité relationnelle³ (impliquant des interactions directes entre les acteurs) mais également la proximité d'accès (géographique, ex. : ancrage local fort), la proximité identitaire (valeurs/motivations, ex. : conceptions partagées du système alimentaire) et de processus (connaissances des manières de faire, ex. : savoir-faire artisanal partagé). En s'appuyant sur cette notion, la délimitation des circuits courts a dès lors été élargie, ce qui a permis d'intégrer différentes réalités du secteur à l'analyse, en ce compris des **initiatives multi-acteurs** comme suggéré par J.-G. Messmer (2013).

Cette vision élargie a orienté **les traits retenus pour caractériser une organisation en circuits courts**. Ces traits incluent naturellement la filière et les activités de l'initiative mais également les interactions avec d'autres acteurs, les modes de gouvernance, la variété des circuits de commercialisation ou encore la présence ou non d'attributs récurrents mais non permanents tels qu'une fonction de sensibilisation ou une labellisation biologique. Cette caractérisation, présentée de façon illustrée, peut être retrouvée au chapitre 8.

L'orientation multi-acteurs s'adaptait également bien à la demande initiale d'investiguer **différentes filières**. Après évaluation de l'intérêt de leur analyse pour le développement des circuits courts, trois filières alimentaires (maraichage, lait-fromage et céréales-boulangerie) et une filière non-alimentaire (écoconstruction) ont été retenues pour l'analyse.

Comment ses acteurs s'agencent-ils les uns par rapport aux autres ? Quelles sont les différentes postures qu'un professionnel de l'accompagnement peut-il adopter ? Les porteurs de projet partagent-ils des valeurs, un savoir-faire, une vision partagée de la qualité, des activités ou des services logistiques ?

Ces questions seront abordées parmi d'autres dans les chapitres consacrés à trois **enjeux qui se sont avérés, au cours de l'enquête, transversaux aux différentes filières** et centraux pour le développement de circuits courts durables. Il s'agit du chapitre 9 abordant les questions de construction de partenariats et de structuration de filières. Dans le chapitre 10 sont abordés les aspects relatifs à l'accompagnement de projet et aux trajectoires d'acquisition et de mobilisation de compétences. Enfin, le chapitre 11 approfondit les questions relatives à la logistique. Au-delà de ces questions transversales, un chapitre a été consacré à chacune des quatre filières de façon à mettre en avant leurs dynamiques propres et leurs enjeux spécifiques. Nous les retrouvons dans les chapitres 12 à 15.

Il ressort des éléments exposés dans cette introduction, que ce rapport doit être lu comme une tentative de compte-rendu et d'analyse des enjeux de durabilité tels qu'ils sont expérimentés dans la réalité quotidienne des acteurs en circuit court. À cet égard, l'équipe de recherche tient à remercier chaleureusement tous les acteurs ayant consacré de leur temps pour témoigner de leur expérience. Ils ont ainsi contribué à

³ Cette composante est la plus proche de la définition classique liée au nombre d'intermédiaire

nourrir ce projet de recherche qui fût, grâce à eux, une riche aventure tant sur le plan de la recherche que sur le plan humain.

POINTS CLÉS

La démarche de recherche s'est donnée comme objectif l'analyse approfondie de la durabilité d'une diversité d'organisations en circuits courts. Pour assurer cette diversité **nous avons sélectionné des organisations dans quatre filières différentes (céréales-boulangerie, lait-fromage, écoconstruction, maraichage) et des organisations impliquées dans plusieurs filières alimentaires à la fois.** La sélection a été réalisée sur base de la construction d'une grille de caractérisation répertoriant les différents éléments organisationnels observables.

Afin de répondre à l'objectif d'analyse de la durabilité des organisations en circuits courts, nous avons **confronté au moyen de plusieurs outils méthodologiques** (entretiens individuels et collectifs, participation à des réunions, visites de fermes et d'ateliers) **la lecture des acteurs de terrains sur la durabilité de leurs activités à la déclinaison de la durabilité établie tant par des professionnels de l'accompagnement de projets que dans la littérature** sur le sujet.

Une **analyse de contenu thématique** a été conduite sur les trente-deux enregistrements réalisés. Cette analyse nous a permis d'établir **trois enjeux transversaux au développement des circuits courts** : (1) la structuration des filières, (2) les compétences et l'accompagnement et (3) la logistique, enjeux que nous avons chacun approfondi séparément. Parallèlement aux enjeux transversaux, nous avons rendu compte des **freins et leviers associés au développement des quatre filières investiguées.**

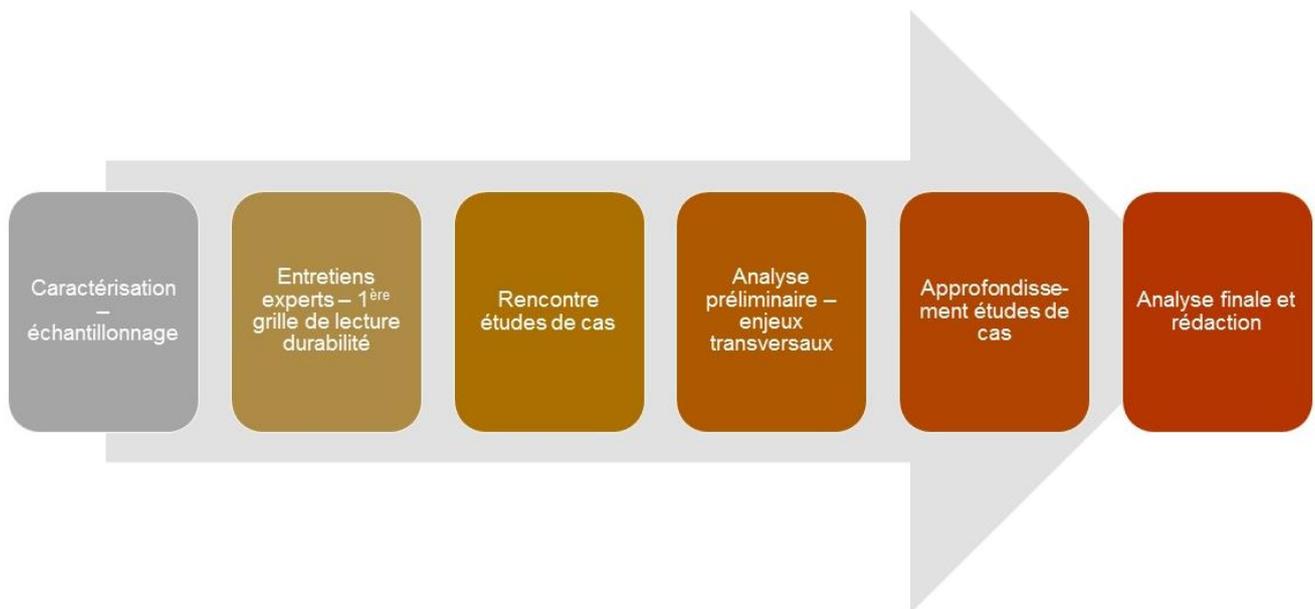
Finalement, **l'équipe de recherche a jeté les bases pour la construction d'un outil à destination des porteurs de projets et des professionnels de l'accompagnement.** La matière de cet outil est constituée d'une lecture originale de la durabilité telle qu'elle est vécue et mise en œuvre par les acteurs des circuits courts et est composée d'un **ensemble d'extraits d'entretien** reprenant les questionnements, les récits d'expériences et les paroles d'experts des acteurs rencontrés.

Pour rendre compte de cette lecture originale, nous nous sommes émancipés d'une approche de la durabilité organisée en piliers car **les acteurs ne découpent pas leur réalité de terrain en quatre piliers** (économique, social, environnement et territoire) et n'envisagent pas la durabilité de leur activité comme étant un tout. Celle-ci est intrinsèquement présente ou non à différents aspects concrets et vécus. **Nous avons dès lors suivi le fil de leur réalité pour ensuite le raccrocher aux thématiques que nous savions problématiques ou porteuses d'intérêt** tout en gardant l'intention et les mots des porteurs de projets.

6.1 INTRODUCTION

La présente étude s'est déroulée entre mai et décembre 2015 et l'équipe de recherche a pu bénéficier d'un comité de suivi⁴ impliqué durant tout le processus. La recherche a été divisée en six grandes étapes telles que reprises dans la figure ci-dessous. Ces étapes sont ensuite décrites tout au long du présent chapitre. Bien que ces dernières soient représentées sous un agencement chronologique, les réalités de la recherche font que dans les faits les ont été souvent imbriquées partiellement dans les autres.

Figure 1 Processus de recherche



6.2 ÉCHANTILLONNAGE

La présente étude s'est organisée autour de la rencontre et de l'analyse de onze organisations⁵. L'approche de recherche que nous avons adoptée nous a conduit à intégrer un nombre restreint d'organisations à l'échantillon de façon à pouvoir approfondir l'analyse pour chacune d'elle. En effet, la démarche de recherche qui a été la nôtre n'impliquait pas la sélection d'un échantillon représentatif mais se donnait au contraire comme objectif une étude dynamique⁶ de la diversité des organisations en circuit court.

⁴ Comité de suivi composé de représentants des organisations suivantes : Diversiferm, SAW-B, Agence pour l'Entreprise et l'Innovation, Département du développement durable du Service Public de Wallonie, Ministre wallon de l'Environnement et dont la coordination a été assurée par la Fédération Inter-Environnement Wallonie.

⁵ Le cahier spécial des charges prévoyait dix études de cas. Les rencontres de terrain nous ont conduit à compléter les organisations analysées dans la filière céréales-boulangerie.

⁶ Dynamique dans le sens où nous avons analysé la trajectoire d'installation des acteurs et que les organisations sélectionnées ont été abordées via différentes portes d'entrée (analyse filière, entretiens multiples par organisation, participation à des réunions d'équipe, visite d'atelier, etc.). Cette combinaison d'outils de construction de données nous a permis de confronter les résultats de nos

Pour atteindre cette diversité organisationnelle des circuits courts, nous avons procédé à une étape d'échantillonnage en trois phases. La première a consisté à répertorier et structurer les éléments organisationnels observables pour chaque étude de cas et à construire sur cette base une grille de caractérisation des organisations en CC. Ce travail a permis d'aboutir à la matière reprise au chapitre sur la caractérisation.

La deuxième phase nous a conduit à recenser les études de cas potentielles. Nous avons pour cela exploré différents canaux :

- ❖ Notre connaissance des initiatives en Région wallonne découlant d'anciens projets de recherche ;
- ❖ La tenue d'entretiens avec les membres du comité d'accompagnement de l'étude⁷ ;
- ❖ L'exploration d'annuaires en ligne de producteurs locaux :
 - ★ Le site initié par Crédal (Agence-conseil en économie sociale)
 - ➔ <http://www.circuits-courts.be/>
 - ★ Le site de l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (APAQ-W)
 - ➔ <http://www.apagw.be/Les-bonnes-adresses/Producteurs-locaux/>
 - ★ L'annuaire de producteurs pour l'approvisionnement des collectivités
 - ➔ <http://lecllocal.be/>
 - ★ L'annuaire des producteurs de la Province du Luxembourg
 - ➔ <http://terroirlux.be/>
 - ★ L'annuaire des producteurs de la Province de Liège
 - ➔ <http://agritrace.provincedeliege.be/>

À partir de l'exploration des initiatives, nous avons établis une liste d'études de cas éventuelles comportant le plus d'informations disponibles directement, c'est-à-dire sans rencontrer les porteurs de projet⁸.

La troisième phase visant à procéder à la sélection effective de notre échantillon a été divisée en deux. Nous avons dans un premier temps sélectionné les filières d'activités devant faire l'objet de l'étude. Ensuite, nous avons sélectionné pour chaque filière les études de cas correspondantes en fonction de leur complémentarité en termes de diversité organisationnelle.

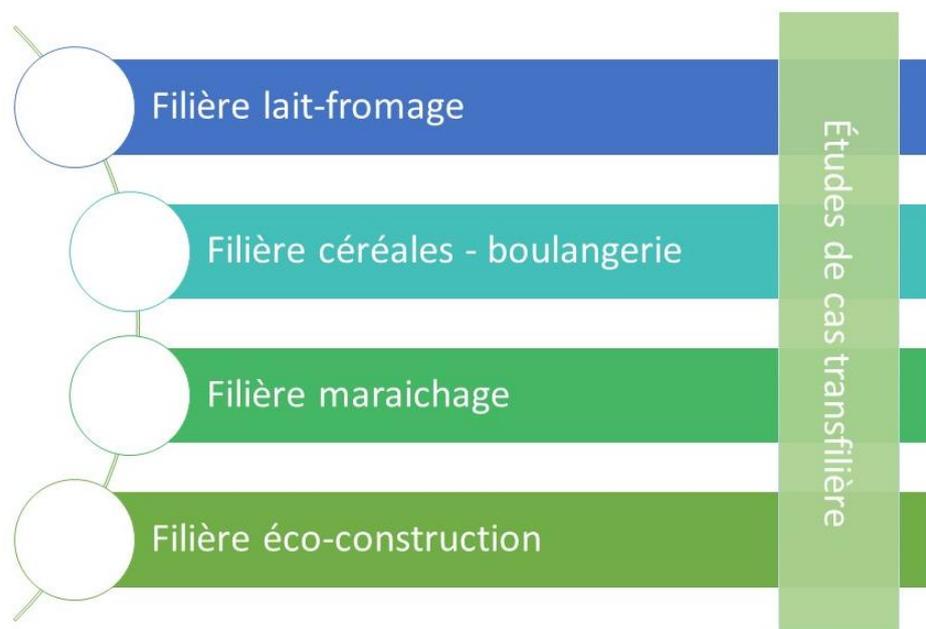
analyses préliminaires à la réalité du terrain et de s'inscrire de cette façon dans un processus de recherche itératif et dynamique.

⁷ Ces personnes étaient au moment de l'entretien impliquées professionnellement dans le soutien aux circuits courts. Il s'agit de Stéphane Winandy (Diversiferm), Jean-François Herz (SAW-B), Estelle Fierens (IEW), Laurence Lambert et Charles-Edouard Jolly (Centre de référence des circuits courts – AEI).

⁸ Comme par exemples, les filières impliquées, les parties prenantes de l'organisation, les statuts de l'organisation, la zone d'implantation, les volumes de production approximatifs, le profil de la/les personne(s) ayant impulsé l'initiative, etc.

6.2.1 Choix des filières concernées par l'étude

Figure 2 Les filières investies par l'étude



Le cahier des charges de l'étude prévoyait l'investigation de deux filières : **la filière lait et la filière maraichage**. En outre, il nous fallait sélectionner en plus de ces dernières une filière alimentaire supplémentaire et une filière non-alimentaire investie par les circuits courts.

Après un premier tour d'horizon de la production alimentaire en Wallonie, deux filières d'activités principales⁹ sont ressorties pour compléter les filières déjà établies : la filière viande et la **filière céréales – boulangerie**. Finalement, c'est la filière céréales – boulangerie qui a été retenue pour la recherche et ceci pour deux différentes raisons :

- a. **Le double intérêt offre et demande de la filière céréales – boulangerie.** En effet, un bref aperçu des acteurs de la filière nous a révélé une dynamique émergente autour de la structuration des différentes étapes de production – transformation de pains en circuits courts (coté offre). Par ailleurs, nos recherches précédentes (CADACC, 2015) ont démontré que les pratiques d'approvisionnement pour le pain étaient encore majoritairement reliées aux petits commerces (boulangeries), habitude qui contraste avec les autres catégories d'aliments. L'introduction d'une démarche circuit court pour le pain ne pourrait dès lors pas impliquer dans le chef des consommateurs un

⁹ Principale dans la mesure où (1) elles impliquent une diversité d'acteurs suffisante pour donner sens à une approche filière et (2) les volumes produits sont relativement conséquents pour justifier une investigation approfondie dans le cadre de l'étude. Ainsi, plusieurs produits ont été rapidement écartés du processus de sélection malgré leur production en Région Wallonne : le miel, le quinoa et le vin.

réagencement préalable de l'organisation de l'approvisionnement¹⁰. Ces arguments soulignent donc l'intérêt d'investiguer la filière céréales – boulangerie afin de mieux en comprendre les difficultés et les opportunités dans une optique circuit court.

- b. Le **verrouillage et la complexité de la filière viande** en regard des ressources disponibles dans le cadre de l'étude. La complexité de la filière viande nous a en effet été souligné par la coordinatrice du Centre de Référence des Circuits Courts (AEI).

Moi j'avais émis des réserves sur la question de la filière viande que je connais bien pour avoir travaillé pendant cinq ans dans le secteur porcin. C'est l'une des filières les plus compliquées parce qu'elles passent notamment par plusieurs maillons dont un maillon (à l'exception de PQA pour la filière porcine) qui n'est souvent pas dépendant des producteurs et qui est l'abattoir. Parfois le transport qui est souvent aussi très important, plus le transport après abattage, plus le maillon « chevilleurs »¹¹ etc.¹²

En plus de l'analyse des circuits courts alimentaires, l'étude s'est donnée comme objectif d'investiguer **une filière non alimentaire** dont l'analyse croisée (alimentaire / non alimentaire) pourrait être riche d'enseignements pour le développement des circuits courts.

Pour faciliter la possibilité de dialectiser les études de cas entre les différentes filières, nous avons tout d'abord écarté de la sélection les activités de services en circuits courts (finance, transport, etc.) pour nous concentrer sur les **activités de production de biens**.

Ensuite, nous sommes partis du constat d'une augmentation de la demande alimentaire en produits transformés et des difficultés qu'éprouvent encore aujourd'hui les circuits courts à proposer une gamme de produits transformés élargie et accessible à un plus grand nombre. En conséquence, nous avons restreint l'éventail des possibilités aux **activités impliquant une étape de transformation essentielle pour la filière**. Nous avons ainsi écarté par exemple la filière bois de chauffage de l'étude.

En outre, nos réflexions nous ont conduits, toujours dans une optique de faire dialoguer les différentes filières entre elles, à **envisager une filière organisée autour de la commercialisation d'un produit impliquant une consommation régulière** comme c'est le cas pour l'alimentation. Nous nous étions alors tournés vers la filière fibre-textile (à base de lin ou de chanvre). Cependant nous avons rapidement constaté qu'à l'inverse du Nord de la France, la filière belge a subi des démantèlements d'activités trop conséquents pour être aujourd'hui investiguée comme étude de cas.

¹⁰ À l'inverse, par exemple, de produits comme le lait ou le beurre qui sont aujourd'hui principalement achetés via les grandes et moyennes surfaces et pour lesquels les consommateurs devraient modifier tout un système de pratiques d'approvisionnement alimentaire.

¹¹ Négoce de carcasses pour les bouchers-détaillants.

¹² Adapté de Lambert L. et Jolly C.-E., Centre de Référence des Circuits Courts (Agence pour l'Entreprise et l'Innovation), rencontrés le 29-06-2015.

Finalement, nous avons opté pour la **filière éco-construction** car elle répond à nos exigences précédentes (activité de production de biens impliquant une ou plusieurs étape(s) de transformation). Le nombre d'hectares est en forte progression depuis son redémarrage et les acteurs sont encore peu nombreux en aval. Elle pourrait donc présenter un potentiel économique non négligeable bien que certains acteurs rencontrent des difficultés ; difficultés qui nous semblaient intéressantes d'investiguer. Par ailleurs, cette filière permet de faire un lien avec l'agriculture par la mobilisation de matériaux tels que la paille de céréales et le chanvre.

6.2.2 Études de cas sélectionnées

Après avoir établi les filières à investiguer et procédé à un recensement partiel des organisations de circuit court en Région wallonne, nous étions en mesure de sélectionner les études de cas pour mener la recherche. Pour cela, nous nous sommes donné deux lignes d'orientation : celle de la diversité d'une part et celle de la complémentarité d'autre part.

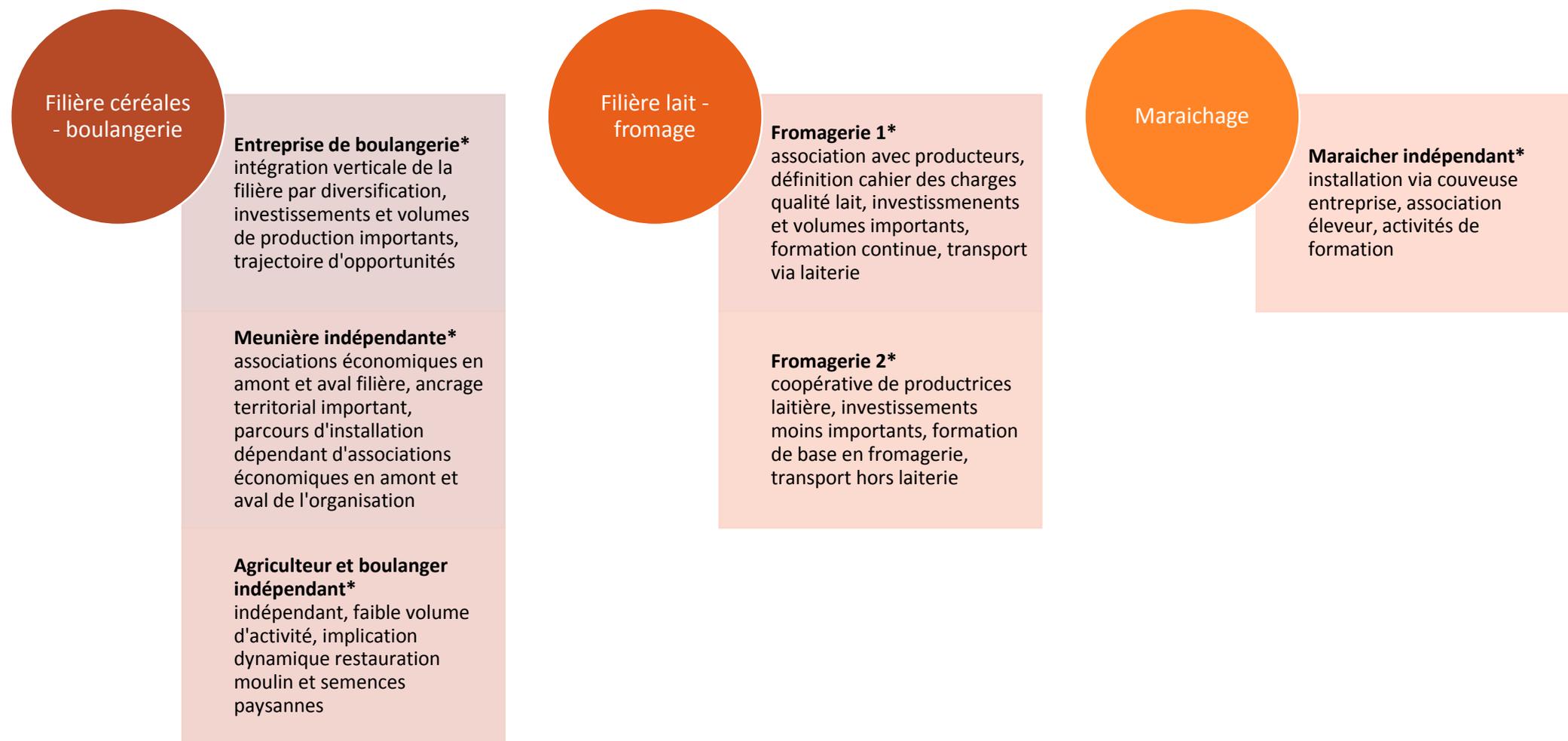
En nous appuyant sur la construction d'une caractérisation des dispositifs organisationnels en circuits courts (voir chapitre 8), il a été possible d'établir par filière un panel de projets en circuit court aux trajectoires différentes et complémentaires pour l'étude. Ainsi, nous avons retenu onze organisations pour la recherche telles que reprises sur les figures ci-dessous.

La figure ci-dessous met en avant les caractéristiques de chaque organisation qui nous ont permis de procéder à la sélection sur base des critères de diversité et de complémentarité. Pour plus de détails, nous présentons chaque étude de cas avec les informations complètes au chapitre 8.

En plus des quatre filières établies, nous avons établis une quatrième catégorie d'études de cas qui correspond aux collectifs. Cette catégorie reprend les organisations où (1) une diversité de parties prenantes sont impliquées et (2) plusieurs filières d'activités (et donc catégories de produits) sont mobilisées.

Nous avons également veillé à la répartition géographique des études de cas. Là aussi, notre recherche a visé la diversité – dispersion comme critère de sélection – afin de couvrir toutes les provinces de la Région wallonne.

Figure 3 Éléments de caractérisation des études de cas ayant contribué à leur sélection





Collectifs

Groupement de producteurs et d'épiciers*

org. distribution -
logistique en milieu rural,
implication
professionnels
distribution, pas de
structure juridique propre

Coopérative de producteurs et de consommateurs*

commandes en ligne,
réadaptation modèle
entreprise, implication
bénévoles

Coopérative de consommateurs*

supermarché coopératif,
impulsion
consommateurs, objectif
mixité sociale,
compétences bénévoles,
gouvernance innovante



Éco- construction

Entreprise active dans la construction en paille*

activités situées en 2^{ème}
transformation et en mise
en oeuvre, R&D,
association forte avec
producteur (enjeux de
qualité)

Entreprise active dans le chanvre*

société anonyme, acteur
relanceur de filière,
difficultés et évolution
stratégique

6.3 CONSTRUCTION D'UNE PREMIÈRE GRILLE DE LECTURE DE LA DURABILITÉ

6.3.1 Premier découpage en quatre axes

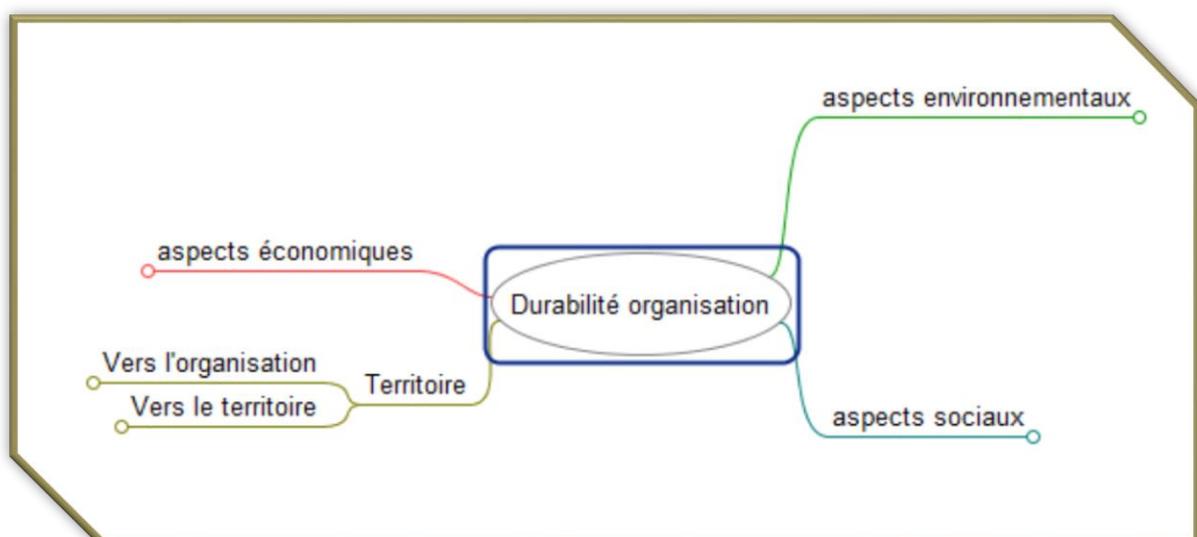
Une fois les études de cas sélectionnées et afin d'interroger la durabilité de chacune de organisations, nous avons commencé à construire une grille multicritères « durabilité et territoire » (grille D&T) qui a ensuite servi de guide d'entretien lors des interviews avec les acteurs.

Afin d'analyser la durabilité des CC alimentaires et non alimentaires en Région wallonne, une première disposition nous a semblé essentielle : il faut, comme le suggère Corade et Del'homme (2013) évaluer tant la durabilité interne des organisations que les interactions entre cette organisation et son territoire.

Ainsi émergent deux composantes complémentaires de la durabilité des CC : d'une part la capacité interne des dispositifs organisationnels à intégrer les objectifs tridimensionnels de durabilité et, d'autre part, la capacité externe à construire des liaisons durables avec son territoire. Cette deuxième composante territoriale découle du fait que la durabilité d'un territoire donné n'équivaut pas à la somme des organisations durables géographiquement établies en son sein. Au contraire, la durabilité territoriale repose sur la coordination et l'imbrication entre les organisations et son territoire. Notre évaluation de la durabilité a intégré cette double composante en veillant à identifier les interactions de l'organisation vers son territoire et du territoire vers l'organisation.

Nous avons dès lors entamé la construction de la grille D&T sur base des quatre axes tels que représentés dans la Figure 4.

Figure 4 Quatre axes initiaux de la grille D&T



Pour détailler chacun de ces axes et définir les différentes questions que les porteurs de projet en CC peuvent se poser vis-à-vis de la durabilité de leur organisation, en

complément d'une revue de la littérature (voir chapitre 7) nous avons rencontré différents acteurs professionnels en interaction avec des entrepreneurs en CC (voir Tableau 1). Ainsi, sur base de ces entretiens d'experts réalisés principalement en première partie de l'étude, nous avons pu découper chacun des axes en différentes dimensions et sous-dimensions. Ce découpage nous a ensuite servi de base de travail pour confronter le contenu et l'organisation de la grille D&T avec les acteurs impliqués dans chacune de nos études de cas.

Tableau 1 Experts interviewés

<u>N°</u>	<u>Nom de la structure</u>	<u>Personnes rencontrées</u>	<u>Date</u>
Structures d'accompagnement économique			
1	Diversiferm	Winandy S.	rencontré le 04-06-2015 et contacté le 30-06-2015
2	Crédal (Agence-conseil)	Rassart J.	rencontré le 11-06-2015
3	SAW-B (Agence-conseil)	Herz J.-F.	rencontré le 19-06-2015
4	Tr@me asbl	Wathelet D.	rencontré le 09-07-2015
5	Bureau économique de la Province de Namur (BEP),	Dehareng M.	rencontré le 13-07-2015
6	Hainaut Développement	Cavaliere R.	rencontré le 23-09-2015
7	SAW-B (Agence-conseil)	Zanatta J.-M. et LeJolly S.	rencontrés le 24-09-2015
8	Créa-Job	Mélon I.	rencontrée le 24-09-2015
Mise en réseau, accompagnement et formation			
9	Inter-Environnement Wallonie	Fierens E.	rencontrée le 18-06-2015
10	Centre de référence des circuits courts (Agence pour l'Entreprise et l'Innovation)	Lambert L. et Jolly C.-E.	rencontrés le 29-06-2015
11	Chanvre Wallon asbl	Joie Th.	rencontré le 15-10-2015
12	Biowallonie	Beudelot A.	rencontrée le 28-10-2015
Recherche			
13	Doctorante (diversité des céréales cultivées)	Baltazar S.	rencontrée le 10-11-2015

Durée totale enregistrement entretiens d'experts : 22h30

En nous appuyant sur l'expérience et les connaissances des experts rencontrés, nous avons fait ressortir une diversité de dimensions relevant de la durabilité des organisations en circuits courts. Ces différents éléments sont venus étayer les quatre axes (ou piliers de durabilité) susmentionnés.

6.3.2 Présentation des dimensions de durabilité organisées par pilier

Au fur et à mesure des rencontres, nous avons compilé les dimensions qui s'inscrivaient selon les experts dans une approche de la durabilité des organisations en circuit court. Nous avons organisés cette première grille D&T selon le schéma repris dans les Figure 5 et Figure 6. Nous y avons rassemblé tous les points d'attention soulignés par les experts lorsque l'on aborde le thème de la durabilité dans les organisations en CC.

Figure 5 Aspects économiques et territoriaux de la première grille de durabilité

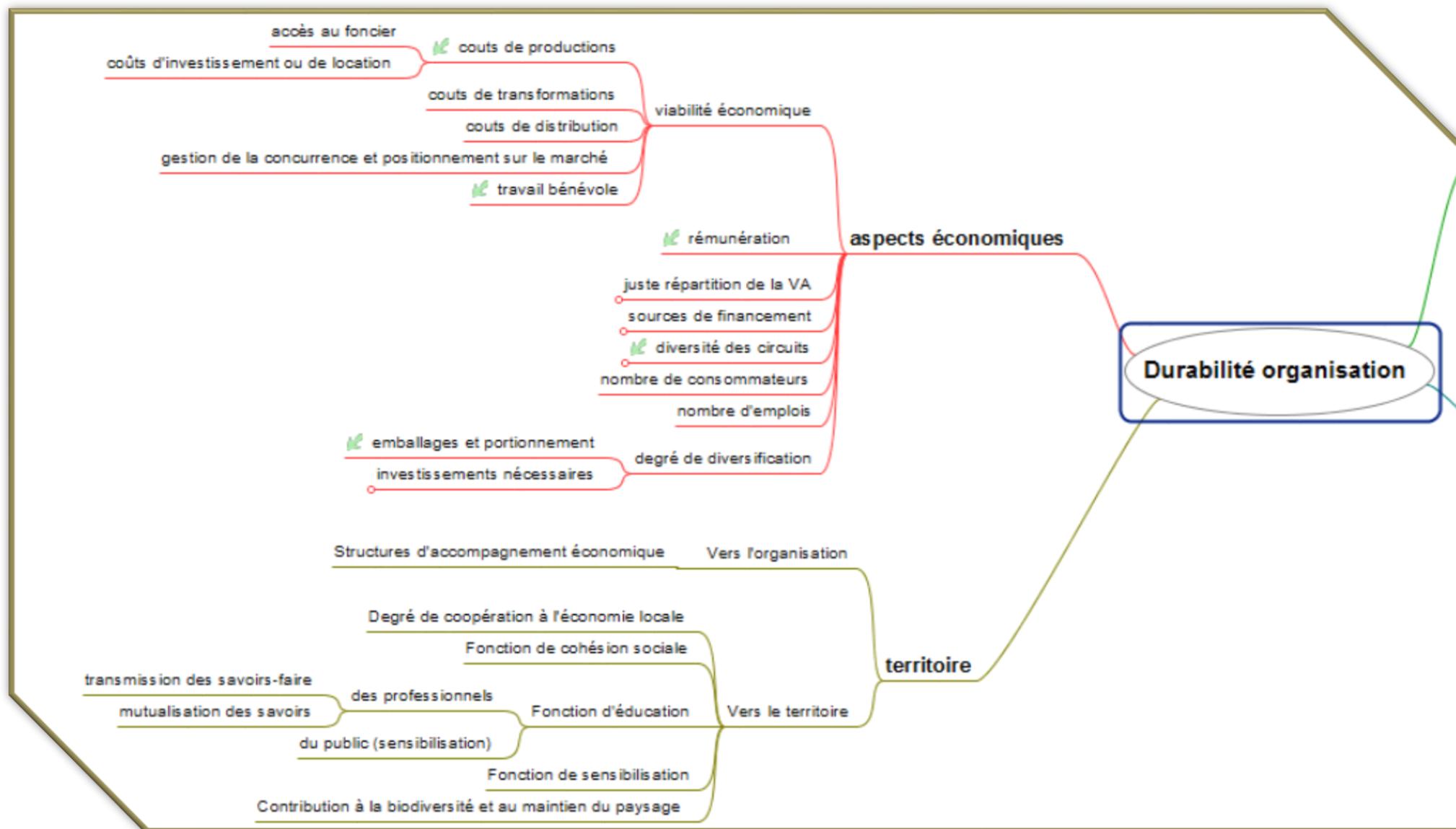
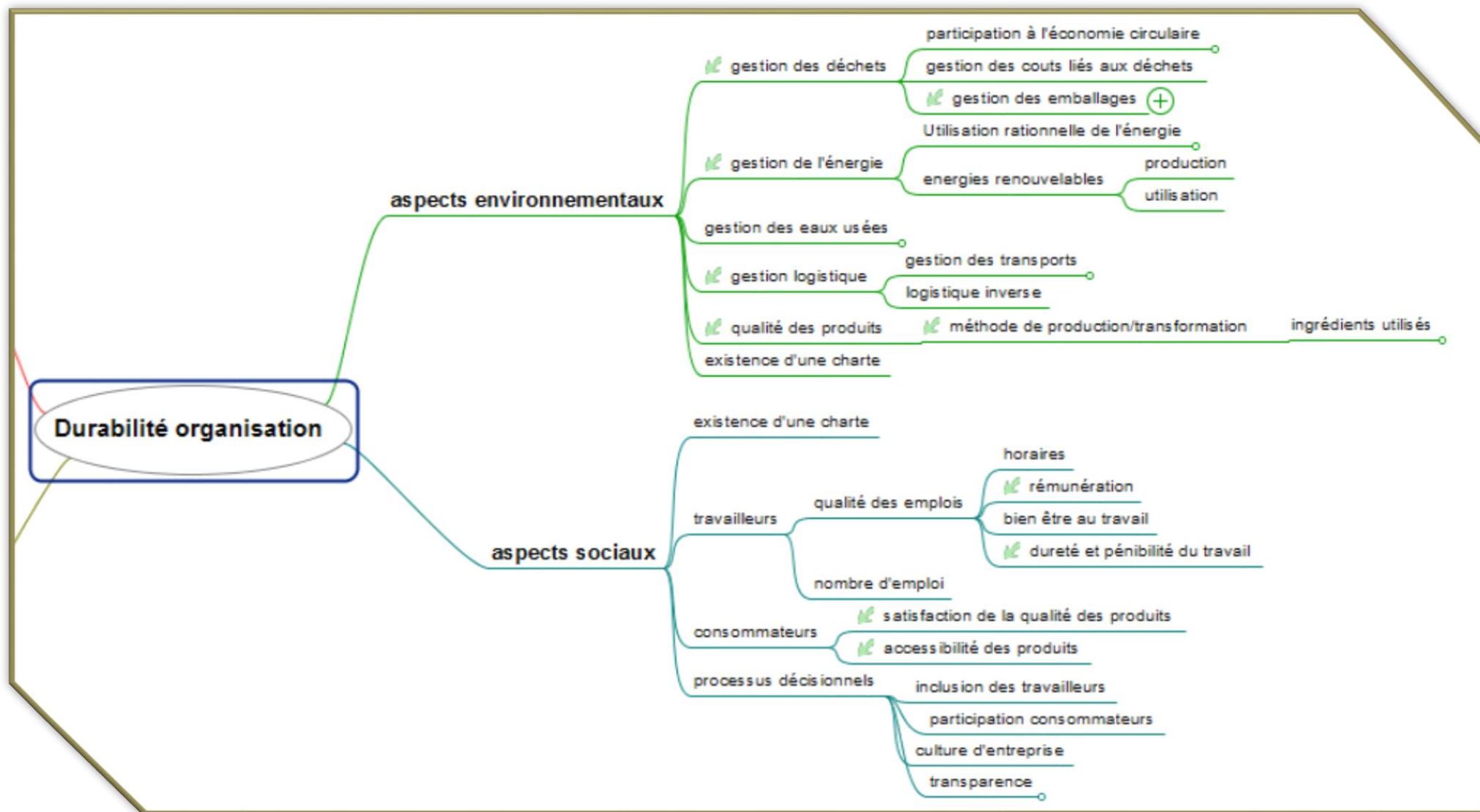


Figure 6 Aspects environnementaux et sociaux de la première grille de durabilité



6.4 RENCONTRE AVEC LES ORGANISATIONS

Nous avons ensuite sollicité un entretien avec chacun des porteurs de projet des onze organisations. La préparation des entretiens de type semi-dirigés¹³ a été organisée autour des deux outils préalablement construits : les éléments de caractérisation des organisations et la grille D&T. Ainsi chacune des dimensions reprises dans ces outils a été tournée sous forme de question de façon à établir, dans un premier temps, la trajectoire du projet, les dispositifs organisationnels mobilisés et le rôle joué dans la filière d'activité.

Dans un second temps, nous avons confronté la grille D&T à la réalité de terrain. Comme nous le présentions sur base de l'expérience acquise dans le cadre de précédentes recherches, nous avons dû nous émanciper d'une approche de la durabilité organisée en piliers¹⁴. Les acteurs ne découpent pas leur réalité de terrain en quatre piliers et n'envisagent pas la durabilité de leur activité comme étant un tout, celle-ci est intrinsèquement présente ou non à différents aspects concrets et vécus. Nous avons dès lors suivi le fil de leur réalité pour ensuite le raccrocher aux thématiques que nous savions problématiques ou porteuses d'intérêt tout en gardant l'intention et les mots des porteurs de projets.

C'est pourquoi, après avoir présenté nos questionnements de recherche quant à la durabilité des circuits courts, il était fréquent que lors de l'entretien nous n'abordions plus explicitement cette approche par la durabilité de l'organisation. En effet, il s'est avéré plus aisé pour les acteurs de terrain de répondre à des questions qui interrogeaient les aspects concrets de la viabilité de leur activité sans pour autant l'inscrire a priori dans un des axes préétablis.

À titre d'exemple, interroger la logistique d'une organisation par le prisme des enjeux environnementaux (« quel impact peut être attribué aux flux de marchandises entre l'étape de production et celle de distribution au sein de votre organisation ? »), découle sur des réponses peu ou pas explicites de la part des acteurs en situation. À l'inverse, interroger les porteurs de projets au travers de l'agencement logistique de leur activité a amené la discussion sur des aspects socio-organisationnels et nous apprend davantage sur les contraintes éventuelles et les réponses concrètes apportées par les acteurs de terrain.

6.5 ANALYSE PRÉLIMINAIRE ENTRETIENS

Forts de ce corpus de données (entretiens d'experts et de porteurs de projets), une analyse préliminaire a été réalisée sur base d'une retranscription partielle¹⁵ des

¹³ Un entretien semi-dirigé se réalise sur base d'une grille de questions préétablies qui permet à l'enquêteur d'assurer l'exploration de l'ensemble des thématiques initialement prévues tout en laissant également la place à la personne interviewée de s'exprimer (dans l'ordre qu'elle souhaite) sur des aspects non repris dans la grille d'entretien.

¹⁴ Notre analyse de la littérature scientifique (chapitre 7), montre également la difficulté d'aborder la question de la durabilité des circuits courts selon le découpage classique en trois piliers.

¹⁵ Partielle dans le sens où l'ensemble de l'enregistrement n'a pas été retranscrit, seules les parties les plus pertinentes pour l'étude l'ont été.

enregistrements. Cette retranscription partielle bien que rigoureuse a été rendue possible par un logiciel¹⁶ qui permet de travailler directement sur un fichier audio.

Ainsi, nous avons découpé les entretiens selon les thématiques abordées par l'interviewé et retranscrit le propos de façon à préserver l'intention et les mots de la personne. Chaque extrait a ensuite été associé à un ou plusieurs thèmes généraux (ex. filière concernée, pilier de durabilité auquel renvoie le propos etc.) et à des mots clés (ou tags) particuliers. La liste des mots clés s'est construite progressivement et a été rationalisée (regroupement et uniformisation) avant l'analyse complète des données.

La figure ci-dessous présente le logiciel mobilisé pour le traitement. La cadre en haut (1) reprend le nom de l'entretien en cours de traitement et la date à laquelle il a eu lieu. Le cercle au milieu (2) indique les thématiques sélectionnées pour l'extrait ouvert (un extrait correspond à une portion de la bande audio découpée par informations données). Chaque thématique est associée à une couleur. Le cadre en bas de la figure (3) montre les mots clés associés à l'extrait en question, mots clés situés juste au-dessus de la retranscription textuelle de l'extrait en cours de traitement.

Figure 7 Présentation du logiciel de traitement des entretiens

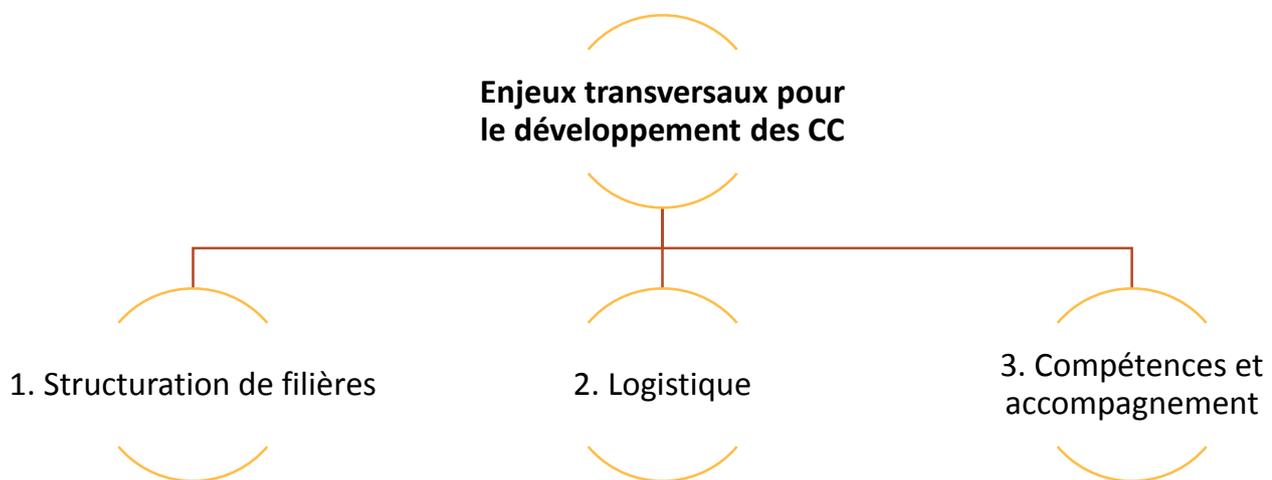


¹⁶ Il s'agit du logiciel libre Sonal disponible à l'adresse suivante : <http://www.sonal-info.com/>

Les analyses préliminaires ainsi réalisées ont progressivement fait ressortir certaines thématiques récurrentes autour des organisations en circuits courts. L'un des objectifs de la présente étude consistait à faire émerger certains des enjeux transversaux liés au développement général des circuits courts. Nous nous sommes dès lors appuyés tant sur les occurrences des mots clés encodés par entretien que sur la lecture des experts à propos des problématiques associées aux CC pour établir les différents enjeux que nous approfondirons par la suite.

De ce travail, nous avons fait ressortir trois grands enjeux transversaux liés au développement des circuits courts tels que repris dans la figure ci-dessous. Chacun de ceux-ci est développé dans les chapitres 9 à 11..

Figure 8 Enjeux pour le développement des circuits courts



6.6 APPROFONDISSEMENT ÉTUDES DE CAS

La définition des enjeux transversaux nous a permis d'orienter les aspects à approfondir au sein de chacune des études. En effet, sur base de ces balises et en nous appuyant sur les analyses préliminaires des premières rencontres, nous avons pu élaborer une ligne de conduite pour la suite du dispositif méthodologique à mettre en place par étude de cas.

De cette façon, il nous était possible d'établir pour chacune d'elle : (1) les aspects à approfondir pour apporter un éclairage significatif vis-à-vis soit de la durabilité soit des freins et leviers par filière ou par enjeu transversal et (2) par quels outils méthodologiques nous pourrions approfondir ces aspects. Le tableau ci-dessous reprend par étude de cas ces deux éléments.

Tableau 2 Thématiques d'analyses approfondies par étude de cas

Filière	Nom	Thématique approfondie	Outil
Céréales – boulangerie	Entreprise de boulangerie*	Travail en équipe et rapport au métier	Rencontre des employés de l'atelier de boulangerie (prise de notes)
	Agriculteur et boulanger indépendant*	Parcours d'acquisition de compétences	Orientation de l'entretien ¹⁷
	Meunière indépendante*	Association économique	Rencontre boulangers partenaires (prise de notes)
Lait - fromage	Fromagerie 1*	Approvisionnement en matières premières	Entretiens avec deux fournisseurs différents de lait
	Fromagerie 2*	Mutualisation d'outils en coopérative	Orientation de l'entretien
Éco-construction	Entreprise active dans la construction en paille*	Approvisionnement en matières premières	Entretien avec le fournisseur de paille
	Entreprise active dans le chanvre*	Innovations/difficultés liées à une filière naissante	Orientation de l'entretien
Maraîchage	Maraîcher indépendant*	Formation – implication de bénévoles	Participation à une formation et tenue 2 ^{ème} entretien
Collectifs	Coopérative de producteurs et de consommateurs*	Mixité sociale – implication de bénévoles	Entretien collectif (deux personnes)
	Coopérative de producteurs et de consommateurs*	Concurrence & coopération – implication des producteurs	Entretien collectif (six personnes) et rédaction d'un récit par coordinatrice
	Groupement de producteurs et d'épiciers*	Concurrence & coopération - critères d'adhésion	Observation de deux réunions du comité de pilotage (enregistrées)

6.7 ANALYSE COMPLÈTE DES DONNÉES ET ORGANISATION DES RÉSULTATS

6.7.1 Caractérisation des études de cas

Nous avons extrait de ces résultats les données permettant d'appliquer la grille de caractérisation, aux études de cas sélectionnées. Ces résultats sont donc organisés en une première partie plus théorique qui développe par catégorie les traits organisationnels des projets en circuits courts et une seconde partie appliquée aux

¹⁷ La thématique à approfondir ayant été établie avant la première rencontre, nous avons pu orienter une partie de cet entretien pour collecter les informations correspondantes.

organisations rencontrées qui combine pour chacune d'elles une partie schématique et une partie textuelle.

6.7.2 Approche filière

Sur base d'une analyse thématique des entretiens et d'une mobilisation de la littérature, nous avons pu décrire les problématiques principales relevées par les acteurs de chaque filière étudiée. Ainsi, la deuxième catégorie de résultats est organisée par filière et reprend les freins et leviers liés au développement des activités. Chaque section est structurée autour des étapes de la filière (production – première et deuxième transformation – distribution).

6.7.3 Enjeux transversaux

Afin de développer les enjeux transversaux établis, nous avons interrogé la base de données construite à partir du logiciel décrit plus haut. En y sélectionnant un mot clé ou une thématique, nous obtenons l'ensemble des extraits associés. La démarche permet d'analyser le discours et en faire ressortir les éléments pertinents pour l'enjeu développé. Cette troisième catégorie de résultats développe pour chacun des trois enjeux transversaux une analyse des informations récoltées.

6.7.4 La durabilité vécue et mise en œuvre par les acteurs de terrain

La quatrième catégorie de résultats offre une lecture originale de la durabilité des circuits courts. Cette lecture a été construite et structurée de façon à rendre la matière plus appropriable par les acteurs de terrain et les professionnels de l'accompagnement.

Pour rendre compte du processus mis en œuvre pour réaliser cet exercice, nous divisons cette section en deux parties. Nous commençons par présenter un aperçu de la matière constituée et l'organisation de cette dernière. Dans la seconde partie, nous développons le processus méthodologique et les difficultés rencontrées lors de la conception de l'outil à destination des porteurs de projets en circuits courts en vue de questionner et d'améliorer la durabilité de leurs activités.

Avant ceci, rappelons que l'un des objectifs de notre étude était d'explorer, analyser et confronter la notion de durabilité des circuits courts à l'aune des réalités de terrain. Pour ce faire, notre travail a consisté à interroger tant les porteurs de projets que les experts sur différents aspects pressentis (voir la section 6.3) et compléter ceux-ci par les dimensions supplémentaires abordées lors des entretiens. La durabilité présentée ici comme étant celle « vécue et mise en œuvre par les acteurs des circuits courts » consiste en une organisation d'extraits d'entretien structurée autour de différentes dimensions (ou rubriques de l'outil).

A. Aperçu de la matière constituée

La matière que nous avons analysée (les entretiens découpés en extraits thématiques) est organisée dans deux types de documents différents. Le premier document est un fichier texte qui reprend les quelques 500 extraits répertoriés comme abordant un

aspect de la notion de durabilité au sens large¹⁸. Le second est une carte mentale¹⁹ (ou *mind map*). L'organisation des titres du fichier texte correspond à l'agencement des dimensions dans la carte mentale.

La carte mentale permet d'avoir une vue spatiale des dimensions de la durabilité d'un projet en circuit court qui se voit situé au centre de la carte. Cette dimension dynamique contraste avec la vue linéaire et statique de la forme textuelle. Elle a l'avantage de permettre d'emblée une visualisation des dimensions principales et de rentrer ensuite progressivement dans les détails.

Chaque dimension est introduite par la formulation d'une question. Cette approche par le questionnement rend compte de la façon dont nous avons nous-mêmes abordés les acteurs lors des interviews, c'est-à-dire en s'éloignant le plus possible de toute approche normative de la durabilité pour se rapprocher davantage d'une mise en œuvre des expériences, des différentes positions, des histoires vécues, des questions résolues ou non, des opportunités et des difficultés rencontrées.

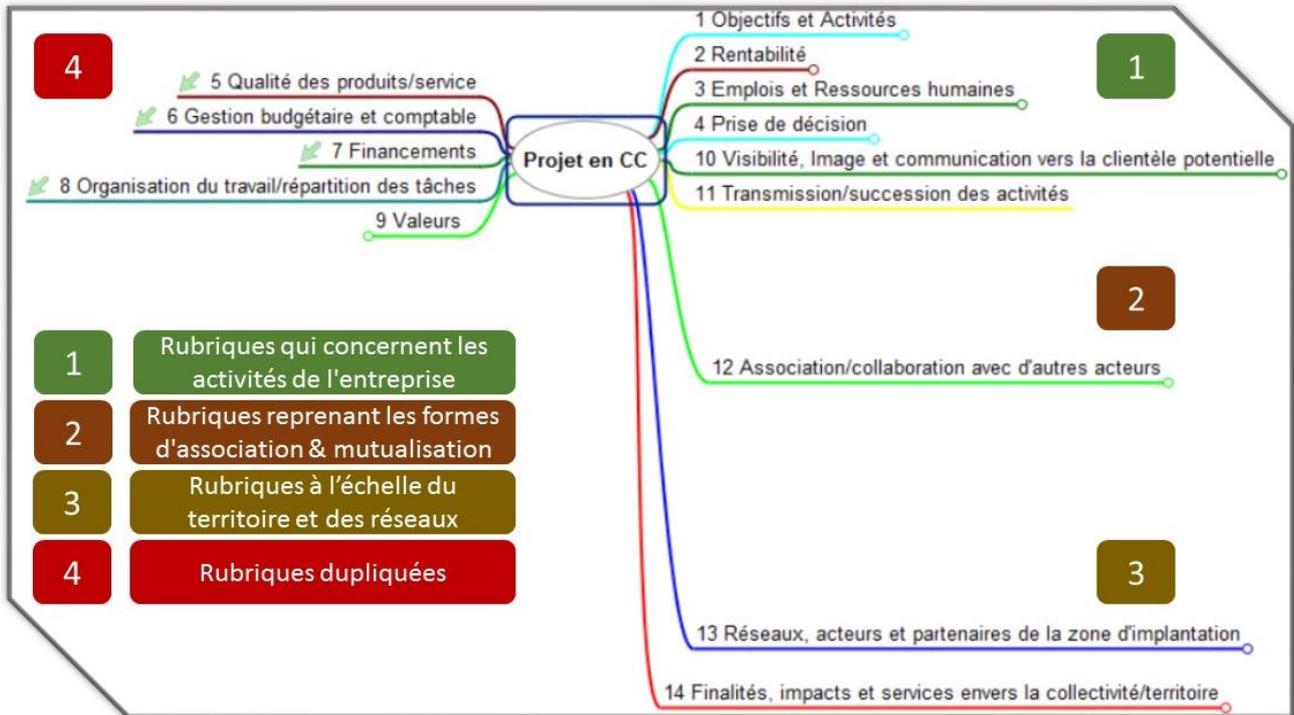
Les trois figures ci-dessous reprennent respectivement les rubriques principales de la carte mentale, un exemple d'ouverture de rubriques et des extraits du fichier texte correspondant.

La carte mentale est organisée en zones. L'organisation et ses activités (zone 1) sont logiquement placées au centre. En s'éloignant du centre, on prend du recul et tient compte des interactions extra-organisation. En zone 2, se trouvent les questionnements relatifs aux interactions externes mais directes de l'organisation, ses associations, partenariats, mutualisation avec d'autres acteurs. Ensuite en zone 3, l'échelle s'agrandit encore pour s'intéresser au réseau plus large et aux interactions et influences sur le territoire au sens plus large. Enfin, la quatrième zone reprend les rubriques dupliquées, c'est-à-dire les rubriques pressenties comme pouvant être situées au départ de la navigation au sein de l'outil dans sa forme accessible aux acteurs de terrain. Celles-ci peuvent bien entendu être modifiées. Il s'agit en réalité de liens, ces rubriques se retrouvent ailleurs dans la carte mentale.

¹⁸ Incluant entre autres les interactions entre l'organisation et son territoire ou encore les valeurs portées par les acteurs.

¹⁹ Construire à partir du logiciel libre Docear. Disponible à l'adresse suivante : <http://www.docear.org/>

Figure 9 Carte mentale de l'outil durabilité



Bien entendu, à partir du logiciel de *mind mapping*, chaque rubrique peut être ouverte ce qui fait apparaître progressivement les détails. La figure ci-dessous présente un exemple pour les rubriques reprenant les formes d'association entre acteurs.

Figure 10 Ouverture de la rubrique "association et collaboration avec d'autres acteurs

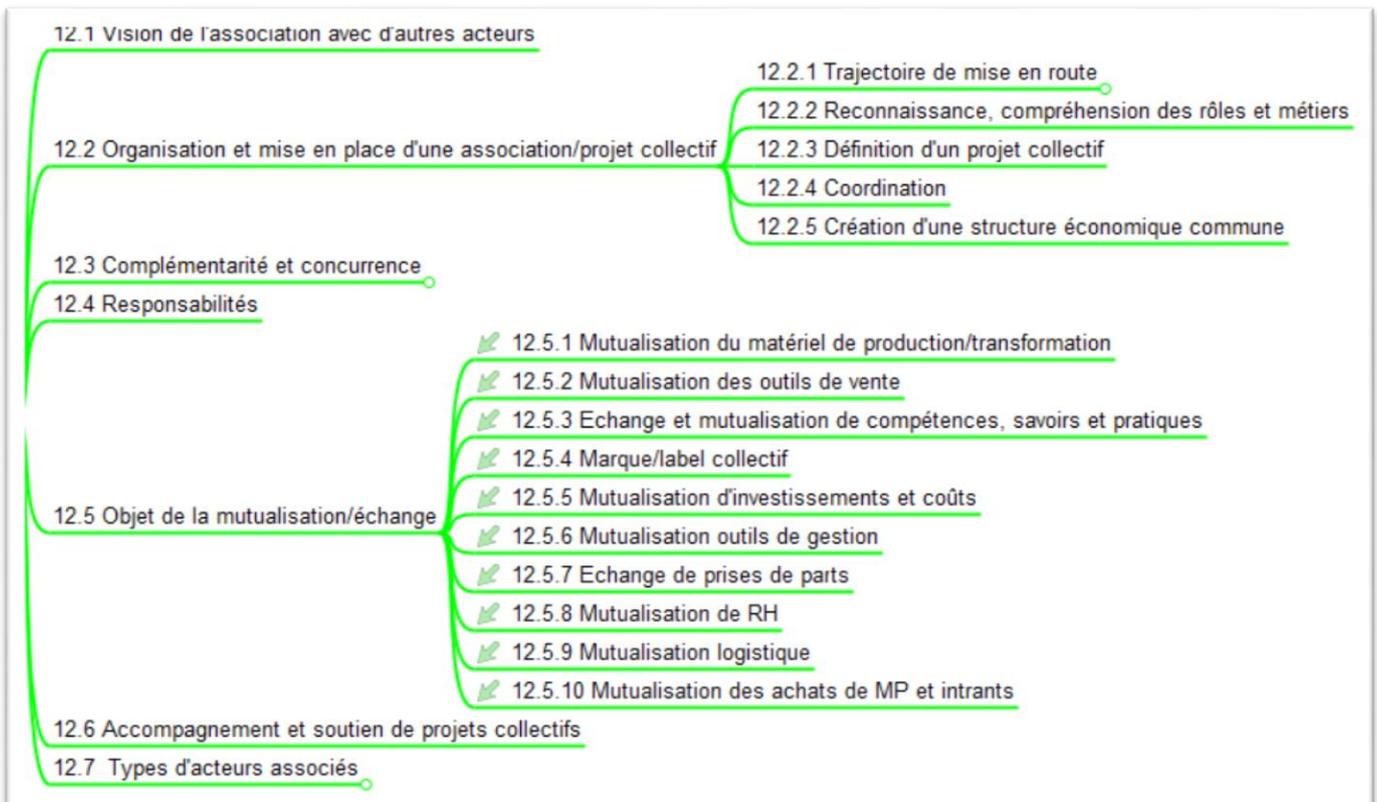
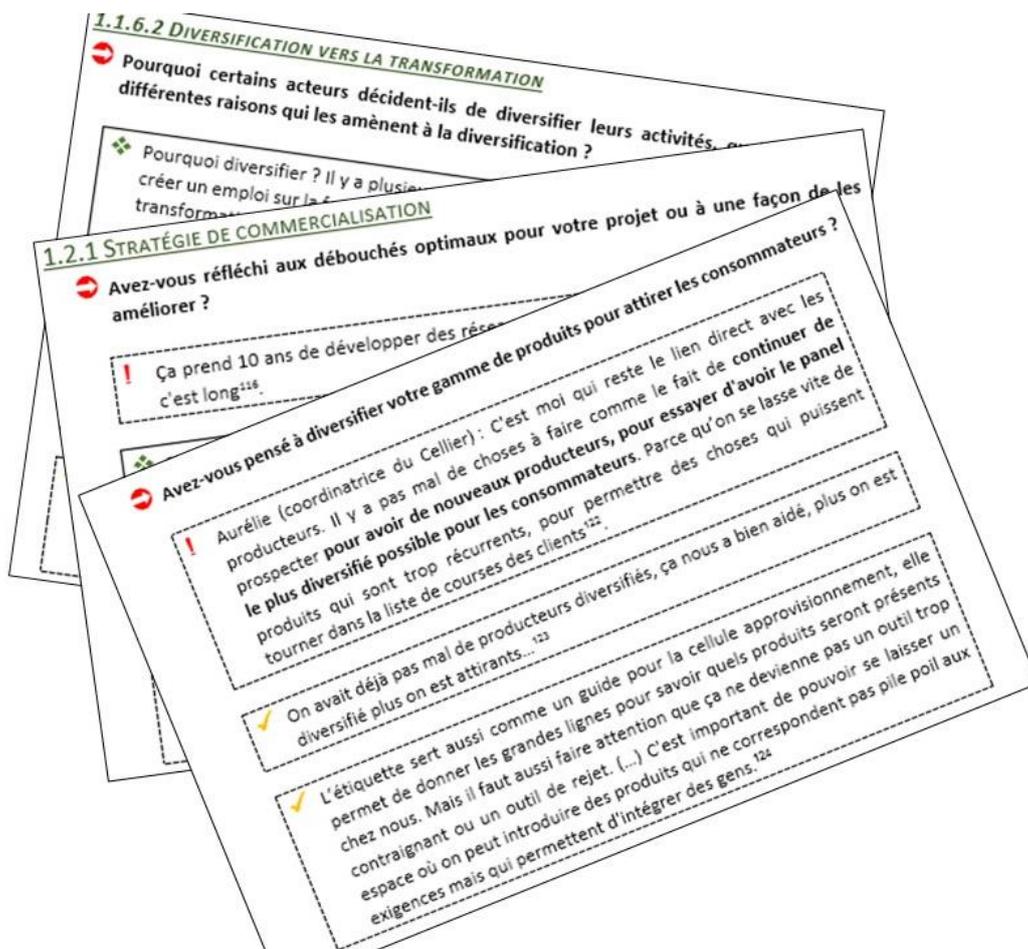


Figure 11 Extraits de la matière pour constituer l'outil (fichier texte)



B. Processus de construction

Nous avons déjà expliqué comment les entretiens ont été découpés par extraits (voir section 6.5). Sur base de ce découpage, chacun des extraits a été réparti dans trois fichiers reprenant l'un des piliers de durabilité (la dimension territoriale était quant à elle distribuée également dans ces trois dimensions avec une icône distinctive). L'équipe de recherche a progressivement fait évoluer l'organisation des titres et sous-titres pour les faire correspondre à la matière.

Cependant, le découpage initial en trois piliers de la durabilité (économique, social et environnemental) s'est avéré problématique pour certains aspects qui n'avaient que peu de sens d'être réduit à l'une ou l'autre dimension²⁰. De même que lorsque nous avons interrogé les acteurs sur leurs activités, ils ne répartissaient pas leurs propos par pilier, les extraits d'entretien étaient parfois bien difficiles à ranger dans un fichier plutôt que l'autre. Nous avons donc commencé à distribuer certains extraits à plusieurs endroits.

Une fois cette première répartition des extraits, nous avons procédé à un réagencement des fichiers toujours organisés par pilier. Chacun des chercheurs a pris l'un d'eux pour le réorganiser selon des unités de sens. Certaines parties trouvaient

²⁰ Voir infra pour des exemples.

une place pertinente au sein d'un pilier, d'autres devaient être assimilées ou complétées avec des discours provenant d'autres piliers. Chacun d'entre nous a dès lors mis sur la table de travail des suggestions en ce sens et l'un des chercheurs a ensuite finalisé le réagencement. Ce réagencement a alors abouti à une nouvelle carte mentale (voir Figure 9) qui s'émancipe d'une répartition en trois piliers. Ce travail s'est fait sur base du bon sens et de la vision globale des entretiens réalisés et analysés.

Le tableau ci-dessous met en avant les exemples les plus parlants des difficultés qui ont émergées lors de l'exercice de distribution des extraits dans les fiches de durabilité organisée par pilier. Il s'agit de notre analyse et non des extraits d'entretien.

Tableau 3 Exemples de difficultés liées à une organisation de la durabilité en trois piliers

La logistique

- La logistique est souvent mise dans le pilier environnemental mais en réalité elle est intrinsèquement liée à l'organisation, à la répartition des tâches et donc au travail et aux ressources humaines. Elle conditionne également la rentabilité du projet et la construction du prix ainsi que des éventuels partenariats économiques (dimension humaine, besoin de se mettre d'accord sur un modèle organisationnel).

L'association entre acteurs et la mutualisation des ressources

- L'association entre acteurs pourrait être vue à priori comme relevant de la dimension économique. Or, les différentes formes d'association et la mutualisation de certaines ressources qui peut en découler impliquent, en plus de la dimension économique, de nombreux arrangements socio-organisationnels. De plus, la mutualisation de certaines ressources (par exemple par la création d'un atelier collectif de transformation) peut découler également sur une forme de rationalisation de ces dernières et, par-là, être associée à la dimension environnementale de la durabilité.

Les questions de qualité

- La notion de qualité est typiquement ce qui est à la croisée des trois piliers parce qu'elle est déterminante dans le modèle économique mais intègre aussi souvent des questions environnementales ou des questions de mise en œuvre. De plus, la définition de ce qu'est la qualité d'un produit varie d'une organisation à l'autre. Ainsi, les questions relevant de la qualité des produits soulèvent des aspects associés aux valeurs de l'organisation ou à la communication (interne et externe) de cette dernière.

La force de travail

- Tout ce qui a trait aux statuts des travailleurs et à la force de travail pourrait être associé à la dimension sociale (car lié à l'organisation du travail) or, il est difficile de soutenir qu'il ne s'agit pas d'un enjeu économique.

L'ensemble de processus de recherche nous a permis tant d'obtenir les données nécessaires à la réalisation de l'étude qu'à construire une analyse originale de la durabilité des circuits courts.

7 LA DURABILITÉ DES CIRCUITS COURTS, UNE QUESTION D'ÉCHELLE ?

POINTS CLÉS

- De nombreuses études appréhendent la question de la durabilité des CC avec l'idée d'infirmer (ou à tout le moins de nuancer) les **promesses** revendiquées par cette alternative au circuit long => mise en avant du concept d'**écologie d'échelle** pour pointer les bénéfices environnementaux des chaînes globalisées quand on ramène les impacts aux volumes produits.
- L'**efficacité énergétique** des filières courtes est variable et fortement dépendante de l'optimisation des canaux de distribution. La **logistique** est donc un aspect fondamental de la durabilité des CC. Les filières courtes les plus efficaces présentent des performances comparables (et parfois meilleures) que les filières longues => permet de **relativiser la portée du concept d'écologie d'échelle**.
- La prise en compte du volet '**production**' dans l'analyse de la durabilité énergétique permet de mettre en exergue l'importance des pratiques agricoles différenciées et de la qualité des aliments produits => élargir l'analyse aux autres impacts environnementaux.
- L'adoption, au sein des circuits courts, de **pratiques écologiques fortes en matière d'agriculture** est positive tant pour les aspects liés à la **biodiversité** ou à l'**érosion des sols**, par exemple, pour l'**empreinte énergétique** des aliments produits (même en exprimant les impacts par unité d'aliments produits pour inclure les effets d'échelle).
- Au-delà de la discussion des aspects environnementaux, les méta-analyses compilant les données existant dans la littérature tendent à montrer des **impacts sociaux nettement favorables aux circuits courts**. Ils reposent grandement sur la **notion de confiance** (permettant de tisser des liens et facilitant la densité des relations) et la contribution à la **cohésion territoriale**. Les études attirent aussi l'attention sur le **problème de l'accessibilité** (en prenant garde que les circuits courts ne contribuent pas à renforcer l'**exclusion sociale**).
- L'**impact économique** des circuits courts est une question complexe et difficile à étayer. La tendance qui semble se dégager est celle d'une **plus grande productivité à l'hectare couplée à un contenu en emploi par hectare également plus élevé**. Ces impacts positifs doivent être nuancés car le **revenu assuré aux producteurs reste légèrement inférieur** => plus grande valeur ajoutée et plus grande part captée ne compensent pas totalement les économies d'échelle. La charge de travail est aussi plus élevée dans les circuits courts => la **vivabilité** des agriculteurs est un des points d'attention importants.
- Indéniable complexité de l'analyse comparative globale de la durabilité des circuits longs et courts => identifier les **attributs clés** comme l'**apprentissage** et le volet **participatif** => durabilité = processus d'arbitrage entre des objectifs parfois contradictoires et en constante évolution.

Ces arbitrages nécessaires, l'incertitude scientifique et le caractère modulable du concept de durabilité plaident pour une **approche plus processuelle, inclusive et participative** pour définir et mettre en œuvre la durabilité.

La durabilité des circuits courts est une question importante qu'il est sans nul doute nécessaire de se poser. Force est néanmoins de constater que, dans la littérature scientifique à tout le moins, cette question est traitée de manière relativement 'orientée'. En effet, les circuits courts étant promus au nom d'une plus grande durabilité que l'alternative conventionnelle des circuits longs, c'est le plus souvent l'objectif d'infirmer cette assertion des *promesses* (Forssell and Lankoski, 2015) des circuits courts qui préside aux analyses scientifiques sur le sujet. 'Eviter le piège du local' (Born and Purcell, 2008), 'Doit-on rentrer à la maison pour manger ?' (Dupuis and Goodman, 2005), 'La nourriture locale est-elle vraiment meilleure ?' (De Weert, 2009), 'N'a-t-on pas misé sur le mauvais cheval²¹ ?' (De Lind, 2011), 'Tester l'affirmation *le local est meilleur*' (Edwards-Jones et al., 2008), 'Les vertus discutables des circuits courts' (Chevalier et al., 2015) sont autant de formulations figurant dans les titres d'articles scientifiques abordant la durabilité des circuits courts (CC).

7.1 LES CIRCUITS COURTS, LE BAS DE L'ÉCHELLE ?

Dans ces différentes analyses questionnant la durabilité des CC, la notion d'échelle revêt une importance majeure, celle des circuits longs étant sensée offrir une plus grande opportunité de rationalisation. Cette idée prend d'ailleurs tout son sens à travers le concept mis en avant par Elmar Schlich (Schlich and Fleissner, 2003 ; 2005 ; Schlich et al., 2006): celui d'*écologie d'échelle*²². Partant d'une logique similaire au concept bien connu d'*économie d'échelle*, le concept d'*écologie d'échelle* repose sur l'idée que l'échelle des circuits longs de masse permet de concentrer les effets le long d'une chaîne (allant de la production à la distribution en passant par le transport) d'une taille plus importante et donc nécessairement plus efficace lorsque les effets sont exprimés en fonction des unités produits. Le principe d'*écologie d'échelle* repose donc sur l'hypothèse que les impacts écologiques par tonne d'aliments produits diminuent avec le nombre d'aliments produits.

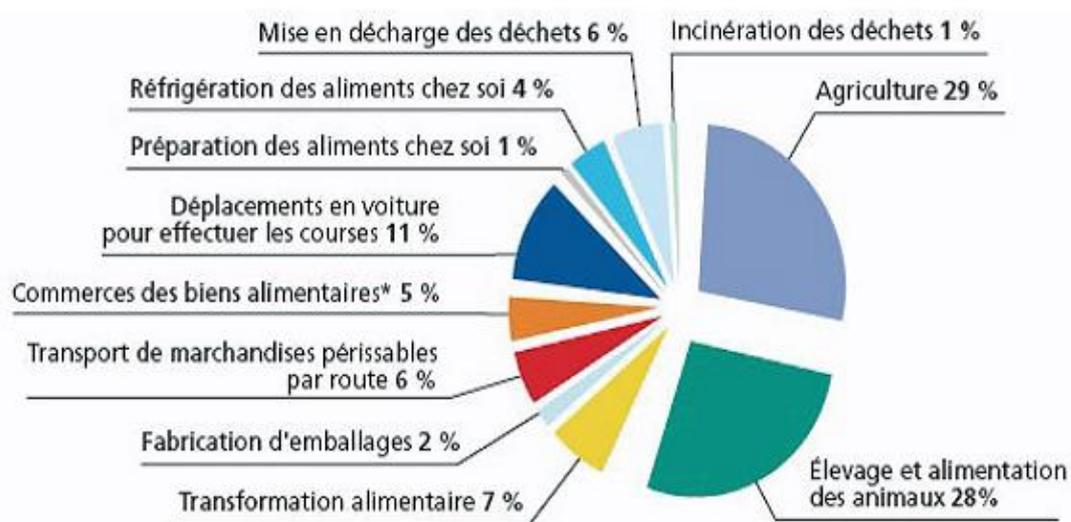
Même si l'étude de Schlich and Fleissner (2005) a été fortement critiquée au sein même de la revue dans laquelle leur article a été publié (voir notamment Jungbluth et Demmeler (2005), le concept d'*écologie d'échelle* n'en est pas moins interpellant pour les acteurs désireux de promouvoir des circuits alimentaires durables. Il est donc intéressant de s'y attarder dans la mesure où il pointe les éventuelles faiblesses des circuits courts en matière de logistique notamment. L'optimisation de la logistique est d'ailleurs vue comme un des deux 'points noirs' de la durabilité des circuits courts par Aubry (2012), l'autre étant celui de la 'vivabilité des agriculteurs' sur lequel nous reviendrons plus loin dans ce texte.

²¹ La formulation anglaise qui est utilisée est la suivante: 'hitching our wagons to the wrong stars'. Il s'agit d'un détournement de l'expression 'Hitch your wagons to a star' pour lui donner un sens négatif incorporant l'idée de fourvoiement.

²² Voir aussi Rizet (2008) ou le récent avis de l'Ademe sur cette même question de l'efficacité énergétique des CC.

Un des premiers éléments à souligner par rapport à l'étude de Schlich (2005) est qu'il restreint son analyse des impacts 'écologiques' à la seule consommation d'énergie. Dans ce cas-ci, la durabilité n'est donc envisagée que sous l'angle environnemental mais, en outre, elle ne nous dit rien sur d'autres aspects environnementaux essentiels tels que la biodiversité, l'érosion des sols ou la pollution des eaux. L'étude va certes plus loin que celle reposant sur le calcul des seuls 'food miles' dans la mesure où le type de transport est pris en compte et que l'étape de la production est intégrée dans l'évaluation. Cependant, le calcul ne prend pas en compte une série d'aspects tels que le gaspillage alimentaire, les déchets, la réfrigération à domicile, la fabrication des emballages, etc, qui, comme le montre le graphique ci-dessous, contribuent à l'empreinte carbone de la chaîne alimentaire dans son ensemble²³.

Figure 12 Sources d'impacts de GES dans la chaîne alimentaire



Sources : Ifen (2006) ; d'après Citepa (format Secten), Ademe, Ministère chargé de l'Industrie (DGEMP), Ministère chargé des Transports (DAEI), Ministère chargé de l'Agriculture (Scees), Insee.

7.2 COMMENT SE COMPORTE-T-ON SUR L'ÉCHELLE ?

Or, ce sont là également des aspects par rapport auxquels les circuits courts peuvent s'avérer plus durables étant donné qu'il y a de nombreux produits pour lesquels il y a moins (voire pas) d'emballage dans les circuits courts. Un mémoire récent (Bounameaux, 2015) a également montré que le gaspillage alimentaire était réduit chez les ménages s'alimentant en CC. L'échantillon de l'étude étant réduit, on ne peut pas réellement généraliser cet aspect mais il montre néanmoins l'intérêt d'étudier plus

²³ Les pourcentages repris dans le graphique sont issus de données valables pour la France. Le chiffre de 57 % des sources qui soient localisés au stade de la production est néanmoins comparable à celui de 51 % tiré d'une étude allemande mentionnée dans Redlingshöfer, 2006.

précisément les (changements de) pratiques des individus consommant en circuits courts et de les intégrer à l'évaluation de la durabilité comparée de ces derniers.

C'est d'ailleurs l'idée de Mundler and Rumpus (2012) qui dans leur analyse insistent sur la nécessité de prendre en les pratiques réelles des acteurs impliqués pour analyser la durabilité des CC. Par exemple, dans les calculs sur les déplacements des consommateurs vers un point de dépôt alimentaire, il faut tenir compte de la possibilité que ce déplacement soit couplé à une autre activité (aller chercher son panier sur le chemin domicile-travail ne peut pas imputer le bilan énergétique de ce déplacement aux seuls CC). Partant de ce principe d'une prise en compte plus fine des données importantes afin de refléter la diversité des contextes (notamment territoriaux, nous y reviendrons) et des pratiques, Mundler and Rumpus (2012) montrent que les filières courtes peuvent être aussi, voire plus, performantes que les filières longues sur le seul critère du contenu énergétique incorporé des produits pour la partie distribution (ce qui n'empêche pas les auteurs de souligner que les bénéfices potentiels des CC soient plus larges). Ainsi, en écho avec la démarche méthodologique adoptée dans le projet ADDOCC, il est important de souligner le large spectre de contenu énergétique incorporé en fonction des différents modes de distribution en CC.

Dans l'étude de Mundler and Rumpus (2012 : 612) ce contenu s'échelonne de 13.5 grammes d'équivalent pétrole/euros de produits vendus - ou GEP/€ - pour l'AMAP urbaine à 44.8 GEP/€ pour les points de vente collectifs en passant par 34.2 GEP/€ pour les ventes à la ferme. En outre, la comparaison avec les données relatives aux filières longues n'est pas forcément aisée car celles-ci ne prennent pas toujours en compte l'énergie nécessaire au stockage sur site. Néanmoins, les données et critères repris dans l'étude de Mundler and Rumpus (2012) permettent de retrancher le contenu énergétique du au stockage sur site pour effectuer la comparaison entre les filières longues et courtes. Il ressort de cet exercice que la filière CC la plus efficace, à savoir les AMAP urbaine (i.e. 8.6 GEP/€) fait aussi bien que la filière longue la plus efficace, celle d'un supermarché distribuant à l'échelle nationale (i.e. 8.8 GEP/€) et mieux que les deux autres études de cas relatives à des supermarchés en filières longues (i.e. respectivement 21.8 et 25.3 GEP/€).

Ces comparaisons, bien que souffrant également de certains biais méthodologiques indéniables, permettent de mettre en lumière que l'optimisation des circuits de distribution pour le CC est un point fondamental (le contenu énergétique par euro de produit vendu passe effectivement de 8.6 à 12.5 GEP/€ quand on passe de l'AMAP urbaine à l'AMAP périurbaine pour laquelle le poste lié aux déplacements des consommateurs contribue à concurrence de 60 % du total). Si cela est bien pensé, cela permet de réduire de manière conséquente la pertinence de l'argument relatif aux écologies d'échelle, au moins pour la partie distribution.

7.3 EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE : VAUT-IL MIEUX CONSTRUIRE L'ÉCHELLE AVEC DES BARREAUX EN BOIS LOCAL ?

Il existe d'ailleurs de nombreuses études dont les conclusions vont dans un sens similaire en mettant en exergue une plus grande efficacité énergétique des filières locales. Il y a, par exemple, l'étude de Blanke et Burdick (2005) qui compare l'énergie nécessaire à la distribution de pommes cultivées localement dans le sud de l'Allemagne et stockées pendant 5 mois (5.9 MJ/kg), à celle nécessaire à l'importation et la distribution de pommes produites en Nouvelle-Zélande (7.5 MJ/kg).

Comme dans l'étude de Schlich and Fleissner, il convient de préciser que l'on compare deux filières conventionnelles sur le plan du nombre d'intermédiaires. Ces travaux sont donc plutôt à prendre comme une nuance à l'étude de Schlich and Fleissner (2005) et du concept d'écologie d'échelle en faveur des chaînes locales plutôt que comme une promotion des circuits courts dans le sens 'avec un nombre d'intermédiaires limités'. Par contre, cela donne du crédit à la promotion de circuits courts intégrés à l'échelle du territoire puisque la localisation de la chaîne apparaît plus durable du point de vue de l'impact énergétique.

Pour ce qui est de la comparaison entre le court et le conventionnel à l'échelle d'un même territoire, et toujours pour ce qui est des travaux portant sur l'efficacité énergétique des filières, on peut citer l'étude de Wallgren (2006). Celle-ci traite des produits alimentaires en Suède et la comparaison porte sur la distribution de différents produits alimentaires via des marchés fermiers par rapport à celle dans le système conventionnel. La conclusion principale de cette étude est que, malgré les plus faibles distances dans la filière courte, il n'y a pas réellement de différences significatives entre les deux filières pour les produits étudiés (viande, pain et fromage) à l'exception notable des fruits et légumes pour lesquels l'impact du transport vers le marché est moindre lorsqu'il est exprimé en unité transportée que ce qui prévaut pour la viande et le fromage. Cela fait que, en ce qui concerne la tomate, le contenu énergétique nécessaire à la distribution est plus faible pour la filière 'marché fermier' (entre 0,2 et 1,8 MJ/kg) que pour la filière conventionnelle (entre 2,8 et 7,7 MJ/kg). Il semble donc que les caractéristiques de la distribution relative aux fruits et légumes sont telles qu'elles en font un candidat prédestiné à la commercialisation en circuits courts sur le plan de la durabilité énergétique.

En conclusion, malgré les marges de progression logistique évidentes (notamment sur le taux de remplissage des véhicules, voir Coley et al., 2009 et Wallgren, 2006), les filières courtes peuvent être aussi performantes que les filières longues du point de vue énergétique. Ce résultat est corroboré par une série d'études (celles déjà évoquées ci-avant mais aussi Pirog et al., 2001, Jones, 2002 ; Sim et al., 2007 ; King et al., 2010; Crisby, 2015). Par contre, au-delà d'un certain seuil de kilomètres parcourus, l'efficacité énergétique des véhicules utilisés doit être impérativement prise en compte pour ne pas que le bilan comparé ne s'inverse en défaveur des filières courtes (voir par exemple, Crisby 2015 qui chiffre ce seuil à environ 80 km aller-retour pour les producteurs ou Coley et al, 2009 qui en évoquent un 7.4 kilomètres pour les

consommateurs en circuits courts). Comme le rappellent, Mundler et Laughrea (2015), il s'agit d'une filière plus récente que son pendant conventionnelle et dont l'expertise logistique est en construction.

Signalons aussi que plusieurs études apportent des éléments d'analyse qui tendent à valider le concept d'*écologie d'échelle* (voir Born and Purcell, 2006 ; Mariola, 2008 ; Saunders, et al., 2009). Par exemple, Saunders et al. (2009) montre que l'importation de produits néo-zélandais serait respectivement 50, 25 et 10 % plus efficiente énergétiquement pour les produits laitiers, l'agneau et les pommes qu'une production au Royaume-Uni des mêmes aliments.

De manière intéressante, l'analyse comparative menée par Edward-Jones et al. (2008) montre que les résultats relatifs aux comparaisons de filières pour la pomme dépendent du lieu de provenance des chercheurs. Pour ceux basés en Nouvelle-Zélande l'*écologie d'échelle* joue fortement et l'efficacité énergétique est plus élevée pour la chaîne longue. A l'inverse, les chercheurs basés en Europe concluent que les chaînes locales sont plus performantes. Pour Mila Y Canals et al. (2007), la saisonnalité de la consommation de pomme constitue l'élément de basculement du bilan en faveur des circuits courts. Si la pomme anglaise est consommée en dehors de la saison et doit donc être stockées et conservée, le bilan énergétique devient favorable aux pommes importées depuis la Nouvelle-Zélande²⁴.

Sur base de cette indéniable complexité, due à une multitude de critères comme le type de produits, les pratiques agricoles, la saison ou le mode de transport mais aussi la méthode d'analyse, les frontières du système étudié, les données disponibles ... et le lieu de provenance des chercheurs, Edward-Jones et al. (2008) en concluent une impossibilité de formuler un jugement définitif sur cet aspect de la durabilité énergétique de la distribution via des circuits courts.

7.4 LA PRODUCTION D'ÉCHELLE OU L'ÉCHELLE DE LA PRODUCTION ?

Les éléments discutés dans les paragraphes qui précèdent montrent qu'il est fortement compliqué d'opérer une comparaison de la durabilité énergétique des circuits courts (voir aussi Mundler et Laughrea, 2015). Cet argument ne peut donc pas réellement être mobilisé ni pour plébisciter les circuits courts ni pour en décrier la promotion au nom de la durabilité. Reste effectivement que la figure 1 évoquée plus haut nous montre l'importance cruciale du volet 'production' en ce qui concerne l'empreinte carbone de la chaîne alimentaire. Sur ce point l'étude de Mundler and Rumpus (2012) ne peut donc pas vraiment nous servir pour nuancer les travaux de Schlich and

²⁴ Notons que cette conclusion est sensiblement différente que celle qui est issue de l'étude comparative des pommes anglaises et néo-zélandaises relatée dans (Blanke et Burdick, 2005). Cette comparaison incorporant un stockage en Allemagne à des fins d'extension de la saisonnalité des produits montre que ce critère ne peut pas être utilisé à l'encontre des circuits courts. D'ailleurs, Roos et Karlsson (2013) ont montré que le concept de saisonnalité était très complexe à définir et qu'en outre il n'avait pas un impact significatif sur les bilans de GES comparés. Ici aussi, il est donc très difficile de se prononcer de manière tranchée sur base des éléments contenus dans la littérature scientifique.

Fleissner (2003, 2005). Or ceux-ci semblent également attester d'*écologies d'échelle* opérant au niveau de la production.

Ces résultats semblent moins pertinents pour l'étude ADDOCC dans la mesure où ils procèdent, pour l'un, d'une comparaison entre des jus de pommes 'locaux' et des jus d'orange 'internationaux' (qui ne sont donc pas équivalents) et, pour l'autre, d'une comparaison sur la viande d'agneau pour laquelle l'impact des conditions climatiques est trop important pour être utilisé dans une optique de comparaison circuits courts/circuits longs où ce différentiel climatique n'est pas toujours aussi important. Il convient également de souligner que l'unité utilisée pour la comparaison, les kwh/kg de produits, ne permet pas de tenir compte d'un différentiel de qualité des produits. Dans le cas d'un jus de fruits concentrés en comparaison avec un jus de fruits pressés, cela peut sans nul doute avoir de l'importance. Enfin et surtout, mentionnons que les comparaisons effectuées dans Schlich and Fleissner (2003, 2005) portent sur des filières semi-industrielles régionales par rapport à des filières industrielles internationales.

Ces dernières considérations relatives à la qualité des produits et au caractère plus ou moins industrialisé des filières analysées dans Schlich and Fleissner (2003, 2005) nous mène à un point essentiel de la durabilité énergétique des circuits courts, celui relatif à l'impact des pratiques de production différenciées. À l'instar des questionnements soulevés dans Maréchal and Spanu (2010), si les agriculteurs opérant en CC ont des pratiques agricoles plus durables que ceux opérant dans les filières longues, cela doit être pris en compte. Et ce, non seulement pour ce qui est du bilan énergétique et GES mais aussi et surtout en ce qui concerne les autres impacts environnementaux.

Pour ce qui est cas de la Bretagne, les enquêtes relatées dans maréchal and Spanu (2010) évaluent à 38 % la proportion d'exploitations à la production certifiée bio qui *pratiquent* les circuits courts alors que seuls 7 % des exploitations bretonnes sont en CC. Bien évidemment, ces chiffres ne disent rien concernant cette 'pratique' des CC (son type, son intensité, etc.) mais ils tendent à montrer un lien entre la pratique des CC et l'agriculture biologique. Les chiffres mentionnés par Aubry (2010) sont d'un même ordre de grandeur. Ils confirment que la pratique des CC est très répandue chez les agriculteurs biologiques (50 % des exploitations) ainsi qu'il y a une surreprésentation des agriculteurs certifiés en bio au sein des exploitations en CC (10% des exploitations en CC contre 2 % dans les circuits longs d'après le recensement agricole 2010).

D'après les entretiens effectués par Maréchal and Spanu (2010), l'adoption de pratiques agricoles durables et la pratique des circuits courts sont liées mais selon un processus causal complexe avec des interactions constantes entre l'évolution du mode de production et les changements relatifs au mode de commercialisation. Plus fondamentalement, les auteurs mettent l'accent sur les démarches collectives et sur les relations entretenues avec les réseaux professionnels de référence pour expliquer

l'évolution des modes de productions vers plus de durabilité. L'élément social et relationnel semble donc essentiel. Nous y reviendrons.

Si on accepte l'idée que les modes de production en CC tendent vers des modes de production plus durables (dont l'agriculture biologique), il est nécessaire d'en étudier aussi les impacts. Ce sujet constitue, à lui seul, un important dossier justifiant une revue de la littérature qui lui soit spécifique ce qui n'est pas l'objet de ce texte. Néanmoins, il nous semble pertinent d'en exposer les grandes lignes afin de les mettre en perspective avec les études qui analysent la durabilité environnementale (et, plus largement, la durabilité) des circuits courts au-delà du seul critère du contenu énergétique des produits.

7.5 TO BIO OR NOT TO BIO ?

La durabilité de l'agriculture biologique constitue, par essence, un sujet de recherche polémique par rapport auquel il est donc difficile de dégager un consensus scientifique. Cependant, étant donné l'importance de ce sujet, il existe une abondante littérature qui y est consacrée. Cela nous permet de fonctionner en mobilisant les études de type 'méta-analyse' qui opèrent sur base de recensement des études existantes. Un premier stade de ces 'revues' provient de l'étude de Mondelaer et al. (2009). De celle-ci, un premier niveau de consensus se dégage pour affirmer que l'agriculture biologique (AB) est meilleur pour les sols (un contenu plus élevé de matière organique) et la biodiversité (variété utilisée par l'exploitant et contribution à la biodiversité sauvage).

Cela a été par la suite confirmé par une autre méta-analyse de 776 études attestant de la plus grande production de biodiversité de l'agriculture biologique en comparaison avec l'agriculture conventionnelle (Rahmann, 2011). Par contre, ce qui est intéressant dans Mondelaer et al. (2009) en écho avec la discussion qui précède, c'est que pour les autres critères d'importance (comme les rejets de nitrate et de phosphore mais aussi le bilan GES), il semble y avoir aussi une notion d'échelle. Là où les effets à l'hectare sont indéniablement en défaveur de l'agriculture conventionnelle, le meilleur rendement à l'hectare de cette dernière fait que les impacts exprimés à la tonne d'aliments produits ne sont plus aussi évidents.

C'est donc tout naturellement sur cette notion de rendement à l'hectare que porte le prochain stade de ces méta-analyses dont celle publiée dans *Nature* par Seufert et al. (2012). Cette étude très largement citée et qui semble faire autorité montre effectivement que les rendements sont plus faibles pour l'AB mais cette différence est éminemment contextuelle pouvant aller de 34 % à seulement 5 %, notamment en fonction des pratiques mises en œuvre. C'est justement ce point qui fait l'objet du troisième stade des méta-analyses. En effet, une méta-analyse publiée très récemment (Lauren et al., 2015) propose une nouvelle lecture de cet 'écart de rendement' en mettant en lumière l'importance de deux pratiques culturales de diversification: la rotation des cultures et la polyculture.

Les auteurs concluent que l'investissement dans ce type de pratiques agroécologiques pourrait donc réduire voire éliminer le différentiel de rendement. Comme le rappellent Maréchal and Spanu (2010), il y a effectivement une série d'autres pratiques agricoles d'intérêt écologique qui ne sont pas prises en compte par la certification bio.

En conclusion, si les circuits courts contribuent effectivement à l'adoption de pratiques écologiques fortes en matière d'agriculture, alors leur impact en matière de durabilité est sans conteste positif en ce qui concerne la partie production. Cela est le cas tant pour les aspects liés à la biodiversité ou à l'érosion des sols que pour l'empreinte énergétique/carbone des aliments produits. Et ceci, même si on tient compte des effets d'échelle et que l'on exprime les effets par unité d'aliments produits. Le concept d'écologie d'échelle n'en reste pas moins pertinent étant donné qu'il attire l'attention sur l'impératif d'optimisation logistique pour le volet distribution et sur l'importance d'une réflexion sur les rendements et les pratiques agroécologiques pour le volet production au-delà de la seule certification bio.

7.6 PRENDRE EN COMPTE TOUS LES BARREAUX DE L'ÉCHELLE

Il ressort des éléments repris ci-dessus qu'il est essentiel d'élargir l'analyse de la durabilité environnementale des CC à d'autres aspects que la seule efficacité énergétique, tels que, par exemple, la biodiversité ou l'érosion des sols qui sont des domaines où il est attesté que des pratiques agricoles différenciées, comme l'agriculture biologique, peuvent avoir un impact substantiel. Mais les circuits courts peuvent aussi avoir un impact sur les pertes de produits tant en amont, avec l'absence d'impératif de calibrage, qu'en aval, avec l'absence d'invendus. L'étude de Sureau (2014) évoque effectivement des chiffres relatifs à ces deux aspects des pertes de produits en mentionnant que dans l'exploitation en GASAP étudiée, seuls 3 à 5 % de la production n'est pas écoulée (grâce à une meilleure prévision de la demande et la possibilité de vendre des produits même non calibrés et/ou légèrement abimés²⁵) et rappelant que les invendus peuvent atteindre 10 % en supermarché pour les fruits et légumes.

C'est sur base d'une prise en compte de l'ensemble de ces éléments, qu'une étude récente conclut à la plus grande durabilité environnementale de la production de tomates via les chaînes locales et bio (Bellec-Gauche et al., 2015). En effet, la chaîne locale et bio (depuis le département de l'Hérault jusqu'à Montpellier par la vente directe et/ou les marchés) s'avère systématiquement plus performante que la chaîne globale conventionnelle (depuis Almeria en Espagne jusqu'à Montpellier) sur l'ensemble des impacts comme le montre la figure 2 reprise ci-dessous. Pour ce qui est de la biodiversité, par exemple, l'impact différencié est conséquent, ce qui confirme les résultats de précédentes études comme Goland and Bauer (2004).

²⁵ Ce point est important car selon Gustavson et al. (2011) deux tiers des 280 à 300 kg de gaspillage alimentaire en Europe et aux Etats-Unis sont dus à des impératifs de standardisation (dont le calibrage mais aussi les étiquetages et dates de péremption) qui ne sont pas (ou moins) présents dans les circuits courts.

A l'exception de 2 critères (eau et pertes de produits) où les scores sont équivalents, la chaîne locale bio est aussi plus performante que la chaîne locale conventionnelle sur ces différents impacts environnementaux. Seuls les chiffres relatifs à l'énergie et aux GES sont en défaveur de la chaîne locale bio (3.5 MJ/kg) par rapport à la chaîne locale conventionnelle (2.9 MJ/kg) mais pas par rapport à la chaîne globale (4.0 MJ/kg).

Figure 13 Durabilité environnementale de la production de tomates selon différentes chaînes

Indicateur	Unité	Chaîne globale Almeria-FR	Chaîne locale conv.-FR	Chaîne locale bio-FR
Utilisation d'énergie fossile par unité de produit	MJ/kg	4,0	2,9	3,5
Emissions GHG par unité de produit	g CO2 eq./kg	213	170	200
Contribution à l'agrobiodiversité	Nb espèces/ha	2,5	10,0	23
Préservation des sols	Score / 100%	25%	63%	75%
Entretien des paysages	Score / 100%	10%	40%	70%
Réduction des pertes de produits	Score / 100%	25%	67%	67%
Préservation des ressources en eau	Score / 100%	50%	75%	75%
Réduction des déchets matériels	Score / 100%	33%	67%	83%
Mitigation pollution environnementale	Score / 100%	33%	50%	92%

Source: Bellec-Gauche, Chiffolleau, Maffezzoli, 2015 – projet GLAMUR ; <http://www.glamur.eu>

Cette étude tend donc à montrer que lorsque la durabilité environnementale est analysée au sens large, les circuits courts de proximité apparaissent supérieurs aux circuits globaux. En lien avec les éléments évoqués plus haut, cet effet se retrouve encore nettement renforcé lorsque les pratiques agricoles de la chaîne locale vont vers le bio.

7.7 DE L'ÉCHELLE À L'ÉCHAFAUDAGE

Mais il faut garder à l'esprit que la durabilité des CC va au-delà de leurs seuls impacts environnementaux. Une analyse plus large de la durabilité des CC est donc nécessaire non seulement parce que les CC présentent potentiellement des bénéfices économiques, sociaux et de gouvernance (Praly, et al., 2014) mais aussi parce qu'une

vision globale et intégrée offre la possibilité d'avoir un autre regard sur certains aspects de la durabilité environnementale.

À titre d'illustration, on peut citer l'exemple de la logistique. Bien que les marges de progression en matière d'efficacité logistique soient indéniables (Van Hauwermeiren, 2007), la proximité géographique et sociale des CC permet de mettre en place des mécanismes de logistique inverse qui ne sont pas envisageables dans les circuits longs. Ce constat qui modère quelque peu la moins grande efficacité logistique des CC est d'ailleurs confirmé par l'étude de Goncalves et Zeroual (2014) qui, dans leur tableau récapitulatif, montrent que la réutilisation des moyens de conditionnement est l'apanage des petites structures en CC alimentaire de proximité.

Mentionnons aussi que certains acteurs en CC pensent l'organisation de la distribution de leurs produits de façon à privilégier le dialogue avec les consommateurs pour valoriser les produits ou bénéficier des retours provenant des mangeurs (Sarrazin, 2012).

Il n'existe pas d'études qui tentent d'évaluer la durabilité des CC de manière générale. On a soit des études globales relatives à des produits spécifiques soit des sortes de 'méta-analyses' qui visent à recenser l'état de l'art sur cette question en rassemblant les données et études existantes portant sur les différents piliers de la durabilité de manière isolée. Parmi celles-ci, les plus intéressantes et récentes sont sans doute celles effectuées dans le cadre de projets pan-européens telles que Galli and Brunori (2013) et Kneasfey et al. (2013).

7.8 L'ÉCHAFAUDAGE ENVIRONNEMENTAL

Sur le plan environnemental, Galli and Brunori (2013) n'apportent pas réellement d'autres éléments que ceux évoqués plus haut. Ils plaident pour une approche plus systémique que la seule prise en compte des 'food miles' et pointent le débat sur le lien entre l'échelle de production et l'efficacité énergétique. Ce qui est intéressant c'est que les auteurs mettent aussi en exergue le besoin d'affiner l'analyse en citant, par exemple, les possibilités de logistique inverse et les modes de transport alternatifs mis en place dans pas mal d'initiatives en circuits courts (comme c'est le cas en Italie avec l'utilisation mixée de vélo et de camionnettes pour les livraisons)²⁶. Ils ponctuent leur vision de cette question en évoquant les conclusions de l'analyse de type 'review' opérée dans Edward-Jones et al. (2010) qui pointe le délai entre la récolte et la vente comme un élément clé de l'efficacité énergétique des CC (car moins de conditionnement et d'emballage et, surtout, pas de besoin de stockage). Sur les autres aspects liés à l'agrobiodiversité et au maintien d'espèces traditionnelles et adaptées au climat local ou à la préservation des paysages et à la redynamisation de l'agriculture

²⁶ À la différence de Kneasfey et al. (2013), il faut noter que la partie relative à l'état de l'art dans Galli and Brunori (2013) est suivie d'une deuxième partie portant sur des études de cas. Ici également, les auteurs sont conscients de la diversité des CC et donc du besoin d'en évaluer la durabilité en allant sur le terrain dans une démarche plutôt qualitative.

locale, les auteurs sont nettement plus affirmatifs. Cela corrobore donc l'essentiel des discussions évoquées plus haut.

La logique d'argumentation est d'ailleurs fortement similaire dans Kneasfey et al. (2013). Cette étude apporte aussi un élément de réflexion intéressant en pointant le fait que, pour des raisons de faisabilité, les analyses de cycle de vie comparées entre CC et CL ne vont pas du 'berceau à la tombe' mais seulement du 'berceau à la porte' (i.e. cradle to grave vs 'cradle to gate' en anglais) (Kneasfey et al., 2013: 34). Et nous pourrions ajouter que, le plus souvent, la porte est celle de la ferme et pas toujours celle du foyer du consommateur final. Cela a son importance car, comme l'a montré l'exemple de Bellec-Gauche (2015) et l'étude de Sureau (2014), les pertes de produits sont un critère de durabilité qui est nettement favorable au CC. Enfin, en ce qui concerne les autres aspects environnementaux, les éléments repris dans Kneasfey et al. (2013) ne sont étonnamment pas très développés et l'essentiel de la discussion tourne autour de l'écueil lié à la définition du mot 'local'.

7.9 L'ÉCHAFAUDAGE SOCIAL

Pour ce qui des aspects sociaux, l'analyse de la littérature de Kneasfey et al. (2013) est nettement plus poussée bien que les auteurs soulèvent la seule présence de 'preuves' qualitatives. Néanmoins, les conclusions de leur analyse sont assez tranchées en faveur des bénéfices sociaux des CC. Ils reposent notamment sur la notion de confiance, notion clé des CC, déjà mise en avant pour les producteurs laitiers dans l'étude menée au Royaume-Uni par Ibery and Maye (2005). Ils notent toutefois que, le plus souvent, ces bénéfices sociaux liés à la relation de confiance tissée avec le producteur sont plutôt 'un sous-produit bienvenu' qu'une source de motivation initiale (pour les consommateurs en tous cas).

La dimension territoriale est, ici aussi, importante car cette notion de confiance peut également s'avérer centrale pour les synergies et mutualisations éventuelles entre les différents producteurs en CC. Cela est sans doute plus évident pour les marchés mais la création de structures en réseaux peut aussi créer ce type de 'communautés' de producteurs dans un objectif de coopération et d'innovation (Chiffolleau, 2009). Par contre, la perspective du territoire met aussi l'accent sur les éventuels problèmes d'accessibilité aux CC pour une certaine partie de la population, tant en raison de prix trop élevés que de barrières socio-culturelles. Il convient donc de veiller, toujours selon Kneasfey et al. (2013) à ce que les CC ne contribuent pas à créer ou renforcer des phénomènes d'exclusion sociale dans les zones où ils opèrent (voir aussi Chevalier et al., 2015).

Le traitement de ce pilier social ne diffère pas trop de la lecture qui est en faite par Galli and Brunori (2013). Elle y repose également sur la notion de confiance mais, toutefois, celle-ci est plutôt vue comme une condition facilitant l'équité (à travers la juste rémunération des producteurs) mais aussi la reconnaissance et la valorisation de leur métier. Cela résulte probablement du fait que ces propos sont appuyés par les données empiriques provenant de leurs études de cas (en Lettonie, en France, en

Italie, au Royaume-Uni, en Autriche, etc.) et pas par des éléments glanés ci et là dans la littérature scientifique. La revitalisation des communautés locales et la cohésion sociale provenant d'une fierté liée à la perception tangible de la valeur accordée à sa production sont également mentionnées parmi les bénéfices sociaux. Enfin, la plus grande maîtrise de la chaîne et le rôle plus actif des producteurs par rapport à la gestion et l'organisation de leur métier font également partie des éléments repris dans Galli and Brunori (2013) pour étayer les bénéfices sociaux des CC.

7.10 L'ÉCHAFAUDAGE ÉCONOMIQUE

Ce dernier élément nous mène directement au dernier pilier car, dans notre approche, cette notion de plus grande maîtrise (ou de plus grande autonomie vis-à-vis des plus gros acteurs actifs sur les circuits conventionnels) fait plutôt partie des aspects économiques. Cette difficulté de catégoriser les différents impacts pousse d'ailleurs Kneasfey et al. (2013) à parler d'impacts socio-économiques. En effet, même la dimension 'revitalisation' de la vie locale évoquée plus haut est souvent reprise pour faire valoir les bienfaits économiques des CC (voir notamment les premières analyses de Renting et al., 2003 et Mardsen et al., 2002 ou plus récemment Wittman et al., 2012).

Mais ces derniers restent néanmoins très difficiles à étayer car la perception de la performance économique pour des producteurs interrogés peut différer fortement de celle tirée d'une analyse de leur comptabilité. En plus, il faut garder à l'esprit que la dynamique locale régénérée par le cercle vertueux des circuits courts (moins d'intermédiaires et plus de proximité géographique augmente les ventes locales ce qui renforce la demande pour des services locaux et fait augmenter la demande en main d'œuvre locale) peut se faire au détriment d'autres acteurs ailleurs dans d'autres régions et/ou d'autres pays.

Malgré les difficultés à circonscrire et identifier les impacts économiques, il existe des études attestant d'un effet multiplicateur (Otto and Varner, 2005 ; Henneberry et al., 2009). La valeur de celui-ci est d'ailleurs assez cohérente d'une étude à l'autre et se situe entre 1.58 et 1.78 pour des marchés fermiers aux Etats-Unis. En d'autres termes, cela veut dire que, dans l'exemple de l'étude d'Henneberry et al. (2009), les ventes générées par le marché et qui sont estimées à 3.3 millions de dollars ont induit un impact additionnel de 2.6 millions de dollars pour l'économie régionale.

En matière d'emploi, l'étude d'Otto and Varner, 2005 nous renseigne que l'effet multiplicateur économique de 1.58 s'accompagne d'un effet multiplicateur emploi de 1.45, ce qui est de nouveau relativement cohérent avec l'étude de Henneberry et al., 2009 où les auteurs évoquent un multiplicateur emploi de 1.41. Pour ce dernier, cela veut dire que pour les 81 ETP directement créés dans le domaine agricole par l'existence des marchés fermier étudiés, il y en a 33 autres dans l'économie locale.

Au-delà de ses effets bénéfiques pour l'économie locale, c'est aussi sur des promesses économiques et financières au niveau des fermes que repose l'attractivité des circuits courts. La réduction du nombre d'intermédiaires permettrait une meilleure

redistribution de la plus-value aux agriculteurs (Sage, 2003 ; Chiffolleau, 2008 ; Broderick, 2011 ; Pearson, 2011 ; Wittman et al., 2012). En outre, comme nous l'évoquons plus haut, les impératifs (de calibrage, notamment) de distribution dans les circuits conventionnels n'étant plus aussi contraignants, les agriculteurs peuvent commercialiser des produits qui n'auraient pu l'être sans les circuits courts (Lamine, 2005 ; Alonso, 2011). Ajoutant à ces premiers éléments le fait que les producteurs en CC ont des charges réduites du fait de leur moindre recours aux intrants chimiques, Aubert and Enjolras (2013) font le constat que les exploitations en CC apparaissent davantage pérennes.

Il faut toutefois nuancer ces constats en rappelant qu'il s'agit de nouveau le plus souvent de perceptions issues de données qualitatives provenant d'interviews d'acteurs. Un des facteurs explicatifs du manque de données quantitatives est celui de la difficulté à analyser la répartition des revenus. Du côté des circuits longs, il n'est pas toujours évident d'appréhender la répartition des revenus pour des raisons de confidentialité des données et, pour les circuits courts, on se heurte régulièrement à une absence de données chez les producteurs qui n'ont pas tous une comptabilité utilisable. L'étude de Maxey et al. (2011) s'intéresse toutefois à cette question à travers l'angle du seuil de viabilité pour les petites surfaces. Les 8 études de cas présentent de hauts rendements par surface à travers une production diversifiée et écologiquement intensive mais aussi via une meilleure valeur ajoutée des produits permise par la distribution en circuits courts. Ces données encourageantes peuvent difficilement être généralisées à l'ensemble des fermes en circuits courts car elles proviennent d'entités très spécifiques caractérisées par leur petite taille et la prédominance de la production de fruits et légumes.

Un autre argument mentionné dans la littérature pour modérer l'idée d'un impact économique non négligeable des CC est celui de l'hybridation²⁷. Selon cet argument, la vente en circuits courts ne serait rentable que dans une optique de complémentarité avec la vente par des circuits conventionnels (Ibery and Maye, 2005). Il faut également ajouter le fait que certaines études pointent les coûts additionnels (parfois cachés) liés à la distribution en circuits courts dont les caractéristiques spécifiques requièrent une diversification des métiers et un surcroît de main d'œuvre qui ne sont pas forcément toujours pris en compte par les producteurs dans leurs calculs de rentabilité (Kneasfey et al., 2013). Il y a donc peut-être une 'ambivalence' chez certains producteurs par rapport à la contribution des circuits courts à leur santé financière.

Cependant, on peut également émettre l'hypothèse que cette éventuelle perception tronquée de la rentabilité (à l'instar, également, de tournées logistiques pas forcément pensées pour être les plus efficaces) est le résultat d'un sentiment globalement positif des producteurs à l'égard des circuits courts dans lesquels ils trouvent des sources de

²⁷ Cette notion d'hybridation est d'autant plus pertinente que l'on constate également sur le terrain que les acteurs sont rarement 100% CC, que cela soit les producteurs (Biot, 2014) ou les consommateurs (Le-Velly et Dubuisson-Quellier, 2008).

bien-être et de sens. Ces impacts sociaux indéniablement positifs (y compris dans la littérature scientifique) peuvent servir pour compenser une éventuelle viabilité économique peut-être moins évidente que celle perçue. Néanmoins, il convient de rappeler que la viabilité économique recouvre d'autres aspects que la seule rentabilité tels que l'autonomie financière, la stabilité des prix et la sécurité contractuelle.

L'investissement consenti (en temps et en argent) peut, par contre, se révéler plus lourd à porter qu'anticipé et mettre à mal la viabilité des agriculteurs (Sage, 2003 ; Galli and Brunori, 2013). Ce qui est considéré avec la logistique comme le point noir de la durabilité des circuits courts par Aubry (2012) est assurément un aspect essentiel à étudier. Cela demande à l'évidence une approche méthodologique de nature qualitative qui permette une analyse en profondeur des multiples enjeux de la durabilité.

7.11 ECHAFAUDAGE GLOBAL MAIS SPÉCIFIQUE

On remarque que pour les autres aspects de la durabilité, la logique de la littérature est sensiblement différente de celle qui prévaut pour le volet environnemental où l'optique comparative (i.e. avec les circuits conventionnels) était plus centrale. Bien qu'il était assez éclairant d'exposer le contenu des deux méta-analyses relatives aux CC et à leur durabilité ainsi que les quelques études traitant des aspects économiques et sociaux, il est donc important de retourner vers cette logique comparative et de s'attarder sur les quelques études qui comparent les filières courtes et longues en abordant l'ensemble des dimensions de la durabilité.

Un premier exemple est l'étude de Galli et al. (2015) sur la filière pain en Italie. Cette analyse repose sur une large revue de la littérature poursuivie par une évaluation qualitative, via des experts, de la durabilité des filières globales et locales, attribut par attribut. Leur principale conclusion est celle, attendue, d'une sorte de complémentarité des performances de durabilité. Les filières courtes apparaissent plus performantes par rapport aux critères de durabilité pour lesquels les filières longues sont plus contraintes. En lien avec les éléments discutés plus haut, les filières longues sont meilleures pour les critères où la relation à l'échelle est positive. Pour résumer, la biodiversité, la résilience, le développement local, la traçabilité, la territorialité et la durabilité économique pour les filières courtes et l'efficacité écologique, énergétique et économique²⁸, l'innovation technologique et l'accessibilité prix pour les filières longues. Pour les autres aspects pris en compte dans la comparaison (gouvernance, rentabilité, etc.), l'évaluation et les données existantes ne permettent pas de trancher.

Face à l'indéniable complexité et difficulté d'opérer une analyse comparative globale de la durabilité des circuits longs et courts, l'étude de Forssell and Lankoski (2015) adopte une logique de travail quelque peu différente en essayant plutôt de repérer les attributs clés pour les différents aspects de la durabilité parmi la variabilité des

²⁸ Même si les producteurs peuvent capter une plus grande part de la valeur ajoutée dans les circuits courts (ce qui les rend durables économiquement), les auteurs constatent qu'ils ne sont pas forcément efficaces dans la mesure où, par exemple, les moulins ne tournent pas au niveau optimal (i.e. ils fonctionnent en-dessous du potentiel de production).

caractéristiques des systèmes alimentaires alternatifs. De nombreux aspects de leur travail sont déjà traités dans les précédents paragraphes mais on peut retenir l'importance que les auteurs attribuent aux impacts indirects liés à l'apprentissage et à la participation qui peuvent se révéler significatifs en termes de contribution à la durabilité. Ils terminent leur analyse en mentionnant le fait que la durabilité n'est sans doute pas tant une question de remplir des critères prédéterminés mais plutôt un processus d'arbitrage entre des objectifs parfois contradictoires et en constante évolution. À l'évidence, cela entre parfaitement en résonance avec la logique de recherche adoptée dans le cadre du projet ADDOCC.

Pour terminer cet aperçu des éléments provenant de la littérature scientifique, nous revenons à l'analyse de Bellec-Gauche et al. (2015) étant donné que l'exercice qui est y mené nous semble le plus pertinent pour éclairer la durabilité comparée des circuits courts et longs et mettre le doigt sur les éléments critiques. Ci-dessous nous reproduisons l'ensemble des tableaux relatifs à la durabilité comparée des 3 chaînes, à l'exception des critères environnementaux dont nous avons déjà parlé plus haut.

Figure 14 Durabilité socioéconomique de la production de tomates selon différentes chaînes²⁹

Indicators and sub-indicators	Local chain	Organic local chain	Global chain
Economic Productivity (EUR/m²)	[2,8 - 4]=58% 	[4,6 - 7,1]=100% 	[2,2 - 3,2]=46% 
Contribution to employment (FTE/ha)	[2,3 - 2,5]=96% 	[2,2 - 2,5]=94% 	[1,57 - 2,3]=77% 
Access to the market	88% 	75% 	50% 

Indicators and sub-indicators	Local chain	Organic local chain	Global chain
Net Income (EUR/FTE)	[10000 - 35000] 80% 	[12 - 35 000] 84% 	[17 000 - 35 000] > 100% 
Share of farmer's price on retail price (%)	100% 	100% 	32% 
Added Value (EUR/kg)	[0,21 - 0,8] 34% 	[0,81 - 1,49] 77% 	[0,22 - 0,42] 21% 
Cash Position	40% 	50% 	50% 
Price decision-making	50% 	50% 	33% 

Les résultats confirment la durabilité économique (productivité et emploi à l'hectare) du modèle de distribution en circuits courts tout en le modérant par le fait que le revenu assuré aux producteurs reste légèrement inférieur à ce qui prévaut dans la chaîne globale. La plus grande valeur ajoutée (surtout dans la chaîne bio) couplée à une part nettement supérieure de la valeur qui peut être captée par le producteur dans les circuits courts ne compensent donc pas totalement les économies d'échelle de la chaîne globale, intensive et concentrée.

²⁹ Tous les tableaux graphiques qui suivent sont tirés de Bellec-Gauche et al. (2015) et sont associés au même titre de figure.

Indicators	Local chain		Organic local chain		Global chain	
Relations with suppliers	40%		50%		70%	
Relations with customers	38%		44%		56%	
Cooperation between farmers	57%		50%		29%	
Producer-consumer link	75%		88%		0%	

Indicators	Local chain		Organic local chain		Global chain	
Contribution to territorial cohesion	63%		75%		25%	
contribution to territorial economic development	60%		60%		60%	

Indicators and sub-indicators	Local chain		Organic local chain		Global chain	
Pedagogic contribution	75%		100%		25%	
Transparency for consumer	63%		63%		38%	

En ce qui concerne les liens et relations, les effets sont largement positifs pour ce qui est de la relations producteurs/consommateurs ou de la coopération entre producteurs mais cela n'est pas le cas pour les relations avec les clients ni pour celles avec les fournisseurs. Si on élargit les apports à la cohésion territoriale et aux aspects informationnels (pédagogie et transparence) les circuits courts apparaissent plus performants que les circuits longs.

Enfin, les auteurs attirent l'attention sur certains aspects moins favorables au CC comme celui du degré de sécurisation sanitaire (qui est toutefois compensé par une plus grande qualité nutritionnelle des produits vendus) mais aussi et surtout celui de la charge de travail qui est plus élevée dans les chaînes locales. Cela tendrait donc à valider le fait que la vivabilité des producteurs constitue bel et bien un aspect essentiel auquel il convient donc de veiller dans une optique de promotion de la durabilité des circuits courts à l'échelle d'un territoire comme la Wallonie.

Indicators and sub-indicators	Local chain		Organic local chain		Global chain	
Traceability System & Control Measures	38%		50%		75%	

Indicators and sub-indicators	Local chain	Organic local chain	Global chain
Limiting factor in Nutritional quality	88% 	88% 	25% 

Indicators and sub-indicators	Local chain	Organic local chain	Global chain
Workload (h/week)	[60 - 85] 19% 	[62 - 80] 23% 	[50 - 70] 50% 
Contribution to human capital	63% 	63% 	50% 

7.12 L'ÉCHELLE DES TENSIONS

Comme nous le signalions en évoquant les conclusions de Forssell and Lankoski (2015), la durabilité d'une initiative pour les acteurs qui la portent est sans conteste un processus évolutif visant à effectuer des arbitrages entre des objectifs qui sont parfois contradictoires. A cet égard, l'étude d'Aubert and Enjolras (2015) qui porte sur les exploitations arboricoles et France est assez intéressante. En contraste avec les nombreuses études reprises dans cet exercice de revue non exhaustive de la littérature, la démarche méthodologique est tout autre. Elle s'appuie sur une base de données statistique (relative à des exploitations de pêches et abricots) et sur une modélisation économétrique.

Le résultat principal de cette étude est que la mise en œuvre de mesures visant à accroître la durabilité économique semble aller à l'encontre des logiques de durabilité sociale et environnementale. Il n'y aurait, par contre, pas de trade-off entre ces deux dernières. D'après les résultats de l'analyse économétrique, le fait de commercialiser en circuit court a un impact négatif sur la durabilité économique mais positif sur la durabilité sociale.

Pour ce qui est de la durabilité environnementale, l'impact n'est pas statistiquement significatif. Ces résultats font bien évidemment écho aux éléments provenant de la littérature scientifique mentionnés dans les précédents paragraphes. Il convient de souligner, par contre, que les 3 piliers sont analysés du point de vue de l'exploitation. Les impacts potentiellement positifs engendrés par la revitalisation de l'économie locale ne sont donc pas pris en compte.

Enfin, rappelons que cette étude ne compare pas à proprement parler les circuits courts avec les circuits longs mais tente d'analyser les impacts du fait d'être ou non en circuits courts en terme de durabilité économique, sociale et environnementale. Outre les réserves que l'on peut formuler à l'encontre de la nature de la méthodologie adoptée, la catégorisation effectuée sur base d'une variable dichotomique simple (i.e. de type oui/non) pour le mode de distribution ne permet pas de différencier les exploitations dont le mode CC est un léger appoint de celles nettement plus impliquées.

Le choix des critères retenus, notamment pour la durabilité économique (renouvellement des vergers et propriété ou non des terres), est assez particulier et tend plus vers des pratiques mises en place que sur des indicateurs évaluatifs³⁰. Néanmoins, et bien qu'elle porte sur le cas spécifique de la production de pêche et abricots en France, le caractère quantitatif et objectif de l'exercice font de cette étude un élément intéressant dans la réflexion sur la durabilité qui met en exergue les éventuelles tensions existant à la mise en œuvre conjointe et parallèle de mesures assurant la durabilité dans l'ensemble des trois sphères.

C'est avant tout l'idée d'explorer plus en profondeur la teneur de ces tensions ainsi que les mécanismes mis en œuvre pour les surmonter qui motive l'angle pris pour mener l'étude de terrain effectuée dans le cadre du projet ADDOCC ainsi que le choix d'une méthodologie qui soit adaptée à leur observation et leur bonne compréhension.

³⁰ À titre de comparaison l'étude de Chevalier et al. (2015) relative aux producteurs bovins du Limousin porte aussi sur l'apport comparatif d'être ou non en circuits courts mais le critère économique utilisé est celui du revenu. Celui-ci est de 18 % supérieur pour les agriculteurs qui vendent tout ou partie de leur viande en circuits courts.

8 CARACTÉRISATION DES ÉTUDES DE CAS

8.1 PRÉSENTATION DES ÉLÉMENTS DE CARACTÉRISATION

Les fiches synthétiques suivantes reprennent les éléments de catégorisation pouvant être comparés entre deux entreprises même si celles-ci n'appartiennent pas à une même filière. Par souci de confidentialité, nous avons rendues les études de cas rencontrées au cours de ce projet anonymes. Toutefois, l'aspect visuel permet de faire ressortir rapidement des différences entre entreprises.

Nous avons voulu élargir les critères généralement mobilisés afin de pouvoir distinguer deux entreprises aux activités, statuts et activités proches. Ces différences se basent sur des caractéristiques habituellement utilisées comme le statut juridique ou la durée

d'existence , le lieu d'implantation rural/urbain   ou encore la possession ou non d'une certification bio .

On constate aussi la présence ou non de l'icône  qui témoigne d'une activité de sensibilisation, de formation ou d'activités socio-culturelles régulières organisée par l'entreprise. Cette dernière pouvant être dès lors comparée à une antenne émettant des messages sur son territoire.

De même, on saisit rapidement, une caractéristique importante au niveau des porteurs de l'entreprise, à savoir s'ils sont des acteurs nouveaux dans le secteurs, en reconversion ou en transition  ou si au contraire, ils s'inscrivent dans la continuité de leur activité ou de la tradition  ; ou s'ils présentent une situation intermédiaire  .

Les cases noircies  situent les activités de l'entreprise par rapport à la filière et aux acteurs ayant des liens avec elle. Tous ces acteurs sont situés en regard des étapes de la filière auxquelles ils interviennent, représentée comme axe central. Les relations entre ces acteurs peuvent être de différentes natures. Si les acteurs sont reliés par des contrats commerciaux, non explicitement donnés comme étant non interchangeables ou comme pouvant être temporaires, ces liens apparaissent en pointillés .

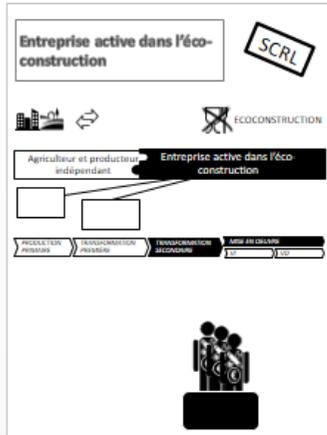
Ce type de liens contraste avec les liens durables et/ou officiellement inscrits (dans la structure par exemple par la prise de parts notamment), ces liens apparaissent alors en noir .

Enfin, certains acteurs sont interdépendants et/ou font corps avec d'autres acteurs soit en amont ou en aval de la filière, soit avec un acteur d'une autre filière. Ces acteurs sont imbriqués l'un à l'autre, tels deux pièces de puzzle.

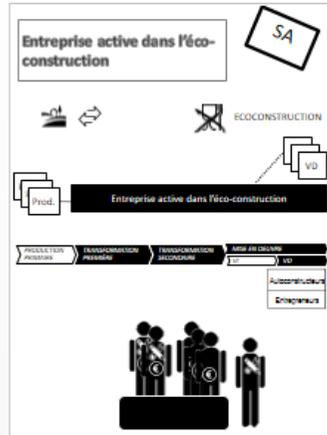
Enfin, il nous semblait intéressant de donner un aperçu de la diversité des canaux de vente activés par l'entreprise, en vente directe et indirecte. Si pertinentes pour l'organisation, elles sont listées dans une table sous les étapes de vente.

Il nous semblait également intéressant de préciser les profils de personnes actives dans l'entreprise et leurs rôles par rapport au travail, la présence de bénévoles, leurs participations au capital et enfin, leur capacité d'agir dans la gestion quotidienne. Nous n'avons pas voulu résumer ici toute la complexité liée à tous les fonds et capitaux apportés ou à toutes les décisions stratégiques mais plutôt insister sur la façon dont interagissent les personnes actives quotidiennement dans l'entreprise, leurs rôles, droits et responsabilités. Au travers de ces dernières caractéristiques, il peut apparaître par exemple que deux coopératives ne peuvent avoir en commun que le statut officiel.

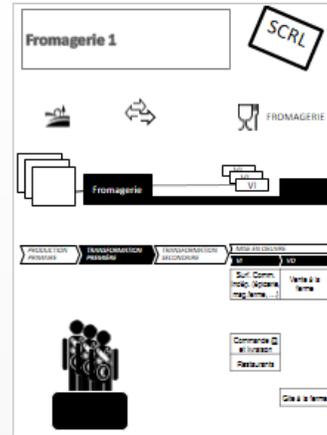
En guise d'exemple, si nous cherchons les entreprises fonctionnant avec des bénévoles que les entreprises 5, 6 et 7 en ont. Nous constatons que certaines entreprises, comme l'entreprise 2 et 9 sont fortement intégrées et actives sur presque toute la filière alors que d'autres ne sont présente qu'en production (6) ou en vente indirecte (5). Enfin nous constatons d'emblée que dans certaines entreprises, capital, travail et décision sont concentrés chez les mêmes personnes (1,3,4 par ex) alors que pour d'autres, il existe une séparation plus ou moins importante de ces rôles dans l'entreprise.



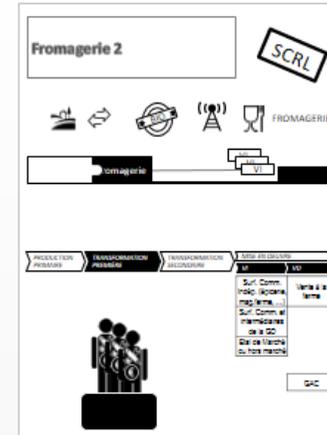
1



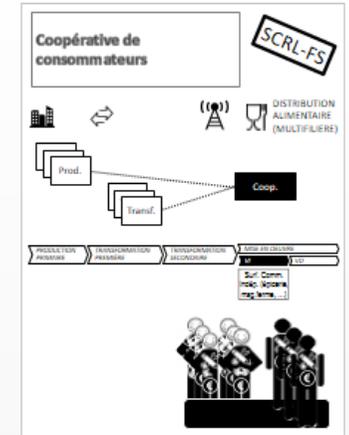
2



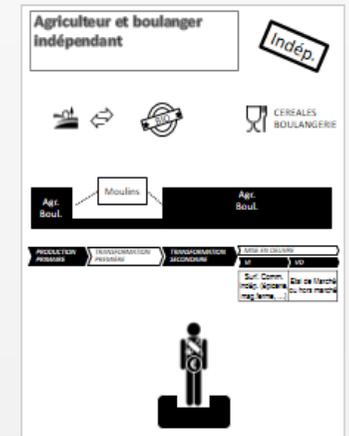
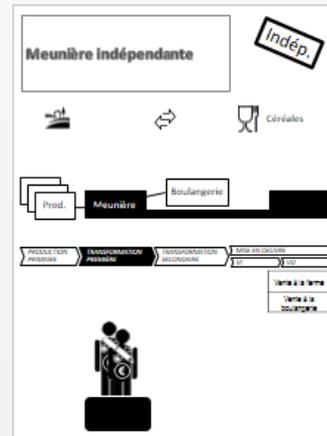
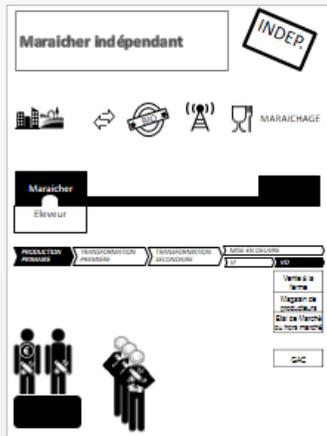
3

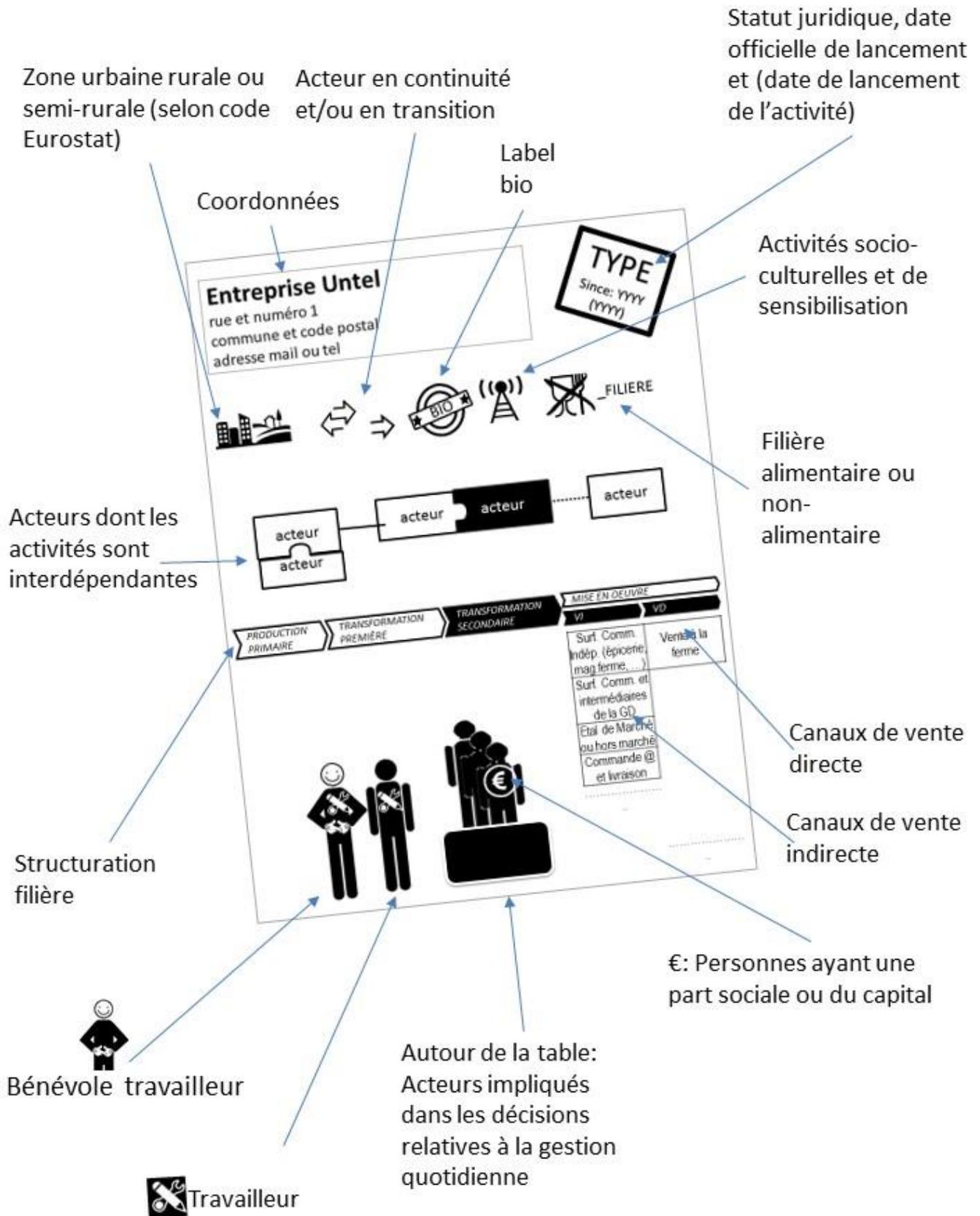


4



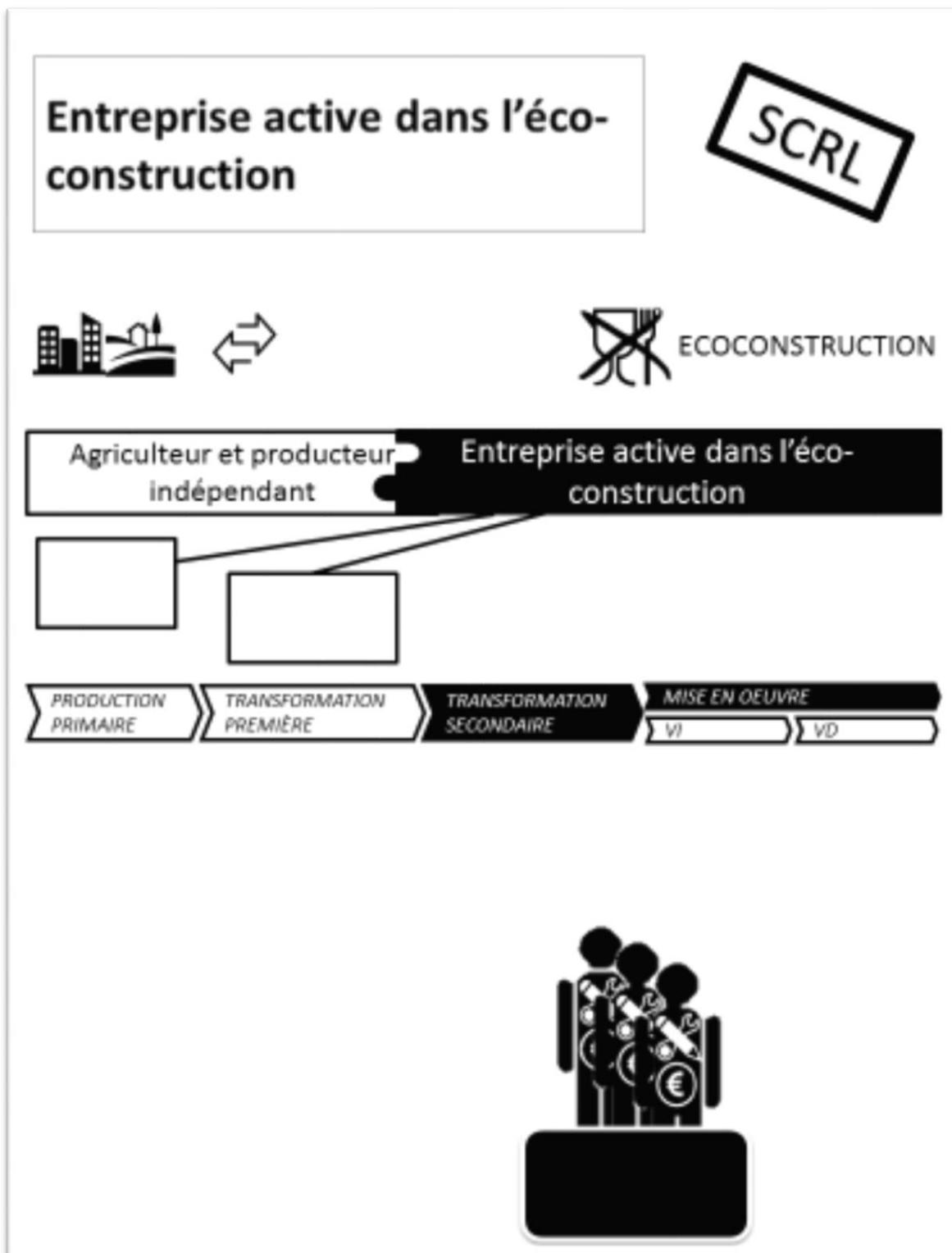
5





8.2 ÉTUDES DE CAS

8.2.1 Filière écoconstruction



Entreprise active dans l'éco-construction

SA



ECOCONSTRUCTION

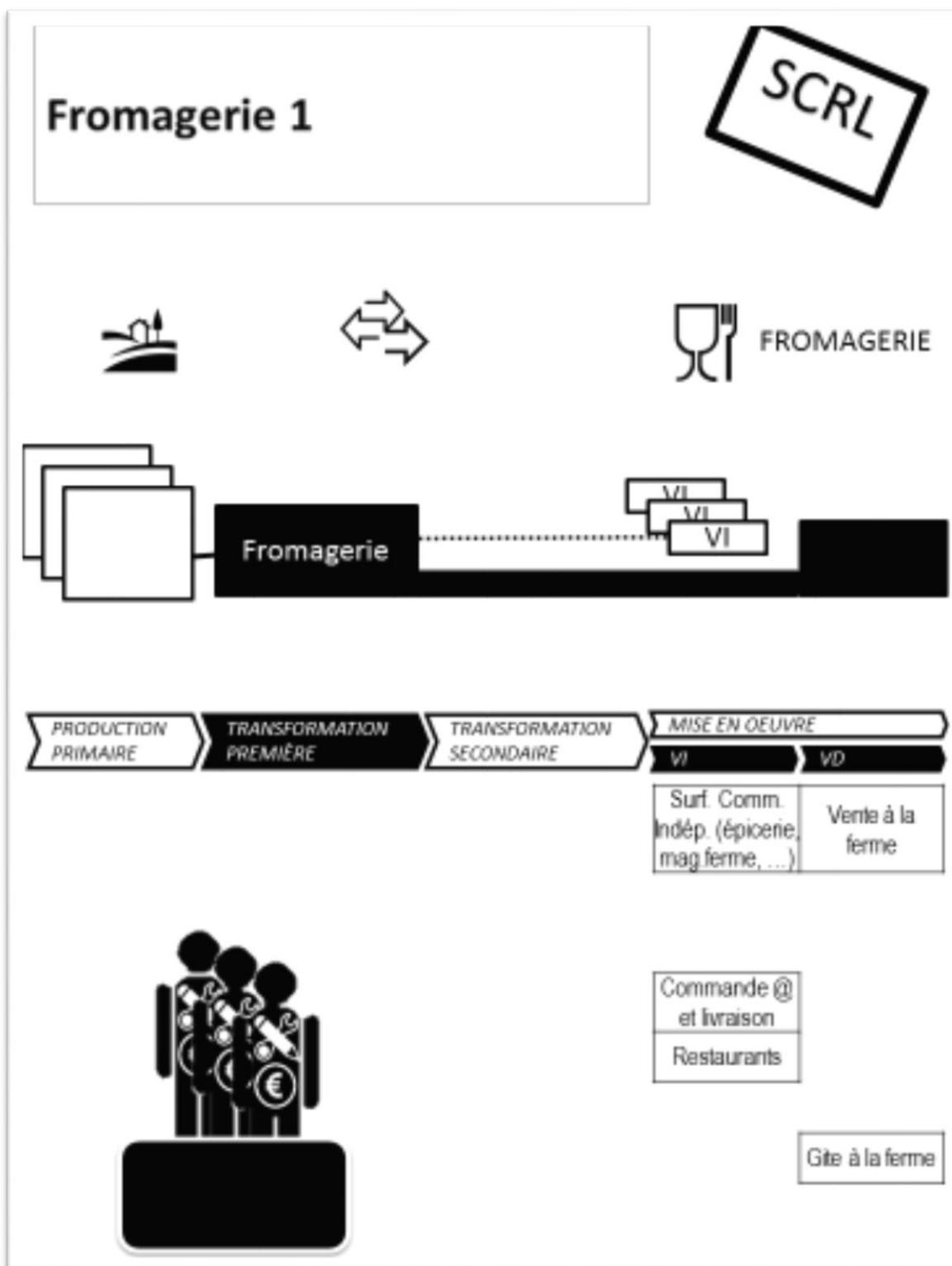


Autoconstructeurs

Entrepreneurs



8.2.2 Filière lait - fromage

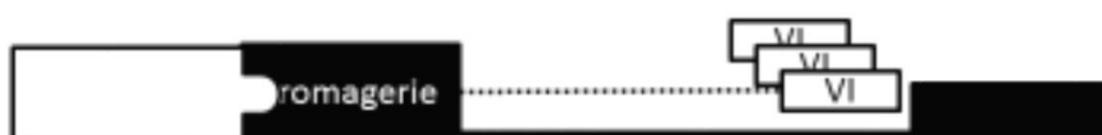


Fromagerie 2

SCRL



FROMAGERIE

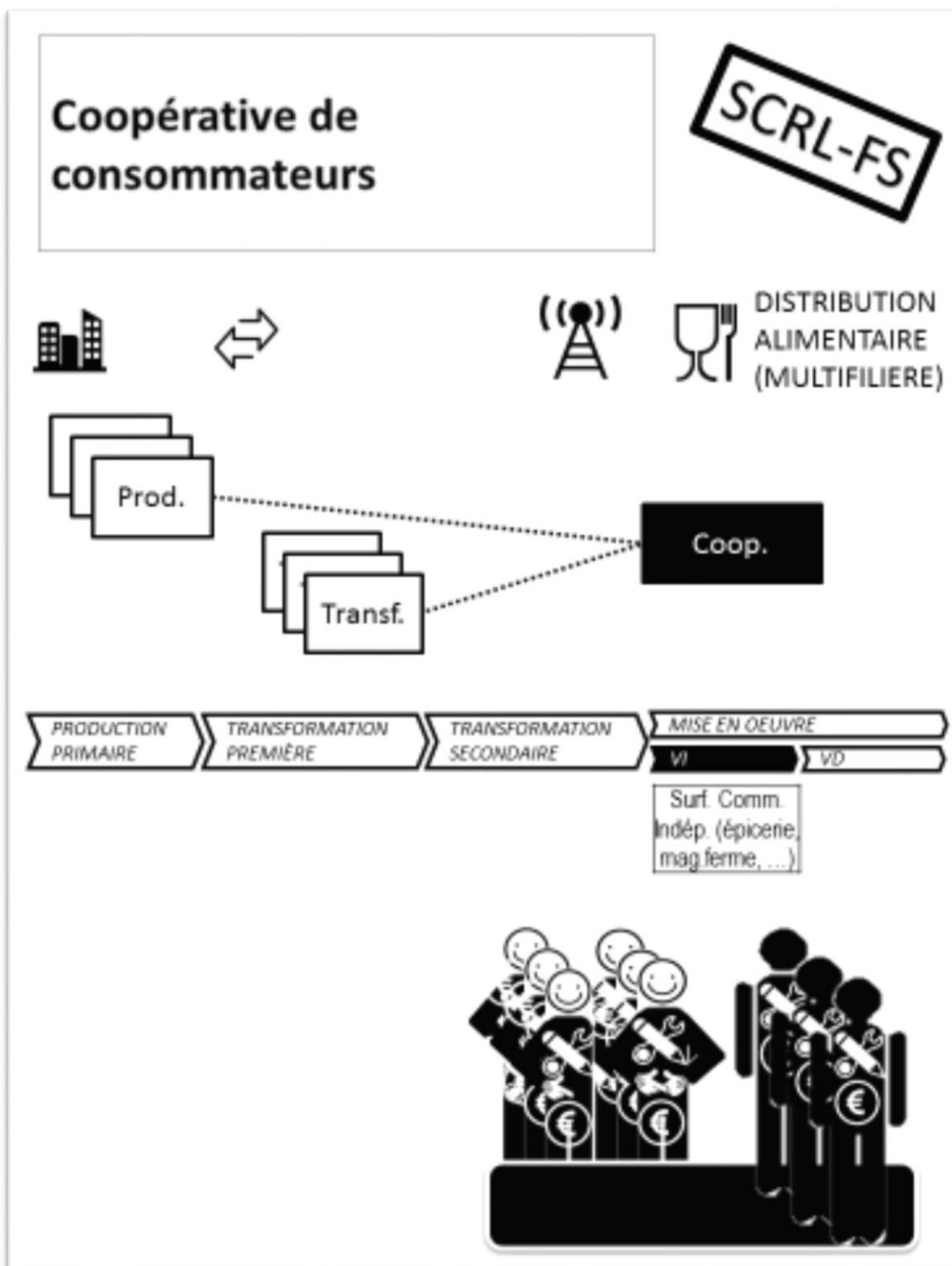


Surf. Comm. Indép. (épicerie, mag. ferme, ...)	Vente à la ferme
Surf. Comm. et intermédiaires de la GD	
Etal de Marché ou hors marché	



GAC

8.2.3 Études de cas transfilières

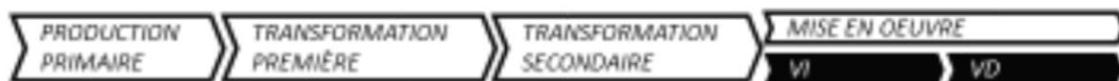


Groupement de producteurs et d'épiciers

Ass. de Fait



DISTRIBUTION ALIMENTAIRE (MULTIFILIERE)



Surf. Comm. Indép. (épicerie, mag. ferme, HORECA ...)



GAC

Coopérative de producteurs et de consommateurs

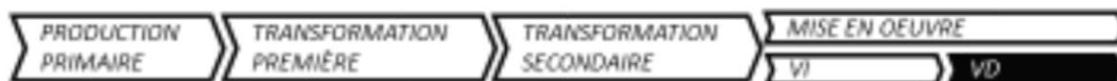
SCRL



DISTRIBUTION
ALIMENTAIRE
MULTIFILIERE



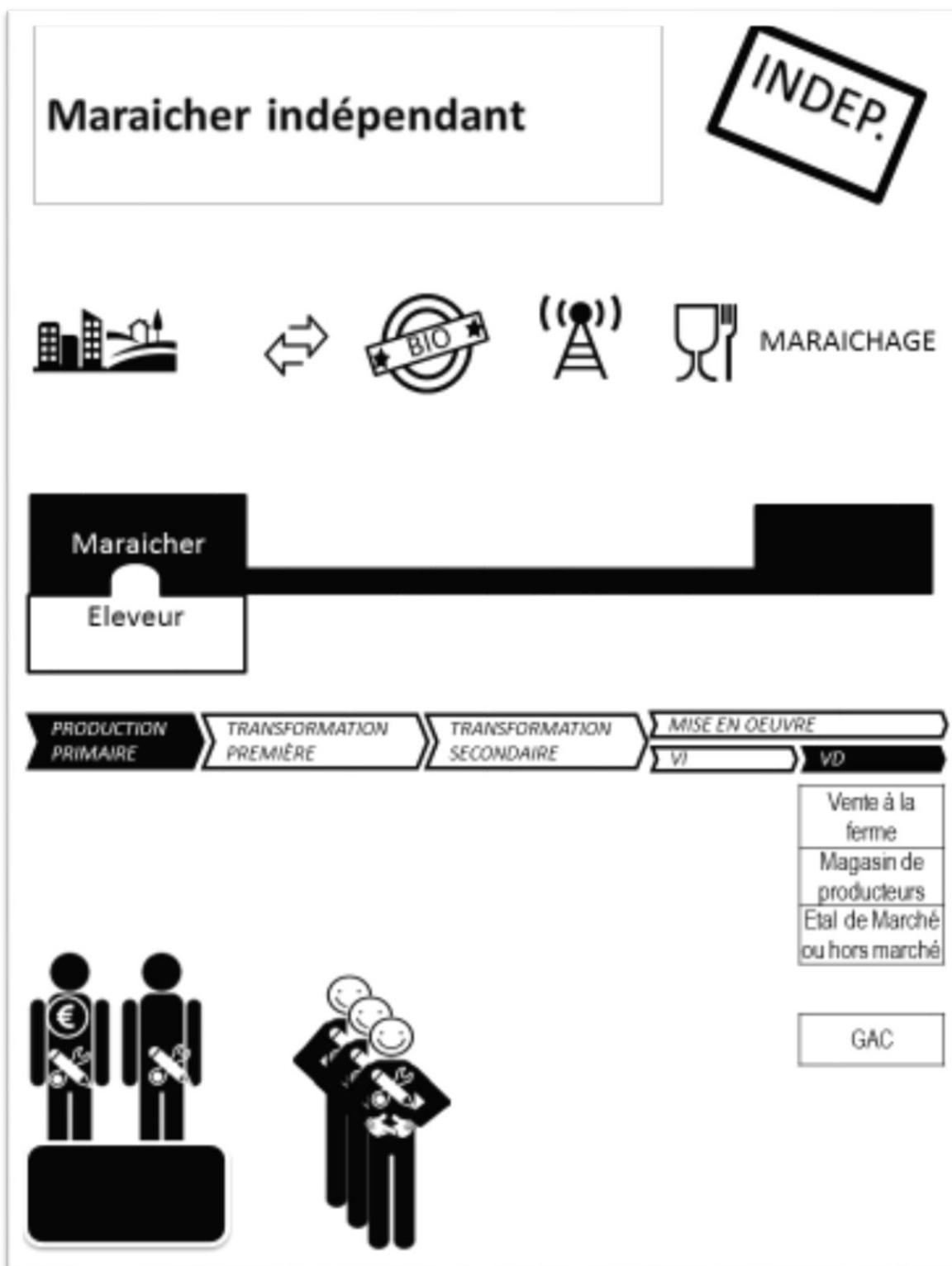
coopérative de producteurs et de consommateurs



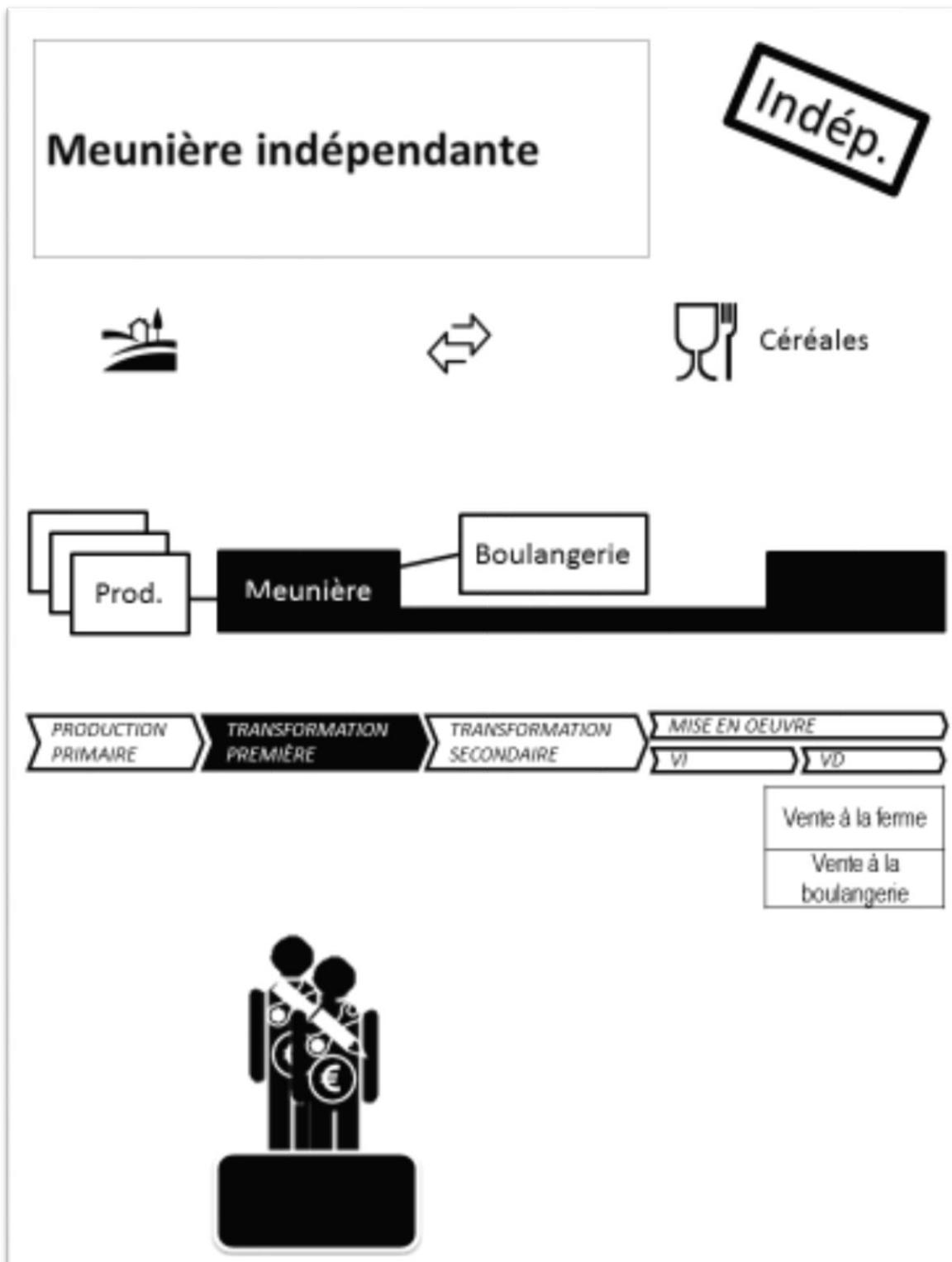
Commande @
et livraison



8.2.4 Filière maraichage



8.2.5 Filière céréales - boulangerie



Entreprise de boulangerie

SCRL



CEREALES
BOULANGERIE

Prod.

Entreprise de Boulangerie

VI

PRODUCTION
PRIMAIRE

TRANSFORMATION
PREMIERE

TRANSFORMATION
SECONDAIRE

MISE EN OEUVRE

VI

VD

Surf. Comm.
Indép. (épicerie,
mag ferme, ...)
Etal de Marché
ou hors marché
Commande @
et livraison

Vente à la
ferme



Agriculteur et boulanger indépendant

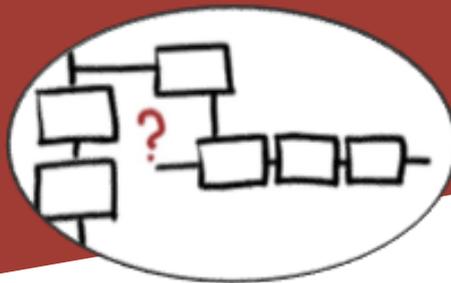
Indép.



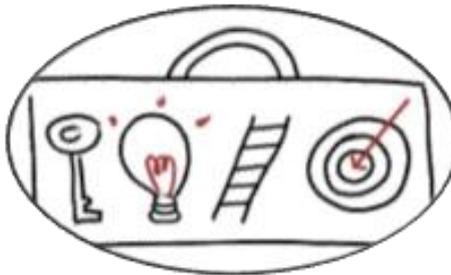
CEREALES
BOULANGERIE



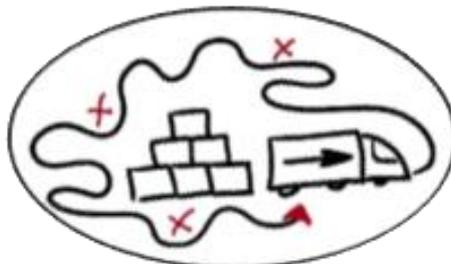
ENJEUX TRANSVERSAUX



STRUCTURATION



COMPETENCES ET
ACCOMPAGNEMENT



LOGISTIQUE

9 STRUCTURATION DE FILIÈRES EN CIRCUITS COURTS

POINTS CLÉS

- La notion de filière renvoie à la **succession de rôles au sein d'une chaîne d'activité économique**. Une filière intégrée renvoie au degré d'interdépendance entre acteurs inscrit dans la durée.
- La structuration de filières en circuit court prend **différentes formes** :
 - Intégration verticale par diversification lorsqu'un acteur développe les activités complémentaires aux siennes de façon à avoir une plus grande maîtrise du produit ou de la valeur ajoutée (autonomie accrue et besoin de négociation limité).
 - Intégration verticale par association découle sur la mise en place de partenariats entre acteurs complémentaires et implique une compréhension du métier d'autrui pour s'émanciper du rapport de force.
 - Coopération horizontale crée une interdépendance entre acteurs impliqués au même stade de la filière.
- Les éléments pouvant faire l'objet d'une dynamique de mutualisation-coopération sont très diversifiés.
 - Par exemple : la définition de la qualité, les aspects logistiques, la création d'un atelier collectif de transformation, la répartition préalable de la production, les ressources humaines, ...
- On relève **deux incitants** dans la mise en route des dynamiques de structuration de filière : la nécessité d'établir des partenariats économiques et le niveau d'idéal élevé. Dans tous les cas, le **temps nécessaire** à la négociation et à la définition d'objectifs communs est une ressource clé pour la mise en œuvre de telles dynamiques qui visent à sortir du rapport de force.
- Trois étapes peuvent être établies dans la **mise en route d'un projet d'entrepreneuriat collectif** : (1) l'identification des parties prenantes, (2) la définition des objectifs et (3) la répartition des rôles.
- On peut distinguer deux catégories d'enjeux dans les dynamiques de structuration de filière :
 - Au niveau des **aspects interrelationnels** on constate un besoin de facilitation et d'animation des collectifs, l'importance de valoriser et de s'intéresser aux différents métiers impliqués dans la chaîne de valeur et les difficultés de passer d'un sentiment de concurrence à la reconnaissance des complémentarités entre acteurs économiques.
 - Les **aspects organisationnels** impliquent entre autres de se mettre d'accord sur les modes de prise de décision et de distinguer ces derniers de ce qui relève de la gestion ou du management. L'implication de bénévoles dans une initiative souligne de nombreuses questions et les porteurs de projet doivent définir clairement leur besoin (en temps disponible ou en compétences explicites). Finalement, la création d'une structure commune d'activité (une coopérative par exemple) soulève des enjeux de plusieurs ordres : la responsabilité sanitaire, le régime

d'assujettissement à la TVA ou encore les procédures administratives de création d'entreprise.

9.1 INTRODUCTION

Un des enjeux transversaux que nous avons relevé dans le cadre de ce projet de recherche concerne les dynamiques d'acteurs autour de la structuration des filières en circuits courts. La notion de structuration de filière renvoie d'une part aux différentes formes d'association (synergies, partenariats, ...) et de coopération qui peuvent émerger entre acteurs des circuits courts et d'autre part aux démarches visant une plus grande maîtrise des différents éléments d'une chaîne de valeur. Les mises en œuvre de ces interdépendances plus ou moins permanentes peuvent ainsi se concrétiser à l'échelle d'une même filière entre acteurs complémentaires (par exemple dans le cas de la filière céréales – boulangerie) ou entre acteurs au même stade (une coopérative de maraîchers) mais également entre personnes impliquées dans des filières différentes (association entre un éleveur et un maraîcher par exemple).

Soulignons cependant que parler de filière relève parfois de l'énoncé performatif, *i.e.* qu'il cherche à instituer par sa seule énonciation une « dynamique filière » qui n'en est pas nécessairement une ou, à tout le moins, qui n'est pas explicitement présentée comme telle par les acteurs impliqués. Nous pensons néanmoins que l'exploration des dynamiques d'acteurs mérite toute notre attention et que l'*approche filière* permet d'offrir un cadre propice à l'analyse des circuits courts et à leur développement.

Nous entendons par filière l'ensemble des phases (et des acteurs les mettant en œuvre) d'un processus de production qui permet de passer d'une matière première à un produit vendu au consommateur final. Les acteurs peuvent être impliqués dans une ou plusieurs phases successives et ces dernières peuvent varier d'une filière à l'autre.

Toutefois par souci d'homogénéisation et de façon à faciliter les réflexions transfilières, nous identifions cinq phases principales :

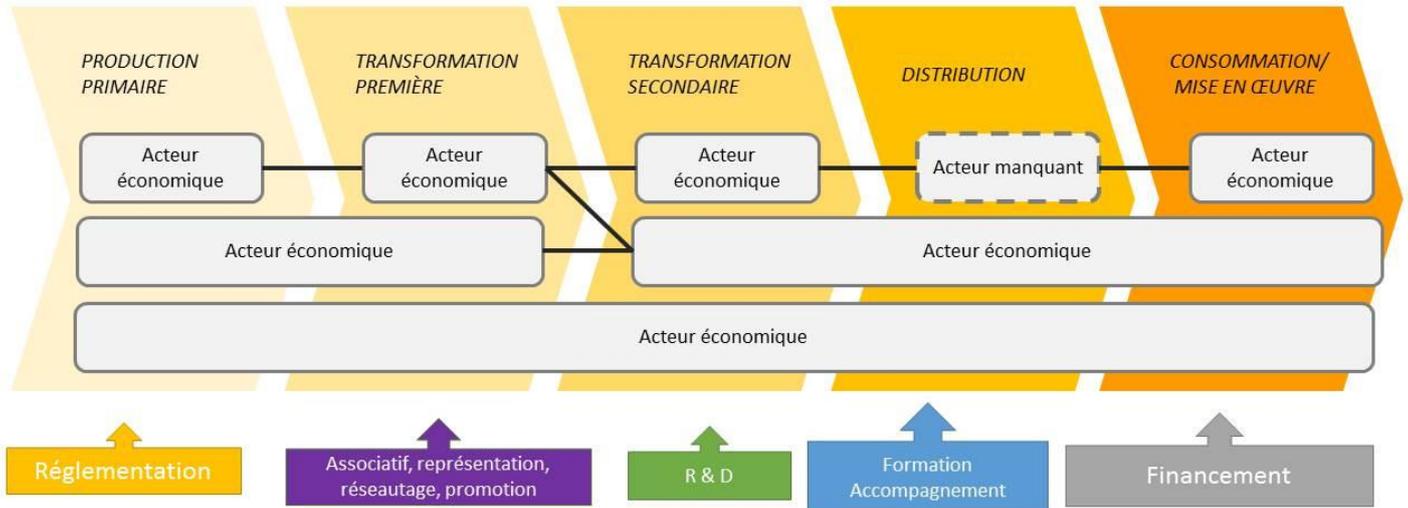
1. la production primaire,
2. la pré-transformation (ou transformation première),
3. la transformation (ou transformation secondaire),
4. la distribution et la logistique y afférant³¹,
5. la consommation ou la mise en œuvre du produit fini.

Nous considérons également comme faisant partie intégrante de la chaîne de valeur un certain nombre d'acteurs ou de phases « satellites » qui ne participent pas directement aux processus économiques de la filière. Ces maillons périphériques participent à la structuration de la filière aux niveaux notamment de la réglementation, de la recherche et développement, de la formation et l'accompagnement ou encore du

³¹ L'importance de la logistique à cette phase n'exclut pas qu'il y également de la logistique aux autres phases.

financement. Le schéma ci-dessus met en avant la représentation d'une filière telle que nous la mobiliserons tout au long de notre analyse.

Figure 15 Schéma d'analyse de filière



9.2 UNE PLURALITÉ DE MISES EN RAPPORT POUR UNE DIVERSITÉ DE COOPÉRATIONS

9.2.1 En guise d'introduction, quelques définitions

Filière

- La notion de filière renvoie à la succession de rôles au sein d'une chaîne d'activité économique. Cette chaîne d'activité contient d'une part l'ensemble des phases et acteurs d'un processus de production et inclut, d'autre part, les acteurs "satellites" qui contribuent à la structuration de la filière. Une analyse de filière met ainsi l'accent sur l'intermédiation qui a lieu entre les personnes et les étapes de l'activité en question.

Intégration

- La notion d'intégration renvoie au degré d'interdépendance établie entre les acteurs de la filière concernée. Ainsi, une filière peut être considérée comme intégrée si les différentes parties prenantes établissent entre elles une interdépendance qui s'inscrit dans la durée. Nous mobiliserons ce terme en référence à l'intégration verticale, *i.e.* par rapport aux rôles complémentaires au sein d'une filière.

Coopération

- De façon concomitante ou complémentaire à l'intégration verticale de filière, les acteurs peuvent également s'appuyer sur un degré de coopération entre eux pour réaliser leurs activités économiques. Ce travail en commun implique une gestion et une connaissance des tâches partagées, une représentation des activités du/des partenaire(s) et une vision commune des objectifs à atteindre. « Cela n'est possible que s'il y a dialogue sur les gestes de métier. L'appartenance à un collectif ne fait pas pour autant disparaître la part individuelle de l'activité mais sollicite l'élaboration d'une manière d'être et de faire avec les autres dans la différence afin que puisse être reconnue la contribution de chacun au projet commun » (Paturel, 2010 : 8).

9.2.2 Une structuration de filière multiforme

L'approche filière que nous avons développée dans le cadre de ce projet de recherche comporte deux volets. Premièrement, nous proposerons une analyse des modèles d'intégration verticale : quels sont les modèles d'intégration qui aboutissent à une maîtrise des différentes étapes au sein d'une filière ? Deuxièmement, nous relèverons et analyserons certains enjeux associés à la coopération entre partenaires d'un point de vue « horizontal ». Cette deuxième catégorie d'enjeux renvoie aux dynamiques de travail en commun qui vont au-delà de la complémentarité intra-filière et qui peuvent impliquer des acteurs ayant un rôle similaire au sein d'une filière (une association de maraichers par exemple) ou des acteurs de différentes filières.

Intégration verticale

L'analyse de nos études de cas révèle deux trajectoires différentes d'intégration verticale : l'intégration par diversification et l'intégration par association. Dans les deux cas, il s'agit d'établir des liens structurels entre les différentes phases (et éventuellement les différents acteurs) d'une chaîne alimentaire.

Ainsi, les interdépendances entre ces différentes étapes de la filière peuvent s'exprimer selon deux modèles différents.

Nous parlerons d'intégration par diversification lorsqu'un (ou plusieurs) acteur(s) exécutant préalablement l'un des rôles de la filière diversifie ses activités de façon à intégrer un second (ou un troisième) rôle. Cette diversification permet d'exercer une plus grande maîtrise du produit au sein de la chaîne. Ainsi, grâce à une autonomie accrue, l'acteur en question limite la négociation autour de ses exigences de qualité (au sens large : normes, services, produits, ...), autour des marges et des prix, autour de la logistique, etc. En conséquence, ces acteurs doivent être à même de porter « plusieurs casquettes », *i.e.* maîtriser et/ou mobiliser différentes compétences avec les gestes et les codes qui les accompagnent.

À l'inverse, l'intégration par association s'appuie sur la complémentarité des rôles et sur la coopération entre différents acteurs de la filière. Dans ce cas, l'enjeu se déplace de la maîtrise de différents métiers vers la compréhension du « métier d'autrui ». En effet, dans une trajectoire d'intégration par association, l'élément déterminant pour le maintien du partenariat dans la durée est la capacité des acteurs à s'intéresser suffisamment aux réalités des rôles complémentaires de la filière pour s'émanciper progressivement d'un rapport de force entre les maillons de la chaîne et pour adapter les pratiques de l'un aux réalités de l'autre.

Les modèles tels que présentés correspondent à des idéaux-types. Dans la pratique, les initiatives combinent souvent les deux trajectoires. Typiquement, un producteur laitier peut diversifier son activité en transformant à la ferme tout en s'associant à d'autres opérateurs pour la distribution-commercialisation de ses produits.

Coopération horizontale

Les circuits courts amènent, par la concrétisation de certains partenariats et au travers d'espaces de rencontres, à la mise en place de dynamiques qui dépassent parfois la collaboration entre acteurs d'une même filière. Ça permet d'être plus indépendant entre guillemets à tout ce qui est notion de marché. Travailler en transparence avec les différentes étapes de transformation et de création d'un produit permet de se rendre résilient à toute forme de crise³².

En parallèle de ces dynamiques d'intégration verticale, les acteurs des circuits courts sont impliqués dans une diversité de partenariats qui peuvent découler ou non sur la

³² Adapté de Lambert L. et Jolly C.-E., Centre de Référence des Circuits courts (Agence pour l'Entreprise et l'Innovation), rencontrés le 29-06-2015.

création d'une entreprise commune d'activités (par exemples un groupement d'employeurs ou une coopérative).

Bien que ces formes de coopération s'inscrivent également dans une logique de structuration d'activités, les dynamiques à l'œuvre ici visent moins la complémentarité au sein d'une chaîne de valeurs. Alors que la logique d'intégration de filière crée une interdépendance entre les différents rôles de la filière (production – transformation – distribution – consommation), la coopération horizontale crée une interdépendance entre acteurs exerçant une fonction similaire. Autrement dit, **la coopération horizontale intervient entre les acteurs impliqués au même stade d'une ou plusieurs filières.**

Cependant, ceci n'exclut pas que **cette coopération horizontale peut intervenir à différents stades de la filière.**

Par exemple, différents transformateurs pourraient s'associer ou, comme dans le cas du Réseau Solidaire en Province du Luxembourg, différents épiciers peuvent s'associer.

Aussi, la coopération entre producteurs peut porter sur la production, la transformation, la distribution et la logistique ou encore sur la commercialisation. Il ne s'agit généralement pas d'une intégration verticale dans la mesure où les acteurs gardent leur activité initiale (ici la production) comme activité principale. Néanmoins, cette dynamique peut dans certains cas s'apparenter au modèle d'intégration verticale par diversification si l'objet de la coopération devient une activité à part entière et que les acteurs sont impliqués dans une même filière.

L'exemple de la **fromagerie des Tourelles permet d'illustrer ce cas de figure où la dynamique collective démarre d'une coopération horizontale pour aboutir à une forme d'intégration verticale par diversification.** En effet, initialement il s'agit d'un groupe de productrices laitières qui se motivent mutuellement pour suivre une formation en fromagerie. Progressivement après une année de formation, elles vont développer l'activité de transformation (et la distribution – commercialisation), tout en continuant à prendre en charge une partie du travail au sein de leurs exploitations respectives.

Par contre, lorsqu'il s'agit d'une coopération impliquant des acteurs de filières différentes, le processus de mutualisation n'aboutit généralement pas à une forme d'intégration verticale.

La ferme Larock est un bon exemple de coopération horizontale entre producteurs (ici deux maraîchers associés à un éleveur et son fils) de filières différentes. Cette coopération **intervient à différents stades. Celui de la production**, au travers tout d'abord de la mise à disposition des **terrains** pour le maraîcher en échange, notamment, de la culture de certains **légumes fourragers** (choux, betteraves) mais aussi de la transformation des fanes en fourrage (carottes, betteraves, ...). Cette coopération au stade de la production se matérialise également par une réflexion commune au niveau de la **rotation des cultures**. Certains légumes

de plein champ³³ (pommes de terre, courges, choux) sont ainsi intégrés dans une rotation avec des céréales et des prairies temporaires ; ce qui peut apporter de nombreux avantages aux niveaux de la fertilisation et de la gestion des ravageurs, maladies et adventices. En outre, la coopération entre les producteurs de la ferme Larock s'exprime au **niveau de la commercialisation** (magasin à la ferme) et **de la transmission (organisation, notamment, d'une formation longue** via l'École paysanne indépendante).

Pour être complet dans les cas de figures possibles, notons qu'une **dynamique de coopération horizontale entre acteurs de filières différentes peut découler sur une forme d'intégration verticale par association**. Nous pensons ici au cas luxembourgeois d'Oikopolis où le groupe producteur s'est constitué en coopérative et s'associe à d'autres opérateurs (transformation-distribution, commercialisation) sur base d'un système de concertation relativement innovant et efficace³⁴.

9.2.3 Diversité d'objets de coopération-mutualisation dans les dynamiques de structuration de filière

Les processus de structuration de filières sont variés. En fonction des cas, cette diversité d'objets de mutualisation prend place dans les logiques d'intégration verticale ou de coopération horizontale. Nous brassons à présent une large diversité d'éléments qui font l'objet d'une dynamique de mutualisation.

Définition d'une qualité spécifique

De nombreux éléments peuvent être mutualisés ou faire l'objet d'une certaine forme de coopération. Pour ouvrir ce bal des exemples, commençons par un thème récurrent dans les dynamiques de circuits courts, celui de la définition d'une qualité spécifique. À travers des processus de concertation et de compréhension des pratiques des métiers de chacun, les acteurs peuvent se mettre d'accord sur une certaine vision de la qualité de leurs produits. Ces processus peuvent être plus ou moins formalisés selon les cas et permettent généralement de renforcer l'identité commune des partenaires.

La définition de la qualité peut dans certains cas s'exprimer sur des **critères relativement vagues pour ne pas trop restreindre les partenaires potentiels ou, au contraire, être relativement précis au niveau des pratiques** de façon à ancrer la spécificité de l'initiative.

Pour illustrer le premier cas de figure, nous pouvons mentionner les deux cas d'études opérant à l'échelle d'une diversité de filières et d'acteurs (le Réseau Solidairement et le Cellier de la Haute Sambre). Les deux projets ont chacun défini une grille de critères d'adhésion des membres afin, d'un côté, d'objectiver les réponses apportées aux

³³ On parle de légume plein champ lorsque les interventions de culture de ce dernier sont relativement limitées. En agriculture biologique, un légume de plein champ est généralement une culture relativement propre (c'est-à-dire qui couvre suffisamment le sol pour empêcher l'envahissement par les adventices). Une culture plein champ peut aussi être une culture qui permet d'être mécanisée.

³⁴ Compte rendu de la visite du groupe Oikopolis (2015). Centre de référence des circuits courts (Région wallonne). En ligne : http://www.infos-entreprises.be/sites/default/files/circuits_courts_-_rapport_visite_oikopolis_05-03-2015.pdf

sollicitations qu'ils reçoivent et, d'un autre côté, de définir une certaine vision partagée de l'identité de leurs réseaux respectifs. Dans les deux cas, nous avons pu analyser une flexibilité volontaire dans les critères établis afin de garder une marge de manœuvre relativement grande mais également de permettre à une diversité de profils de se reconnaître dans la dynamique collective. Ainsi, pour le Réseau Solidairement, les critères dits « éthiques » s'appuient sur des notions comme « une organisation à taille humaine » ou « une production respectueuse de l'environnement » sans y apporter volontairement davantage de précision.

À l'inverse, la dynamique autour de la Fromagerie du Baisrou s'ancre autour d'une définition beaucoup plus poussée de la qualité du lait et des fromages et a été jusqu'à faire évoluer, sous la suggestion du fromager, les pratiques d'élevage.

Au tout début, lorsqu'on fondait la coopérative, j'ai pu les informer qu'en travaillant en lait cru, on a besoin d'une qualité de lait nickelle, et donc on a pu discuter avec sur ce à quoi ils devaient faire attention, pour l'alimentation des vaches etc. On a pu établir **un cahier des charges informel**. On n'a pas eu besoin de rédiger quelque chose mais tout s'est fait quand même³⁵.

Ces exemples contrastés nous permettent d'avancer que les critères de qualité définis au sein d'un projet en circuit court sont davantage ouverts lorsque les acteurs impliqués sont issus de différentes filières. À l'inverse, une initiative investie au sein d'une filière a plus de facilité à définir des critères de qualité bien spécifiques et détaillés.

Mutualisation des investissements

Un deuxième exemple illustrant les éléments participant à la structuration des dynamiques de circuits courts est celui de la mutualisation des investissements. Cet objet est bien entendu très vaste et, comme nous le rappelle ci-dessous Marc Dehareng, il peut s'inscrire dans des réalités d'acteurs différentes.

La demande [en accompagnement de projets en circuits courts] est très forte, de plus en plus forte. Il s'agit soit d'entreprises installées qui sont en recherche de diversification ou qui ont des projets d'investissements précis, etc. Soit des entreprises qui sont installées, qui fonctionnent seules et qui ont envie d'investir avec d'autres entreprises partenaires de façon coopérative ou de mutualiser des investissements³⁶.

Outre les dynamiques autour des ateliers collectifs de transformation sur lesquels nous reviendrons plus loin, ces investissements peuvent, par exemple, porter sur l'achat en commun de matériel agricole.

[À propos de l'éventualité de la création d'une coopérative entre un paysan-boulangier et un maraîcher installés sur la même ferme.] On a envie de s'associer, c'est clair. Et créer une CUMA aussi. Justement pour arriver à avoir des machines

³⁵ Adapté de Robert B. et C., Fromagerie du Baisrou, rencontrés le 11-09-2015.

³⁶ Adapté de Dehareng M., Bureau économique de la Province de Namur (BEP), rencontré le 13-07-2015.

pertinentes et efficaces pour développer des techniques qui seraient moins demandeuses en pétrole et moins demandeuses d'intrants³⁷.

Mutualisation des outils de gestion

À côté de ces investissements de types matériels, il existe aussi certaines dynamiques de mutualisation d'outil de gestion et de communication interne. Ainsi, par exemple, au niveau de la filière maraîchère, il nous a été mentionné la création d'un outil commun de planification de la production.

On a un projet qui est en finalisation, c'est un « **logiciel de maraîchage** » qui va faire l'objet d'une bourse d'innovation, c'est un outil qui existe déjà en France. C'est un logiciel qui permet de planifier la production de dire quand il faut faire les semis, quelle surface il faut réserver, il permet de faire un planning mais aussi de faire un calcul de prix de revient et d'évaluer la rentabilité de la production. Bref c'est un logiciel qui permet de mieux gérer l'activité complexe qu'est le maraîchage. Donc c'est en se regroupant que les maraîchers pourront produire cet outil et donc améliorer la gestion de cette activité³⁸.

Dans le même ordre d'idée, un épicier du Réseau Solidairement suggérerait d'approfondir l'entraide entre les points de vente dans l'optique tant de renforcer leurs activités existantes mais également de faciliter la création de nouvelles épiceries de village.

Comment ? En essayant de partager, de **mutualiser des outils**. J'avais cité un **logiciel de gestion des stocks, des commandes**. J'avais proposé de mettre à disposition du Réseau le nôtre qui est vraiment très bon. Je me dis qu'il y aurait moyen de faire quelque chose dans l'esprit de **l'open source**. C'est un peu intéressé que je dis ça aussi. J'aimerais bien qu'il s'adapte mieux à nos besoins. Je me suis rendu compte que maintenant qu'on n'a plus R. [ancien membre du Réseau ayant des compétences en informatique] pour l'améliorer, ça risque de coûter fort cher. Est-ce qu'il n'y a pas quelque chose à mettre sur pied pour être à plusieurs à réfléchir à ça.

Ou encore en suggérant la mutualisation les frais conséquents de comptabilité.

Le Cellier de la Haute Sambre a, quant à lui, bénéficié d'une forme de parrainage de la part de Paysans-Artisans pour le lancement de son projet. Dans ce cadre, le code source du site internet permettant la communication du réseau mais surtout permettant d'effectuer les commandes et paiements entre ses membres, a été mis à disposition gracieusement. Notons la volonté de Paysans-Artisans de contribuer à l'essaimage de son modèle, dans une perspective de changement d'échelle.

Coopération agricole au stade de la production

Une dimension supplémentaire qui contribue au renforcement des projets en circuits courts correspond aux différentes formes d'échanges et de partenariats autour de la production. Nous avons déjà mentionné certains des arrangements à l'œuvre à la ferme Larock. D'autres exemples nous sont parvenus dans le cadre de cette recherche

³⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulanger indépendant*.

³⁸ Adapté de Dehareng M., Bureau économique de la Province de Namur (BEP), rencontré le 13-07-2015.

et notamment celui d'un paysan-boulangier établissant un partenariat avec un éleveur de son territoire.

Ici on fonctionne avec des échanges. **J'essaye de trouver un agriculteur qui me prend ma paille et qui me met du fumier en échange.** Niveau élevage on a juste des cochons, des poules, et quelques moutons. Le tout en très petites quantités. Du coup, on n'a pas assez de fumier. Vous pouvez imaginer les volumes qu'il faut. En bio on est à 20-30 tonnes à l'hectare par année. Du coup, il nous faudrait beaucoup de vaches. Maintenant il y a des équilibres à trouver. Vu qu'on est entouré de fermes spécialisées, il y en a qui ont trop de fumier et qui n'ont pas de paille. C'est possible, de la complémentarité entre les voisins !³⁹

Un autre exemple de partenariat autour de la production est celui de l'échange de semences, notamment céréalières. Certains réseaux d'échange de variétés anciennes de céréales peuvent s'organiser pour répondre aux attentes des acteurs de la filière. En effet, la doctorante nous rappelle que le constat qui pousse les acteurs de la filière à se démarquer des variétés commercialisées répond à une diversité de motivations.

Certains sont éleveurs et donc ils ont envie d'avoir plus de paille et les variétés modernes ont été fortement raccourcies, du coup moins de paille. En bio ce qui revient souvent c'est les problèmes d'enherbement, ils n'utilisent pas d'herbicides du coup ils recherchent d'autres façons de gérer les adventices. Par exemple cet agriculteur qui me disait : « moi j'ai tout de suite remarqué qu'avec les blés anciens il y avait un tiers de feuilles plus grandes, plus larges et donc qui couvrent plus.

Il y a des raisons agronomiques, des raisons au niveau débouchées. Il y en a qui sont paysans-boulangers ou qui sont en lien avec des boulangers qui recherchent une certaine qualité, qui ont envie de voir si ces variétés anciennes n'ont pas d'autres qualités gustatives, nutritionnelles, etc.

Pour certains c'est aussi « je veux faire ma propre semence, me réapproprier ce savoir-faire-là » même si ça, je crois qu'ils sont plus minoritaires⁴⁰.

Toujours dans les dynamiques autour de la production, les acteurs peuvent établir des partenariats voire mutualiser une partie des ressources foncières et immobilières. Ces dynamiques peuvent émerger avec ou sans la contribution financière des consommateurs. La problématique de l'accès à la terre est une réalité criante des projets d'installation en circuits courts cependant, dans le cadre de la recherche qui nous concerne, nous avons fait le choix de ne pas approfondir cette thématique déjà étayée par ailleurs.

Livrons néanmoins les perspectives que se donne à terme le responsable du pôle maraichage de la ferme Larock.

Dans les structures futures idéales, il y aurait Terre en Vue⁴¹ qui est propriétaire des terrains. On aimerait bien aussi créer une coopérative immobilière pour être

³⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulangier indépendant*.

⁴⁰ Adapté de Baltazar S., Doctorante (diversité des céréales cultivées), rencontrée le 10-11-2015.

⁴¹ www.terre-en-vue.be

propriétaire des bâtiments, pour l'instant c'est Louis qui est propriétaire des bâtiments mais ça freine... enfin ça freine et ça permet certaines choses⁴².

L'historique du projet de la ferme Larock rend compte également d'une réalité propre aux trajectoires de mutualisation des espaces d'activités.

En plus *Pierre** est dans le mauvais rôle, être le pionnier, le proprio et donc laisser une place pour que d'autres puissent avoir leur place ici, développer leur activité et tout ça, ce n'est pas si simple. C'est parfois plus facile de dire: « ok nous on s'entend bien, on va faire un projet ensemble » et on construit le projet à partir du début.

Mutualisation des aspects logistiques

Un des aspects centraux des dynamiques de structuration de filières est celui de l'organisation collective de la logistique. À ce point central que nous avons décidé d'en consacrer un chapitre entier (voir fiche structuration de filière). Nous n'allons dès lors par nous attarder longuement sur cette problématique ici.

Au titre d'illustration, mentionnons néanmoins le cas du Réseau Solidairement qui s'est structuré autour de cet objet de mutualisation de la logistique entre producteurs, épiciers et restaurateurs.

Le réseau a été créé pour que ce soit vraiment un service « clé en main » qui soit un plus pour les producteurs. L'argument « on vient chez moi chercher les produits » et « on vient livrer chez moi les produits » c'était super important, ils n'en démordaient pas et je les comprends, c'est l'argument à la base du Réseau⁴³.

Mutualisation au niveau de la commercialisation

Finalement, nos rencontres nous ont révélé un dernier domaine de mutualisation possible dans les dynamiques pouvant impliquer des acteurs d'une même filière et/ou des acteurs investis dans différentes filières. Il s'agit des dynamiques multiformes autour de la commercialisation⁴⁴.

L'implication des consommateurs au niveau de leur approvisionnement alimentaire ayant déjà fait l'objet de nombreuses publications, nous concentrerons notre attention dans la suite de ce chapitre sur le point de vue du producteur-transformateur dans ces dynamiques de coopération autour de la commercialisation. Nous limiterons également notre analyse aux modes de commercialisation plus ou moins indirects car ces derniers sont non seulement relativement plus complexes dans leur mise en œuvre mais bénéficient également, comme nous le rappelle les conseillers de la SAW-B, d'un potentiel de vente plus conséquent.

Petit à petit, on se rend compte que la vente directe n'est pas rentable et que l'agriculteur a intérêt à rentrer dans un système de commercialisation en commun. Ça peut paraître contradictoire avec la logique circuit court mais **je crois que le producteur en circuit court va avoir tendance à de moins en moins vendre en direct**

⁴² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraicher indépendant*.

⁴³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

⁴⁴ À ce propos, voir notamment : Holzemer et al., 2015 et Léonard, 2010.

pour travailler de plus en plus avec des structures de vente en commun. C'est plus rentable dans la mesure où cette structure de vente commune est étudiée de façon correcte et efficace. Pour que la vente en commun fonctionne, il faut être sûr que chacun sache ce que ça implique pour lui, que ce soit transparent au niveau financier et qu'il y ait des compétences en gestion⁴⁵.

Nos rencontres nous ont dévoilé un autre objet de coopération intervenant au niveau de la commercialisation. Il s'agit pour un opérateur de la transformation-distribution – comme une cuisine de collectivités par exemple – d'établir une garantie d'achat auprès d'un ou plusieurs producteurs. C'est également ce qui se fait au niveau de la plupart des GAC.

Par exemple les communes d'un GAL s'engagent pour trois ans, la durée d'un marché public, à acheter leurs légumes aux producteurs situés dans une zone de 20 km. Une promesse d'achat. On est dans une société du « court-termisme » et pour l'agriculteur c'est vraiment compliqué. Si vous lui garanzissez certains achats à un prix fixe il est dégagé de tout autre souci. Et ça crée vraiment une dynamique circuit court. Ça ce n'est pas des subsides, c'est une autre forme d'implication possible des pouvoirs publics⁴⁶.

Atelier de transformation collectif ou partagé

Les dynamiques qui concernent la transformation des produits s'expriment notamment à travers la création d'ateliers de transformation collectifs ou partagés⁴⁷. Du point de vue du producteur, cette implication accrue au niveau de la transformation de ses produits apparait comme un enjeu prioritaire⁴⁸. En effet, cette implication au stade de la transformation des produits permet aux producteurs de récupérer une partie de la plus-value sur produit (soit directement soit au travers d'une répartition plus équilibrée des marges entre acteurs).

Il faut tout d'abord distinguer les filières où la transformation fait partie intégrante de la chaîne alimentaire (notamment la filière céréales-boulangerie ou la filière viande) de celles où il s'agit d'un choix potentiel des acteurs pour diversifier leurs circuits d'écoulement ou leurs activités. Nous pensons ici au maraîchage et dans une moindre mesure la filière laitière⁴⁹. Dans ces cas-ci, les producteurs peuvent décider pour des raisons économiques ou autres de soit diversifier leurs activités en développant la

⁴⁵ Adapté de Zanatta J.-M. et S. LeJolly, SAW-B (Agence-conseil), rencontrés le 24-09-2015.

⁴⁶ Adapté de Herz J.-F., SAW-B (Agence-conseil), rencontré le 19-06-2015.

⁴⁷ D'après la note publiée par le CRCC (voir Agence pour l'Entreprise et l'Innovation, 2014), la distinction entre les deux s'opère principalement aux niveaux de la propriété et de la gestion des infrastructures. Les ateliers collectifs faisant ainsi l'objet d'une mutualisation des investissements (et donc de la propriété et de la gestion) alors que les ateliers partagés n'impliquent souvent qu'un accès mutualisé aux services et se prêtent dès lors davantage à de la formation.

⁴⁸ Et ce, notamment par le fait d'une demande accrue de produits (semi-)transformés de la part des consommateurs. Voir à ce propos les résultats du projet de recherche « CADACC » (Caractérisation de la demande alimentaire en circuits courts).

⁴⁹ Moindre mesure car la consommation de lait cru (directement issu de la ferme) est devenue tout à fait marginale en Région wallonne.

transformation soit chercher à s'associer à d'autres opérateurs pour être davantage impliqués dans cette étape de la filière⁵⁰.

Tous les maraichers que j'ai rencontrés sont toujours à flux tendus...Un maraicher il a déjà beaucoup de problèmes comme ça avec sa production de carottes. C'est déjà un métier très difficile. **Un producteur n'a pas le temps et les ressources pour transformer les légumes.** Chacun son métier. Ce qui se passe par exemple chez Paysans-Artisans ou chez Agricovert qu'on suit régulièrement, c'est qu'ils essaient d'entourer les acteurs individuels et de les intégrer au sein d'un réseau ou d'une structure coopérative, c'est-à-dire un microcosme économique dans lequel le maraîcher individuel va pouvoir s'intégrer et bénéficier par exemple d'infrastructures, de services, etc. dont il ne bénéficierait pas s'il était isolé⁵¹.

Répartition préalable de la production

Une autre dimension qui peut faire l'objet d'une entente entre producteurs consiste à se mettre d'accord à l'avance au niveau de la répartition de la production. Dans une optique de structuration d'un réseau de commercialisation, il peut en effet être judicieux pour des producteurs d'une même filière de s'organiser entre eux pour être davantage complémentaires que concurrents au niveau de la gamme.

Les maraichers ont souvent pour idéal de faire tous les légumes possibles. L'idée d'une coopérative comme Agricovert est que la mutualisation permette de faire des volumes de façon complémentaire⁵².

Mais ce qui se fait souvent au niveau maraîcher peut tout à fait être envisagé dans d'autres filières. Par exemple, certains producteurs de fromage de chèvre s'organisent entre eux pour proposer différents types d'affinage.

Création d'un produit transformé en commun

Certaines initiatives collectives peuvent également déboucher sur la création commune d'un produit transformé, proposé généralement en sus des produits initiaux de chacun. Ce produit commun peut être par exemple un fromage ou une charcuterie. Les producteurs se mettent alors d'accord sur une recette et fournissent chacun une partie de la matière première pour proposer un produit original sous l'égide du projet collectif. Bien entendu, ce type d'initiative renforce le sentiment d'appartenance à un groupe et peut également découler sur un échange au niveau des pratiques.

Mutualisation de ressources humaines

On a par exemple des coopératives qui essaient de mettre en place la notion de **groupement d'employeurs**, par exemple, pour l'emploi d'un maraîcher qui serait à la disposition de plusieurs employeurs. Là on fait plutôt un accompagnement

⁵⁰ Voir supra les modèles d'intégration verticale.

⁵¹ Adapté de Dehareng M., Bureau économique de la Province de Namur (BEP), rencontré le 13-07-2015.

⁵² Adapté de Rassart J., Crédal (Agence-conseil), rencontré le 06-11-2015.

collectif parce qu'il y a un noyau dur qui doit se mettre en place. À ce moment-là il faut que l'intérêt individuel s'efface un peu au profit de l'intérêt du groupe⁵³.

Un groupement d'employeurs⁵⁴ offre en effet un cadre juridique et fiscal tout à fait adapté à la réalité agricole qui nécessite parfois un complément de main-d'œuvre de manière généralement ponctuelle ou saisonnière. Grâce à ce statut particulier, plusieurs exploitations peuvent s'organiser pour répartir un ou plusieurs salariés qui sont formés et qui, grâce à leur engagement dans le temps, finissent par bien connaître les réalités et les attentes de chaque employeur. Bien entendu, cette mutualisation des ressources humaines demande une organisation et une planification bien rôdées pour répartir au mieux l'occupation du/des salarié(s). En outre, elle offre également une sécurité d'emploi et un cadre favorable aux travailleurs dans la mesure où ce système se fait en toute légalité et assure une diversité de tâches à réaliser.

Un autre cas de figure peut être envisagé au niveau de la mutualisation des ressources humaines, celui de la contribution du consommateur aux travaux aux champs, particulièrement envisageable dans le cas du maraîchage.

Ce qu'on aimerait bien faire à terme c'est que certaines tâches de coopérateurs soient d'aller travailler dans le champ du producteur pour permettre de réduire le prix des produits. Mais il y a aussi un intérêt économique dans le sens où le coopérateur, en allant dans le champ, ne va pas juste pour « retoucher la terre » comme certains GASAP et GAC. Je crois que ce qui est important dans les initiatives militantes c'est qu'il y ait quand même des gains économiques. C'est-à-dire que les gens n'aient pas qu'un intérêt militant de participer à des initiatives⁵⁵.

Une attention particulière doit être portée à la formation des personnes qui interviennent auprès du producteur, afin que celui-ci ne soit pas régulièrement confronté à une personne différente. Dans ce cas, le temps consacré à la transmission des gestes efficaces serait supérieur au temps potentiellement gagné avec l'aide collective au champ. La dimension économique (sous la forme d'une contrepartie pour les services par exemple) permet aussi d'instaurer un cadre parfois plus favorable au travail en commun et, par-là, de sortir de la seule expérimentation du métier d'autrui.

D'autres ressources peuvent bien entendu faire l'objet d'une mutualisation d'approvisionnement.

Il y a des producteurs avec un même produit qui se sont réunis pour faire des achats groupés. Ça existe en agriculture au niveau du mazout, au niveau des intrants, des engrais, enfin tout⁵⁶.

⁵³ Adapté de Dehareng M., Bureau économique de la Province de Namur (BEP), rencontré le 13-07-2015.

⁵⁴ Un groupement d'employeur est une entreprise (ASBL ou GIE, groupe d'intérêt économique) créée par des agriculteurs dans le but de répartir le temps de travail d'un ou plusieurs salarié(s) entre les exploitations.

⁵⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs*.

⁵⁶ Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

Échanges d'informations et transmission de pratiques

Comme nous le rappelle Ariane Beudelot, les dynamiques de structuration de filière ne s'expriment pas uniquement au niveau des outils de production ou de commercialisation.

Il faut arrêter de dire que se mettre en commun c'est d'office pour la commercialisation et qu'il faut avoir un outil en commun. En se mettant ensemble, les producteurs peuvent aussi juste partager leurs idées et leurs pratiques⁵⁷.

Ainsi, la coopération peut s'exprimer par la mise en place de réseaux où les acteurs peuvent se rencontrer et partager des informations ou des savoir-faire. La Fromagerie du Baisoû nous a d'ailleurs mentionné la volonté de créer une forme d'interprofession du lait cru pour le promouvoir et pour favoriser les échanges de savoirs autour de ce produit qui a été dévalorisé par l'industrie agro-alimentaire et les pouvoirs publics. Par ailleurs, différents acteurs que nous avons rencontrés dans la filière céréales-boulangerie nous ont souligné la mise en place d'un réseau, le réseau Li Mestère⁵⁸, visant à créer des synergies au sein de la filière, notamment autour des variétés anciennes de céréales.

9.3 ENTRE OPPORTUNITÉS ET DIFFICULTÉS DE MISE EN ŒUVRE

Nous l'avons vu en introduction de cette partie du rapport, la structuration d'une filière passe par l'intermédiation entre les acteurs, les rôles et les métiers. Cet enjeu d'intermédiation, *i.e.* la capacité à établir un lien, une relation dans le temps entre les différents acteurs soulève de nombreux défis pour le changement d'échelle des initiatives en circuits courts.

C'est pourquoi, après avoir relevé les différents thèmes qui pouvaient faire l'objet d'une forme de coopération ou de mutualisation dans une dynamique circuit court, nous allons tenter de mettre en perspective tant les difficultés que les opportunités se rapportant au processus de structuration de filières.

Nous entamons cette partie par les clés de mise en route des processus d'intégration verticale et de coopération horizontale. Ensuite nous soulignons les aspects relevant des enjeux au niveau interrelationnel que nous complétons par les enjeux d'ordre organisationnel. Nous terminons notre analyse par les éléments spécifiques à la création d'une entreprise commune d'activités.

9.3.1 Mise en route d'un processus de structuration

Les dynamiques de circuits courts s'inscrivent pour la plupart dans une remise en question des modèles économiques dominants et, par-là, tentent de bousculer certaines habitudes ancrées dans les pratiques économiques classiques. **En cherchant des trajectoires économiques innovantes, les acteurs sont dès lors également amenés à explorer de nouveaux modèles économiques.**

⁵⁷ Adapté de Beudelot A., Biowallonie, rencontrée le 28-10-2015.

⁵⁸ Traduction en wallon du terme « le méteil » désignant un mélange de céréales.

Dans ce contexte d'expérimentation, l'impulsion de départ devient un enjeu à part entière. Mettre en route un processus de structuration-coopération qui s'inscrit dans la perspective du « faire autrement » implique un changement d'habitudes (et des repères qui l'accompagnent) où les acteurs impliqués sont souvent confrontés à un besoin d'incitant pour faire « le premier pas ».

Lors de nos rencontres, **deux incitants principaux nous ont été soulignés : la nécessité de s'inscrire dans une forme de partenariat et un niveau d'idéal élevé.** La nécessité de s'inscrire dans une forme de partenariat renvoie au fait que le succès de l'initiative et sa viabilité dépendent directement de la capacité à tisser des liens, à s'associer dans le temps avec d'autres acteurs économiques. **De cette nécessité découle alors une posture⁵⁹ qui incite à la mise en place d'une dynamique de coopération.** Cette posture va renforcer la volonté des acteurs concernés à s'intéresser aux réalités des partenaires et à des solutions pour faire perdurer l'association.

Le partenariat entre le moulin de Cherain et les boulangers du Jour du Pain illustre ce cas de figure. C'est en effet la rencontre entre les deux porteurs de projets qui a permis non seulement au moulin d'envisager de dégager un revenu indépendant de l'activité de meunerie mais aussi aux boulangers de retrouver une source d'approvisionnement en farine sur pierre après la rupture unilatérale avec leur ancien fournisseur. De cette mise en route d'un partenariat économique découle alors une forme d'adaptation des pratiques de chacun.

On est un peu dans le même truc, eux ils doivent trouver aussi leur équilibre et s'en sortir financièrement et satisfaire une certaine clientèle qui n'est pas toujours évidente. **Ils doivent travailler avec nos farines qui ne sont pas si évidentes non plus. D'un jour à l'autre ce n'est pas pareil, on ne moud pas toujours de la même façon non plus. C'est un savoir-faire qu'ils ont dû acquérir.** Avec la farine qu'ils avaient avant, c'était beaucoup plus stable. **Nous on travaille à ce que ça continue à être possible parce qu'on trouve que c'est une belle dynamique** qu'on innove. Et puis eux **je crois qu'ils travaillent aussi car ils ont envie je pense de continuer avec ces farines-ci⁶⁰.**

Comme nous le mentionnent Jean-Marc Zanatta et Stéphane LeJolly, le second incitant prédominant dans la mise en œuvre d'un processus de coopération en circuits courts consiste à partager un niveau d'idéal élevé.

Pour qu'il y ait des associations économiques, il faut que les acteurs se concertent ou qu'il y ait un niveau d'idéal élevé. Certains projets intègrent dès le départ, dans leur vision du monde, le concept de coopération [...] conçue comme holistique, c'est-à-dire au-delà de la coopération interne à l'entreprise.⁶¹

⁵⁹ Dans le sens « attitude », « position » vis-à-vis d'autrui.

⁶⁰ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.*

⁶¹ Adapté de Zanatta J.-M. et S. LeJolly, SAW-B (Agence-conseil), rencontrés le 24-09-2015.

Ce niveau d'idéal par rapport à la dynamique de coopération implique, pour les porteurs de projets, d'accorder davantage d'importance à l'intérêt du groupe constitué qu'à leur intérêt propre.

Il faut chercher l'intérêt réciproque ce qui peut parfois passer par un intérêt moindre pour soi durant un temps. [...] L'avantage est systémique, pour la filière ; on est dans une autre vision de l'économie.⁶²

Ce point n'est pas toujours évident à intérioriser pour les acteurs qui doivent jongler au quotidien avec leurs réalités. C'est **un équilibre à trouver entre les aspects concrets des réalités économiques au jour le jour, l'idéal vers lequel les acteurs veulent pouvoir tendre et ce qui peut les faire évoluer dans une dynamique commune.**

Une difficulté à surmonter dans la recherche de cet équilibre est la coexistence de **temporalités souvent différentes dans l'entrepreneuriat collectif et l'initiative individuelle.** Ainsi, que les acteurs se trouvent dans un processus d'intégration verticale par association ou dans des dynamiques de coopération-mutualisation horizontale, Jérôme Rassart nous rappelle les enjeux de ces temporalités différentes.

Un projet d'entrepreneuriat collectif, de la pensée jusqu'à la concrétisation, mérite trois ans, sinon en dessous de cette durée, c'est un projet d'entrepreneuriat individuel avec un porteur de projet qui voit tout de suite où il veut aller, il va peut-être moins loin que collectivement mais il va plus vite.⁶³

Comme nous l'avons mentionné plus haut, cette temporalité propre aux projets collectifs est d'autant plus importante que les dynamiques de coopération-mutualisation ne s'inscrivent généralement pas dans les pratiques habituelles propres aux modèles économiques classiques. Jean-François Herz souligne à ce propos que **le temps nécessaire à la négociation et à la définition des objectifs communs est d'autant plus conséquent que les dynamiques mises en œuvre visent à sortir du rapport de force** inhérent au modèle économique prédominant.

Il faut avoir le temps de négocier. Il faut avoir le temps de se mettre ensemble. Il faut avoir des enjeux qui sont relativement convergents. Ce n'est pas dans les habitudes alors que c'est aussi une question d'habitude, on ne fait pas ça généralement. Dans la vraie vie, on est dans le rapport de force. Là on est hors du rapport de force⁶⁴.

Étapes clés dans la mise en route⁶⁵

De façon schématique, trois grandes étapes clés peuvent être établies dans la mise en route d'un projet d'entrepreneuriat collectif : (1) l'identification des parties prenantes, (2) la définition des objectifs du projet et (3) la répartition concrète des rôles et des ressources.

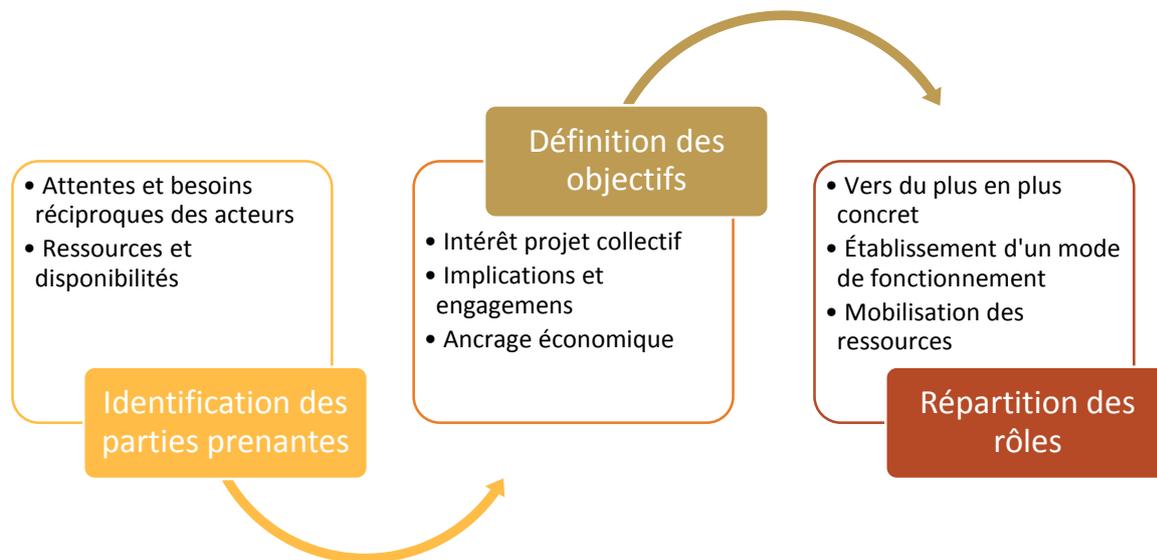
⁶² Adapté de Zanatta J.-M. et S. LeJolly, SAW-B (Agence-conseil), rencontrés le 24-09-2015.

⁶³ Adapté de Rassart J., Crédal (Agence-conseil), rencontré le 06-11-2015.

⁶⁴ Adapté de Herz J.-F., SAW-B (Agence-conseil), rencontré le 19-06-2015.

⁶⁵ Adapté des entretiens réalisés et des résultats du projet Interval (2014). En ligne : <http://www.cooperations-circuits-courts.org/telechargement/guide-methodologique>

Figure 16 Étapes clés dans la mise en route d'un projet d'entrepreneuriat collectif



La première étape est donc celle de l'identification et la rencontre entre les acteurs. Pour ces derniers, il s'agit ici non seulement de se rencontrer mais également d'exprimer leurs attentes réciproques et leurs besoins, de faire part de leurs compétences, leurs ressources et leurs disponibilités.

Lors de cette phase d'identification, il peut parfois être plus constructif dans un premier temps de ne convier autour de la table que ceux qui partagent l'un des deux incitants susmentionnés (volonté de partenariat et/ou partage d'un certain idéal).

Au début, il faut peut-être éviter d'inviter des acteurs qui ne sont pas du tout motivés de travailler avec un esprit de solidarité, pour venir éventuellement rejoindre le groupe plus tard.⁶⁶

Une fois la rencontre établie, les acteurs vont pouvoir entrer dans une phase relativement longue où ils vont tenter de définir les objectifs de leur projet en commun. D'une part, il s'agit de réaliser l'intérêt à long terme que peut avoir ce projet collectif pour chacun d'entre eux. Et d'autre part, il s'agit de prendre conscience des implications que la dynamique d'association et de coopération pourra avoir dans leurs activités respectives. Ces implications se transforment alors en une forme d'engagement vis-à-vis du groupe.

Comme le mentionne Daniel Wathelet, cette étape de mise en route d'une dynamique collective, qu'elle porte ou non sur la création d'une structure commune d'activité, prend du temps et mobilise des compétences en gestion et animation de groupe.

Créer une coopérative ça prend du temps, il faut vraiment bien se mettre d'accord. Avoir une vision commune, il y a le côté valeurs, vision : est-ce qu'on veut plus du bio, pas du bio ? La qualité c'est quoi ? Comment est-ce qu'on se rémunère les uns,

⁶⁶ Adapté de Zanatta J.-M. et S. LeJolly, SAW-B (Agence-conseil), rencontrés le 24-09-2015.

les autres ? Qu'est-ce qu'on mutualise ? Toutes sortes de questions qui peuvent vite soit poser problème soit prendre beaucoup de temps à régler et qui ne sont pas toujours faciles à gérer. Parce que, encore une fois, **dans une coopérative, au départ ce sont des gens qui veulent produire, pas nécessairement des gestionnaires de relations**⁶⁷.

Comme le rappellent Jean-Marc Zanatta et Stéphane LeJolly, pour assurer une pérennité du projet, les partenaires doivent s'assurer mutuellement que chacun des acteurs engagés est bien ancré dans une réalité économique pérenne et stable.

Ensuite vient le deuxième questionnement. Est-ce que les gens autour de la table sont ancrés dans l'économie et est-ce que leurs modèles économiques tiennent la route ? Il ne faut pas être fragile pour se lancer dans un travail commun⁶⁸.

La troisième grande étape dans la mise en route d'une initiative collective est celle de l'opérationnalisation. Concrètement, après avoir identifié les acteurs et les objectifs du projet, comment les acteurs vont-ils s'organiser pour la mise en œuvre ? De nombreuses questions sont alors soulevées et il est souvent préférable d'aller progressivement du plus général au plus concret. Il faudra ainsi établir notamment le lieu où se dérouleront les activités, les ressources financières et matérielles à mobiliser, un mode de fonctionnement incluant la gestion et les prises de décisions, l'organisation logistique, les horaires, ...

Maintenant que nous avons brossé un aperçu des enjeux associés à la mise en route des processus de structuration de filières, nous pouvons nous attarder sur deux aspects principaux des dynamiques à l'œuvre : la dimension interrelationnelle et la dimension organisationnelle.

9.3.2 Au niveau interrelationnel

Un besoin de facilitation – animation⁶⁹

L'objet général d'une animation est de faciliter les interactions entre des porteurs de projet(s) qui cherchent à établir un partenariat durable entre eux. Comme nous l'indique Marc Dehareng, le besoin d'animation se situe principalement autour de la prise en compte par les participants de l'intérêt du groupe, des objectifs communs qui peuvent parfois être partiellement ou momentanément en contradiction avec les intérêts individuels.

Dans le cas des circuits courts, ce que l'on constate c'est que **les porteurs de projet ont envie de se regrouper pour essayer de mutualiser les choses**. [...] Là on fait plutôt un **accompagnement collectif parce qu'il y a un noyau dur qui doit se mettre en place**. À ce moment-là, **il faut que l'intérêt individuel disparaisse un petit peu**,

⁶⁷ Adapté de Wathelet D., Tr@me asbl, rencontré le 09-07-2015.

⁶⁸ Adapté de Zanatta J.-M. et S. LeJolly, SAW-B (Agence-conseil), rencontrés le 24-09-2015.

⁶⁹ Pour plus de détails, voir la fiche Compétences et Accompagnement

s'efface un peu au profit de l'intérêt du groupe. Il y a donc toute l'animation de groupe à faire. Ça rejoint aussi la notion de filière⁷⁰.

Valorisation et compréhension du métier d'autrui

Bien qu'une personne (animateur extérieur ou coordinateur impliqué dans le projet collectif) puisse jouer le rôle de traducteur-animateur entre des métiers et des personnes ayant des rationalités propres, cet enjeu autour de la compréhension du métier d'autrui n'en reste pas moins crucial dans la dynamique de structuration de filières en circuit court au niveau territorial. Et ce, notamment par le fait qu'un porteur de projet ne pourra pas, dans une majorité de cas, exercer toutes les casquettes de la filière, ce qui implique en conséquence la nécessité de s'associer à d'autres métiers. C'est ce que Stéphane Winandy nous rappelle pour ce qui est de la filière lait-fromage.

La fromagerie c'est vraiment un métier à part. Quand tu veux faire du volume c'est difficile d'à la fois s'occuper des bêtes, de la fromagerie etc. et donc ils s'associent ou ils dissocient les métiers.⁷¹

Un paysan-boulangier, nous a, quant à lui, expliqué qu'il avait essayé d'intégrer la meunerie dans l'organisation de son travail en faisant l'acquisition d'une petite meule sur pierres volcaniques. Ci-dessous il nous fait part des raisons qui l'ont finalement poussé à retrouver un moulin pour faire moudre à façon ses céréales.

L'année passée j'essayais de faire la farine moi-même et c'était la m*** parce que c'est un moulin qui a un rendement de 10kg/h et il me fallait minimum 100 kg par semaine. 10kg/h ça voulait dire 10 heures de groupe électrogène. **Une meunerie ce n'est pas que le grain, il y a tout ce qui est triage et stockage. Ça c'est aussi une science à part. Je n'arrivais pas à clôturer pour la fois d'après où je devais faire du pain⁷².**

Ces deux exemples rappellent l'importance des métiers, de leurs spécificités et de leurs rationalités. Réalités qui sont également valables dans le cas des filières courtes dans la mesure où il n'est pas toujours possible (et pas toujours souhaitable) pour un porteur de projet d'endosser toutes les facettes d'une chaîne d'activité. C'est pourquoi la structuration de filières passe également par la valorisation des différents métiers d'une chaîne d'activités.

Cette reconnaissance des rationalités de métier renvoie à tout un ensemble d'éléments constitutifs de la notion de métier. Ainsi, en guise d'introduction des « récits d'expérience du projet Métiers Circuits Courts⁷³ », cette notion du métier est déclinée comme suit.

⁷⁰ Adapté de Dehareng M., Bureau économique de la Province de Namur (BEP), rencontré le 13-07-2015.

⁷¹ Adapté de Winandy S., Diversiferm, rencontré le 04-06-2015 et contacté le 30-06-2015.

⁷² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulangier indépendant*.

⁷³ Voir MECICO (2013). En ligne : <http://metiers-circuitscourts.org/wp-content/uploads/2014/03/Laccompagnement-au-service-des-circuits-courtsDEF.pdf>

- ✚ « une *dimension personnelle*, propre à l'individu, à son projet, à la subjectivité qu'il met dans l'exercice de son métier ;
- ✚ une *dimension interpersonnelle*, représentant les liens intersubjectifs entre l'agriculteur [ou autre acteur professionnel] et les individus qui l'entourent (aussi bien les autres agriculteurs que les consommateurs et les autres acteurs du territoire) ;
- ✚ une *dimension transpersonnelle* qui dépasse l'individu et son activité. C'est ce qu'on pourrait appeler la « mémoire du métier ». C'est-à-dire la construction collective, dans le temps, d'une représentation plus ou moins symbolique et plus ou moins partagée de ce métier [...] ;
- ✚ une *dimension impersonnelle* qui regroupe l'ensemble des caractéristiques techniques séparables et décontextualisables. C'est l'aspect prescriptif des savoirs, savoir-faire et compétences du métier ».

Ce détour par la notion de métier nous permet de souligner non seulement toute la complexité de son évolution mais également l'imbrication de cette dernière dans un ensemble de dimensions relevant tantôt du porteur de la profession tantôt de ses différentes interactions. Cette imbrication de la notion de métier dans un ensemble de gestes et de cadres de références dévoile ainsi la difficulté potentielle pour les porteurs de métiers de faire valoir une pleine capacité à faire évoluer leur propre activité professionnelle.

Ainsi, une dynamique de structuration de filière devra forcément composer avec les rationalités propres aux acteurs impliqués. Il n'est pas évident pour un acteur de faire abstraction des caractéristiques intrinsèques à son métier et cela même s'il a la volonté de réinventer sa façon de faire dans une dynamique de circuit court. Toutefois, cette imbrication de la notion de métier au travers d'un ensemble de dimensions n'empêche pas forcément les porteurs de métiers à évoluer leur propre activité.

C'est pourquoi un processus de structuration de filières, tant dans une logique d'intégration verticale que de coopération horizontale, devra s'inscrire également dans une démarche de valorisation et de compréhension des métiers de chaque acteur impliqué.

Dans une intervention sur l'évolution du métier de maraîcher, Dominique Paturel (2010 : 5) analyse la dynamique relationnelle et le processus de reconnaissance sociale qui viennent prendre place entre un maraîcher en AMAP et le consommateur et en conclut notamment que « *la compréhension du travail devient alors une démarche contextualisée qui demande la prise en compte des compétences, de l'organisation et des rationalités subjectives à l'œuvre. Dès lors, on n'est plus dans une vision segmentée et analytique des activités mais plutôt dans l'identification de ce qui se passe dans la perspective de relier l'ensemble des niveaux (compétences, organisation, rationalité subjective) en vue d'une compréhension globale, elle-même comprise dans le processus* ».

Nous pensons que ce processus de compréhension du métier d'autrui, cette proximité vis-à-vis des façons de faire et des rationalités inhérentes aux activités d'un partenaire peut être généralisée à l'ensemble des acteurs de la dynamique circuit court.

Cette démarche de compréhension est mentionnée en substance par les conseillers de SAW-B.

L'objectif [d'un projet en circuit court] ça n'est pas uniquement de maximiser mon profit mais d'essayer d'arriver à quelque chose de sain et d'équilibré en intégrant les différents acteurs. C'est une vision différente qu'avec les projets traditionnels. Il s'agit de planifier, organiser ensemble. Il ne s'agit pas de créer des besoins mais de **comprendre les besoins et difficultés des autres, de trouver des solutions ensemble.**⁷⁴

Cet aspect de la structuration de filière n'est pas nécessairement évident et c'est bien ce que souligne le *maraicher indépendant** lors de notre rencontre.

On [lui, maraîcher et Louis, éleveur] travaille encore trop l'un à côté de l'autre je trouve. Mais **ce n'est pas évident en plus de développer pour moi mon activité, d'aussi s'intéresser à l'activité de l'autre**⁷⁵.

Du sentiment de concurrence à la reconnaissance des complémentarités

Avec la section précédente sur la notion de métier nous abordons les aspects d'ordre relationnel dans l'optique où les acteurs se doivent généralement d'interagir en valorisant la répartition des tâches entre eux. Dans la présente section, nous allons voir qu'il existe également des enjeux relationnels entre acteurs exerçant le même métier.

[À propos du Réseau Solidaire] **Ils voulaient que ce soit un réseau de producteurs et d'épiciers et c'est ce qui en fait son originalité mais aussi sa difficulté parce qu'ils ont quand même parfois des intérêts divergents.** Les épiciers craignent qu'on accepte d'autres épiceries, proches de la leur et qu'ils voient comme concurrentes. Les producteurs eux ont intérêt à vendre le plus possible. Les épiciers, eux, ils ont intérêt à avoir le plus de producteurs possibles dans leur magasin, donc deux producteurs de fromages de chèvre dans une épicerie, ça ne pose problème qu'aux producteurs de chèvre, pas à l'épicier.⁷⁶

Cette notion de concurrence est un enjeu qui est revenu à de nombreuses reprises lors de nos rencontres. Dans des situations où la pérennité des activités de chacun pose encore parfois question et dans un contexte où la commercialisation en circuits courts est encore parfois perçue comme une activité de niche ; le sentiment d'être en concurrence avec un partenaire potentiel exerçant la même activité est tout à fait palpable.

Cependant, cet enjeu de concurrence n'est pas posé dans les mêmes termes par tous les acteurs. En schématisant quelque peu, nous pouvons établir deux profils différents

⁷⁴ Adapté de Zanatta J.-M. et S. LeJolly, SAW-B (Agence-conseil), rencontrés le 24-09-2015.

⁷⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un *maraicher indépendant**.

⁷⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la *coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers**.

chez les porteurs de projets rencontrés. D'une part, ceux qui expriment explicitement leurs inquiétudes quant à la concurrence exercée par un partenaire potentiel. D'autre part, les porteurs de projets qui ne redoutent pas cette concurrence éventuelle et se positionnent davantage dans une optique où une concurrence relative, est affichée comme saine.

[à propos des critères d'adhésion, voir infra] Par contre, il y a les autres critères qui sont beaucoup plus techniques, qui sont **des questions de logistique mais aussi de concurrence. Parce que c'est ça qui est le plus délicat et qui pose le plus de problèmes.**⁷⁷

Sébastien (producteur-coopérateur du Cellier): Avoir une concurrence entre producteurs ça n'est pas mauvais parce que **ça te permet de vouloir garder des produits de qualité et à te remettre en question de temps en temps.**⁷⁸

Patrice - producteur (brin de paille) : pour moi je suis pour que tout le monde rentre tant que c'est local. Après **ce sera le choix de l'épicier ou du consommateur. Si je ne suis plus bon, il faudra que je redevienne bon. Autrement on va se fermer le Réseau**⁷⁹.

Nous pouvons cependant constater que ce sentiment de concurrence évolue généralement avec le temps. Fort présent dans un premier temps, il peut, à force d'expériences, tendre vers une forme de reconnaissance, soit des complémentarités possibles, soit de l'attractivité d'un réseau davantage élargi. Il s'agit en effet des deux trajectoires les plus fréquentes lors d'une forme de relativisation du sentiment d'être en concurrence. D'un côté, les acteurs reconnaissent que, soit ils ont leurs spécificités y compris dans l'exercice d'activités similaires, soit la dynamique collective leur offre un cadre pour organiser cette spécificité [voir supra, **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**, répartition de la production].

*Julie** (productrice coopératrice): **Quand ils sont venus me voir, je me suis dit « aie, aie, aie, ça ne va pas le faire ». Il y en a qui ne vont pas être d'accord, il va y avoir des conflits, l'un va vendre plus que l'autre, ou, si un de mes clients prend du beurre chez quelqu'un d'autre ou vice versa...** Mais je me suis quand même lancée parce que pour moi c'est un point de vente supplémentaire et je peux faire connaître mes produits ailleurs, c'est une opportunité. Cette crainte était bien partagée par les autres producteurs mais pour ma part ça se passe bien, je vois que ça fonctionne bien. **Tout le monde doit vivre et on n'a pas forcément les mêmes produits, le beurre de chez nous pourrait ne pas convenir à tous.** Maintenant je suis contente d'y être mais c'est clair que je n'aurais jamais imaginé ça avant.⁸⁰

D'un autre côté, le réseau d'acteurs finit par convaincre ou démontrer qu'une concurrence relative peut être favorable aux activités de chacun dans la mesure où

⁷⁷ Adapté des propos tenus lors d'une réunion d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

⁷⁸ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

⁷⁹ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

⁸⁰ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

l'attractivité d'un circuit d'approvisionnement dépend en partie de l'élargissement de sa gamme. « *Une rue avec dix restaurants attire plus de clients dans chacun d'eux par rapport à une rue où un seul restaurant est installé* » expliquait l'un des animateurs du Réseau Solidairement.

*Emmanuelle** (membre du bureau et coopératrice) : dans le fait d'avoir plusieurs producteurs proposant des produits, tout le monde est gagnant puisque le client trouve les produits du terroir variés et qui lui plaisent et il peut choisir et tourner ; et le producteur aussi puisqu'il a une diversité de clients. **L'avantage de l'éventail-produits on le retrouve aussi chez le producteur, c'est l'éventail-clients.** ⁸¹

Toutefois, nous l'avons mentionné, la structuration d'une filière en circuit court ne se fait pas dans une démarche de concurrence dérégulée, c'est-à-dire sans balise. Même dans le cas où les acteurs reconnaissent les complémentarités et avantages possibles d'intégrer un réseau associant plusieurs porteurs d'activités similaires, la concurrence est toujours relative. En effet, chaque réseau d'acteurs développe certains outils lui permettant d'objectiver en partie l'élargissement progressif de ses partenaires.

Ces outils se traduisent généralement par la formalisation plus ou moins forte de critères d'adhésion des membres ou de sélection des produits. Ce processus permet alors non seulement d'encadrer les discussions lorsqu'une négociation s'organise autour de la « candidature » d'un partenaire ou d'un produit potentiel mais aussi de définir les grandes lignes de l'identité et des valeurs du réseau d'acteurs en question.

Dans la charte, on a aussi mis qu'on se réservait le droit d'entrée en fonction de l'offre et de la demande, pour éviter une trop grande concurrence. Un peu de concurrence c'est bien pour équilibrer les prix mais après il faut que la demande suive⁸².

Cependant, ces critères d'adhésion/sélection comportent presque toujours une part de subjectivité, une marge de manœuvre telle que les questions de concurrence ne sont pas pour autant écartées. C'est que nous rappelle l'extrait ci-dessous issu de l'entretien avec la *coordinatrice d'une coopérative de producteurs et de consommateurs** et qui pourrait être mis en parallèle avec les tensions qui découlent parfois du processus de sélection des produits au sein de la BEES-coop.

Ces critères ne sont pas encore concluants. Tout se passe bien dès lors qu'il n'y a pas de concurrence, mais une fois qu'un producteur ou un épicier paraît concurrent, on peut discuter et chipoter sur chaque critère. [...] Quand il y a concurrence, la grille n'aide pas à se positionner ; parce qu'on n'a pas vraiment de quoi dire « non » quand le producteur qui veut rentrer a le bon profil, qu'il est à taille humaine, bio etc... Mais ça nous fait un cas de conscience parce qu'on a déjà un

⁸¹ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

⁸² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

producteur [similaire] dans le réseau. « Est-ce que ça ne va pas lui faire perdre du chiffre d'affaire » ?⁸³

Ce que nous avons constaté sur le terrain, c'est une certaine ambivalence par rapport à la gestion de la concurrence au moyen des critères d'adhésion ou de sélection.

D'une part, ces outils permettent d'établir une ligne d'identification des acteurs qui ne correspondent pas à la philosophie, aux valeurs d'une dynamique collective particulière⁸⁴. Dans cette perspective, les éléments constitutifs de la grille de critères sont établis de façon suffisamment large pour que chacun des participants se reconnaissent. C'est bien ce que met en avant un épicier du Réseau Solidairement.

Gaspard-épicier: les critères proprement éthiques correspondent aux valeurs qui sont les nôtres. Et on les a laissés très flous mais je pense que c'est assez volontaire. C'est vrai qu'en général on va très vite là-dessus parce qu'on les connaît [les candidats] ou parce qu'on pense que... et on se contente de ça et moi personnellement ça ne me gêne pas⁸⁵.*

D'autre part, lorsqu'un candidat répond, à tout le moins dans les grandes lignes, aux critères établis, ces derniers ne permettent généralement pas de trancher son adhésion ou non. Ce qui devient alors prédominant dans les discussions c'est le rapport entre les deux profils expliqués plus haut vis-à-vis de la concurrence en général.

Finalement ce passage d'un sentiment de concurrence à la reconnaissance d'une complémentarité éventuelle dépend de la perception que chacun se fait de son activité et de celle des autres. Bien que certains outils puissent aider à partiellement structurer les discussions au sein d'un réseau, c'est bien son histoire et celle de ses membres qui détermineront la façon dont est gérée la concurrence ou le sentiment de concurrence au fil du temps.

9.3.3 Au niveau organisationnel

Concertation, management et gouvernance

Toute entreprise doit établir, en son sein, un mode opératoire dans la gestion et la répartition de ses ressources et, par-là, construire un modèle de gouvernance qui lui est propre. Les initiatives en circuits courts n'échappent pas à cette règle. Cependant, nous allons voir que, pour la plupart d'entre elles, les partenaires vont tenter de s'émanciper des contours classiques des modes de prise de décision. Cette volonté d'innover ne surprend d'ailleurs pas au regard de ce que nous avons vu jusqu'ici dans la mesure où les dynamiques de structuration de filières s'appuient majoritairement sur les concepts d'association, de coopération et de mutualisation.

⁸³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

⁸⁴ Par exemple, toujours dans le cas du Réseau Solidairement, un consensus se dégage sur le fait que tant les grandes surfaces que les superettes franchisées ne font pas partie des partenaires éventuels et qu'ils sont à l'inverse la concurrence du réseau en tant que tel.

⁸⁵ Adapté des propos tenus lors d'une réunion d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

Marc Dehareng nous rappelle ainsi en quoi consiste l'innovation à ce propos.

L'aspect management innovant est extrêmement important aussi. **Ce management innovant c'est faire en sorte que les gens se sentent bien, que les initiatives soient portées par la base. Il s'agit d'une remise en question aussi de la notion de hiérarchie. Il n'y a plus de chef, tout le monde est chef. Remise en question de la manière dont on prend les décisions. Ce n'est plus une prise de décision unilatérale dans une structure pyramidale.** Tout ça est remis à plat et on fonctionne différemment. Je trouve qu'il y a beaucoup de jeunes qui sont sensibles à ça. Il y a quelque chose qui est apporté par les porteurs de projets et qui vient remettre en question des modèles traditionnels de gestion d'entreprise⁸⁶.

Toutefois cette volonté de s'inscrire dans un modèle de gestion d'activités empreint de concertation entre les acteurs soulève un certain nombre de difficultés. **La première** d'entre elles est **relative au temps nécessairement plus conséquent que demande la concertation par rapport à la prise de décision unilatérale.** Ci-dessous nous avons sélectionné deux entretiens qui soulèvent cette réalité.

J'ai l'impression que ce cafouillis et ce manque de structure est typique du milieu associatif, mais c'est aussi parce qu'on veut construire un autre modèle... **On veut qu'il n'y ait pas de chef, que tout le monde soit d'égal à égal mais ça ne se fait pas tout seul, ça se construit. Il faut prendre beaucoup de temps et beaucoup communiquer pour que cela puisse se faire sereinement**⁸⁷.

[à propos d'une activité de maraichage] C'est plus facile quand on est deux ou trois. À ce niveau-là, **je conseille vraiment aux gens de travailler à deux ou à trois.** Je vois les avantages avec la collaboration avec Élisabeth mais **ça demande aussi plus de temps de concertation, de mise au courant des autres, d'essayer et de chercher une façon de travailler ensemble** si on veut le faire dans de bonnes conditions, ça demande du temps⁸⁸.

Une **deuxième difficulté** tient au fait que la **prise de décision est parfois précipitée par le profil (compétences particulières ou personnalités) des acteurs en présence.** Cette précipitation éventuelle impacte alors le côté réellement participatif d'une prise de décision dans la mesure où cette dernière ne découle plus d'une concertation effective de l'ensemble des membres mais davantage de la capacité à traiter un problème ou à prendre la parole d'une personne en particulier.

Quels sont les freins à une décision vraiment participative ? Les freins c'est toujours l'urgence ou le fait que certains ont une compétence ou des connaissances qui font qu'ils maîtrisent mieux les choses. Ce n'est pas un frein, c'est la réalité qu'à un moment donné, certains prennent le dessus parce qu'ils ont, pas plus de pouvoir mais ils ont plus de capacités à traiter une question, à trouver une solution. Le

⁸⁶ Adapté de Dehareng M., Bureau économique de la Province de Namur (BEP), rencontré le 13-07-2015.

⁸⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

⁸⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraicher indépendant*.

processus décisionnel de co-décision prend plus de temps. Et donc c'est accepter que ce temps est nécessaire⁸⁹.

D'après un membre *d'une coopérative de consommateurs**, une **troisième difficulté** inhérente aux dynamiques d'innovation autour de la prise de décision et de la gestion des ressources tient au fait que les porteurs de projets sont ancrés dans un certain idéal qui les pousse parfois à établir une forme de **tabou autour des notions de gouvernance et de management**.

On est dans un environnement plus militant et donc déjà le management par définition c'est quelque chose qui est un peu tabou on va dire. La gouvernance... on dit toujours le terme « gouvernance » même quand ça concerne du management. [Qu'entendez-vous par management ?] La gestion des ressources humaines, la gestion de l'information, ...⁹⁰.

Toujours selon un membre *d'une coopérative de consommateurs**, il y a une certaine **confusion entre ce qui relève de la gouvernance et de ce qui est davantage du ressort du management**. Ainsi, une distinction peut s'opérer dans la gestion de projet entre ce qui concerne :

- a. **la gouvernance**, c'est-à-dire les modes de décision qui concernent les orientations stratégiques, les valeurs du projet, les partenaires souhaités, les grandes lignes de la mobilisation ou répartition des ressources financières, matérielles, etc.
- b. **le management**, *i.e.* la gestion des ressources humaines (y compris l'animation et la mobilisation des bénévoles), la gestion de l'information, la répartition opérationnelle des tâches, etc.

Moi c'est toujours quelque chose qui, même dans le groupe « gouvernance » me fait un peu sourire : **on discutait de gestion des ressources humaines et on utilisait le mot « gouvernance »**. Et on essayait d'inclure le plus possible les gens et tout ça mais sans vraiment réfléchir à l'efficacité qui est derrière ça. **Il y a toujours cette tension efficacité/participation**. Je crois qu'on aurait dû attaquer en même temps la question de la gestion de l'info, la gestion des ressources humaines, la gestion de l'engagement. On commence à en discuter dans le groupe porteur⁹¹.

Ce que nous pouvons retenir de ce partage d'expériences c'est qu'il y a **une difficulté à distinguer**

- ❖ ce qui doit découler d'un **processus participatif et inclusif** (par exemple la prise de décisions stratégiques)
- ❖ et ce qui est du ressort de la **gestion et qui peut relever d'une responsabilité limitée** à quelques personnes du projet.

⁸⁹ Adapté de Wathélet D., Tr@me asbl, rencontré le 09-07-2015.

⁹⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs*.

⁹¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs*.

Pour remédier en partie à cette difficulté, certaines initiatives optent pour un **mode de prise de décisions à différents niveaux**. Par exemples, dans les cas du Cellier de la Haute Sambre et du Réseau Solidairement, les décisions qui n'engagent pas la (re)définition des objectifs mêmes de l'organisation, un organe intermédiaire – appelé « bureau » – est constitué. Cet organe est composé d'un nombre restreint de participants et reçoit comme mandat la gestion des affaires courantes qui ne risquent pas de susciter de longs débats parmi l'ensemble des membres.

Au niveau *d'une coopérative de consommateurs**, cette répartition des organes est complétée par un échelon supplémentaire en procédant à une distinction de l'importance des décisions à trois niveaux⁹².

Il y a une hiérarchie de décisions. Les décisions **les moins importantes** peuvent être prises au jour le jour **par le groupe porteur**. Les décisions **moyennement importantes** sont prises **par le groupe coordination** et les décisions **très importantes sont prises par l'AG**. Généralement pour les décisions très importantes on fait toujours en sorte d'avoir une réunion de discussion ouverte à tous les coopérateurs. Par exemple, pour la création des statuts on a fait tout un processus avec plusieurs réunions différentes pour terminer par les statuts et encore une réunion de discussion de la version finale pour qu'après ils soient voté en AG. Là c'est chaque fois un processus⁹³.

Mobilisation de bénévoles

De quoi parlons-nous quand on parle de bénévolat ? Si l'on s'en tient à la définition, il s'agit de « l'état d'une personne qui exerce une activité sans bénéficier d'une rémunération ». Son antonyme est le salariat.

Ce qu'il [le bénévole] donne, c'est du temps pris sur le temps libre, ce dernier ayant été acquis au détriment du temps contraint ; c'est une énergie au service d'une collectivité, c'est très souvent aussi un effort financier personnel. Le bénévolat est consommateur de temps, d'énergie, et de finances.

Chez les porteurs de projet rencontrés, il existe différents degrés de bénévolat. Ces différences se marquent au niveau du temps investi mais aussi dans le contenu des tâches effectuées. Ces différences sont par ailleurs corrélées au stade du projet.

Il y a donc une double échelle d'analyse. La première fait état du stade du projet. En effet, le bénévolat rencontré dans la phase de mise en place d'un projet n'est pas identique au bénévolat sur lequel repose le fonctionnement quotidien du projet (même s'il est fréquent de commencer un projet sur base bénévole et de le faire évoluer vers du salariat – en partie ou totalement). La deuxième échelle concerne le temps investi et les types de tâches effectuées (et donc les compétences mobilisées).

⁹² Notons que ce mécanisme est encore en évolution chez BEES et qu'au niveau des processus décisionnels, de récents changements ont été opérés. Voir pour plus de détails : <http://bees-coop.be/le-supermarche/comment-fonctionne-bees-coop/>

⁹³ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs**.

Deux exemples peuvent illustrer cette double échelle d'analyse. Premièrement, le projet de la BEES-coop, toujours en phase de mise en œuvre, est jusqu'à très récemment porté par des bénévoles. Ces bénévoles effectuent un travail considérable aux niveaux de la définition du projet, de ses valeurs, de son mode de fonctionnement, etc. Une partie de ces bénévoles correspond aux membres fondateurs d'une entreprise en création, toutefois dans le cadre de BEES-Coop, la mobilisation citoyenne et bénévole dépasse largement cette fonction.

Une fois le projet de supermarché coopératif en place, il reposera sur une coordination salariée mais demandera l'investissement bénévole (« la participation active ») des coopérateurs. Cet investissement équivaut à trois heures de travail par mois. On est loin du temps-plein investi par certains bénévoles actuellement.

Autre exemple, Peter van Mol de la ferme Larock dégage un revenu de son activité. Cela est entre autres possible parce que son fonctionnement d'activité maraîchère inclut et repose sur du bénévolat. Cependant, ce bénévolat n'est pas défini préalablement en termes de contenu et de temps.

Ces exemples illustrent le fait que le bénévolat peut, d'une part, intervenir à différents stades (définition du projet et mise en route mais également fonctionnement « abouti » et quotidien) et d'autre part, contenir différentes formes (aux niveaux du temps et de l'énergie investis, des compétences mobilisées, des tâches effectuées, des contreparties proposées, etc.).

Les nombreux témoignages recueillis sur le sujet tendent à montrer que si le bénévolat constitue une précieuse aide, il mérite d'être pensé et entretenu en regard des réalités et valeurs du projet pour éviter que celui-ci, au cours du temps, ne produise contre-effet, moins-value ou ne s'essouffle dangereusement mettant ainsi en péril la pérennité du projet.

La suite de cette partie soulève différentes questions autour du bénévolat et reprend une série d'extraits d'entretiens qui viennent étayer ces questionnements.

- Quel(s) modèle(s) économique(s) le recours au bénévolat engendre-t-il ? Peut-on distinguer différentes formes de bénévolat ?

Chez Saw-b on est dans cette utopie peut-être d'être vraiment dans l'alternative économique. On n'est pas seulement dans la réparation. **Si l'alternative économique c'est que les citoyens prennent leur temps et travaillent gratuitement pour pouvoir faire du bio et du local, pour donner accès à une population qui n'a pas accès à la marchandise, pour avoir des critères « fairplay » et « respect producteur », si tout ça doit se baser uniquement sur le bénévolat de manière à faire face à la grande distribution et aux méchantes multinationales, ça nous dérange quand même.** Il y a bénévolat et bénévolat, si c'est deux heures tous les quinze jours, si c'est le système Bees-Coop, ça pose moins de problèmes. Après voilà, **quand je suis bénévole, je ne suis pas couvert par les assurances sociales, si je tombe malade, si j'ai un cancer,**

tant pis pour ma pomme quoi. Ça remet en question les bases de notre système social. Et donc ça nous interroge⁹⁴.

Ici le modèle de BEES-coop c'est quoi ? C'est de se dire tu vas passer trois heures de ton temps pour bosser dans un supermarché en échange tu aurais des produits moins chers. Si tu as des produits moins chers ça veut dire que tu dois moins travailler pour les acquérir. **Ce modèle permet, grâce à la coopération, à des gens diversifier leurs tâches dans la vie de tous les jours tout en ayant le même confort de vie⁹⁵.**

➡ Qu'est-ce qui fait que ça marche ? De quoi a besoin le bénévolat pour fonctionner ?

Tout d'abord, insuffler une dynamique et avoir une certaine rigueur dans l'organisation pour mobiliser les bénévoles, assurer un roulement.

Le bénévolat comporte des avantages et des inconvénients. Le risque c'est que les gens viennent deux fois et puis on ne les voit plus. **Le bénévolat ça doit être entretenu, ça doit être géré. Il faut une coordination derrière. Ça doit être dynamisé, il faut créer une ambiance de travail qui soit attractive, il faut une certaine dynamique**, tout ça. Il faut être conscient que le bénévolat ça ne se fait pas tout seul, ça doit être géré, il faut en permanence insuffler une dynamique sinon ça s'essouffle. Donc il y a toujours un risque que les gens ne viennent plus. Donc il faut une communication orientée bénévolat qui soit bien structurée, bien organisée de manière à toujours pouvoir remplacer les bénévoles qui s'en vont, ça nécessite une certaine gestion. Dans les asbl ça fonctionne de cette manière-là aussi, ça fonctionne depuis toujours comme ça dans les asbl⁹⁶.

Au-delà de la dynamique à insuffler, il y a l'importance de l'accueil, veiller à ce que les bénévoles se sentent bien dans leur travail.

Et alors la **gestion personnalisée des bénévoles**. On avait vraiment des manquements dans la manière dont on accueillait les gens, la manière dont on reconnaissait leur travail, la manière dont on les fêtait quand ils travaillaient bien. [À propos de la participation à un autre projet participatif] Moi j'étais à des réunions et les gens sont super contents d'être là. Ils ont des tours de table qui dynamisent les gens et tu vois vraiment qu'après ça a un énorme impact dans la participation concrète des gens. Alors que nous souvent c'est des réunions à 21h le soir, tu vois que les gens arrivent avec une gueule un peu jusque par terre, après le boulot ils vont à une réunion qui est souvent un peu laborieuse. Là c'est plus au niveau de l'engagement⁹⁷.

Le bénévolat demande aussi une certaine contrepartie. Cette contrepartie est parfois très clairement définie comme dans le projet Bees-coop, mais elle ne l'est pas toujours.

⁹⁴ Adapté de Jean-François Herz, rencontré le 19 juin 2015.

⁹⁵ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs**.

⁹⁶ Adapté de Dehareng M., Bureau économique de la Province de Namur (BEP), rencontré le 13-07-2015

⁹⁷ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs**.

Pour les bénévoles, on n'a pas de défraiement, on pensait marquer le coup en leur offrant un panier ou quelque chose comme ça. On a fait une réunion avec eux au mois de mai pour voir ce qu'ils pensaient, si ça leur allait etc. on voulait avoir aussi leur avis sur l'agencement, s'il leur semblait pratique. ⁹⁸

Le type de contrepartie attendue peut parfois poser problème en termes d'organisation du travail.

Moi je vois le bienfait d'avoir des coups de mains, des bénévoles et tout ça mais je vois aussi les inconvénients. Parfois il y a des personnes qui disent qu'elles vont venir mais qui ne viennent pas. Tu ne peux pas exiger trop s'ils viennent bénévolement... **Il y a peu de personnes qui viennent vraiment dire : « je viens aider bénévolement et je n'attends rien en retour ». Souvent les personnes attendent qu'on soit un peu à l'écoute, de passer un moment convivial, qu'on ne soit pas tout le temps pressé et tout ça.** Parfois, maintenant je suis à un moment où je me dis que cet hiver je préfère avoir un peu moins de monde, il y a un peu moins de travail, mais je préfère aussi parfois faire mon travail sans devoir tenir compte de « il y a quelqu'un qui doit venir à 9h, il n'est pas encore là, qu'est-ce que je fais en attendant ? », « ah oui, tu ne sais pas porter des choses mais j'avais prévu d'aller faire ça ensemble mais si tu ne sais pas faire ça ... » Et donc **tu es dans l'adaptation tout le temps, ce qui est aussi parfois fatigant**⁹⁹.

Par exemple, les bénévoles peuvent attendre une transmission de savoir ou savoir-faire en retour de leur investissement.

Alors tout le monde est le bienvenu dans les cellules, on n'a jamais viré personne. On a déjà fait des appels à des stages. **On a, je crois, consacré beaucoup de temps à faire des apprentissages mais on n'a jamais formalisé ça.** On n'a jamais dit « on fait de l'apprentissage pour les bénévoles ». On n'a jamais mis en place un cadre ou un processus pour ça¹⁰⁰.

- L'implication bénévole très importante (l'équivalent d'un mi-temps ou plus) fait émerger de nouvelles questions d'organisation. Par exemple, comment gère-t-on dans un groupe les temps de travail et les tâches à effectuer lorsqu'il n'y a pas de missions établies dans le cadre d'un contrat de travail ?

Le groupe porteur a fonctionné parce que la majorité des gens mettaient du bénévolat sur leur temps de travail. Trois membres ont mis des temps plein, deux qui ont mis des mi-temps dans la création du projet. Ça a eu beaucoup d'implication de faire ça parce que entre nous et **dans l'organisation du temps des personnes, chacun faisait comme il voulait. Dans le sens où chacun mettait les priorités où il voulait.** Ça, parfois, ça a créé des tensions dans le groupe porteur parce que des gens ou quelqu'un qui décide de travailler à temps plein sur le projet, on lui donne des tâches mais il préfère faire d'autres choses avant ou il accorde plus d'importance à faire plein de rencontres par exemple plutôt que d'autres tâches. Ça a posé des problèmes parce que ça faisait ralentir le projet ou ça créait de très gros

⁹⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*

⁹⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraicher indépendant*.

¹⁰⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs*.

déséquilibres entre les personnes. **Et on n'a aucun outil pour gérer entre nous ce genre de conflits qui ne sont pas des conflits directs.** Les conflits directs on arrivait à les résoudre parce qu'on les mettait sur la table mais **dire « tu es responsable de ces différentes tâches mais nous on a besoin que tu fasses plutôt la troisième que la première, pourtant tu n'arrêtes pas de faire la première », c'est beaucoup plus compliqué**¹⁰¹.

- Arrivé à un stade de maturité du projet, la question de la transition vers du salariat peut parfois être posée.

Je dis que c'est très bien au départ, il en faut. Il faut des gens motivés. Il faut lancer l'impulsion et c'est peut-être par des gens motivés au départ où on n'a pas trop d'investissements, de fonctionnement. Par la suite faut peut-être envisager une structure. Quand c'est gratuit, au départ tout le monde est motivé puis on se dit ça prend beaucoup de temps, j'ai autre chose à faire. Et ça s'estompe un peu.

Tant qu'il y a de la motivation c'est bien. Maintenant engager au moins une personne à temps plein sur une structure comme ça, ça permet p-ê d'avoir un contact toute la journée si d'autres opérateurs, genre une collectivité ou des choses comme ça veulent passer commande, c'est souvent dans les heures de bureau qu'on va essayer de contacter. C'est plus professionnel¹⁰².

[À propos de Paysans-Artisans] Il y a du bénévolat, ils ont créé une asbl. L'implication des membres du conseil d'administration c'est du bénévolat. Donc jusqu'où va le bénévolat ? Est-ce que ça va dans la structure, dans la structure même de salariés puisqu'il y a maintenant deux mi-temps. Est-ce que ça va dans la structure des producteurs ? Je n'imagine pas que les producteurs ne font pas une partie de bénévolat, c'est-à-dire du temps passé non rémunéré. Il faut voir jusqu'où on va dans la structure bénévole. Est-ce que c'est dans la structure de permanents ? Est-ce que deux mi-temps c'est suffisant pour 50 producteurs et 200 familles?¹⁰³

- Dans le cas d'un passage effectif du bénévolat au salariat, comment la répartition des postes est-elle faite ? Quels critères de sélection sont mis en place, plutôt l'investissement bénévole préalable ou les compétences d'une personne ?

Un autre problème. Une limite. C'est que les gens qui ont passé un an sur le projet sans être payés, sont les premiers du coup à qui sont attribués les postes grâce à des subsides et des choses comme ça. Et pourtant ils n'ont pas du tout les compétences qui sont demandées pour ces postes-là. Je crois qu'on va se retrouver devant des problématiques parce que c'est normal que les gens qui ont travaillé un an soient les

¹⁰¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs*.

¹⁰² Adapté de R. Cavaliere, Hainaut Développement.

¹⁰³ Adapté de Laurence Lambert et Charles-Édouard Jolly, rencontrés le 29-06-2015.

premiers à recevoir des salaires mais les salaires sont généralement attribués sur des postes plutôt que de manière générale¹⁰⁴.

Avantages et inconvénients d'une structure commune d'activité pour la distribution des produits

La création d'une structure commune d'activité soulève certains enjeux. Dans les initiatives de circuit court, il s'agit principalement de coopératives qui interviennent au niveau de la distribution – commercialisation des produits mais aussi, bien que dans une moindre mesure, au niveau de la transformation. Ces coopératives se constituent alors comme un intermédiaire procédant à l'achat auprès des différents producteurs du réseau en question et à la revente à des profils-client potentiellement variés (consommateurs finaux, restaurants, collectivités, ...).

Les enjeux soulevés sont de plusieurs ordres : la responsabilité sanitaire, le régime fiscal d'assujettissement à la TVA ou encore les procédures administratives de création d'entreprise.

Au niveau de la **responsabilité sanitaire**, la création d'une structure d'achat-revente permet de déplacer cette responsabilité du producteur vers la structure en question. Du fait de ce transfert de responsabilité, l'organisation logistique devient beaucoup plus aisée car la structure d'activités peut transformer, conditionner et transporter en son nom les produits dans la mesure où l'organisme de contrôle de la sécurité alimentaire – l'ASFCA – peut la désigner comme responsable. C'est ce que nous explique Romano Cavaliere et Stéphane Winandy dans les deux extraits ci-dessous.

Au niveau sanitaire: on va prendre des maraîchers par exemple, ils vont tous produire des choses et pour ravitailler une collectivité, tu vas peut-être avoir besoin de trois producteurs différents. Si tu ne formes pas ta coopérative, c'est le producteur en direct qui doit livrer et je ne vois pas l'utilité de la création d'une structure. Par contre, si tu veux une seule facturation, un peu comme Promogest¹⁰⁵, ou des volumes suffisants pour ravitailler toute l'année, tu formes ta coopérative et là, au niveau sanitaire, tu peux mélanger tous les produits. Parce que l'AFSCA te diras toujours : « en cas de problème je veux un responsable », c'est la coopérative qui est responsable¹⁰⁶.

Tant qu'il y a une individualisation des produits, de la production à la vente, il y a un problème de responsabilité, qui est responsable si l'un des producteurs contamine les produits des autres ? En France ils sont plus avancés, soit des producteurs produisent en coopérative soit les agriculteurs rassemblent tous leurs laits en coopérative et transforment le lait ensemble en coopérative. Ou encore les agriculteurs transforment en fromage chez eux, et les font affiner dans une cave

¹⁰⁴ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs*.

¹⁰⁵ Plateforme logistique de la Province de Liège.

¹⁰⁶ Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

commune qui appartient à une coopérative, qui les vend ensuite à son nom, c'est le cas des fruitières dans le Juras.¹⁰⁷

Un deuxième enjeu est soulevé par **le régime d'assujettissement à la TVA** auxquels sont généralement soumis les producteurs. Pour la plupart d'entre eux, il s'agit d'un régime forfaitaire calculé non pas sur les volumes vendus mais bien sur les hectares de l'exploitation. Cependant, un régime forfaitaire ne permet pas a priori de faire de facture et complique dès lors la revente à certains opérateurs (collectivités, magasins de détails, ...). La structure commune permet quant à elle d'assurer ce rôle pour les producteurs tout en maintenant le régime fiscal forfaitaire. Voici comment nous l'a expliqué Romano Cavaliere lors de notre entretien.

Un autre problème c'est que les producteurs wallons sont bien souvent en TVA au niveau forfaitaire. **La TVA au niveau forfaitaire ne permet pas de faire de facture, pour ça, il faut qu'ils passent en TVA normale.** La TVA forfaitaire c'est une moyenne qui est calculée chaque année et qui est validée par le gouvernement. C'est un système mis en route pour l'agriculteur. C'est un système forfaitaire où tu es taxé sur un nombre d'hectares et non pas sur tes volumes de production. Et donc quand tu veux faire des factures pour ravitailler en B to B ou un restaurateur etc, automatiquement tu es obligé de passer en TVA normale. [...] **La meilleure façon d'y arriver c'est la formation de coopératives.** Pourquoi ? Parce que **ça permet de faire de l'achat-revente, ça permet d'être plus crédible au niveau des quantités et des volumes, parce que tu peux mélanger la production de plusieurs producteurs pour un produit similaire**¹⁰⁸.

Toutefois, la création d'une structure commune d'activité, notamment une coopérative, implique certaines **démarches administratives et un coût financier**. Bien entendu, il existe de nombreux acteurs¹⁰⁹ qui peuvent accompagner les porteurs de projet dans ses démarches. Voici ce que nous rappelle à ce propos la coordinatrice du Cellier de la Haute Sambre.

Le lancement de la coopérative a quand même été laborieux, heureusement qu'on avait l'asbl et Paysans-Artisans à côté pour nous aider. Ce qui a été le plus difficile c'est la collecte des fonds, la rédaction des statuts, le passage chez le notaire etc... C'est beaucoup d'investissement temps...¹¹⁰

¹⁰⁷ Adapté de Winandy S., Diversiferm, rencontré le 04-06-2015 et contacté le 30-06-2015.

¹⁰⁸ Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

¹⁰⁹ Nous pensons notamment aux Agences-conseil ou aux agences provinciales de développement économique.

¹¹⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

10 COMPÉTENCES ET ACCOMPAGNEMENT

POINTS CLÉS

- On peut distinguer trois catégories de compétences
 - Techniques et organisationnelles
 - Stratégiques et commerciales
 - Relationnelles
- L'idée selon laquelle les circuits courts se définissent au travers de la suppression des intermédiaires doit être dépassée et remplacée par la (re)valorisation des rôles de chacun dans la chaîne d'activité.
 - Cette revalorisation passe notamment par une évolution des compétences attendues et de pratiques mobilisées dans l'exercice des métiers d'artisan.
- Au niveau de l'acquisition et de la transmission des savoirs, on peut distinguer :
 - Un processus davantage vertical dans le cadre des formations
 - Un mode de partage plutôt horizontal dans le cas des formes de parrainage ou des espaces-test agricoles
- L'enrôlement de bénévoles comme trajectoire de mobilisation de ressources et de compétences par les porteurs de projet doit passer par une définition préalable des besoins : est-ce un besoin en temps ou un besoin de compétences bien spécifiques ?
- L'accompagnement professionnel implique différentes postures vis-à-vis des porteurs de projet (expert-conseil, formateur, accompagnateur ou animateur). La qualité des services d'accompagnement est largement reconnue bien que deux questionnements peuvent être soulignés :
 - Jusqu'à quels points les cadres de référence des accompagnateurs influencent l'orientation d'un projet et l'évaluation de sa viabilité ?
 - Quels rôles et quels outils pour les professionnels de l'accompagnement dans la facilitation-animation des dynamiques collectives autour des circuits courts ?

10.1 INTRODUCTION

L'enjeu de compétences n'a de sens que s'il est abordé sur une échelle de temps, sur une trajectoire où l'on cherche à comprendre comment une personne (ou un groupe de personnes) est parvenu à acquérir et mobiliser les compétences dont il a besoin pour mener à bien son projet. **Parler de trajectoires d'acquisition et de mobilisation de compétences ouvre alors la voie d'un double questionnement.** Celui tout d'abord du processus par lequel une personne aura pu acquérir les compétences propres à son projet. Ensuite, le parcours au travers duquel cette même personne aura pu trouver les ressources complémentaires aux siennes pour mener à bien son projet. Ces deux questionnements constituent la trame de notre analyse.

Avant d'aller plus loin, il nous faut proposer une **définition de la notion de « compétence »**. Selon le Petit Robert 2013, il s'agit d'une « *connaissance approfondie, reconnue, qui confère le droit de juger ou de décider de certaines matières* ». Pour la suite de notre analyse, cette définition ne convient pas car elle est trop restrictive. L'importance accordée à la reconnaissance conférant un droit de juger sera en effet limitante au niveau de l'évolution des pratiques et des métiers telle que mise en œuvre dans les dynamiques de circuit court¹¹¹. Ainsi, nous préférons une définition plus large qui voit dans la compétence une « *capacité que possède une personne de porter un jugement de valeur dans un domaine dont elle a une connaissance approfondie* »¹¹².

10.2 PROCESSUS D'ACQUISITION DE COMPÉTENCES PROPRES AUX CIRCUITS COURTS

10.2.1 Diversité et complémentarité des compétences associées aux circuits courts

Le rapport du projet « Métier Circuit Court »¹¹³ publié en 2014 distingue trois types de compétences potentiellement nécessaires pour mener à bien un projet de valorisation de produits locaux en circuits courts.

Tout d'abord, les **compétences techniques et organisationnelles** qui comprennent les aspects techniques relatifs à l'activité de production-transformation en question et cela en conformité avec les attentes des consommateurs. Il s'agit également de l'organisation du travail entre les différentes tâches, y compris celles associées à la distribution – commercialisation. Ces compétences sont parfois multipliées par la diversification induite de la volonté de valoriser les produits à la ferme. La complexification de l'organisation du travail renvoie alors aux compétences nécessaires pour mener à bien la diversité des « casquettes » dans le chef de l'agriculteur.

Ensuite, les **compétences stratégiques et commerciales** correspondent à la capacité à fixer les prix en fonction de coûts de production, à définir et organiser les différents circuits d'écoulement des produits et à assurer la viabilité économique de l'activité. Ce duo de compétences n'est pas toujours évident à gérer pour un producteur car il implique une bonne connaissance de ses coûts de production et une vision claire sur la répartition de ses temps de travail. C'est ce que nous rappelle Ariane Beudelot lors de notre entretien.

En circuit court, certains producteurs transforment et valorisent tout et se rendent compte qu'ils gagnent 1.000 euros à la fin de l'année... C'est important que ces producteurs se rendent compte qu'ils doivent augmenter le prix de leurs produits,

¹¹¹ Bien entendu, cet accent sur la reconnaissance de l'aptitude à exercer fera partie intégrante de notre analyse dans la mesure où elle peut constituer un facteur limitant dans la revalorisation de certaines formes d'activités agricoles et artisanales.

¹¹² Portail du Trésor de la langue française informatisé (CNRS et Université de Lorraine): <http://atilf.atilf.fr/>

¹¹³ <http://metiers-circuitscourts.org/wp-content/uploads/2014/03/Laccompagnement-au-service-des-circuits-courtsDEF.pdf>

ils ne doivent pas travailler à perte ou presque. **En circuit court, c'est particulièrement important de tout calculer : les couts mais aussi le temps !** Certains refusent de travailler avec un grossiste parce que c'est 20 ou 30 % des marges. Oui, ok, mais ont-ils déjà calculé le temps que cela leur prend de faire autrement ? Bizarrement souvent ils ne comptent pas le temps, ça n'est pas de l'argent. Ils ne sont pas censés travailler 12 ou 14 heures par jour. Il y a aussi l'essence, le camion frigo, etc. Ça aussi ils l'oublient souvent.¹¹⁴

Enfin, les **compétences relationnelles** découlent non seulement de la proximité établie avec les consommateurs mais également des dynamiques propres aux structurations de filières en circuits courts (voir fiche structuration de filière). Par exemple, cette compétence relationnelle peut inclure une capacité de négociation et d'association avec une diversité de partenaires, *i.e.* la capacité d'un porteur de projet à adopter une posture vis-à-vis d'autrui hors du rapport de force. Comme nous l'explique Jean-François Herz, il s'agit souvent d'une compétence relativement nouvelle pour les acteurs économiques.

[À propos des dynamiques d'association économique] Il faut avoir le temps de négocier. Il faut avoir le temps de se mettre ensemble. Il faut avoir des enjeux qui sont relativement convergents. Ce n'est pas dans les habitudes alors que c'est aussi une question d'habitude, on ne fait pas ça généralement. Dans la vraie vie on est dans le rapport de force. Là on est hors du rapport de force.¹¹⁵

Toutefois, cette diversité de compétences associées aux activités en circuit court que nous venons de décrire va être réappropriée par chaque porteur de projet de façon différente et s'assortir aux ressources et envies de chacun. Un métier, même s'il contient certaines conventions qui vont au-delà de sa dimension personnelle¹¹⁶, va néanmoins être constitué d'une combinaison de compétences et de pratiques propre à chaque acteur professionnel. Ainsi, dans chaque métier, on retrouve un certain nombre de conventions mais sur le terrain, chaque professionnel a sa façon de faire et de voir les choses. Il s'agit ici de l'élément de définition qui met l'accent sur la capacité à porter un jugement de valeur dans un domaine maîtrisé. C'est bien en substance ce que nous rappelle le maraîcher de la ferme Larock lorsqu'il parle des différentes façons d'exercer son activité.

Après c'est à chacun de trouver ce qui lui convient le mieux. Moi je sais que j'aime bien être maraîcher mais ce complément de temps que je passe à la formation, à transmettre, à être plus dans le social me convient bien. Je ne suis pas un maraîcher comme tout le monde, c'est ma particularité. Il y en a qui disent « moi j'aime bien la mécanique et donc voilà, je vais prendre ce type de maraîchage, plus mécanisé, chercher comment optimiser le travail avec les outils ». Si c'est leur passion, qu'ils fassent surtout ça quoi¹¹⁷.

¹¹⁴ Adapté de Beudelot A., Biowallonie, rencontrée le 28-10-2015.

¹¹⁵ Adapté de Herz J.-F., SAW-B (Agence-conseil), rencontré le 19-06-2015.

¹¹⁶ Voir le point « Valorisation et compréhension du métier d'autrui » dans le chapitre consacré à la structuration des filières.

¹¹⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraîcher indépendant*.

10.2.2 Revaloriser les métiers d'artisan dans les chaînes alimentaires

Selon Yuna Chiffolleau¹¹⁸, les enjeux des circuits courts sont à replacer dans un contexte de mutation et de transformation des chaînes alimentaires. Au stade actuel d'avancement de ces mutations, il est important de donner de la visibilité aux circuits courts au-delà de leurs formes classiques¹¹⁹. **L'idée selon laquelle les circuits courts se définissent au travers de la suppression des intermédiaires doit être dépassée et remplacée par la (re)valorisation des rôles de chacun dans la chaîne.** Ainsi, toujours selon la chercheuse, le développement des circuits courts devra aussi passer par la valorisation de certains intermédiaires. Les concurrences dans les chaînes alimentaires sont en train de se modifier et certains métiers en circuits courts (tels que les métiers d'artisanat) représentent des opportunités qui devraient être davantage soutenues et rendues visibles.

Le rapport que les acteurs établissent avec leur métier s'inscrit généralement dans une optique de valorisation de certains savoir-faire que les pratiques conventionnelles ont parfois délaissés à la technique. Cet aspect artisanal est un point crucial pour le développement du secteur de la boulangerie en CC¹²⁰, comme le témoigne les boulangers d'Agribio dans l'extrait suivant :

Ici on revient aux bases de la boulangerie. On travaille avec de la farine de la meunerie, de l'eau du sel c'est tout. Dans d'autres boulangerie, ils mettent plein d'améliorants. C'est le travail du boulanger qui fait la différence ici. Le point fort c'est qu'on travaille avec des matières premières et qu'on s'y adapte et ça c'est valorisant.¹²¹

Cependant, la valorisation des métiers d'artisans et la réappropriation des savoir-faire relèvent encore aujourd'hui d'un parcours semé d'embûches. Les filières de formation officielles sont en effet encore trop souvent organisées d'une telle façon qu'il peut être compliqué pour un porteur de projet de trouver un guichet d'apprentissage à la hauteur de ses attentes. C'est le cas par exemple de la formation en boulangerie (et de l'organisation de **son accès à la profession**) qui s'apparente bien plus aux gestes et à l'utilisation de farines mobilisées en conventionnel¹²². Ainsi, les boulangers que nous avons rencontrés nous ont tous mentionné l'absence d'apprentissage au niveau de l'utilisation du levain ou des techniques (pétrissage, temps de pousse, etc.) correspondant à l'utilisation de farines sans adjuvants.

Dans la filière lait-fromage, Benoit Robert de la Fromagerie du Baissoû nous a fait part quant à lui de sa difficulté à trouver réponse à ses questions par rapport à des informations techniques sur la transformation du lait cru. Nous constatons donc qu'à

¹¹⁸ Adapté d'une intervention de Y. Chiffolleau dans « Quels enjeux autour des chaînes alimentaires courtes de proximité ? », séminaire de lancement du réseau français « RMT - Alimentation locale », Espace Cédias, Paris, 19 novembre 2015.

¹¹⁹ L'intervenante scientifique fait ici référence aux systèmes de vente directe tels que les AMAP ou les marchés de producteurs.

¹²⁰ Pour aller plus loin voir la fiche « céréales et pain en CC »

¹²¹ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les employés d'une entreprise de boulangerie*.*

¹²² Voir à ce propos le chapitre consacré à cette filière.

ce niveau-là aussi **l'accès à des compétences spécifiques** fait quelque peu défaut alors que l'utilisation du lait cru est davantage valorisée dans les circuits courts.

[À propos de l'information technique et professionnelle] Clairement, les fromagers comme nous, c'est ce dont on manque c'est du professionnalisme en Belgique. On n'est pas assez professionnels par rapport à la France, on chipote un peu trop quoi. Il n'y a pas de diplôme de fromager, il n'y a aucun groupement professionnel de fromager, il n'y a pas d'accès à la profession.¹²³

Cet accès difficile aux compétences peut concerner le métier en lui-même où les corps professionnels impactés par les produits. Les acteurs de la filière écoconstruction rencontrés nous ont souligné les nombreuses difficultés qu'ils éprouvent par rapport à la mise en œuvre de leurs produits trop peu connus et non enseignés. Les différents corps de métiers (architectes, entrepreneurs, ...) ne bénéficient pas encore d'une formation où seraient introduite l'utilisation des matériaux tels que le chanvre ou les ballots de paille. C'est d'ailleurs pour pallier en partie à cette réalité que l'asbl Chanvre Wallon a organisé dans chaque Province différentes soirées d'informations à destination des professionnels (principalement les architectes)¹²⁴.

En parallèle des difficultés liées à la valorisation des métiers d'artisan, certains producteurs-transformateurs nous ont mentionné que des acteurs historiques de la distribution, tels que les crèmeries ou les épicerie par exemple, en voie de disparition au profit des supermarchés de proximité sont des partenaires de longues dates qui pourraient également trouver place dans une dynamique circuit court.

[À propos de l'augmentation des commandes de produits laitiers via les GAC] Les commerçants, ceux qui ont des **petites crèmeries dans les villes, ils ne sont pas super contents. Ces magasins là, ce sont nos clients historiques**, au début c'est eux qui vendaient nos produits. Nous on est pour l'économie alternative, qu'il y ait des choses qui se développent, que la créativité soit là, mais d'un autre côté, **les crémiers, faut bien qu'ils vivent. Si tout le monde va vers des groupements d'achats, eux ils n'ont plus de clients. Donc on ne fait pas les mêmes tarifs** [la Fromagerie du Baisoû applique un tarif préférentiel aux crèmeries]¹²⁵.

Les différents exemples apportés montrent qu'il y a en effet une volonté de (re)valoriser les différents rôles au sein des chaînes d'activités. Cette revalorisation passe non seulement par des dynamiques de structuration de filières mais également par de la formation et de l'acquisition de compétences spécifiques. Or, comme nous venons de le voir, les acteurs des circuits courts sont pour certains d'entre eux confrontés au fait que les connaissances attendues et reconnues dans l'exercice de leur métier ne correspondent pas nécessairement à la pratique de leur activité. **Cette réalité nous permet d'avancer que le changement d'échelle des circuits courts devra notamment passer par une évolution de la dimension impersonnelle associée à**

¹²³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*.

¹²⁴ D'après Joie Th., Chanvre Wallon asbl, rencontré le 15-10-2015.

¹²⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*.

certains métiers¹²⁶, i.e. une évolution des caractéristiques techniques décontextualisables et du cadre prescriptif des savoirs, savoir-faire et compétences de métier.

Cette évolution du cadre prescriptif, c'est-à-dire ce qui est attendu et fortement recommandé, pourrait notamment s'exprimer par la reformulation des compétences techniques attendues pour l'accès à la profession en boulangerie-pâtisserie. La prescription dans cet exemple est associée à la maîtrise d'un savoir-faire relativement peu pertinent pour l'exercice de la boulangerie artisanale, tels que la pâtisserie ou l'utilisation d'adjuvants pour farine.

10.2.3 Une multiplicité de chemins d'acquisition

Nous venons de voir qu'un des chemins d'acquisition, celui de la formation, peut être quelque peu compromis pour les spécificités de certains métiers en circuit court. Cette réalité est d'ailleurs renforcée par une offre quelque peu insuffisante en Région wallonne en ce qui concerne notamment le maraîchage qui ne fait historiquement pas partie de la spécialisation agricole de la région. C'est bien ce que nous souligne Isabelle Mélon.

Tout le problème, c'est qu'il n'y a pas assez de formations et trop de candidats. Les acteurs Wallons sont : le CRABE, l'EPI, et des formations plus ponctuelles telles que la ferme de Froidmont [à Rixensart]¹²⁷.

Les fermes-école de l'EPI

Notre perspective de recherche ne nous a pas amené à approfondir les spécificités de l'offre de formation agricole en Région wallonne. Par contre, lors de notre rencontre avec Peter van Mol de la ferme Larock, nous avons pu longuement aborder son expérience de formateur. Nous allons dès lors profiter de cette analyse sur les compétences et l'accompagnement pour rendre compte de son expérience en tant que formateur et pointer les spécificités des formations à la ferme dispensées par les agriculteurs eux-mêmes.

Peter van Mol est maraîcher de longue date, il a vécu son enfance sur la ferme diversifiée de ses parents en Flandres et a suivi ensuite des études de travailleur socio-culturel et d'assistant social. Après diverses expériences, il a été formateur-maraîcher au CRABE durant plusieurs années. En 2010, Peter van Mol se réinstalle à la ferme Larock tout en continuant les cours au CRABE, progressivement il se détache de ce centre de formation en maraîchage biologique pour se consacrer pleinement à la reprise du pôle maraîcher de la ferme Larock. Depuis quelques années, Peter van Mol organise avec Louis Larock une formation longue autour de la biodynamie dans le cadre de l'École Paysanne Indépendante¹²⁸.

¹²⁶ Pour un rappel des différentes dimensions de métier, voir le point « Valorisation et compréhension du métier d'autrui » dans le chapitre consacré à la structuration des filières.

¹²⁷ Isabelle Melon, Créajob.

¹²⁸ Centre de formation agréé du Mouvement d'Action Paysanne.

Voir : http://lemap.be/spip.php?page=article&id_article=4

Cette formation ÉPI n'est pas une formation professionnalisante. Il s'agit d'une formation d'orientation qui permet aux participants de s'essayer aux réalités du monde agricole avant de s'engager dans une formation plus spécifique qui découle d'une définition déjà précise d'un projet d'installation. Elle consiste davantage en une passerelle entre la germination d'une envie de réorientation et l'éclosion d'un projet concret. Les formations ÉPI sont donc organisées sous le thème de la diversité des pratiques même si chaque ferme-école comporte ses propres spécificités.

D'après Peter van Mol, le cadre que peut offrir une ferme doit donc être adapté à cette réalité.

Ici on a un **cadre qui est propice car c'est une production qui est encore relativement à petite échelle** donc ça permet à des personnes qui viennent d'aider à nourrir les animaux, d'aider à faire des semis, à planter, à mettre du compost. **Dès qu'on est plus grand et plus mécanisé, c'est plus difficile pour des personnes qui n'ont pas d'expérience de se mettre dans le bain.** Beaucoup d'autres fermes sont peut-être moins propices à ça parce qu'il y a peut-être plus l'envie ou le besoin d'être rentable parce que c'est plus grand, beaucoup plus mécanisé et tout ça. Ici j'ai le sentiment qu'on peut aller étape par étape¹²⁹.

Pour les formateurs, cela demande également une certaine capacité d'adaptation aux différents publics qui rendent possible la transmission de savoirs et savoir-faire. Cette capacité découle souvent de l'expérience préalable et d'une certaine ouverture dans la posture des formateurs.

Peter van Mol met également en avant que le fait d'organiser ce genre de formation s'inscrit dans une certaine forme de réciprocité des échanges. Cette dimension sociale de son métier lui est propre, elle fait partie de la définition qu'il se fait de la qualité de son travail.

J'estime que moi aussi je suis aidé et nourri par toutes ces personnes qui passent. Le fait d'avoir des personnes qui viennent de la Belgique ou même parfois de plus loin, ça me permet de voyager et de côtoyer d'autres cultures, d'autres personnes et tout ça, c'est riche à ce niveau-là¹³⁰.

En plus de la réciprocité entre les formateurs et les participants, le cadre des fermes-école favorise également la transmission mutuelle entre participants.

Plusieurs aspects sont néanmoins valorisés dans le cadre d'apprentissage mis en place. La formation organisée au sein d'une ferme permet selon notre formateur d'apprendre en mobilisant tous ses sens durant un cycle de vie complet.

Pour moi il n'y a **rien de mieux pour apprendre que de manipuler**, ce n'est pas en voyant une fois sur un Powerpoint que les gens se rappellent. C'est en les mangeant, c'est un tout. C'est ça que j'aime dans le concept de ferme-école: on va faire le semis au début du printemps, on va les planter, les désherber, les regarder au début de l'automne et en septembre-début octobre on les récolte tous ensemble et on les range [à propos des courges]. Donc **ils voient tout le cycle, c'est une autre façon**

¹²⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraîcher indépendant*.

¹³⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraîcher indépendant*.

d'apprendre qui est peut-être plus proche de ce qui est pour moi durable à ce niveau-là et qui est souhaité par beaucoup de personnes aussi¹³¹.

Peter van Mol nous rappelle également que les personnes viennent non seulement pour la transmission de connaissances et de pratiques mais aussi parce qu'elles ont un certain besoin de confronter la confiance qu'elles peuvent avoir vis-à-vis d'elles-mêmes. Ainsi, les formations d'orientation permettent également aux participants de s'autoévaluer au niveau de leurs capacités à assumer un travail agricole. Ceci est rendu possible par une organisation des journées de formation combinant la transmission et le travail concret.

Tout en gardant un équilibre entre suffisamment d'explications, la théorie et des moments où ils peuvent peut-être expérimenter eux-mêmes où ils ne sont pas poussés à travailler pour que ça avance, et pour qu'on ait fait un peu de travail et de rendement. Donc on essaye d'équilibrer tout ça¹³².

Cependant, l'expérience du formateur nous dévoile également les contraintes qui peuvent être associées à ce type d'organisation du travail.

Les contraintes c'est surtout que pour eux et pour nous ça s'inscrit dans la durée. Donc il faut être là tous les lundis et les mardis et donc c'est vrai qu'à la fin de la saison il y a parfois tendance à dire « ah cette fois-ci, j'ai autre chose à faire ». Heureusement on est deux. Sinon il y a des contraintes au niveau de l'infrastructure. Ça demande quand même un peu de gestion administrative par rapport aux inscriptions, mails, argent, les papiers pour l'EPI¹³³.

Transmission horizontale

A l'inverse d'une transmission « descendante », dispensée par un expert ou un formateur, la transmission peut être davantage « horizontale », c'est-à-dire se transmettre par les pairs, avec ou sans l'aide d'un animateur.

Comme il est souligné dans le rapport MECICO (2013 : 10), « cette approche a l'avantage d'être en forte adéquation avec l'une des spécificités des circuits courts : la nécessité de connaître son territoire et ses acteurs ».

Cette forme particulière de transmission intervient généralement après une première acquisition de compétences par les porteurs de projets. Elle permet alors de tester son activité en situation réelle tout en offrant un cadre propice à l'expérimentation.

Au moins deux formules peuvent être envisagées. La première consiste à mettre à disposition des parcelles de terrains à différents porteurs et instaurer un cadre permettant les échanges entre les entrepreneurs. Ce cadre est souvent constitué d'infrastructures et de matériel mis à disposition et que les porteurs devront se partager mais aussi d'une forme d'animation par un permanent qui accompagne les participants de leur projet et favorise les interactions. Cette formule émerge dans le domaine du maraîchage sous la forme d' « **espaces-test** ».

¹³¹ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraîcher indépendant*.*

¹³² *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraîcher indépendant*.*

¹³³ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraîcher indépendant*.*

Les espaces-tests maraichers offrent une possibilité de test en condition réelle. Ils ont l'avantage de réduire drastiquement la quantité d'investissements nécessaires (serres – machines – matériel). Actuellement, plusieurs sont en création en collaboration avec les GAL¹³⁴. Le Point Vert (Strée) est le premier on peut y avoir accès en tant qu'indépendant complémentaire, en tant que bénévole du GAL (toutes petites parcelles testées) ou encore en couveuse¹³⁵.

Les espaces-test permettent donc aux porteurs de projets de s'insérer dans une dynamique de réseaux socio-professionnels et par là, de faire bénéficier de leur expérience à d'autres et réciproquement.

L'espace-test maraicher c'était aussi une manière de poser la question dans une logique de parcours, dans une logique de créer un lieu qui permet l'échange de savoirs, de capitalisation et tout. D'accompagner, de coacher ces candidats dans ces différentes dimensions. Et aussi d'insérer l'espace-test dans une dynamique plus globale avec tout ce qu'il y a derrière. Après ils rentrent dans un réseau social et professionnel, ils se lancent dans la commercialisation¹³⁶.

Les espaces-tests présentent un certain engouement de la part de porteurs de projet, et ne tardent jamais à se remplir. Deux questions émergent de cet engouement. N'y aurait-il pas un effet combiné d'acquisition de compétences et de facilitation de l'accès à la terre. Qu'advient-il des candidats une fois leur période-test écoulée ? La reconnaissance de ce double enjeu (compétence / accès à la terre) pourrait pousser certains coordinateurs d'espaces-tests à entrevoir la possibilité de ne pas déplacer les maraichers une fois ceux-ci habitués et ancrés à leur sol.

En parallèle de cette formule d'espace-test, et toujours dans les dynamiques de transmission plus horizontale, une **relation de parrainage** peut être instaurée entre une personne en lancement d'activité et une personne plus expérimentée. Bien qu'il s'agisse d'une forme de transmission à la frontière entre la dimension « descendante » et celle vraiment horizontale, la situation est tout de même celle d'une transmission entre pairs.

Nous terminons ici l'analyse des trajectoires d'acquisition de compétences sur base des données empiriques que nous avons récoltées pour enchaîner sur le second questionnement qui nous concerne dans cet enjeu transversal.

10.3 PARCOURS DE MOBILISATION DE COMPÉTENCES

Nous avons vu qu'une des particularités des projets en circuits courts est le fait que les initiatives impliquées s'inscrivent pour la plupart dans une dynamique collective et dans une démarche de mobilisation multiforme de ressources et compétences. Nous serions même tentés de dire que cet élément peut prendre dans certains cas une place si centrale que la pérennité d'un projet peut dépendre de sa capacité mobilisatrice.

¹³⁴ Groupe d'Action Locale, partenariats public-privé (principalement des associations) pour la mise en œuvre de projets de développement rural à une échelle supracommunale.

¹³⁵ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

¹³⁶ Adapté de Wathelet D., Tr@me asbl, rencontré le 09-07-2015.

Nous allons à présent explorer les différentes trajectoires rencontrées autour de cette mobilisation de ressources et compétences. Nous commencerons par les formes de mobilisation qui concernent des acteurs impliqués concrètement dans un projet pour ensuite approfondir les enjeux et opportunités associés à l'appel de professionnels de l'accompagnement de projet.

10.3.1 Renforcement de projet par la diversification des acteurs impliqués

Les réseaux d'acteurs, espaces de mobilisation et de développement des compétences

Nous avons vu dans l'analyse des formes de structuration de filières que les porteurs de projet en circuits courts s'inscrivent dans une diversité de dynamiques et de partenariats. Nous avons ainsi souligné la créativité quant au grand nombre d'objets de coopération ou d'association. Ces réalités nous rappellent que la démarche la plus importante en termes de mobilisation de compétences pour mener à bien un projet se situe bel et bien dans la mise en place de réseaux d'acteurs à l'échelle d'un territoire.

Nous pouvons ici mentionner le cas du réseau Li Mestère autour des anciennes variétés de céréales qui, par la création d'espaces d'échange, permet aux différents acteurs de la filière de renforcer et développer leurs savoirs et savoir-faire. Ces réseaux d'échange permettent alors de faire évoluer les pratiques associées à l'exercice d'un métier et, par-là, les compétences de chacun.

Tu sens aussi que quand les boulangers utilisent des blés anciens parfois ils en discutent et tu sens qu'il y a des choses liées à la découverte, peut-être que ça les stimule au niveau de l'évolution de leur métier¹³⁷.

Un autre exemple soulignant l'importance des réseaux dans la mobilisation croisée de compétences et d'expertise est la volonté exprimée par les porteurs du projet de la Fromagerie du Bairoû quant à la mise en place d'une interprofession autour du lait cru. Interprofession qui aurait pour objectif non seulement de soutenir les acteurs impliqués vis-à-vis des institutions (notamment l'AFSCA) mais également de développer l'expertise autour du lait cru en Région wallonne. Expertise qui, comme nous l'avons vu, fait encore relativement défaut.

Enrôlement de bénévoles

En parallèle des réseaux d'acteurs professionnels, un porteur (devenu éventuellement un groupe de porteurs) de projet peut faire appel à des bénévoles pour diversifier les compétences nécessaires à la mise en œuvre de son activité.

L'enrôlement de bénévoles peut être distingué selon l'objet des fonctions et compétences attendues : est-ce un besoin de temps (sous-entendu les bénévoles sont interchangeables pourvu qu'ils soient disponibles) ou est-ce un besoin de compétences spécifiques ?

¹³⁷ Adapté de Baltazar S., Doctorante (diversité des céréales cultivées), rencontrée le 10-11-2015.

Il est important que les porteurs de projet définissent bien leurs besoins. Nous allons revenir sur deux cas de figure différents parmi les études de cas.

Pour le Cellier de la Haute Sambre, les attentes de compétences spécifiques ont été remplies de façon assez naturelle. Ainsi, le poste de coordinateur a été désigné à la suite de l'investissement personnel d'une personne ayant montré tant ses capacités organisationnelles que ses capacités à créer du consensus au sein du groupe. Le trésorier a quant à lui pu démontrer sa rigueur et sa maîtrise d'un logiciel du type « tableur Excel », etc.

L'enrôlement de bénévoles semble par contre plus difficile à gérer par la BEES-coop tant au niveau de la répartition des tâches sur base de la maîtrise de certaines compétences qu'au niveau de la durée de l'engagement vis-à-vis de l'exécution de ces tâches.

Dans l'historique du projet, le groupe porteur a pu relativement vite établir une diversité de « cellules » correspondant à des groupes de travail. Ce groupe porteur a ensuite fait appel à des personnes volontaires pour venir participer aux réunions et à l'avancement des dossiers de chacune des cellules. La mobilisation des bénévoles dans ces groupes de travail a toutefois suivi une trajectoire divisée en deux phases successives à la suite d'une difficulté qui n'avait pas été anticipée.

Au début on faisait appel à la participation aux cellules indépendamment des compétences des gens. On disait « si tu es intéressé par ce sujet, viens on va en discuter ». Progressivement **on s'est rendu compte des limites.**

Particulièrement en approvisionnement [cellule en charge du démarchage des producteurs et autres fournisseurs] parce qu'**on passait beaucoup plus de temps à faire de l'apprentissage, du partage d'info** ou des choses comme ça plutôt qu'à travailler concrètement¹³⁸.

La première phase de mobilisation a donc consisté à faire un « appel à bénévoles » sur base tout à fait volontaire, sans distinction de compétences. Les porteurs du projet BEES-coop ont finalement réorienté leur démarche vers un « appel à compétences ».

On a donc progressivement fait plus des appels à compétences. Par exemple en com', au début c'était des gens qui n'avaient jamais fait de la com' de leur vie. Et ça se ressentait aussi dans la manière dont on faisait la communication du projet. Depuis 6 mois, il y a des professionnels de com', des graphistes, des webdesigners, des gens qui ont fait de la com'. Alors **ils n'ont pas beaucoup de temps mais le peu de travail qu'ils arrivent à faire est beaucoup plus efficace.** En approvisionnement on a commencé à avoir des gens qui avaient des connaissances des certaines thématiques plus précises. En mixité sociale, des associations locales de Schaerbeek qui ont pu nous donner par exemple les attentes de consommation indispensables pour les communautés vivant à Saint-Josse [commune d'implantation du supermarché]. En business plan on a eu des conseillers en entrepreneuriat social. **On**

¹³⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs*

a eu plus de compétences ciblées et ça été un tournant dans l'efficacité des cellules¹³⁹.

10.3.2 Accompagnateur de projets, une profession aux multiples postures

Les porteurs de projet peuvent également mobiliser des compétences à l'extérieur de leur projet. Toute initiative dispose d'un réseau potentiel d'acteurs susceptibles de s'impliquer à *différents niveaux* (dans tout ou dans une partie spécifique de l'activité), sous *diverses formes* (par association, contrat de sous-traitance, etc.) et avec *différents objectifs* (communication, échange, développement de l'activité, recherche de soutien, etc.).

Il existe sur chaque territoire, un ensemble varié de structures professionnelles proposant un soutien aux initiatives : les structures d'accompagnement de projet. Lorsqu'un porteur de projet fait appel à ce genre de structure, nous pouvons le voir comme une recherche de compétences spécifiques pour une période déterminée, avec contrepartie financière ou non¹⁴⁰.

Ces « professionnels de l'accompagnement » proposent ainsi une diversité d'expertises qui vont permettre aux acteurs de définir, structurer et organiser leur projet. Nous allons cependant voir que les formules d'accompagnement proposées soulèvent tant par leur contenu que par leur organisation un certain nombre de questions. Nous structurons notre analyse en trois points : une introduction quant aux postures différentes que peut adopter un accompagnateur, une partie sur l'accompagnement de projet et finalement un approfondissement du rôle d'animateur au sein des dynamiques collectives.

Quelle posture pour quel accompagnement ?

La posture de l'accompagnateur correspond à la manière dont ce dernier va s'acquitter de sa fonction et dépend des objectifs fixés. Il s'agit d'une attitude adoptée par le professionnel dans l'exercice de son accompagnement qui se matérialise par un niveau d'intervention vis-à-vis des participants. Il est à noter que nous employons ici le terme « accompagnateur » comme terme générique alors que la figure ci-dessous le fait renvoyer à une posture particulière. Nous n'avons cependant pas trouvé un terme différent pouvant englober l'ensemble des postures reprises ci-après.

¹³⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs*

¹⁴⁰ Notons toutefois que cette mobilisation éventuelle découle généralement de ressources qui émanent d'un financement public via l'obtention de différents subsides. Il est en effet plutôt rare dans les initiatives de circuit court que cette contribution financière à l'accompagnement s'opère entièrement sur fonds propres.

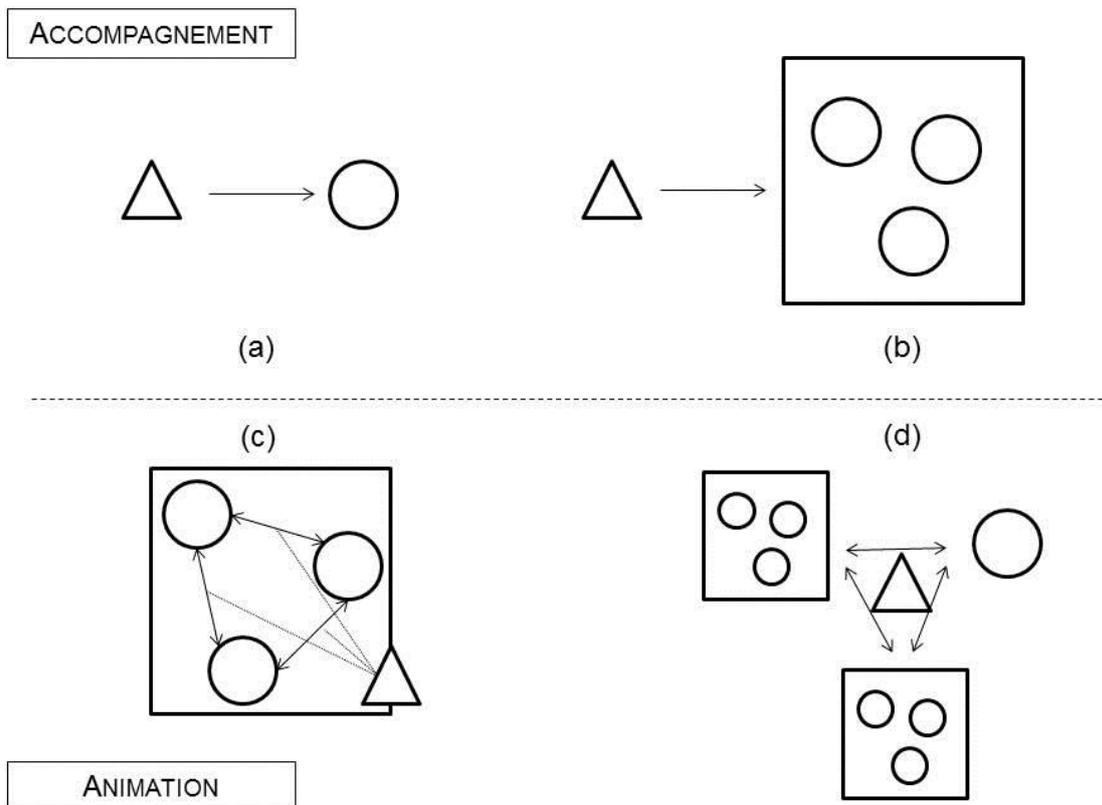
Figure 17 Les postures d'accompagnement (adapté de MECICO, 2013)



Dans la pratique, l'intervention procède souvent par combinaison de postures. L'accompagnement est en effet le fruit d'une certaine adaptation de la part de l'intervenant, à l'exception éventuelle du formateur. Ainsi, la posture d'accompagnateur se transforme par exemple ponctuellement en celle d'expert-conseil pour pouvoir répondre aux attentes particulières et spécifiques des porteurs de projets.

Les acteurs que nous avons rencontrés nous ont par ailleurs souligné une distinction importante entre l'accompagnement et l'animation. Cependant, nous avons constaté que plusieurs cas de figures pouvaient être rencontrés dans cette distinction. Pour en faciliter la compréhension voici un schéma qui reprend les différentes situations à envisager.

Figure 18 Interventions d'accompagnement et d'animation



L'accompagnateur ou l'animateur est représenté par les triangles, les cercles représentent les porteurs de projet et les carrés correspondent à chaque fois à un projet particulier.

Au niveau de l'accompagnement, deux cas de figures sont à envisager. Une intervention vers un porteur de projet individuel (a) ou l'accompagnement d'un groupe de porteurs (b). Un cas de figure supplémentaire non représenté peut également être envisagé, celui où le ou les porteurs de projet font appel à un groupe d'accompagnateurs. Dans ce cas, il s'agit de ce qui peut être dénommé « incubateur de projet » et qui correspond à un pôle de conseillers auxquels le/les porteurs peuvent faire appel en fonction de leurs attentes.

En ce qui concerne l'animation, celle-ci peut intervenir à deux niveaux. Dans le premier cas (c), il s'agit d'une animation entre les différents porteurs d'un même projet. L'animateur peut être ici soit externe au projet (professionnel d'animation) ou partie prenante (rôle spécifique d'un des porteurs). Dans le second cas (d), l'animation se réalise entre différents projets en vue de faciliter la mise en place d'un partenariat (mutualisation, association, coopération).

Accompagnement de projets

L'accompagnement de projets peut porter sur différents aspects. Il peut être notamment d'ordre technique ou technologique (par exemple au niveau des normes

sanitaires), d'ordre juridique (aide à la rédaction des statuts d'entreprise) ou encore économique. Marc Dehareng nous présente en quoi en consiste un accompagnement économique, cette présentation peut être généralisée à la majeure partie des accompagnements du même ordre.

On propose un accompagnement économique qui aide soit à la structuration du projet soit à la création ou au développement du projet. On touche à des aspects stratégiques. Il s'agit d'un coaching, on aide les porteurs à réfléchir par eux-mêmes. Lorsque le projet commence à être mûr on peut proposer un accompagnement pour la mise en œuvre. La mise en œuvre c'est le plan d'affaire, c'est construire son montage financier, c'est valider sa politique commerciale, sa politique de communication, sa politique de marketing. C'est tout ce qui est lié à la mise en œuvre: la recherche de financements, la recherche de partenaires, la recherche de subsides éventuels qui peuvent être disponibles. On intervient depuis l'aspect stratégique jusqu'à tout ce qui est lié à la mise en œuvre¹⁴¹.

Les conseillers en accompagnement de projet proposent donc des services essentiels à la structuration du projet dans la mesure où leur expertise permet d'avoir accès des compétences spécifiques qui ne sont souvent pas encore bien maîtrisées par les porteurs de projet ou qui doivent être constamment renouvelées pour correspondre à l'évolution de la législation. Un accompagnateur de projet dispose généralement d'un ensemble d'outils qui permettent d'aiguiller le porteur dans les différentes étapes de développement ou de structuration de son projet.

Bien que l'importance de ce type d'accompagnement soit généralement reconnue, certains acteurs rencontrés nous ont également souligné certaines limites. Nous pouvons structurer ces remarques en deux points : (1) au niveau de la relation conseiller-porteur(s) de projet et (2) au niveau de la posture d'animation des accompagnateurs.

La première limite, spécifique à chaque projet, se situe autour de la relation entre conseillers et porteur(s) de projet. Il peut arriver que l'accompagnement soit entravé par la divergence des cadres de références ; que l'accompagnateur et le porteur aient des visions différentes de l'économie et des projets, difficilement conciliables.

Lors de nos rencontres, il nous a été reporté que l'accompagnement de projet (principalement d'ordre économique) pouvait être dans certains cas particuliers, perçu comme limitant pour les porteurs. En effet, certains acteurs ont souligné le fait que l'accompagnateur (en proposant un cadre de référence et les outils qui l'accompagnent) pouvait parfois restreindre la viabilité d'un projet aux indicateurs qu'il maîtrise davantage. De cette façon, certains projets suggérant une prise de risques trop importante par rapport aux cadres de référence seraient parfois peu considérés ou se verraient réorientés vers d'autres structures plus adaptées (si tant est qu'elles existent).

¹⁴¹ Adapté de Dehareng M., Bureau économique de la Province de Namur (BEP), rencontré le 13-07-2015.

Voici comment un agriculteur nous explique ce cas figure par rapport à son projet d'installation en polyculture-élevage sur un terrain de six hectares initialement en prairies permanentes ayant fait le choix de ne pas s'endetter pour développer leurs activités.

Il fallait préparer le projet qui n'était pas crédible. En polyculture-élevage, s'installer sur 6 ha et d'en vivre, ce n'est pas possible en fait, techniquement, dans les chiffres. J'avais été voir une couveuse d'entreprise qui me disait aussi « laisse tomber ».

En fait, il n'y a rien à faire, toutes ces structures, ces institutions, elles t'obligent à fonctionner comme le système. Pour moi, c'est ça le problème. Tu dois envisager ton activité comme une entreprise. Je ne pense pas que c'est la bonne manière d'envisager la vie. On parle de vie. Travailler c'est la vie. On fait comme si c'était une entreprise mais un indépendant ou une ferme, tu es tout le temps dans ton activité. Tout ça pour dire que quand tu veux avoir un accompagnement par [une structure d'accompagnement économique], ils vont vouloir que tu achètes un gros tracteur, ils vont vouloir que tu investisses¹⁴².

Cette limite relative de l'accompagnement est également mentionnée par Daniel Wathelet à propos de la relation coach-candidat.

J'ai montré aux coaches en quelques sortes qu'ils étaient super mais qu'ils ne connaissaient pas le monde entier. Le problème c'est que eux-mêmes projetaient sur le candidat ce que eux-mêmes sont capables de faire. Parfois il est très difficile pour un coach que quelqu'un prenne des directions ou rentre dans une zone de risques qui n'est pas la leur en fait. Je ne sais pas comment dire ça. C'est très bien d'avoir un coach mais dans une relation bilatérale coach-candidat, je trouve que c'est limitant¹⁴³.

La seconde limite émergeant des rencontres renvoie à la posture des accompagnateurs qui ne bénéficient parfois pas de suffisamment d'outils pour faciliter les interactions entre porteurs de projet, limite qui fait l'objet de la section suivante.

Animation de projets

Signalons d'emblée que le besoin d'animation de projets collectifs est une réalité nouvelle pour les structures d'accompagnement existantes. C'est ce que nous rappellent les conseillers de SAW-B.

L'accompagnement de projet collectif est nouveau et des outils doivent encore être développés, cela répond à un besoin¹⁴⁴.

L'objet général d'une animation est de faciliter les interactions entre porteurs de projet(s) qui cherchent à établir dans le temps un partenariat. Comme nous l'indique Marc Dehareng, le besoin d'animation se situe principalement autour de la prise en compte par chaque participant de l'intérêt du groupe, des objectifs communs qui peuvent parfois être partiellement ou momentanément en contradiction avec les intérêts individuels.

¹⁴² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulanger indépendant*.

¹⁴³ Adapté de Wathelet D., Tr@me asbl, rencontré le 09-07-2015.

¹⁴⁴ Adapté de Zanatta J.-M. et S. LeJolly, SAW-B (Agence-conseil), rencontrés le 24-09-2015.

Dans le cas des circuits courts, ce que l'on constate c'est que **les porteurs de projet ont envie de se regrouper pour essayer de mutualiser les choses**. [...] Là on fait plutôt un **accompagnement collectif parce qu'il y a un noyau dur qui doit se mettre en place**. À ce moment-là, **il faut que l'intérêt individuel disparaisse un petit peu**, s'efface un peu au profit de l'intérêt du groupe. Il y a donc toute l'animation de groupe à faire. Ça rejoint aussi la notion de filière¹⁴⁵.

Dans la mise en place des démarches collectives, différentes phases peuvent être identifiées¹⁴⁶ :

- ❖ « La problématisation correspond à l'**identification des acteurs** concernés et à l'élaboration d'une problématique commune et partagée par tous ; elle est facilitée par la mise en œuvre d'un dispositif de dialogue et des rencontres entre acteurs.
- ❖ La **phase d'intéressement** vise à montrer aux acteurs concernés l'intérêt que le projet collectif peut représenter pour eux et ainsi, à susciter leur participation ; l'intéressement doit ainsi prendre en compte les stratégies et attentes des acteurs concernés et peut mobiliser des outils comme des séminaires, des voyages d'études etc.
- ❖ **L'étape dite de l' « enrôlement »** consiste à attribuer un rôle aux acteurs, pour stabiliser et valoriser leur participation, et ainsi structurer les activités.

Des acteurs spécifiques peuvent intervenir dans le processus de construction collective pour favoriser l'intermédiation entre des mondes différents. Ce sont des facilitateurs. Ils ont pour rôle de traduire les valeurs des acteurs en présence pour faire émerger le commun, de créer des points de rencontre, de connexion entre des mondes ».

Ce rôle de traducteur des différents mondes se doit de témoigner un minimum de neutralité. Selon les cas, celui-ci sera extérieur au projet ou partie intégrante du projet. Il s'agit d'une des compétences spécifiques à la posture d'animateur comme le souligne Dominique Paturel dans le rapport MECICO (2013 : 37-38). La posture d'animateur implique une combinaison de compétences :

- Une **compétence de médiation** dans le sens de facilitateur
« Il incite les acteurs à se rencontrer et maintient le lien institutionnel. Il est en position d'intersection. En rencontrant des acteurs, il cherche le déclenchement d'actions (individuelles ou collectives). Son rôle d'instigateur ou d'initiateur n'est pas celui de maître d'œuvre. Il sert de catalyseur et aide les acteurs concernés à s'approprier la dynamique (pouvoir d'agir). Il recherche la mise en communication des différentes catégories. Il n'est pas dans des relations hiérarchiques avec les uns et les autres ».
- Une **compétence de traduction**

¹⁴⁵ Adapté de Dehareng M., Bureau économique de la Province de Namur (BEP), rencontré le 13-07-2015.

¹⁴⁶ Adapté du rapport « Mettre en place des démarches collectives de relocalisation de l'alimentation », Projet INTERVAL, « Quelles plus-value économique, sociale et environnementale des synergies entre agriculteurs et acteurs économiques dans les circuits alimentaires de proximité ? », mai 2014.

Capacité à traduire les différents mondes d'acteurs. Expliquer, réexpliquer ou expliciter de façon croisée la trajectoire des différentes parties prenantes (internes ou externes à la structure).

➤ Une **compétence de réseau**

« La compétence de traduction s'appuie sur la compréhension des différents réseaux. Il s'agit de la capacité à se construire un réseau pouvant soutenir les besoins d'expertise nécessaires à la diversité des projets et en même temps de valoriser sa propre expertise pour valider son ancrage professionnel. Les expertises sur lesquelles s'appuient les animateurs ne sont pas surplombantes et sont ancrées dans leur capacité à accompagner. Ils cherchent alors les ressources détenues par d'autres acteurs du territoire ou par leurs pairs ».

Toujours selon D. Paturel, cette compétence peut souffrir du cloisonnement et de la segmentation entre les structures d'accompagnement.

Notons encore que le réseau ne doit pas être confondu avec démarche collective. Cette dernière « fait appelle à une capacité relationnelle *in situ* et à de l'expertise. Le réseau a lui besoin de fluidité et de partage de ressources et d'accès à ces ressources ».

Le rôle d'animateur peut être dans la pratique tenu soit par une personne extérieure au projet (un professionnel de l'accompagnement de projets par exemple) soit par une des parties prenantes du projet qui endosse alors une casquette particulière pour faciliter les discussions. Cependant, nous avons vu que ce rôle d'animation demande à la personne qui le tient d'être en mesure de combiner une diversité de compétences et d'assurer particulièrement la capacité de traduction. C'est une des raisons pour laquelle il peut être préférable dans certains cas que l'animation soit mise en place par une personne extérieure au projet qui, par sa neutralité, pourra plus facilement jouer ce rôle de médiation-facilitation. Comme nous l'explique Jean-Marc Zanatta et Stéphane LeJolly, cette question de l'animation par un tiers ou par une personne impliquée dans le projet reste toutefois ouverte et sans doute à considérer au cas par cas.

Aender Schank, un des fondateurs d'Oikopolis est sceptique sur une animation qui soit conduite par un tiers. Il pense que l'animation doit **venir des acteurs eux-mêmes, qui connaissent de manière intime les processus économiques du domaine**. Dans certains cas ça pourrait être quand même pertinent qu'il puisse y avoir un tiers extérieur. Surtout peut-être dans le cas de la Wallonie justement, puisque nous avons déjà des acteurs qui existent, qui sont établis, ils ont chacun leur histoire passée, parfois des histoires conflictuelles. Il y a de la concurrence, il y a des histoires parfois très anciennes. **Et le fait qu'existe un tiers extérieur et neutre peut, justement dans un tel tissu, être plus favorable** que de voir apparaître l'un d'entre eux qui deviendrait l'animateur en question¹⁴⁷.

¹⁴⁷ Adapté de Zanatta J.-M. et S. LeJolly, SAW-B (Agence-conseil), rencontrés le 24-09-2015.

11 LOGISTIQUE ET CIRCUITS COURTS

Les produits locaux sont des produits d'avenir. Mais ceux qui les produisent sont en grande difficulté, ils sont volontaires, ils sont courageux, ils bossent comme des dingues. Et si des circuits ne sont pas mis en place pour la commercialisation et la logistique, ils risquent de s'épuiser.¹⁴⁸

11.1 INTRODUCTION

La question de la logistique est une problématique récurrente et incontournable lorsqu'on parle de CC et de durabilité de ceux-ci. Cette thématique est incontournable parce qu'elle est parfois insuffisante dans les CC et mériterait une optimisation. Mais la question de la logistique est également de façon récurrente liée aux CC parce que de très nombreuses pistes innovantes y émergent et questionnent les présupposés et fonctionnements logistiques classiques.

Dans cette note, nous tenterons d'élargir la définition de logistique afin de pouvoir en apprécier tous ses aspects. Nous aborderons également les difficultés et freins à une amélioration logistique. Bien sûr nous n'oublierons pas non plus de relayer le grand nombre d'éléments intéressants que nous avons pu relever dans ce projet de recherche. Nous voulons toutefois insister sur le fait que ces exemples sont à prendre comme autant de sources de questionnements ou d'inspirations et non comme des formules « clés en main » ; un des objectifs de ce document est d'ailleurs de montrer à quel point toute logistique mise en place comprend de nombreux aspects qui se doivent de correspondre aux caractéristiques des porteurs de projets et de leurs activités.

Pour donner davantage de vie et de corps aux thématiques abordées dans ce projet, nous avons fait le choix de donner une place importante à la façon dont les acteurs rencontrés percevaient et expliquaient certains éléments. Cette note est donc pavée de nombreux témoignages ayant gardé leur forme orale. Les mots des personnes rencontrées sont parfois plus justes et clair que ce que nous aurions pu en dire. Nous avons principalement fait un travail de structuration et d'organisation de ces collections d'extraits. Toutefois, le texte peut être lu en évitant les extraits oraux sans perdre les idées générales et le sens du texte.

Une source d'inspiration et d'innovation peut être l'application de choses mises en place par d'autres dans secteurs différents. C'est cette idée qui a guidé ce projet de recherche où l'enquête a été menée principalement dans les filières alimentaires mais aussi partiellement dans une filière non alimentaire. Ce fait explique que nous ne distinguons pas les parties concernées par la filière « écoconstruction » de celles liées à l'alimentation pour autant qu'elles pointent les mêmes questions de logistique.

Face aux filières longues dotées d'une logistique extrêmement performante basée sur les économies d'échelles et des compétences logistiques extrêmement pointues et

¹⁴⁸ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

professionnalisées, les CC ont comme atout majeur un engouement croissant de nombreux acteurs faisant preuve de créativité et d'innovation.

Mais comment généraliser et capitaliser les apprentissages faits avec des solutions originales et performantes mais adaptées à leurs contextes spécifiques d'émergence ?

L'épicerie voulait se fournir en produits locaux mais c'était difficile parce qu'on est sur un territoire où les distances sont importantes pour aller d'un producteur à un autre. On s'est rendu compte qu'il y avait d'autres épiceries qui avaient les mêmes difficultés pour se fournir de ce qui est fait artisanalement dans la région.¹⁴⁹

Quels sont les freins à l'amélioration de la logistique ? Au niveau de la logistique du transport par exemple, le système des transports peut être regardé comme un système complexe. Ce système est composé d'un ensemble d'éléments de natures diverses accordés et se soutenant les uns les autres tels que les objets, les normes, les véhicules, les significations et les croyances, mais aussi les infrastructures, les procédures, le marché, les organes de maintenance etc.¹⁵⁰ Dans ce système, la grande distribution est rodée aux tailles standardisées, à la centralisation de volumes calculés à la tonne et au maillage routier ayant co-évolué avec elle. Cette dernière a participé au modelage du système dominant aujourd'hui. Dans cet ensemble de normes, de fonctionnements, d'infrastructures, les acteurs du CC ont souvent le désavantage d'être morcelés sur le territoire et de présenter des volumes moindres, et souvent plus instables ; caractéristiques moins en accord avec le système des transports dominant.

A la campagne si on doit faire le tour des fermes, la viande-là, le beurre-là, les œufs-là... ça devient irréaliste. Donc il y a tout le côté « stocks et logistique » où il y a tout à faire.¹⁵¹

Aucune laiterie ne vient chercher votre lait si vous n'avez pas minimum 400 litres dans le tank. Donc au début on jetait même le lait !¹⁵²

La complexité, le manque de données et le manque de temps des acteurs ayant souvent « la tête dans le guidon » ne motivent pas ou ne permettent pas toujours aux acteurs de terrain de prendre le temps de la réflexion et d'investir dans une logistique optimisée.

¹⁴⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

¹⁵⁰ Ces systèmes socio-techniques complexes ont été développés dans la littérature notamment par Wiebe Bijker, Trevor Pinch, John Law. Par exemple dans : Bijker, Wiebe E., Thomas Parke Hughes, et T. J. Pinch, éd. *The Social construction of technological systems: new directions in the sociology and history of technology*. Cambridge, Mass: MIT Press, 1987.

¹⁵¹ Adapté de Wathelet D., Tr@me asbl, rencontré le 09-07-2015.

¹⁵² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une productrice de lait (2)*.

Notre faiblesse c'est au niveau des choix stratégiques mais c'est aussi parce qu'on est toujours un peu occupé à tout en même temps, difficile de s'arrêter pour en parler.¹⁵³

Toutes ces caractéristiques mettent les producteurs CC dans une position plus fragile en termes logistiques par rapport aux circuits longs.

Le développement de plateformes logistiques wallonnes en partenariat avec Carrefour et d'autres chaînes va dans ce sens, tout en respectant les besoins spécifiques des acteurs engagés dans une dynamique CC. Mais le développement d'une logistique propre aux circuits courts, indépendante des acteurs de la grande distribution, semble également nécessaire.

Ces dernières années, de nombreux acteurs reconnaissent qu'il s'agit d'un chantier prioritaire pour le développement des CC. Car l'amélioration logistique permettra sans doute le développement des circuits courts (et de leur image) et, à l'inverse, le développement des CC permettra sans doute le développement de solutions logistiques.

Globalement, cette prise de conscience apparaît également sur le terrain où un certain nombre de projets d'organisation logistique apparaissent, que les initiatives soient autogérées ou soutenues par les pouvoirs publics. Mais ce développement est relatif et non sans difficultés.

Il y a encore peu de privés qui veulent investir dans la logistique de produits en CC parce qu'il y a beaucoup de données inconnues.¹⁵⁴

La tendance à bricoler est encore souvent présente et un manque de compétences dû à la multiplication des métiers à endosser par les producteurs, pèse sur le secteur.

La complexité et la spécificité des systèmes rendent la duplication de la logistique d'un contexte à un autre très difficile. Mais cela n'empêche pas que les uns et les autres puissent être inspirés par les idées mises en œuvre par les autres. Cela n'empêche pas non plus de s'appuyer sur l'expérience des autres pour dépasser des freins qui sont tout autant liés à des facteurs techniques et organisationnels qu'à des peurs ou croyances d'ordre sociologique.

Il faut donc améliorer la logistique en CC mais qu'est-ce que cela signifie, où sont les points d'attention, quels sont les freins et les leviers spécifiques au secteur ?

¹⁵³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

¹⁵⁴ Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

11.2 QU'ENTEND-T-ON PAR LOGISTIQUE ?

EN BREF

La logistique fait penser à transports, aspects techniques mais il ne faut pas oublier que la logistique en CC est plus large. Elle possède en effet :

- Des **fonctions variées** en CC : économiques, environnementales ET sociales
- Des **flux physiques mais aussi immatériels**, comme de l'information, de l'argent, des échanges sociaux.
- Des **flux entrants et sortants** qui ne sont pas toujours coordonnés ou synchronisés dans le temps, voire qui ne concernent pas toujours les mêmes acteurs (ex : ← commande, → livraison, → facture, ← paiement)

La logistique soulève l'importance à soutenir et encourager tous les flux retour potentiels, c'est-à-dire la **logistique inverse** (= retour par transports individuels ou mutualisés pour des approvisionnements croisés, des retours d'invendus, de consignes, de déchets etc.).

Gérer la logistique c'est organiser et coordonner tous ces flux, trouver le bon **équilibre** entre complexité et faisabilité, c'est accorder de l'importance à considérer les **aspects gestionnaires et organisationnels**, s'assurer que soient bien pris en compte d'une part les **objectifs et valeurs de l'entreprise** et, d'autre part, les **coûts variables et fixes en euros et en temps**.

La logistique peut-être vue, observée, mise en œuvre et améliorée à **différents niveaux** au-delà de l'entreprise. Cette logistique aura généralement un **impact sur la filière et sa structuration** et ce aux niveaux :

- des réseaux de partenaires actuels ;
- des réseaux de partenaires potentiels ;
- du territoire.

Pour cela il faut prendre en compte :

- la **diversité des partenaires** – privé, public, intermédiaires tels que plateformes, grossistes, HORECA ainsi que les partenariats multiacteurs (horizontaux ou verticaux) ;
- les **logiques collectives** (et l'animation collective) ;
- les **gains à long terme** ;
- l'**impact sur les références** en CC en matière de prix, délai, emballages, gamme, etc.

La logistique peut-être également vue, observée, mise en œuvre et améliorée aux **différents niveaux de la filière (producteur, transformateur, revendeur, consommateur)** et les changements logistiques des uns doivent parfois s'équilibrer avec la logistique des autres.

La gestion logistique doit s'intéresser aux **phases mobiles** (distribution, retours, approvisionnements, transports et déplacements intermédiaires) mais également aux

phases **immobiles** (gestion des stocks, conservation, conditionnements et commandes, organisation des lieux de vente) ainsi qu'aux interactions entre elles.

Souvent associée aux transports, la logistique a généralement une connotation technique parfois réductrice. Pour les acteurs, sur le terrain, parler de logistique n'est pourtant pas dissociable des facteurs humains et économiques.

L'objectif n'est pas de donner une définition exhaustive mais d'insister sur la nature multiforme de la logistique, sur son interdépendance avec le reste de l'activité et le contexte de mise en œuvre.

Toutefois, certaines grandes lignes peuvent être tracées et servir de repère ou de source d'inspiration pour de nombreux acteurs.

11.2.1 Une logistique de nature et aux fonctions polymorphes

La littérature et les experts ne s'accordent pas sur la plus-value environnementale des CC, notamment parce qu'on leur reproche une logistique peu performante.

Un nouveau présupposé constructif voit le jour ces dernières années en misant sur le fait que cette logistique en CC est améliorable et va s'améliorer. Reste à savoir comment soutenir et enclencher cette évolution. Les premiers projets voient le jour ; ce qui permet progressivement une évaluation de différents modèles.

Bien qu'étudier la performance des CC doit indubitablement passer par un calcul de leurs coûts et de leurs émissions de GES¹⁵⁵, il ne faut pas oublier que dans les CC, d'autres valeurs inhérentes aux projets sont à prendre en compte dans l'évaluation de leurs impacts sur la société.

Ces circuits courts notamment en vente directe peuvent présenter des plus-values sociales qui entrent parfois en tension avec une logistique plus rentable ou plus faible en émission de GES. Penser la rationalisation logistique n'est donc pas évident. Par exemple, elle « *ne doit pas signifier l'absence de lien entre le producteur et le consommateur final, ce lien tant considéré comme déterminant par bon nombre de producteurs* »¹⁵⁶. Ceci signifie par ailleurs, que lorsque cette fonction sociale est clairement identifiée, le temps passé pour l'organisation logistique doit être comptabilisé et intégré dans la construction du prix.

Il y a un véritable bénéfice social à faire des tournées. C'est vrai que tu pourrais rationaliser plus en te disant qu'ils ne rapportent pas beaucoup ces clients-là mais alors ils ne voient plus personnes et ça c'est impossible à chiffrer !¹⁵⁷

Ces éléments sont naturellement mis dans la balance dès lors que l'on parle de logistique aux acteurs de terrain.

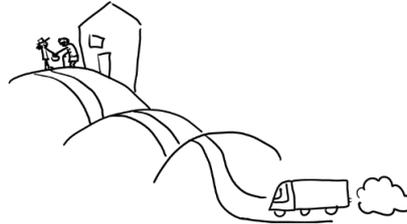
¹⁵⁵ Gaz à effet de serre

¹⁵⁶ Gabnor, 2015, p. 9.

¹⁵⁷ Adapté de Winandy S., Diversiferm, rencontré le 04-06-2015 et contacté le 30-06-2015.

Il faut prendre garde à ne pas réduire l'objectif à une logistique dont seuls les aspects économiques et environnementaux doivent être performants, mais veiller à respecter les valeurs véhiculées et mises en avant par les acteurs dans les projets.

Illustration : La fonction sociale de la logistique



Cette façon de voir à deux corollaires importants quant aux points d'attention.

Premièrement, la logistique en CC doit être évaluée aux niveaux de ses **fonctions commerciales mais également sociales et environnementales**. « Les performances logistiques ne se limitent pas à une compression des coûts. L'impact carbone du circuit de distribution, le temps passé à la commercialisation mais également le lien social que crée le producteur avec son client sont des critères tout aussi importants. Un arbitrage permanent entre performance économique, sociale et écologique est impératif afin de garantir un modèle économique relocalisé, durable et équitable. »¹⁵⁸

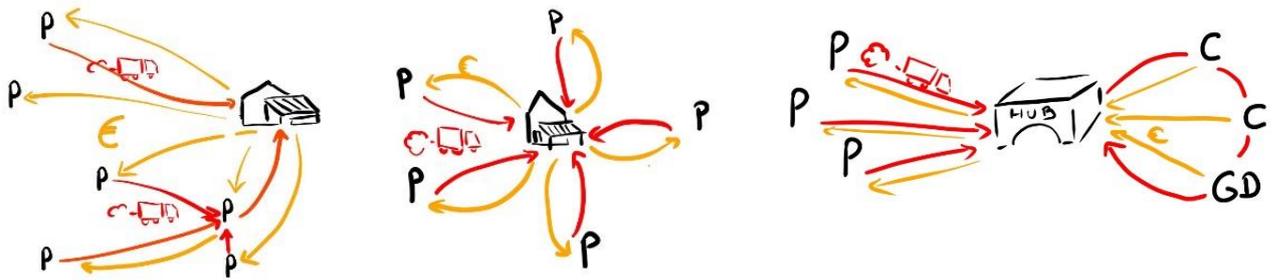
Deuxièmement, cela nous amène à considérer la logistique et ces flux comme étant de nature polymorphe. La logistique comporte en effet un ensemble coordonné de **flux physiques mais également financiers, immatériels et relationnels**.

La logistique peut donc être considérée au sens large comme étant **l'ensemble des outils permettant la mise en place et la coordination de l'ensemble des flux matériels et immatériels permettant d'atteinte des objectifs et des activités d'une entreprise**, d'un projet ou d'un ensemble d'acteurs.

La logistique est donc constituée d'un ensemble de double flux : des flux sortants et des flux entrants pour chaque acteur de la chaîne. Ces flux ne sont pas toujours parallèles ou coordonnés dans le temps. Par exemple, les flux de commandes et de facturation se situent souvent en amont/aval de la livraison. La centralisation d'un de ces trois flux n'implique pas forcément la centralisation des deux autres.

—

¹⁵⁸ Gabnor, 2015, p. 8.



En réalité, tout est imaginable et modélisable, chaque configuration aboutissant à **des niveaux de complexité et de faisabilité variables**. À chacun de trouver son équilibre, en fonction de ses ressources et envies propres. Une organisation logistique qui apparaît simple sur papier peut être très conséquente en temps et organisation sur le terrain. Inversement, une logistique complexe à comprendre sur le papier peut faire gagner beaucoup d'énergie et de temps sur le terrain. Cette même organisation ailleurs n'aura pas forcément les mêmes retombées car cela dépend de l'ensemble des acteurs et de leurs systèmes actuels.

Chaque flux matériel est en effet doublé

- **d'affectation de ressources humaines et d'interactions sociales** (rencontres des clients, des fournisseurs, des partenaires, réunion de planification, etc.),
- **de flux d'informations** (descriptions des produits, des référencements, gestion des lots, des commandes, des quantités, des prix, des adresses, des horaires, utilisation de logiciels et des bases de données, etc.),
- **de flux financiers et administratifs** (factures, bons de commandes, comptabilité, versement, etc.)

Chaque flux, aussi petit et invisible soit-il, a un coût et/ou demande une mise en œuvre qui prend du temps et de l'énergie. L'ensemble peut ainsi rendre un système d'apparence simple en réalité fort complexe, coûteux, chronophage ou énergivore. Ainsi pour l'évaluation d'un système, tous ces coûts doivent être pris en compte :

- Coûts fixes (assurances, amortissements, charges sociales des conducteurs, etc.) ;
- Coûts variables des véhicules (essence, entretien) ;
- Calcul du temps total pour toutes les ressources humaines impliquées, en comptant toutes les phases d'arrêts, de chargement, de conditionnement, le temps passé à gérer les commandes et planifier les livraisons.

Un **outil de calcul de ces dépenses** semble être un atout indéniable car leur méconnaissance peut contribuer aux réticences à financer sur le court terme des améliorations à long terme.

La reconnaissance de l'importance de tous ces flux non matériels évite de tomber dans une vision trop technique de la logistique et d'en oublier **l'aspect gestionnaire et organisationnel**.

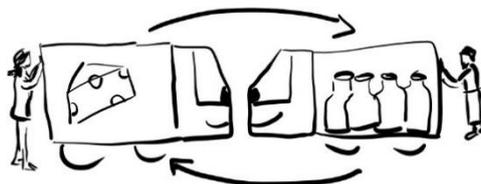
La logistique devant servir les objectifs du projet, il convient de s'assurer que les fonctions de l'entreprise sont bien remplies et que les clients sont satisfaits tant des produits, de leur qualité que du mode de fonctionnement choisi. Cet aspect peut être validé par la remontée d'informations et faire partie de ce que l'on appelle la logistique inverse. Un système de commandes en ligne peut par exemple prévoir la remontée d'informations utiles à travers des statistiques de commandes ou des commentaires de clients.

Ces flux inverses ou retours peuvent être eux aussi de natures variées. Il convient également de les optimiser. Le plus évident concerne les **trajets retours des véhicules** qui peuvent être vides ou chargés en organisant l'acheminement de marchandises dans un sens comme dans l'autre.

C'est encore souvent un gros problème pour amener à Bruxelles, c'est très individualisé et il y a des producteurs qui font Habay-la-Vieille-Bruxelles deux fois par semaine avec un camion vide. On est en train de se demander si on ne pourrait pas centraliser tout cela pour que les camions soient remplis dans un sens comme dans l'autre.¹⁵⁹

Cette pratique peut paraître plus évidente dans certains contextes, comme pour les trajets entre producteurs et transformateurs. Le producteur peut profiter de son trajet retour par exemple pour rapporter des produits transformés dans son commerce à la ferme. D'autres formes de partenariats et mutualisations sont également possibles pour l'optimisation des trajets aller-retour. Cependant, la présence de logistique inverse mutualisée est encore minoritaire.

Illustration : La logistique inverse



De façon étendue, tout retour matériel, que ce soit depuis les partenaires ou les clients peut être considéré comme faisant partie de la logistique inverse. Par exemple, pour certains produits on peut prévoir un **retour de consignes, d'emballages utilisés ou de contenants réutilisables mais aussi de déchets à recycler**. Un retour de certains matériaux biodégradables pourrait ainsi être envisagé pour de la fertilisation ou de la biométhanisation.

On est en train de mettre en place une collecte de déchets verts de particuliers avec la commune de manière à pouvoir fournir la matière organique carbonée.¹⁶⁰

Il peut être également nécessaire de prévoir une logistique pour la gestion **des invendus** ou des **retours**.

¹⁵⁹ Adapté de Beudelot A., Biowallonie, rencontre le 28-10-2015.

¹⁶⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

Les déplacements et les ventes en direct, ou tout autre moyen de commercialisation mobilisent des ressources humaines ou des outils (site de commande) qui peuvent être considérés comme autant d'opportunités d'avoir un **retour de la part des clients sur leur niveau de satisfaction**, les points potentiellement améliorables, les difficultés encourues, etc. Logistique rime ici avec communication.

Les consommateurs sont habitués aux produits aseptisés. Nous avons eu une dame qui a ramené ses jus de pommes en disant qu'ils étaient pourris or ce n'était que le dépôt dans le fond de la bouteille. Depuis, nous avons laissé une liste avec les numéros de tous les producteurs et dès qu'il y a un souci, on appelle le producteur en direct.¹⁶¹

11.2.2 Une logistique aux échelles variées : de l'acteur au territoire, du détail au demi-gros

La logistique se conçoit naturellement **au niveau de chaque acteur**, au niveau de la ferme, de l'approvisionnement du magasin. Mais les CC peuvent être vus comme appartenant à des systèmes alimentaires localisés, leur logistique peut **également s'entrevoir avec cette porte d'entrée. La logistique en CC peut (et doit) aussi être analysée au niveau des territoires**. Or les territoires ne sont pas équivalents. **Les distances entre acteurs, la densité du bâti et des infrastructures varient** et ont un impact conséquent sur la logistique qui sera mise en place.

Il y a cette discussion éternelle de ce que c'est un CC. L'idée c'est le moins d'intermédiaires possibles. On est un peu en porte-à-faux par rapport à ça surtout sur des territoires ruraux, ne pas avoir d'intermédiaires dans un territoire rural, ça n'a juste pas de sens. Avoir un intermédiaire et parfois deux pour stocker sur un territoire rural où vous devez aller dans tous les sens ça peut parfois avoir du sens. En termes d'emprunte carbone, c'est parfois mieux d'avoir un, voire deux centre(s) logistique pour pouvoir couvrir toute une région rurale.¹⁶²

Il est également difficile de parler de logistique sans aborder **les solutions collectives** qui impliquent une association entre acteurs, de métiers identiques ou complémentaires dans la chaîne de la filière. Qu'elles soient des initiatives privées ou publiques ou une combinaison des deux, **ces solutions impactent globalement les filières et changent la donne**. Ces dernières années, des initiatives telles que les coopératives de producteurs, les partenariats producteurs-épicerie modifient la conception et l'image des CC.

Nous ne pouvons pas non plus faire l'impasse sur les évolutions des systèmes qui facilitent la vente en gros ou demi-gros de produits en CC dans les circuits avec intermédiaires de distribution. Il s'agit notamment des **grossistes** qui régionalisent leurs approvisionnements (ex : Interbio dans la province de Namur), de l'apparition récente des **plateformes logistiques** (ex : Promogest dans la province de Liège), des systèmes qui se mettent en place pour tenter de favoriser l'approvisionnement des

¹⁶¹ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

¹⁶² Adapté de Herz J.-F., SAW-B (Agence-conseil), rencontré le 19-06-2015.

collectivités et la restauration hors domicile (ex : Proxial, projet Appétit-champs, le Clic-Local, Li-Terroir).

Je pense qu'on peut intensifier le réseau via l'Horeca. Les volumes sont souvent plus grands que les épiceries. Les restaurants sont de bons ambassadeurs des produits. Les gens nous téléphonent en disant « j'ai mangé votre fromage, où est-ce que je peux les avoir ? » Donc c'est en même temps une voie vers le client final¹⁶³.

Nous n'avons pas été en profondeur sur ces questions-là, mais elles restent centrales dans l'amélioration de la logistique globale des CC et leur développement parce que (directement et indirectement) **ces initiatives ont un impact sur les filières**.

Les plateformes logistiques facilitent l'accès à la grande distribution dans des conditions favorables aux producteurs et créent indirectement de **nouvelles références** au sein des filières. Références en matière de prix pour les clients et les producteurs mais aussi en matière de logistique et d'organisation administrative avec des systèmes de commandes et de facturations uniques.

Maintenant les clients ce qu'ils veulent c'est deux choses : un seul opérateur où ils peuvent commander le maximum de produits et un seul opérateur où ils peuvent facturer, ce qui facilite le processus et ça leur coûte moins cher. Je parle de la GD.¹⁶⁴

11.2.3 Logistique tout au long de la filière

Les flux entrants et sortants, matériels ou immatériels, concernent les différentes étapes de la filière depuis le producteur jusqu'au consommateur.

Pour les **producteurs et transformateurs** :

- l'approvisionnement et les achats des **intrants, des ingrédients**, ainsi que leur stockage et les flux financiers et administratifs qui y correspondent ;
- en fin de processus ils doivent gérer le stockage et l'évacuation des **rebut, déchets de production ou de transformation** ;
- ils doivent également gérer le **conditionnement et le transport de leurs produits vers les lieux de distribution** ce qui demande la gestion de stocks éventuels, la planification des commandes, des livraisons et des transports, l'optimisation des phases de chargements et de déchargement lorsque des tournées sont prévues et d'assurer parallèlement l'organisation administrative et financière qui correspondent à toutes ces activités. Mais les acteurs doivent également avoir une réflexion sur les unités d'expédition et leurs emballages pour que les produits souffrent au minimum du transport et facilitent ce dernier, tout en correspondant à la demande, qui doit être anticipée et évaluée au plus juste.

Dans certains cas d'organisation collective, des **mutualisations ou prêts de matériels** peuvent rajouter des phases logistiques, telles que le transport de matières vers un atelier partagé ou le déplacement de machines agricoles.

¹⁶³ Adapté des propos tenus lors d'une réunion d'un groupement de producteurs et d'épiciers*

¹⁶⁴ Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

Pour les **revendeurs**:

- la gestion du transport des produits est présente en amont pour les détaillants. Pour les **acteurs de centralisation (en achat-revente ou service logistique)**, cette gestion du **transport** peut être présente en amont et en aval ;
- les gestions de **stocks** et de **conditionnements** y sont également très présentes ainsi que toutes les opérations administratives et planifications des **commandes** et des **livraisons** ;
- les lieux de vente doivent également penser à maximiser et valoriser l'**espace de vente** et la **présentation des produits** ;
- ces acteurs doivent également assurer la gestion des invendus et des déchets. Enfin, il leur revient également de faciliter la logistique client.

Les **clients finaux** en bout de chaîne ont en effet également leurs déplacements et leurs préférences en matière de ce que l'on pourrait aussi appeler logistique. Les conditions offertes à ce niveau par un système de vente conditionnent en grande partie l'attraction de la clientèle¹⁶⁵. Parmi ces conditions, on retrouve bien entendu la localisation du point de vente mais aussi les possibilités de **parking**, les **heures d'ouvertures**, les **systèmes de commandes et d'enlèvement**, la gamme, la possibilité de **livraison**, les moyens de **paiement** et les autres services offerts sur le lieu de vente.

Pour tous ces acteurs, le **temps et les ressources (humaines, matérielles et financières) vont jouer le rôle de contraintes** avec lesquelles il va falloir jongler pour optimiser les choix réalisés dans le pilotage et l'organisation des flux et des stocks.

11.2.4 Phases mobiles et immobiles

Pour chacune de ces étapes, on peut observer de la logistique à **deux moments**, les phases qui impliquent de la mobilité et celles qui peuvent être dites immobiles.¹⁶⁶

Les phases de « **mobilité** » reprennent

- la distribution des produits (dont phases de chargement et déchargement, remise au client)
- les retours (consignes, conditionnements, déchets, trajets retours etc.)
- les approvisionnements et achats de matières premières
- les transports entre plateformes
- les trajets clients

Ces étapes peuvent être interrogées notamment aux niveaux :

- des distances, vitesses et temps de trajet,
- des véhicules et matériel frigorifique roulant, de leurs capacités et performances
- du temps de ressources humaines affectées à ces tâches (chauffeur, livreur, etc.)

¹⁶⁵ Holzemer L et al., 2015

¹⁶⁶ Messmer, J.G. (2013)

- des tracés : nombre de kilomètres urbains, nombre d'arrêts (en tournée ou en direct, « trip chaining »¹⁶⁷),
- de la planification de ces trajets, par exemple diminuer la fréquence de transport selon le type de produit (plus élevée pour les produits frais¹⁶⁸)

Les phases d'« **immobilité** » ou les stocks au sens large reprennent :

- la gestion des stocks (quantité, entreposage, logiciel et bases de données)
- les opérations de conditionnement et de préparations de commandes
- l'organisation du lieu de vente

Elles peuvent être notamment interrogées aux niveaux :

- de l'adéquation des outils, des matériels frigorifiques et espaces
- du temps de ressources humaines affectées à ces tâches (chauffeur, livreur, etc)
- des volumes ou détail des commandes et de leur organisation
- des risques de perte ou de dégradations des stocks)

11.3 AMÉLIORATION DE LA LOGISTIQUE EN CC ?

EN BREF

Les changements logistiques peuvent :

- concerner un ou plusieurs acteurs, un ou plusieurs niveaux de la filière, de façons isolées ou coordonnées, avec une intervention extérieure ou par mutualisation et association
- toucher un, quelques ou tous les aspects de l'organisation logistique

Les motivations pour faire évoluer la logistique peuvent être d'ordres :

- économiques (coûts, gains)
- commerciales (élargir sa clientèle ou sa gamme)
- gestionnaires et organisationnelles (optimiser son temps de travail)
- de la nécessité (rendues incontournables par l'atteinte de limites de système)
- stratégiques (consécutives à une remise en question ou des changements stratégiques importants)
- le fruit du hasard (rencontres, changements fortuits)

Les tensions et les freins liés aux changements logistiques peuvent être :

- La logistique est un métier → manque (conscient ou non) de compétences ou d'envie, d'énergie ou de temps pour les acquérir.
- Changements logistiques perçus comme des coûts, des investissements supplémentaires.
- Manque de visibilité des coûts de la logistique actuelle et des gains à long terme → accompagnement bénéfique des acteurs pour les conscientiser à ces coûts/bénéfices.
- Freins techniques

¹⁶⁷ Action pour un ménage de coordonner au cours d'un même trajet différents arrêts et objectifs. Exemple classique de trip-chaining : école-travail, courses-travail.

¹⁶⁸ Selon délai de conservation

- Acteurs/étapes manquants et/ou produits manquants (ou disponibles ou abordables) localement dans la filière → impact différencié sur la logistique en fonction de la manière dont réagit l'entreprise/l'acteur.
 - économies d'échelle, centralisation/décentralisation
 - importation /exportation, transports longues distances
- Multiplication des débouchés et circuits de commercialisation = démultiplication des phases logistiques → trouver le bon équilibre entre volumes et diversité.
- Possible décalage entre améliorations logistiques et fonctions sociales de l'entreprise.
- Nécessité d'une zone de chalandise élargie.

La logistique peut être améliorée jusqu'à une optimisation ultra-performante comme celle mise en place par la grande distribution. Les améliorations peuvent :

- être apportées à l'une ou plusieurs étapes de la filière ;
- toucher un ou différents acteurs ;
- de façon isolée et individuelle ou de façon simultanée/coordonnée ;
 - en ayant recours à une solution extérieure
 - ou en mutualisant certaines étapes ;

Enfin les améliorations des étapes et flux logistiques peuvent être :

- globales (tout le système logistique) ou
- partielles (gestion de certains flux matériel ou immatériels).

Avant qu'une amélioration logistique ne soit envisagée, une raison oriente généralement les acteurs vers le changement. Quelles sont les motivations poussant les acteurs de terrain vers une optimisation de la logistique ?

11.3.1 Quelles motivations pour les acteurs de terrain ?

Il n'y a pas un levier qui domine les autres, les motivations peuvent être aussi diverses que le sont les systèmes de logistique.

Les motivations des producteurs « à collaborer pour optimiser leur système logistique et commercial sont effectivement diverses et pas uniquement économiques. Trouver de nouveaux débouchés, par la mutualisation de clients, par l'obtention d'une taille critique ou par la constitution d'une gamme plus large mutualisée ; optimiser son temps de travail en libérant du temps que ce soit pour la production, pour les loisirs, l'engagement associatif et la vie familiale sont des motivations fortes mises en avant par les producteurs. »¹⁶⁹

Une optimisation logistique peut avoir comme objectifs l'extension de la gamme ou faire partie du projet initial.

Là-dedans [dans le fait d'avoir plusieurs producteurs proposant des produits au même endroit] tout le monde est gagnant puisque le client trouve les produits du terroir variés et qui lui plaisent et le producteur aussi puisqu'il a

¹⁶⁹ Gabnor, 2015, p.8

une diversité de clients ; l'avantage de l' « éventail produits » on le retrouve aussi chez les producteurs, c'est l' « éventail clients ». ¹⁷⁰

Un besoin d'optimisation logistique peut également venir du fait que la logistique actuelle atteint simplement ses limites.

Avec les 60 bacs, on est un peu à l'étroit, il faut qu'on pense à l'aménagement. Pour le frigo, il faut qu'on aille assez vite. On ne s'était pas rendu compte mais la proportion de produits frais est assez conséquente et pour ça il nous manque un frigo... ¹⁷¹

La prise de conscience du gain temporel (et donc une connaissance des coûts liés à la logistique) peut aussi conduire à une réflexion sur la logistique.

Pour pouvoir gagner du temps, ce qu'il faudrait c'est un local avec de l'espace et un camion frigo parce qu'on fonctionne avec des isothermes et des plaques froides et on perd sur chaque tournée au moins deux à trois heures de manipulations. ¹⁷²

Lors d'un redémarrage et d'une réflexion stratégique globale, suite à une crise ou des difficultés interne, la logistique peut aussi être remise en cause.

Mais c'est le serpent qui se mord la queue... il faut développer l'offre pour avoir le camion et pour développer l'offre il faudrait le camion. ¹⁷³

Il faudrait mieux exploiter notre territoire actuel en essayant de partager, de mutualiser des outils. J'avais cité un logiciel de gestion de stocks et de commandes. J'aimerais bien qu'il s'adapte mieux à nos besoins. Pour l'améliorer, ça risque de coûter fort cher. Est-ce qu'on ne pourrait pas se mettre à plusieurs à réfléchir à ça, en mode « open source ». ¹⁷⁴

Cela peut-être simplement, la conséquence d'une mise en place hasardeuse et non-réfléchie.

Quand ils tournent à plein régime, ils n'ont pas la place et donc c'est moi qui leur sers de stock mais c'est un équilibre très informel qui varie... On fait ce qu'on peut mais ça ne pourra pas durer comme ça encore 10 ans. ¹⁷⁵

11.3.2 Quels sont les tensions et freins qui peuvent limiter l'optimisation logistique ?

Quelles sont les obstacles et freins à l'optimisation logistique ? Celle-ci est-elle évidente pour les acteurs ou au contraire, se pose-t-elle d'un côté de la balance et

¹⁷⁰ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*

¹⁷¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

¹⁷² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

¹⁷³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

¹⁷⁴ Adapté des propos tenus lors d'une réunion d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

¹⁷⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

entre en concurrence avec d'autres aspects de l'activité ? Quels types de tensions peuvent-ils subsister dans le chef des porteurs de projets ?

Intérêts, compétences et métiers logistiques

Non, non, je ne pourrais pas prendre tes glaces dans ma camionnette, même si c'est une camionnette réfrigérée. Je crois qu'à partir du moment où tu prends des produits de quelqu'un d'autre, il faut avoir des agréments supplémentaires. Et si l'AFSCA est ici à la livraison ... ¹⁷⁶

Le logisticien en entreprise est une fonction spécialisée, objet de différents métiers. Les tâches logistiques sont de celles qui demandent aux producteurs, que ce soit en CC ou non, de nouvelles connaissances et compétences ; correspondant à l'apprentissage d'un nouveau métier.

L'organisation et la mise en œuvre logistique demandent de grandes **capacités d'organisation et de planification**. Elle requiert la capacité à avoir une **vue d'ensemble, une connaissance des intérêts et des métiers**, des modes de travail des différents acteurs impliqués, tout en ayant à la fois la **capacité de dialoguer** avec les partenaires internes et externes au projet. Mais la logistique doit être pensée également en amont, le producteur doit également réfléchir aux **contraintes logistiques intrinsèques à son produit (durée de vie, contraintes réglementaires, etc.)**. Une connaissance approfondie des **contraintes sanitaires**, pour les filières alimentaires, sont également requises.

Les **acteurs en CC ne sont pas souvent armés** pour cet ensemble de compétences et n'ont pas de « service logistique » avec une équipe de logisticiens, ou quand l'une ou l'autre personne s'en charge, tout le monde n'est pas toujours conscient du travail que cela demande. Au-delà des compétences, le constat est que la **logistique et ses coûts sont souvent déconsidérés**¹⁷⁷.

Les deux jours suivants, on livre en tournées par zones géographiques. Mais c'est très compliqué, parce que tout le monde ne comprend pas toujours que cette organisation est nécessaire.¹⁷⁸

Or sans une prise en compte de ces éléments, les chances de mettre en place un système logistique durable sont amoindries. Il en est de même pour la prise en compte des contraintes logistiques dans la construction du prix. Les producteurs qui ne sont pas bien renseignés sur l'importance et la charge de la logistique ne seront **pas enclins à payer pour de la logistique**¹⁷⁹.

On le dit depuis le début qu'il faut un peu baisser leurs prix, mais il y a des producteurs qui ne le changent pas et qui restent sur leurs positions, c'est un peu comme si on était leur outil de travail. C'est un peu comme si les 20% de marge, on les mettait dans notre poche, comme si on se payait avec ça. Or nous on offre un service logistique. Je crois que ce serait intéressant de mettre

¹⁷⁶ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*

¹⁷⁷ Gabnor, (2015).

¹⁷⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

¹⁷⁹ Messmer (2013).

noir sur blanc la valeur marchande de ce qu'on offre aux producteurs pour pouvoir vendre les produits et peut-être que ce sera plus parlant. Il faut essayer de chiffrer.¹⁸⁰

Pour lever ce manque de compétence et/ou d'intérêt un **accompagnement des acteurs paraît nécessaire**. Selon Gabnor (2015), l'accompagnement pour la logistique se décompose en plusieurs étapes qui ont toute leur importance :

- *conscientiser les producteurs sur le coût que représente la logistique,*
- *faire ressortir les freins à la collaboration logistique,*
- *créer un climat de confiance entre les acteurs et un cadre propice aux coopérations,*
- *et lever les freins techniques.*

En Belgique, de pareilles expériences ont eu lieu. Li terroir¹⁸¹, site de commande groupé à destination des restaurateurs et clients finaux dans la région de Durbuy a été accompagné pour faire apparaître les coûts cachés de la logistique. Des tableaux préétablis par AGES¹⁸² ont permis au réseau de chiffrer leur activité logistique.¹⁸³

Chainons manquants :

Notre stagiaire qui venait de Bordeaux a été surprise de voir sur un si petit territoire le nombre d'ateliers pour faire la même chose. C'est difficile de trouver le créneau car aujourd'hui quasiment tous ont déjà leur installation de transformation. On vise peut-être un abattoir pour volaille et petits animaux. C'est une demande qui n'a pas de réponse locale. Avant, les ateliers de transformation de produits laitiers étaient soit des « cuisines », soit des laiteries locales, de même pour la viande, les petits abattoirs ont disparu au profit des industriels mais aujourd'hui ces derniers ne peuvent pas répondre à la demande des petits producteurs familiaux, il y a donc un manque. Un magasin coopératif pourrait aussi être un outil valorisant pour tous. Comme je le disais, nous montons un atelier de transformation avec ma voisine et un magasin à la ferme. Cela a l'avantage de nous permettre de rester sur place mais je suis de plus en plus convaincue que la solution est à une échelle intermédiaire, le regroupement de 5-6 producteurs. Si le politique veut vraiment soutenir l'agriculture familiale, c'est là qu'il doit agir !¹⁸⁴

Les filières de proximité ne pourvoient pas à tous les besoins des acteurs ni à toutes les demandes des clients, habitués à acheter au plus bas prix sur le marché mondial, certains produits et services n'existent plus sur nos territoires en filières longues ou en CC. Ainsi certaines organisations se sentent contraintes de s'approvisionner à l'étranger ou dans la filière classique.

La problématique des chainons manquant est fortement ressortie lors des rencontres avec les acteurs actifs dans la filière écoconstruction car ceux-ci relancent une filière

¹⁸⁰ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

¹⁸¹ www.literroir.be

¹⁸² Agence-conseil en économie sociale. <http://www.creation-projet.be/>

¹⁸³ Présenté lors de la Matinée échange « logistique et circuits courts » du 27 mars 2015, Gembloux, organisée par le CRCC, Créajob et Diversiferm

¹⁸⁴ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

et des produits qui sont inexistantes dans les filières classiques locales. Comme tout était encore à créer il y a quelques années, ce thème est davantage illustré ici avec des extraits de la filière non-alimentaire ; ce qui n'exclut pas que des problématiques pareilles ne puissent être transférées aux filières alimentaires.

Face à un chaînon/produit manquant dans une filière, différentes manières de réagir et de se positionner ont été rencontrées.

- S'orienter vers le produit s'il existe localement dans la filière classique ;
- S'il n'existe pas localement dans la filière classique, vouloir combler le vide ou aider à structurer la filière dans son ensemble au niveau belge/wallon (ex : je vais recréer ce maillon) ;

On voulait faire du béton de chanvre mais on ne voulait pas acheter le chanvre en France mais ici, on a relancé de la production. (...) On avait vraiment pensé à recréer une filière locale où tous les acteurs joueraient des rôles essentiels l'un pour l'autre. ¹⁸⁵

- Avoir une vision élargie de la « proximité » et du « court » (ex : je vais aller le chercher un peu plus loin mais cela reste court parce que tout est relatif) en menant une réflexion sur l'origine des matériaux tout en regardant les qualités, les prix et les contraintes techniques ou économiques spécifiques à ces produits.

Il fallait avoir une chaux pré-formulée pour le béton et eux ils étaient leader du marché donc même si elle était plus chère on a décidé de faire tous les tests avec leur chaux. On pourrait tester une autre chaux parce qu'on a d'autres fournisseurs maintenant sur le marché. ¹⁸⁶

Ces réactions face à un maillon de la filière inexistant ou trop onéreux, ont bien entendu des impacts sur la logistique et le coût final du produit, qui ne va pas toujours dans le sens d'une réduction parallèle des coûts et des distances.

En maraichage, certains acteurs s'approvisionnent à l'étranger pour diversifier la **gamme hors saison ou en produits inexistantes localement**. L'argument est ici que les clients, habitués à trouver ces produits, vont de toute façon s'en procurer ailleurs et qu'il vaut mieux qu'il puisse de façon pratique trouver davantage de produit en un point unique.

Dans la **filière céréales**, les boulangers travaillent fréquemment à base de céréales panifiables étrangères par facilité (ex : j'achète mes farines à telle meunerie peu importe d'où elles viennent) ou pour le prix. La question est évidemment d'autant plus présente que la filière locale est en concurrence avec les marchés internationaux.

Dans le domaine non-alimentaire, la moindre périssabilité des produits facilite cette mise en concurrence. Ainsi cette concurrence est fort présente par exemple, dans le domaine de l'écoconstruction. Certains matériaux de base sont volontairement acheminés depuis l'étranger malgré les volumes importants, pour une question de

¹⁸⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des entrepreneurs actifs dans le chanvre*.

¹⁸⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des entrepreneurs actifs dans le chanvre*.

moindre coût, comme c'est le cas pour le chanvre ou la paille. On importe également certains produits très spécifiques qui demandent un volume critique pour rentabiliser le processus de transformation, comme les bois de grandes portées utilisés par une *entreprise active dans la construction en paille** dans ses préfabriqués.

On aurait voulu que le bois soit local aussi, mais la filière bois en Belgique n'est pas assez développée, en tout cas pour ce que on a besoin en terme de coût mais aussi en termes logistique et qualité de séchage. Nous on achète le bois en France et en Autriche. Pour nous, ça n'a aucun sens de passer par un intermédiaire. On a tout intérêt, vu les volumes importants, d'aller directement à l'usine.¹⁸⁷

Ainsi, moins de l'ordre du frein que de la tension, **les questions d'économie d'échelle et de concentration ne se posent pas que dans les filières longues**. Certains acteurs de terrain en CC se posent la question de la pertinence de certains investissements et ne voient pas toujours la nécessité de développer tous les maillons localement ; que ce soit pour des raisons économiques ou technologiques.

Les choix opérés face à ces questions ont un impact important sur la logistique, mais la complexité des situations mériterait une observation chiffrée plus fine au cas par cas pour savoir s'ils sont positifs, négatifs ou neutres.

On a recherché des scieries locales et j'en recommande certaines aux clients pour les bardages etc. Mais j'aurais peine à croire qu'elles veuillent faire des investissements colossaux alors qu'elles fonctionnent bien et qu'il existe des scieries spécifiques pas si loin, en Autriche, très économiques, qui transportent en camion pour 1000 €. Je n'oserais pas leur proposer parce que cela n'a pas de sens. C'est une question d'échelle. Est-ce que ça ne vaut pas mieux d'investir de façon centrale et une fois que l'unité de production centrale fonctionne, ensuite elle valorise un réseau à l'échelle locale, chez nous c'est ce qu'on aimerait faire, qu'on fasse à l'échelle locale de la transformation plus fine au lieu de reproduire dix usines.¹⁸⁸

L'argument des longues distances parcourues par les produits dans certaines filières classiques servent fréquemment à excuser des déplacements non-optimaux au sein des filières plus courtes. « Au final c'est toujours mieux que les filières longues » est un argument assez fréquemment entendu pour justifier une certaine inertie.

Il faut aussi remettre les choses dans leur contexte. Faire tous les matins la route vers Bruxelles, ça reste très court pour la filière pain. Les céréales sont souvent cultivées en Roumanie, renvoyées dans des grands moulins, à Paris, Bruxelles, Amsterdam et puis ensuite la farine peut repartir en Pologne où on congèle les pains pour les revendre dans nos supermarchés.¹⁸⁹

¹⁸⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*.

¹⁸⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*.

¹⁸⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*.

Volumes versus diversification

Commercialiser l'ensemble des produits en un point unique peut être synonyme de facilité et de réduction de transport et de gestion. Mais cette façon de faire ne permet pas de se prémunir contre les risques liés au fait de « mettre tous ses œufs dans le même panier ». Comment trouver le bon équilibre ?

Avec Agricovert, l'idée de la coopérative c'était de donner un levier mais pas d'englober toute leur production, on essaye qu'ils [les producteurs] s'autonomisent au niveau de la commercialisation, qu'ils n'y commercialisent pas plus de 50% de leur production.¹⁹⁰

Ainsi, en CC les acteurs diversifient¹⁹¹ souvent leurs canaux de commercialisation, afin de pouvoir écouler toute leur production et de ne pas être dépendants d'un seul circuit. La diversification des circuits démultiplie les phases logistiques, les compétences et ressources nécessaires. Certains acteurs ont une panoplie de débouchés assez variés.

Ce qui fait le volume, c'est via les grossistes, on en a 4. Ils viennent chercher les fromages un jour par semaine. Il y a aussi nos coopérateurs qui revendent. Puis ici [magasin à la ferme], on ne vend pas des tonnes, mais les marges sont bien meilleures. On a aussi des petits crémiers, les restos, les petits magasins locaux qu'on livre nous-mêmes ou qui viennent chercher. Et on a de plus en plus de groupes d'achat commun. On travaille aussi avec un revendeur qui fait tout ce qui est revente sur les marchés, foires, etc. Il facture ses heures en tant qu'indépendant.¹⁹²

Un autre corollaire de la diversification des canaux de distribution est parfois l'implication plus difficile dans une organisation collective, notamment pour des questions de coordination et de synchronisation entre différents systèmes autonomes.

C'est pas que je ne veux pas venir le vendredi pour la distribution, mais j'ai un magasin à la ferme, je ferme à 19h, et en plus le vendredi, je fais des gâteaux... c'est impossible.¹⁹³

La prise en compte de cette tension peut être un moteur dans le développement de service logistique aux producteurs. Dans *un groupement de producteurs et d'épiciers**, les tournées d'enlèvement ont été une condition sine qua non de l'existence du projet.

Notre réseau a été créé pour que ce soit vraiment un service clé en main qui soit un plus pour les producteurs et donc l'argument « on vient chez moi chercher les produits » et « on vient livrer chez moi les produits » c'était super

¹⁹⁰ Adapté de Rassart J., Crédal (Agence-conseil), rencontré le 06-11-2015.

¹⁹¹ Remarque : Derrière diversification il y a donc bien deux processus pour le producteur qui peuvent souvent être liés : la diversification des productions et activités d'une part (ex : le producteur de carottes qui se met à faire de la soupe) et la diversification des canaux de distribution dont il est question dans ce point (ex : le producteur qui va en plus de la vente à la ferme, au marché, faire des tournées, travailler avec des supermarchés etc).

¹⁹² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*.

¹⁹³ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*

important, ils n'en démordaient pas et je les comprends, c'est l'argument à la base.¹⁹⁴

En miroir, pour les commerçants, la fourniture en produits locaux ne doit pas être synonyme de contraintes supplémentaires. Le système de tournées-enlèvements et tournées-livraisons de *ce groupement de producteurs et d'épiciers** permet ainsi de solutionner d'une pierre deux coups.

Efficacité économique versus plus-value sociale

Il peut y avoir une tension entre différents objectifs en CC. Ces tensions n'épargnent pas la logistique. Entre la rationalisation logistique et l'importance des contacts sociaux, un choix doit être fait pour les tracés de tournées par exemple.

Mais une amélioration de la **logistique et de la plus-value sociale peuvent également aller de pair**, et ce notamment dans deux types de cas.

L'amélioration du travail logistique peut être l'occasion de **favoriser l'insertion sociale** :

« Les étapes de stockage et de conditionnement sont particulièrement adaptées pour donner aux circuits courts multi-acteurs un aspect social. En effet, des opérations de remplissage de paniers ou de transformation de produits peuvent être réalisées par des personnes en réinsertion professionnelle ou en situation de handicap. Un argument social qui se conjugue en outre à des diminutions de charges financières. Nous reviendrons sur ces aspects innovants en termes de ressources humaines. »¹⁹⁵

Dans la province du Luxembourg, l'asbl subsidiée Futur Simple à Saint Ode, sous la forme d'une EFT, livre des produits luxembourgeois hors de la province mais peut aussi rendre des services de stockage, nettoyage et conditionnement des produits en plus des livraisons.

On travaille aussi avec la Mutualité chrétienne qui travaille à la réinsertion de personnes handicapées et chaque vendredi on a une personne handicapée qui vient travailler bénévolement aussi. Ça rentrait complètement dans la philosophie du projet.¹⁹⁶

Par ailleurs, pour les producteurs, une réelle prise en compte du travail logistique et un comptage des heures dans la construction du prix, assure pour une partie d'entre eux un revenu plus juste. Dès lors qu'une amélioration de la logistique peut avoir comme objectif, notamment dans les solutions collectives ou externalisées, de rendre des heures pour le travail sur le champ.

Une question qu'on doit vraiment se poser dans les circuits courts... c'est « tiens avec ce qu'on fait, est ce que le producteur y gagne vraiment ? Il vend

¹⁹⁴ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

¹⁹⁵ Messmer, 2013 ; P.25

¹⁹⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

mais est-ce qu'il gagne quelque chose quand il a compté tous ses déplacements, les heures passées au marché, les démarches etc. »¹⁹⁷

Valeurs de proximité versus élargissement de la zone de chalandise

Au départ, les producteurs essayent en CC d'écouler autour de chez eux, mais lorsque le territoire est peu dense ou la demande insuffisante, se pose alors la question de savoir où chercher plus loin, pour compléter dans des zones plus urbaines. Cette question de **l'élargissement de la zone de chalandise** a un impact direct sur la logistique des organisations.

Ils se rendent compte que le marché en Belgique n'est pas du tout prêt, les gens ne sont pas prêts à concevoir qu'un bloc de béton chanvre-chaux c'est un bloc comme un autre. Du coup, ils vont attaquer le marché français puisque là-bas les blocs de béton chanvre-chaux sont déjà rentrés dans les mœurs.¹⁹⁸

-On pourrait aller aussi vers les grandes villes telles Bruxelles et Namur avec l'exemple des Ruches ou des GASAP. Pourquoi ? Parce qu'on estime qu'il y a un pouvoir d'achat et des mentalités alternatives qui sont un plus développées qu'au Sud de la province. On a tout l'axe le long des voies rapides aussi.

-Oui mais il faudra être vigilant à terme si les volumes augmentent. À un moment il faudra peut-être se limiter pour ne pas « assécher les revendeurs locaux » !¹⁹⁹

11.3.3 Formes collectives et innovations sociales en logistique CC

EN BREF

Logistique ↔ structuration de filière

- Un système collectif de logistique peut être vertical ou horizontal ou une combinaison des deux.
- Chaque système possède des avantages et des contraintes pour les acteurs.
- Aucun système n'est réappropriable « clé en main », il doit être adapté aux partenaires.

Il existe de nombreux exemples notamment :

- des ateliers communs de **conditionnement, lavage, découpe, transformation**
- des espaces de **stockage** en commun (permanent, temporaire, spécialement dédié ou « détourné »)
- des systèmes de mutualisations de **transports** ou de **vente**

Ces exemples = combinaisons nombreuses en fonction des :

¹⁹⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

¹⁹⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des entrepreneurs actifs dans le chanvre*.

¹⁹⁹ Adapté des propos tenus lors d'une réunion d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

- acteurs impliqués (du producteurs ou consommateur),
 - lieux impliqués,
 - moyens et ressources humaines mobilisés,
 - formalisation et
 - régularité de l'organisation;
- gains variables selon le système choisi à analyser au cas par cas

Intérêts et freins spécifiques aux formes logistiques multiacteurs

- Individualisme, résistance au changement (à nuancer)
- Manque de confiance et peur de la concurrence
- Crainte de surcharge de travail
- Peur de l'interdépendance
- Pertes de relations sociales
- Complexité de la coordination et de la gestion (compétences)
- Réplicabilité limitée

Les formes logistiques possibles entrent fortement en **résonance avec les formes de structurations entre acteurs au sein des filières** et héritent pour ainsi dire de leurs contraintes, opportunités, objectifs et difficultés inhérentes²⁰⁰. L'organisation logistique n'échappe pas aux besoins de gouvernance, de transparence, de planification, de communication que la structuration des acteurs impose. Organiser en commun de la logistique c'est aussi discuter et partager de l'information, créer des groupes de travail pour poser les questions organisationnelles pour la recherche de solutions communes et innover ensemble.

Un système collectif de logistique peut ainsi être **vertical**, lorsqu'il implique une **collaboration entre différents acteurs de la chaîne** : producteurs, transformateurs, distributeurs, clients.

Par exemple, un GAC est une forme d'organisation collective verticale puisqu'elle implique un producteur et des consommateurs. Les ménages membres vont chercher les légumes chez le producteur, organisent le point dépôt et conditionnent les produits en unité de distribution (paniers).

Un système collectif de logistique peut aussi être **horizontal** lorsqu'il implique une **collaboration entre acteurs associés à un même niveau de** la chaîne alimentaire.

Par exemple, une coopérative de producteurs qui met en place un point de vente commun est une forme d'organisation horizontale.

En réalité de nombreux systèmes logistiques peuvent aussi être **en partie verticaux et en partie horizontaux** parce qu'ils intègrent des collaborations entre acteurs de la même catégorie et de catégories différentes au sein de la chaîne alimentaire. Par exemple, le *groupement de producteurs et d'épiciers** rencontré, permet, au travers de l'articulation d'une double tournée, la coexistence d'associations horizontales (entre producteurs d'une part et entre épiciers d'autres part) avec une association verticale (entre producteurs et épiciers).

²⁰⁰ Voir à ce propos le chapitre « structuration de filière »

Nous présentons les solutions logistiques communes rencontrées au fil des étapes en aval de la production²⁰¹ dans les filières.

Ateliers communs de conditionnement, de lavage, de découpe et de transformation.

Les ateliers collectifs de découpe et de conditionnement semblent présenter un intérêt tout particulier pour les collectivités et restaurants.

Dans « Appétit'Champs », l'étude sur le territoire de Namur au niveau des collectivités a montré que les collectivités voulaient bien s'approvisionner en produits locaux mais dans des formats adéquats, coupés comme il faut et faire appel à un seul fournisseur. De leur côté, les producteurs voulaient bien fournir les collectivités mais il fallait que la demande soit suffisante, pour pouvoir prévoir les plans de culture.²⁰²

Des ateliers de transformation partagés, voient également le jour, que ce soit suite aux appels à projet ou non. Rassembler les outils de transformation répond à une certaine logique d'optimisation logistique car cela évite les doublons. Dans la réalité il n'est pas toujours évident de décider où, chez qui et comment fonctionner à plusieurs. Un accompagnement spécifique sur ces questions collectives peut être fort utile pour soutenir la création de nouveaux outils partagés.

C'est idiot que deux ateliers soient proches l'un de l'autre. Généralement, une personne crée l'atelier et le loue à l'autre, puis une coopération se crée, mais que deux personnes se disent on va créer un atelier ensemble, ça c'est très rare. Il faut que ces personnes se connaissent depuis un certain temps et que les liens soient déjà solides.²⁰³

Les montages peuvent en effet être complexes, être lourd à porter pour les acteurs seuls, notamment au niveau des responsabilités. Il peut être difficile de faire se rencontrer des intérêts et des réalités différentes. Ces projets méritent alors un accompagnement, un regard extérieur et expérimenté.

Mais dans le développement de ce genre d'atelier, il faut tenir compte de la production parce que cette production doit être orientée pour une transformation en CC, de même pour la distribution. On a un besoin de concertation entre tous ces acteurs. Comment mettre ces gens ensemble et les faire fonctionner ? Comment développer une stratégie commune?²⁰⁴

La législation n'aide en aucun cas ce genre d'initiatives. Avec ma voisine, nous tentons de mettre sur pied un atelier partagé, cela fait plus d'un an que

²⁰¹ L'étape production n'est pas abordée ici volontairement. Elle trouve son pendant dans les questions de mutualisation de matériel agricole et le groupement d'achat d'intrants. Ces questions sont trop larges et spécifiques pour être développées dans le cadre de ce rapport.

²⁰² Adapté de Fierens E., Inter-Environnement Wallonie, rencontrée le 18-06-2015.

²⁰³ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

²⁰⁴ Adapté de Zanatta J.-M. et S. LeJolly, SAW-B (Agence-conseil), rencontrés le 24-09-2015.

nous allons de conseiller en conseiller pour dépatouiller les conditions administratives (fiscales, sanitaires, comptables...).²⁰⁵

Les responsabilités sanitaires doivent également avoir été bien réfléchies en amont, car celles-ci varient selon que les acteurs produisent en commun ou individuellement.

Si on mélange les fromages dans la même pièce, qui a contaminé l'autre, on ne le sait pas non plus. (...) la responsabilité sanitaire on ne sait pas la retrouver. C'est juste ça qui pose problème.²⁰⁶

Collaboration pour le stockage :

« Les projets en circuits courts n'ont pas toujours à leur disposition les moyens financiers pour investir dans des grands entrepôts logistiques. Certains mettent alors en place des plus petits lieux de stockage. Cette contrainte de départ force les circuits courts multi-acteurs à innover en termes d'espace de stockage et à optimiser à leur façon la chaîne. Tout part en fait du principe que **chaque espace, à condition qu'il soit disponible** et qu'il puisse s'insérer intelligemment dans la chaîne, est un lieu de **stockage exploitable**. »²⁰⁷

« A l'aval de la chaîne, il est possible de **réaliser des stocks dans les points relais** où les produits seront cherchés par le consommateur postérieurement à la livraison »²⁰⁸ ou directement à l'usine/atelier.

« Autre exemple, il arrive que mobilité et stockage du produit se confondent. Ainsi, le **camion** peut même **devenir un lieu de "stockage"** particulièrement pertinent à condition d'organiser une tournée qui passera à la fois par des exploitations agricoles et des lieux de ventes. »²⁰⁹ Par exemple, certains producteurs de poulets évitent l'achat d'une chambre froide en louant un camion frigo pour le stockage des volailles à la sortie de l'abattoir en attendant leur commercialisation.

« L'aspect collaboratif est en outre particulièrement fort et se traduit soit par le **partage d'un unique et "véritable" entrepôt** entre plusieurs agriculteurs, soit par l'appropriation d'un **espace disponible et inoccupé** pouvant faire office de lieu de stockage. La cave d'un restaurant, une école de danse ou tout autre espace stratégiquement localisé peut servir d'espace pour stocker. Des problèmes de conflits d'usage ou d'hygiène peuvent apparaître mais ils sont à régler au cas par cas. »²¹⁰

Les solutions de stockage dépendront du degré de périssabilité des produits, des besoins en matière de conditions de conservation mais également de la durée de stockage et de renouvellement du stock. Un même lieu peut ainsi accueillir de façon coordonnée plusieurs utilisateurs dont les besoins de stockage ou les activités ont un caractère régulier.

²⁰⁵ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

²⁰⁶ Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

²⁰⁷ Messmer, 2013, 25

²⁰⁸ Messmer, 2013, 25

²⁰⁹ Messmer, 2013, 25

²¹⁰ Messmer, 2013, 25

C'était très compliqué parce que dans un box, on avait les fromages de vaches d'un tel, dans l'autre les fromages de chèvre de l'autre et quand on arrivait à l'épicerie, il fallait tout déballer, chipoter, soulever les boxes etc. depuis on a changé. Les jours où on récupère, on ne fait plus que ça. Puis on va stocker les produits dans une chambre froide qu'on nous prête et on y fait les paquets par commande.²¹¹

Mutualisation du transport

Les transports peuvent être réalisés par **un ou différents acteurs** et relier **deux ou plusieurs lieux/étapes de la chaîne**. Les mutualisations peuvent donc concerner une infinité de combinaisons.

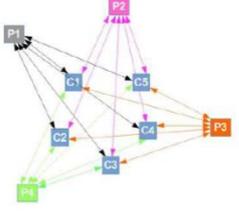
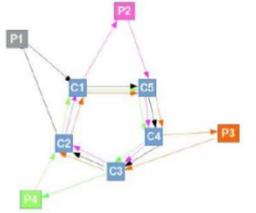
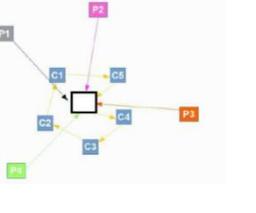
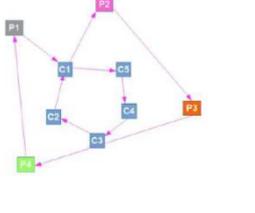
Notons que toutes les formes de mutualisation de transports doivent toujours être questionnées au niveau de la responsabilité des produits et de la chaîne du froid. La réglementation sera examinée par le porteur de projet au cas par cas en regard de sa situation.

Acteurs : producteurs, transformateur, coordinateur/bénévole de projet collectif, intermédiaire logistique, distributeur, client.

Lieux/étapes : lieu de production, lieu de transformation, lieu de stockage, lieu de conditionnement, plateforme de distribution, épicerie et petits commerces, grandes surfaces, domicile, restaurant/collectivité.

Les **combinaisons** d'éléments de ces deux listes ouvrent des **possibilités presque infinies**, dont certaines vont permettre l'optimisation recherchée pour telle ou telle situation spécifique. Attention, la **coordination des flux immatériels** (financiers, administratifs et informationnels) qui doublent les différents systèmes sont eux aussi potentiellement infinis. Ils peuvent parfois simplifier ou au contraire, encore compliquer le système. Les préférences les concernant sont souvent à observer au cas par cas. Quoi qu'il en soit **il est indispensable de les prendre en compte** pour évaluer la faisabilité ou la performance du système dans son ensemble.

Figure 20 Exemples d'optimisations modélisées pour un groupement de producteurs et de commerces

			
Coût d'exploitation annuel : 9 277 € 3,282 TEC CO2	- 60% Coûts - 68% CO2	-68% Coûts -82% CO2	-74% Coûts -81% CO2

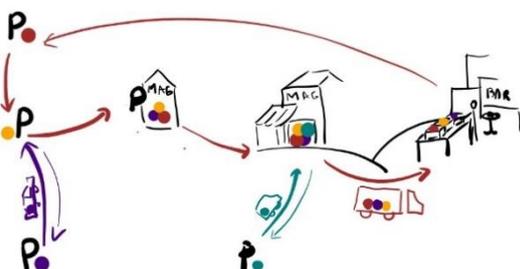
²¹¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

Source : Goncalves²¹²

Selon une étude récente sur des modélisations logistiques en CC²¹³, dont les résultats sont illustrés ci-dessus, les gains par exploitation et pour le collectif sont très importants lorsque l'on passe d'un système individuel en trajet direct à des systèmes en tournée. Les organisations collectives entre producteurs (et/ou distributeurs) intégrant de la livraison dans les tournées de collecte apportent encore un gain supplémentaire en termes de GES et de coût d'exploitation mais dans une moindre mesure.

Mutualisation spontanée ou à titre privé (en collecte et/ou en livraison)

Figure 21 Tournées et mutualisation des trajets



Un producteur fait profiter d'autres producteurs de son trajet en le transformant en tournée d'enlèvement/collecte. Plutôt que de se rendre seul au point de commercialisation, il passe tout au long de son itinéraire auprès de collègues qui bénéficient de son trajet. Ce service **peut être assuré à tour de rôle** entre producteurs (et ou partenaires du projet).

Différentes variantes de ces modèles peuvent bien entendu être imaginées.

D'autres partenaires, tels que des épiciers ou d'autres acteurs de la distribution ou restauration peuvent également participer à la mutualisation.

La livraison des produits d'un producteur ou d'un ensemble de producteurs peut par exemple être **couplée à une ou des livraisons en point relié**. Par exemple, chez un producteur disposant de l'espace pour stocker dans de bonnes conditions (par ex. chambre froide), celui-ci termine ensuite le trajet pour tous les produits de ses collègues.

La fonction d'enlèvement peut être couplée à de la livraison (en livrant des commerces ou en diversifiant la gamme des producteurs s'ils ont un magasin à la ferme), augmentant encore l'optimisation du trajet. Toutefois les phases de chargement et de déchargement doivent impérativement être efficacement organisées.

²¹² Matinée échange « logistique et circuits courts » du 27 mars 2015, Gembloux, organisée par le CRCC, Créa-job et Diversiferm

²¹³ Blanquart C., et al., 2015.

La tournée peut également être couplée à de l'approvisionnement. Un producteur se charge de faire une commande groupée (de semences par exemple) et celle-ci est redistribuée au fil de la tournée.

Le dépôt en point relai, impliquant ici la **contribution d'acteurs parfois hors circuits alimentaires** permet de **se rapprocher d'une autre clientèle** ; comme dans l'illustration ci-dessus ou un point relai est organisé à la ville dans un bar. Le trajet client peut encore être davantage diminué s'il se place expressément dans des lieux de passage comme des gares, écoles, ou sur de grands axes, ou sur un parking de grande surface, favorisant pour les consommateurs la pratique du trip-chaining²¹⁴.

Une **contribution des clients** peut aussi parfois être présente. Ces pratiques sont parfois présentes dans les GAC où à tour de rôles les membres vont chercher les légumes à la ferme pour les rapporter au point dépôt.

Les trajets en tournée peuvent encore être optimisés si la tournée permet d'acheminer des marchandises depuis le point d'arrivée vers le point de départ, **en logistique inversée**, le véhicule ne revient pas vide de sa tournée.

Ces formes d'organisation logistique peuvent avoir une organisation formelle, ce qui permet un maintien de l'organisation dans la durée. Mais la plupart des initiatives présentant des germes de mutualisation reste informelle. Elle « s'accompagne souvent de problèmes tels que le manque de ponctualité ou encore des erreurs dans la manipulation des produits. »²¹⁵

Échanges de services de transports entre distributeurs

Figure 22 Échanges de services de transports entre distributeurs



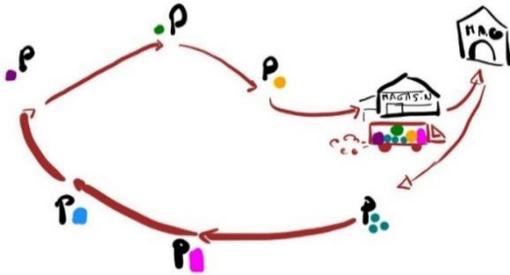
De façon généralement informelle, les organisations peuvent se rendre des services, que ce soit pour acheminer des produits ou livrer des produits. Dans l'exemple ci-dessous, la relation commerciale occasionnelle qui lie un GAC à un réseau de producteurs, les amènent à échanger des trajets. Le premier ramène de la farine pour l'autre et le second lui ramène les fromages. Un échange a ensuite lieu. Ici encore une formalisation des échanges de services est souhaitable pour plus de pérennité et de transparence.

²¹⁴ Action pour un ménage de coordonner au cours d'un même trajet différents arrêts et objectifs. Exemple classique de trip-chaining : école-travail, courses-travail.

²¹⁵ Gabnor, 2015, p.20

Mutualisation dans l'investissement de matériel roulant

Figure 23 Mutualisation dans l'investissement de matériel roulant



À un niveau de collaboration plus fort, les différentes parties peuvent souhaiter mutualiser du matériel ou des ressources humaines. Cette mutualisation nécessite alors un investissement en commun, ce qui correspond à un degré supérieur de formalisation. Cela peut prendre la forme d'un investissement commun dans une camionnette et/ou dans un chauffeur salarié dédié aux trajets de l'ensemble du groupe. Toutes les variantes proposées au point « Mutualisation spontanée ou à titre privé (en collecte et/ou en livraison) » sont bien entendu aussi possible ici.

La mutualisation de matériel roulant présente son lot de difficultés, plus les acteurs sont nombreux plus la planification devient complexe. Il s'agit ici de trouver le bon équilibre entre limites et ressources.

Si on élargit un petit peu, cette camionnette elle tournerait combien de fois par semaine, pas tous les jours ?

On pourrait imaginer un deal avec un autre réseau et partager un même engin ? L'animatrice: d'un point de vue logistique c'est plus compliqué parce que tout le monde en a besoin comme par hasard du mercredi au vendredi.²¹⁶

Mutualisation de la vente

De manière générale, la mutualisation horizontale pour favoriser la vente revient à partager les informations sur les ventes, mettre en commun la clientèle et/ou le système de vente.

Une série de questions doivent être posées afin de donner les grandes lignes du système de vente mutualisé.

L'outil est-il **à destination de clients finaux ou d'intermédiaires ?** La mise en commun peut en effet permettre d'atteindre les volumes et la stabilité minimum nécessaires à la satisfaction des besoins des collectivités, demi-gros ou restaurants.

L'outil est-il autogéré ou une personne est-elle engagée, une structure est-elle créée pour coordonner le service ?

²¹⁶ Adapté des propos tenus lors d'une réunion d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

L'outil permet-il une **centralisation des factures et des commandes** ? Chaque producteur reçoit-il un bon de commande groupé ou autant de bons de commandes qu'il a de clients ? Et inversement pour les factures clients ?

L'outil de commande collectif sera-t-il **doublé d'un système d'achat-revente** ? Autrement dit, l'outil de commande et le projet qui le sous-tend est-il uniquement considéré comme un prestataire de services²¹⁷ ? Acquiert-il la propriété des produits vendus et leurs responsabilités ? Ces choix auront des répercussions sur la responsabilité, les transports des produits et les normes sanitaires applicables.

Ce système est-il mis en place et géré collectivement ou est-ce un **service clés en main** mis à disposition des producteurs ?

Bien entendu, souvent la réponse à ces différentes questions s'entrecoupe, comme le montre l'extrait suivant.

Pour avoir une seule facturation ou des volumes suffisants pour ravitailler toute l'année une collectivité par exemple, si tu formes une coopérative, ou une autre structure, au niveau sanitaire tu peux mélanger tous les produits. Il ne faut pas oublier qu'en cas de problème, l'AFSCA dira toujours « je veux un responsable ». Dans ce cas c'est la coopérative qu'elle va attaquer.²¹⁸

GAC, abonnement paniers et points de dépôt

Nous sommes ici davantage dans la collaboration verticale entre un producteur et ses consommateurs. Une collaboration horizontale entre producteurs-transformateurs peut éventuellement venir compléter l'organisation. Les GAC, GASAP et autres se sont multipliés ces dernières années. Ils ont eux aussi leur lot de contraintes. Au niveau des limites, la question du conditionnement et des petits volumes est citée.

Et on a de plus en plus de groupes d'achat commun. La commande se fait en colis, en tout petit conditionnement, c'est l'enfer. On a dit « ça on veut bien faire en 250 g. » Ce genre de conditionnement c'est plus compliqué pour nous, ça prend beaucoup plus de temps, on fait les portions, puis on filme, puis on pèse, puis on met l'étiquette.

C'est aussi un peu pour faire plaisir, par idéologie qu'on le fait.²¹⁹

Au niveau des avantages, la sécurité pour le producteur est bien entendu à la base du mouvement et l'avantage principal.

Je travaille principalement avec des paniers. Je calcule donc tout en paniers. Je fais l'équivalent de 120 paniers par semaine, et bien que ça fluctue c'est plus ou moins 50 équivalents de paniers vendus au magasin et le reste dans les GAC. Travailler avec des GACs c'est vraiment un avantage pour moi. Certains GACs s'engagent même pour un nombre fixe de paniers, d'autres

²¹⁷ Comme le permet le statut particulier des CUMA (coopérative d'utilisation de matériel agricole) en France.

²¹⁸ Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

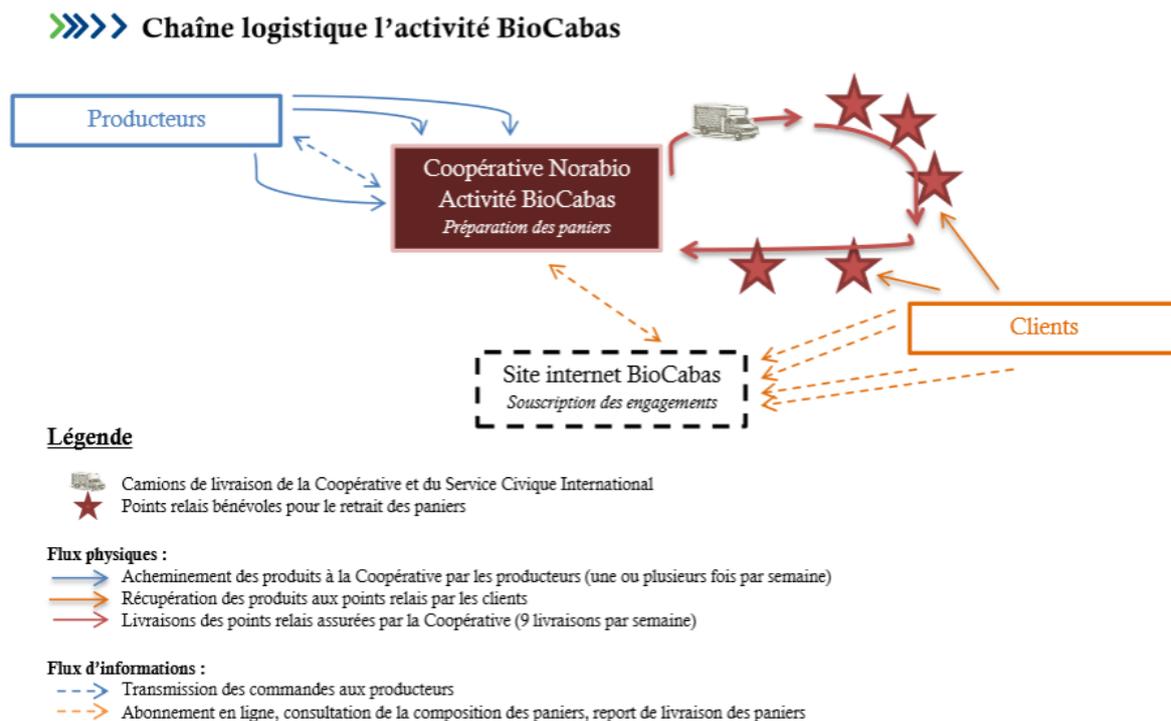
²¹⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*.

prépayent les commandes. Je sais calculer ma production en fonction des perspectives de vente.²²⁰

D'autres systèmes de paniers existent toutefois. Ces systèmes ne sont plus autogérés par les consommateurs mais par un acteur associatif ou commercial.

L'exemple de la coopérative NORA BIO²²¹ revient régulièrement dans les discussions comme organisation exemplaire. Les produits sont conditionnés en panier à la coopérative, où les 127 producteurs transportent leurs produits avant d'y être stockés. Si les quantités sont importantes, le projet envoie un transporteur et partage les coûts de transport avec le producteur. La fréquence de livraison des produits au stock dépend de leur conservation. Les paniers sont ensuite livrés par les jeunes du Service Civique International sur une centaine de points relais bénévoles où les consommateurs les récupèrent. Les consommateurs peuvent avoir des mois d'essai avant d'opter pour un abonnement de X paniers. Le consommateur a aussi la possibilité de reporter les paniers (pour ses vacances par exemple).

Figure 24 chaîne logistique de l'activité BioCabas



Source : Lacombe C. (2014)

Vente à la ferme mutualisée

Nombreux sont les acteurs de terrain ayant un magasin à la ferme et à chercher la diversification de leur gamme de produits vendus. L'idéal est de bénéficier de la

²²⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraicher indépendant*.

²²¹ <http://www.norabio.fr/fr/>

mutualisation du transport comme explicité ci-dessus, au travers de tournées efficaces.

Ainsi, certains producteurs revendent spontanément des produits locaux, pour compléter leur gamme.

Oui, ici [dans le magasin de la fromagerie] on vend des produits locaux, c'est tout ce qui accompagne le fromage : le vin, la confiture, le sirop. Je les appelle (...) et ils les apportent. C'est comme un magasin, mais on ne prend rien dessus, on a franchement une marge super réduite, c'est vraiment pour que les gens aient autre chose que du fromage. Ce sont tous des producteurs qu'on connaît : le voisin de ma grand-mère, une de mes amies, le miel c'était aussi via une amie, ou des rencontres sur les foires.²²²

D'autres se lancent dans des échanges de vente après avoir été en contact avec d'autres au travers d'un projet collectif. Les systèmes collectifs semblent être en ce sens de bons catalyseurs pouvant entraîner dans leur sillon la concrétisation d'autres échanges et mutualisations.

Le secteur agricole wallon (contrairement à la France) reste méfiant pour la mise en commun de matériel ou initiative. Cela ne signifie pourtant pas qu'ils ne sont pas solidaires, s'il y a un souci dans une ferme, tout le monde accourt pour donner un coup de main. Les mentalités évoluent et on voit de plus en plus apparaître des échanges comme la vente des produits d'autres producteurs dans les magasins à la ferme ou l'achat de matière première. Ceci est renforcé par la coopérative, le vendredi matin, maintenant Sébastien apporte également des livraisons pour d'autres producteurs.²²³

La coopérative me permet d'élargir ma gamme de clients et quelques échanges avec d'autres producteurs pour la vente de produits, on élargit la gamme dans les magasins.²²⁴

Certaines limites sanitaires sont toutefois contraignantes pour de petits espaces de vente qui ne peuvent multiplier les installations permettant d'accueillir différents produits incompatibles dans les mêmes espaces

Point de vente collectif

Les points de vente collectifs sont fort répandus en France²²⁵ et quasi absents en Belgique. À tour de rôle, les producteurs s'occupent de la vente en magasin. Cette structure collective permet de partager le temps de travail de vente et les coûts du local de vente ; tout en proposant des rayons attractifs et proches de la clientèle avec une gamme complète permettant aux consommateurs de découvrir les produits du leur

²²² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*.

²²³ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

²²⁴ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

²²⁵ Voir les expériences sur <http://www.reseaurural.fr/category/mots-clefs/point-de-vente-collectif>

territoire. Agricovert est l'exemple belge qui se rapproche le plus du modèle de point de vente collectif sans en être tout à fait un parce que tous les producteurs ne participent pas de façon équivalente à la gestion du point de vente. Une fois de plus, ici comme ailleurs, l'organisation collective peut permettre des variantes.

Interface de commande multi-acteurs et le catalogue commun

Nous abordons dans cette section, l'immense diversité de projets qui ont comme point commun, la mise en place d'une interface de commande en ligne ou d'un catalogue de commande en commun. La mise en œuvre concrète, l'organisation et les responsabilités varient et distinguent les projets les uns des autres ; faisant inévitablement varier leurs atouts et inconvénients pour les uns ou les autres.

Une première possibilité est qu'une personne intermédiaire entre les consommateurs et les producteurs crée un outil de commandes permettant de centraliser les commandes des clients et de les relayer directement vers le producteur. (Ex : « La ruche qui dit oui », « Topino », « E-famrz »).

Une seconde possibilité est que différents producteurs-transformateurs investissent dans un outil de commande commun, généralement au moyen d'une interface internet. Ils proposent ainsi leurs produits au sein d'une gamme étendue et diminuent la charge individuelle de travail de gestion des commandes.

Sur ces deux bases plusieurs variantes et trajectoires sont possibles.

Les commandes qui peuvent être faites par des consommateurs finaux (ex : Ruche qui dit oui, Cellier de la Haute-Sambre) ou par des professionnels (épiceries, restaurants) ou les deux (Agricovert, Li-terroir, etc).

Ce système peut être autogéré par les producteurs ou coordonné par une personne ou un service extérieur (ce qui semble plus fréquent). Le coordinateur peut également viser une autonomisation progressive des producteurs dans la prise en main du système ; ce qui nécessite généralement un temps d'accompagnement.

Au grand-duché de Luxembourg, il y a une coopérative qui ne vise pas à créer des magasins avec des franchises mais qui essaye d'aider les agriculteurs à créer leurs propres magasins qui deviennent souvent les dernières épiceries de village et donc la coopérative structure les agriculteurs entre eux pour qu'ils fassent un catalogue de produits. Un catalogue permet d'avoir un seul commercial qui peut démarcher les restaurants, les épiceries.²²⁶

Ces systèmes de commandes centralisées, comme tous les autres, présentent un certain nombre d'atouts et d'inconvénients.

Dans les catalogues des grossistes dédiées à l'Horeca dans les filières longues, on peut commander la veille pour le lendemain. Dans les supermarchés en ligne (home delivery ou drive in), le délai entre la commande et la livraison est un rien plus long mais reste souple quant au jour de la semaine. Ces délais et flexibilités ne sont pas (encore) équivalents dans les systèmes existants en CC. Généralement une

²²⁶ Adapté de Rassart J., Crédal (Agence-conseil), rencontré le 06-11-2015.

commande doit être faite dans un délai préétabli, un jour fixe de la semaine. De même, le jour de livraison est constant également pour permettre aux producteurs de préparer leurs commandes.

C'est très difficile de travailler avec l'Horeca, ils sont habitués à La Provençale où on peut téléphoner 24h sur 24 et être livré le lendemain. Ils ont une force de frappe immense, ils ont je ne sais pas combien de camions qui circulent. Nous notre logistique est assez rigide. ²²⁷

Un autre désavantage majeur de ce type d'interface est la prise de risque prise par l'acheteur qui ne voit pas le produit, d'où l'importance d'une interface optimale, fonctionnelle.

La commande par internet reste un frein pour le client qui ne peut voir le produit, le choisir. Par exemple 6 oignons sont 6 gros ou 6 petits, quel est le calibre ? Quelle va être leur fraîcheur ? Séverine dit que c'est aussi difficile pour le producteur qui doit passer par un intermédiaire pour inscrire de nouveaux produits ou ajuster la description de son produit. Elle, elle serait plus preneuse d'un marché. ²²⁸

Par contre, l'avantage incontestable de ces systèmes est la limitation de la charge de travail aux produits disponibles et aux disponibilités des producteurs : le producteur ne propose que ce qu'il veut et ne prépare pour la vente que ce qui est commandé, réduisant fortement le risque d'inventus et de gaspillage.

Au niveau de la logistique du transport et de stockage des produits, toutes les configurations sont ici encore possibles. La mutualisation de l'interface de commercialisation n'implique pas forcément une mise en commun des problématiques du transport. Parfois, malgré que la vente soit collective, le transport reste en effet individuel. Cette question reste problématique et difficile à résoudre dans les projets où les producteurs mutualisent un système de vente mais les transports se font de façon individualisés. ²²⁹

Une autre possibilité dans ce type de réseau existe toutefois pour limiter le nombre de trajets inefficients : la mise en place de **seuils minimums** à atteindre pour qu'il y ait commande effective et déplacement. La « Ruche qui dit oui » prévoit le remboursement au consommateur de produits qui ne seraient pas livrés, ce qui peut arriver si le producteur n'atteint pas le seuil minimum de commande pour faire le déplacement. Au sein d'un *groupement de producteurs et d'épiciers** wallon, cette réflexion est en cours également.

Il y a déjà certains producteurs chez qui on va, franchement, on y a va parce que c'est la logique solidaire de notre projet mais si on calcule économiquement... C'est quelque chose qu'on n'a jamais vraiment fait pour les producteurs mais on a fixé un critère de chiffre d'affaire pour les épicerie

²²⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

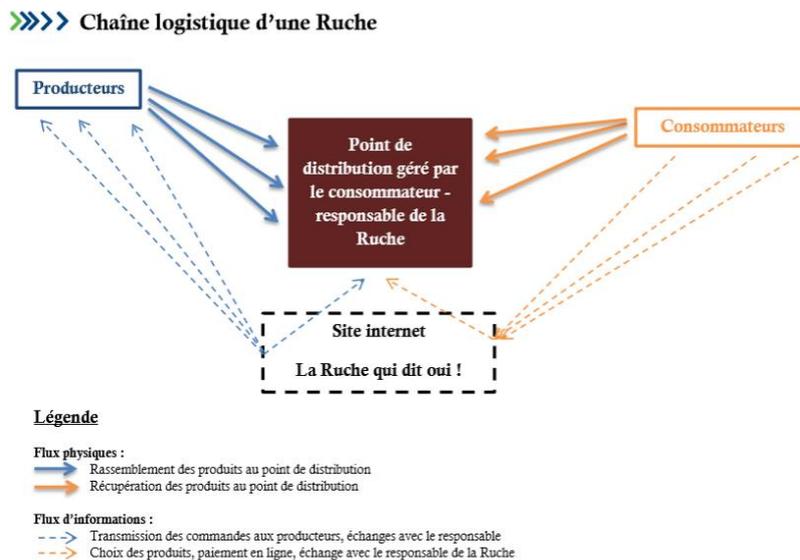
²²⁸ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

²²⁹ Lacombe C. et al. (2014)

qui achètent, elles doivent commander pour 50€ minimum. Par contre, on n'a pas mis ce critère-là pour les producteurs parce que ça nous semblait un peu trop vache de dire « il n'a pas eu 50€ de commandes cette semaine, on ne va pas chez lui ». Ça serait peut-être une manière de les pousser à faire un choix. « Est-ce que c'est intéressant de rester ? » Ils payent sur le chiffre d'affaire transporté donc eux ne voient pas que nous on fait des km. On pourrait jouer la carte de la solidarité : voilà il y a 2 pots de miel qui manquent pour arriver au minimum : « Allez ! Commandez ! »²³⁰

Le système de « La ruche qui dit oui » est un bon exemple de centralisation des commandes mais bien qu'un rapprochement soit fait des consommateurs via des points dépôts, les producteurs et consommateurs, sauf initiatives informelles, se déplacent individuellement.

Figure 25 Chaîne logistique d'une Ruche



Source : Lacombe C.,(2014)

Intérêts et freins des formes logistiques multi-acteurs

Les solutions qui passent par une forme d'organisation collective semblent être une solution de bon sens pour l'amélioration de la logistique. Si une fois en place et fonctionnelle, ces solutions semblent une piste pour l'amélioration logistique, **pourquoi ne se multiplient-elles pas davantage ?**

La **littérature** témoigne d'un certain nombre de réticences que les acteurs auraient face à ces organisations logistiques multi-acteurs. Certains seraient réticents à une certaine « institutionnalisation » des circuits. D'autres soulignent que les agriculteurs ne sont pas en capacité de se conformer aux contraintes logistiques d'un tel modèle

²³⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

et aux besoins de coordination qu'il entraîne, ou ne le jugent pas forcément adapté à leurs aspirations.²³¹ Mais pourquoi ?

Dans le guide de Gabnor, l'enquête a révélé que « deux grandes catégories de freins ressortent : le principal frein est humain, d'ordre psychologique et culturel. Le second type est technique, d'ordre matériel. »²³²

Les freins suivants, au départ pour la plupart inspirés de la liste de l'étude faite par Gabnor (2015), ont été également exprimés par les acteurs rencontrés au cours du présent projet de recherche. Beaucoup de ces freins sont les corollaires des difficultés de structuration de filière.

Individualisme et résistance au changement dans le monde agricole

Pourquoi en France les exemples de projets collectifs fleurissent ? Plusieurs personnes suggèrent qu'il pourrait s'agir d'une différence de mentalité entre pays. Il est dès lors étonnant de retrouver cet argument de la logique individualiste dans une étude française ayant fait une enquête auprès des producteurs par rapport à la mutualisation. Ce trait pourrait n'être qu'un symptôme et non une cause. Un symptôme de tous les freins énoncés ci-dessous notamment.

Si de nombreux échos nous ont été faits de cette inertie et de cette résistance liées à ce trait culturel individualiste, certains acteurs nuancent.

En France une coopérative fonctionne, en Belgique, il y a une grosse difficulté pour créer une coopérative, parce qu'il y a cet esprit un peu individualiste du producteur, en tout cas du gros producteur qui ne voit pas pourquoi il irait chez son voisin qu'il considère comme son concurrent. Ce qui n'est pas le cas chez les petits, ils sont obligés de coopérer, le voisin n'est pas un concurrent mais un partenaire, on peut se donner de l'aide, s'échanger des techniques et des légumes. Avec les petits, il y a un esprit plus favorable à la coopération.²³³

L'appartenance à un réseau (type « La ruche qui dit oui » ou un système de panier) semble favoriser les échanges et la mutualisation, ce lien a été statistiquement vérifié en France²³⁴. Parmi les agriculteurs interrogés dans l'étude précitée (Blanquart, 2015), il y a une tendance à être plus nombreux à mutualiser parmi ceux qui pratiquent la commercialisation via « La ruche qui dit oui » et autres types de paniers. Le cercle vertueux est peut-être là et prend du temps à être mis en place.

Manque de confiance et peur de la concurrence

La problématique la plus récurrente de toutes, semble être la crainte de la concurrence et de la transmission d'informations sensibles aux concurrents, du partage de sa clientèle. Ces craintes pourraient témoigner d'un manque de confiance dans les systèmes solidaires.

²³¹ Blanquart C., et al, 2015.

²³² Gabnor, 2015, p.14

²³³ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

²³⁴ Blanquart C., et al, 2015.

Quand ils sont venus me voir, je me suis dit « Aie, aie, aie, ça ne va pas le faire ... il y en a qui vont pas être d'accords, va y avoir des conflits, un va vendre plus que l'autre, ou si un de mes clients prend du beurre chez quelqu'un d'autre ou vice versa » Mais maintenant je suis contente d'y être mais c'est clair que je n'aurais jamais imaginé ça.²³⁵

Cependant les exemples de mutualisation voient le jour et se multiplient, lentement mais sûrement. Dans les initiatives, la concurrence est une problématique centrale, qui resurgit régulièrement et dont les craintes doivent être apaisées dans les discours et dans les faits.

On n'a jamais vraiment défini ce que c'était notre philosophie mais je crois qu'on est plus ou moins d'accord sur ce qu'elle est. Et j'étais très contente d'entendre que la concurrence est ailleurs. La concurrence ce n'est pas les épiceries ou les producteurs du groupement mais bien les grandes surfaces, l'agro-industrie.²³⁶

Dans cette charte on a quand même mis qu'on se réservait le droit d'entrée en fonction de l'offre et de la demande, pour éviter une trop grande concurrence.²³⁷

Lorsque les prix sont alignés, cette peur de la concurrence avec les collègues peut également être due à un manque de confiance en son produit. Pour certains, la concurrence est une émulation à travailler régulièrement sur le rapport qualité-prix de son produit.

Si moi cette semaine j'ai plus de carottes et qu'il y a un client qui en veut, (...) s'il y a un autre producteur dans la coopérative qui propose des carottes (...) et qu'il se dit que ses carottes sont meilleures et bien tant pis pour moi ²³⁸

Crainte de la surcharge de travail et du développement de l'activité

Toujours d'après l'étude Gabnor²³⁹, le frein principal au changement potentiel vers ce type de solution mutualisée, même clé en main, est le fait que ce service est avant tout associé à une opportunité pour atteindre d'autres marchés et développer son activité et non comme une alternative à l'existant (sans objectif de croissance d'activité). Cette vision effraye les producteurs satisfaits de leurs volumes et rythmes ou ceux qui jugent avoir atteint la cadence maximale.

Nous avons en effet eu quelques témoignages allant dans ce sens.

Les gens sont méfiants. Quand on a proposé le système, il m'a répondu « non c'est trop de travail ». Il ne voulait pas. Mais maintenant qu'il a compris qu'il ne produit que ce qu'il a envie de proposer et que ce qui a été effectivement

²³⁵ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*

²³⁶ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*

²³⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

²³⁸ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*

²³⁹ Blanquart C., et al, 2015.

vendu, il est satisfait de cette manière de fonctionner. Il n'a jamais de stock. Et ils sont payés tout de suite en plus, contrairement aux grandes surfaces, ici dans la semaine, ils sont payés.²⁴⁰

Le levier à activer pourrait être une fois de plus la communication et la sensibilisation aux coûts réels de la logistique, éventuellement au travers d'un outil de monétarisation, afin de découpler changements logistiques et augmentation de la charge de travail. Il faut pouvoir démontrer qu'optimisation logistique peut, à terme, diminuer les charges de travail et libérer du temps.

C'est important que ces producteurs se rendent compte qu'ils doivent augmenter le prix de leurs produits, ils ne doivent pas travailler à perte. En CC c'est particulièrement important de tout calculer, les coûts mais surtout aussi le temps, parce qu'il y'en a plein qui disent qu'ils ne font pas appel à un grossiste parce que « c'est 20 ou 30 % de leurs marges, c'est énorme, je ne veux pas ». Oui mais ont-ils calculé le temps que cela leur prend de faire autrement. Et bizarrement le temps ça n'est pas de l'argent, non ils ne sont pas censés travailler 12 ou 14h par jour ! Parfois ils perdent vraiment leur temps et feraient mieux de prendre un grossiste que de faire tout un circuit désorganisé, il y a l'essence, le temps le camion frigo.²⁴¹

Peur de l'interdépendance

Bien sûr de nombreux acteurs ont également peur de ne plus pouvoir être le seul maître à bord, que ce soit au niveau de la gouvernance, de la planification ou d'une éventuelle dissolution de capital. Cette crainte de dépendre des autres n'est pas spécifique à la logistique. Toutefois, une crainte de l'interdépendance des moyens logistiques apparaît aussi car elle peut jouer un rôle contraignant sur le travail en amont. L'articulation entre les pôles de vente et de production/transformation est moins flexible (sauf dans le cas des systèmes de commandes en ligne). Par exemple, déplacer des livraisons peut entraîner un changement d'organisation dans la production. Coordonner ces changements peut s'avérer plus difficile lorsqu'on fonctionne à plusieurs en tournées que si la vente se fait de façon isolée.

Plusieurs acteurs émettent aussi le risque d'être impactés par les mauvaises pratiques des collègues, d'être associés à eux à leurs dépens. Chaque partenaire doit faire confiance aux autres, ce qui pour les producteurs de produits plus périssables, fragiles ou aux contraintes sanitaires importantes peut sembler problématique.

Il y a aussi une question de contrôle des produits qui arrive. S'il passe prendre mes produits, et qu'il s'arrête t'imagines, mes glaces sont fondues.²⁴²

Des critères d'adhésion, avec des règles internes, type règlement d'ordre intérieur sur la qualité ou sur le conditionnement peut également être un plus. Les leviers à activer ici, peuvent être également la promotion d'une bonne gouvernance, garante des avis

²⁴⁰ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*

²⁴¹ Adapté de Beaudelot A., Biowallonie, rencontre le 28-10-2015.

²⁴² Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*

de tous et la prévision d'une certaine flexibilité dans le système. Il peut être également utile de communiquer et sensibiliser sur les intérêts d'être à plusieurs : gagner en force et visibilité, diversifier le panel de clients, etc.

Ensemble on est plus forts et si on doit aller voir une banque pour acheter une machine, on va à trois. Et on montre notre carnet de commandes à trois.²⁴³

Pertes de relations sociales

Pour les producteurs habitués à la vente directe, le passage par un service logistique ou l'optimisation de sa logistique et de son système de vente, peut diminuer les contacts directs avec les clients, au cours desquels il est également plus facile de réagir en cas de problème.

Le boucher de la coopérative [qui ne vient pas livrer et n'a donc pas de contact client] est de caractère inquiet, il demande toujours des nouvelles de sa livraison.²⁴⁴

Complexité de la coordination, gestion

La coordination de flux matériels et immatériels qui s'adaptent aux fonctionnements de plusieurs acteurs, aux besoins et préférences spécifiques, peut relever du véritable casse-tête. La délégation ou le soutien d'une personne neutre est pour cette raison souvent mis en œuvre dans les exemples existants. L'utilisation de logiciels adaptés aux besoins et la construction progressive d'outils informatiques partagés en ligne permet une bonne circulation des informations et facilite souvent la coordination à terme.

On a beaucoup simplifié la logistique, avant on travaillait avec un fichier Excel, maintenant on travaille avec un site de commandes, ça me permet de gagner beaucoup de temps, pour pouvoir pérenniser cela, simplifier nos manipulations.²⁴⁵

Une autre composante de la complexité concerne la répartition des charges liées aux services logistiques. Il peut être difficile d'évaluer le coût du service pour chacun, surtout lorsque les poids des uns et des autres dans les produits transportés varient. Il convient de fixer un prix juste pour chacun et consenti par tous.

La contribution a évolué au fil des années. Chaque adhérent qu'il soit producteur, restaurateur ou épicier paye une cotisation annuelle par entreprise ou personne, qui est d'une quarantaine d'euros. Cela permet de recevoir le catalogue et de pouvoir y figurer et/ou commander. Ces 40 €

²⁴³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*.

²⁴⁴ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

²⁴⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

symbolisent aussi l'adhésion au projet. À cette cotisation forfaitaire, s'ajoute une participation sur le chiffre d'affaire transporté.²⁴⁶

Nous prenons une marge de 20% sur la revente, ce qui nous permet d'investir dans les frigos, le site internet, la communication, ... à terme on voudrait engager une personne. (...) On essaye de faire que 10% soient pris en charge par le consommateur qui veut un produit de qualité et est prêt à investir plus pour un prix juste et que de l'autre côté 10% soient payés par le producteur, pour qui c'est un service. Ça nous semble être un juste milieu.²⁴⁷

Répliquabilité limitée

Il est également intéressant de noter qu'une infinité de solutions logistiques collectives est envisageable, leur foisonnement provient en grande partie de ce que l'on pourrait appeler « innovations sociales ». **Dans la réalité, les formes logistiques sont bien entendu moins théoriques** que dans cette fiche **et plus hybrides**. Un système peut inclure une mutualisation tout en mélangeant des aspects provenant d'autres types de systèmes. Cette nature hétérogène et unique rend l'analyse assez complexe, chaque système doit être regardé dans sa spécificité.

Un produit n'est pas l'autre et chacun a des spécificités en matière de logistique : chaîne du froid, DLC courtes ou longues etc.

Ce qui a de plus compliqué dans le pain c'est de le distribuer, ça coûte extrêmement cher. Il faut y aller tous les matins.²⁴⁸

Cette unicité est aussi due à l'organisation du système, à l'individualité des acteurs qui le composent mais aussi au fait qu'**un territoire n'est pas l'autre**. L'offre déjà présente en CC sur un territoire peut être plus ou moins forte ; la concurrence conventionnelle également ; la démographie et caractéristiques sociodémographiques ainsi que la proximité des clients modifient la demande.

Ainsi « **aucune initiative n'est duplicable en l'état**, faciliter des retours d'expériences, organiser des voyages d'études avec les producteurs semble intéressant pour faire travailler concrètement les producteurs sur leur projet. »²⁴⁹

²⁴⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec la coordinatrice d'un groupement de producteurs et d'épiciers*.

²⁴⁷ Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs*.

²⁴⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*.

²⁴⁹ Gabnor, 2015

11.3.4 Autres solutions logistiques en CC

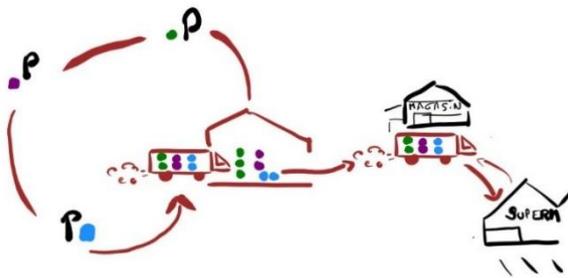
EN BREF

Avis diversifiés sur l'apport, le rôle et le potentiel de développement dans les filières en CC

- des grossistes
- des plateformes logistiques

Grossistes

Figure 26 Logistique via grossistes



La question des grossistes est également revenue plusieurs fois durant les discussions.

De par leur nature d'acheteurs-revendeurs, ils jouent un rôle important dans la logistique des acteurs concernés. Bien sûr, pour un certain nombre d'acteurs actifs en circuit court, l'objectif est de travailler sans intermédiaire et ils essayent donc de s'en passer ou de trouver d'autres façons de fonctionner pour être le moins dépendant d'eux possibles. Certaines initiatives présentent des pistes intéressantes en matière de compromis.

Biosphère [magasin Bio] fait du CC avec 7 ou 8 maraichers à 15/20 km. Les maraichers envoient la liste de ce qu'ils ont chaque dimanche, elle prend ce qu'elle veut et après seulement elle passe commande chez les grossistes. Évidemment ça ne marche que si le magasin est assez grand pour pouvoir demander aux producteurs d'envoyer toutes les semaines la liste et avoir des commandes assez grande chez Interbio et Biofresh.²⁵⁰

Ils nous ont dit « visez plutôt un supermarché, ça permettra d'avoir du volume avec des prix intéressants, si vous voulez outrepasser le grossiste faut passer par là »²⁵¹

Les grossistes jouent un rôle d'intermédiaire historique, notamment dans le cas des grossistes spécialisés en produits laitiers par exemple. Certains producteurs ne

²⁵⁰ Adapté de Beudelot A., Biowallonie, rencontrée le 28-10-2015.

²⁵¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des membres actifs d'une coopérative de consommateurs*.

veulent/peuvent pas travailler uniquement en vente directe et les grossistes sont des acteurs classiques dont la position de force permet d'écouler des volumes importants.

Le grossiste achète, il fait pression sur le prix mais pas tous. Parfois c'est arrivé. Real ou Dupont sont des grossistes qui ont un panel de fromages de 200 fromages belges, eux ils arrivent et ils prennent tout le rayon. Ils ont beaucoup plus de poids dans la négociation et arrivent à avoir des prix nettement moindres, je vais dire comme ça.²⁵²

Toutefois, ils sont parfois critiqués pour leur manque de transparence, des marges élevées, un manque de flexibilité défavorable au niveau des volumes.

Les grossistes vont faire 15% en vendant à leurs crémiers mais ce sont les grandes surfaces qui se font le plus de marge. Chez les grossistes, les marges pour nous sont serrées. Nos grossistes vont dans les moyennes surfaces, mais nous on ne sait pas très bien où vont les produits.²⁵³

On s'est retrouvés chez Spar mais par l'intermédiaire d'un grossiste qui ne nous a pas dit qu'on allait se retrouver là. Les commandes n'étaient pas claires du tout. Ils ne commandaient rien puis du jour au lendemain d'énormes quantités. Du coup on refusait de vider nos caves pour eux et de livrer tout ce qu'ils voulaient et ils nous retiraient des « indemnités pour rupture de stock ». S'il y avait des problèmes de qualité de produit, ils remballaient toute la palette, à nos frais, lorsqu'il y avait une tâche blanche sur la croute, alors que pour nous c'est tout à fait normal. Ils ne connaissent pas le fromage dans la grande distribution. Les autres grossistes avec qui on travaille ont essayé de travailler avec les supermarchés, mais on leur dit qu'on a eu une mauvaise expérience, qu'on ne veut plus travailler comme ça.²⁵⁴

Mais dans une certaine mesure, les grossistes ne sont pas à bannir pour autant.

TCO qui veut se fournir en local se fournit chez Interbio et elle y trouve son compte, et cela pose la question des grossistes tient, pourquoi pas les grossistes ? On est un peu dans l'entre-deux, quelles est leur gouvernance, qu'est ce qui a derrière ? Quel est le pouvoir décisionnel ? Apparemment, c'est transparent, tu sais de qui ça vient, pour un grossiste, il semble durable selon ce critère mais comment faire pour que tout ce monde convaincu se rencontre ?²⁵⁵

Les grossistes semblent avoir un rôle à jouer pour de nombreux acteurs et sont appelés à se positionner. Les conditions de négociation des producteurs en CC auprès des grossistes qui souhaiteraient s'impliquer en CC pourraient faire l'objet d'une réflexion (en vue de créer un contexte favorable et sécurisé), un peu comme celle menée pour les plateformes logistiques provinciales et l'introduction de produits CC dans la grande distribution. Cela pourrait déboucher sur une charte ou des contrats-

²⁵² Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

²⁵³ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*.*

²⁵⁴ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*.*

²⁵⁵ Adapté de Fierens E., Inter-Environnement Wallonie, rencontrée le 18-06-2015.

types avec des conditions favorables aux producteurs désirant travailler en CC via des grossistes.

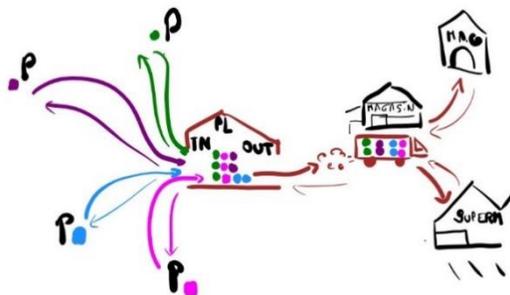
Si ce n'est pas possible de faire en vente directe (parce qu'on ne peut pas tout faire), il faut essayer de voir comment les intermédiaires, les magasins, les grossistes peuvent jouer un rôle dans cette économie juste ; les inclure dans les discussions, les réflexions sur « qu'est-ce qu'on a besoin ? »²⁵⁶

De nouveaux types de grossistes, spécialisés dans leurs débouchés, en bio, en local, voient également le jour, développé par des acteurs de terrain. Le grossiste en produits frais et bio Ecodis²⁵⁷, producteur de fromage originellement (ferme Grodent). Les initiatives de grossistes atypiques mériteraient sans doute d'être répertoriées et comparées aux formes plus classiques pour en retirer d'éventuelles bonnes pratiques et/ou les soutenir si elles s'avèrent porteuses et répondent à un besoin.

Quand les producteurs et les distributeurs se mettent ensemble parce qu'ils ont des enjeux similaires, le rapport de force s'inverse par rapport aux distributeurs et aux grandes surfaces. Au Luxembourg par exemple, avec les producteurs et Oikopolis qui joue le rôle de transformateur et de grossiste et qui va négocier avec la grande distribution, il y a évidemment une autre force que si deux producteurs se mettent ensemble pour négocier.²⁵⁸

Plateforme logistique CC regroupant en un point les produits à transporter

Figure 27 Les plateformes logistiques



La plateforme logistique qui est la plus souvent citée est CPL-Promogest en province de Liège. Elle a aussi été la première à fonctionner. Elle regroupe désormais les produits de 90 producteurs, soit 1000 références.²⁵⁹ Créée au départ en partenariat avec Carrefour, elle est aujourd'hui ouverte à d'autres enseignes. Fruit d'une réflexion concertée, la plateforme prend à son compte un ensemble d'adaptations nécessaires à l'entrée des produits locaux dans la grande distribution comme l'identification des produits, leur référencement auprès des magasins, la gestion des commandes des magasins, l'enlèvement, le groupage des produits et les livraisons en magasin mais

²⁵⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un maraîcher indépendant*.

²⁵⁷ www.ecodis-bio-frai.be

²⁵⁸ Adapté de Herz J.-F., SAW-B (Agence-conseil), rencontré le 19-06-2015.

²⁵⁹ Matinée échange « logistique et circuits courts » du 27 mars 2015, Gembloux, organisée par le CRCC, Créa-job et Diversiferm

aussi la gestion de la facturation et le suivi des paiements. Ils assurent également une facilitation des démarches logistiques et administratives pour les producteurs.

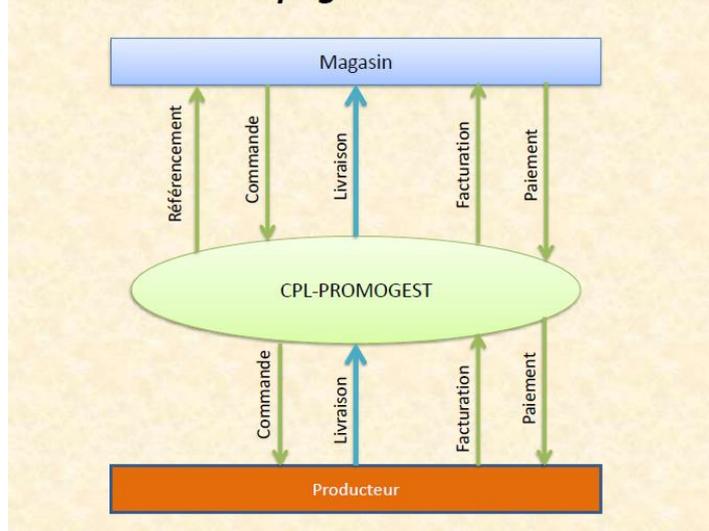
Plusieurs avantages recherchés par le projet font parler d'eux et sont relayés spontanément sur le terrain, tels que :

La mise en place d'une charte signée par les grandes surfaces qui protège les producteurs (prix, marge, délais de paiement)

Une marge fixe sur les produits vendus et une plus grande proportion de la valeur totale du produit acheté pour le producteur.

Figure 28 Le modèle logistique de CPL-Promogest (Province de Liège)

Commande-Groupage-Livraison-Facturation



Source : Marc Vanbergen, CPL Promogest ²⁶⁰

Dans le Hainaut, les producteurs ont préféré ne pas passer par une plateforme, ils vont directement livrer dans les grandes surfaces mais avec une charte assurant une protection équivalente à celle obtenue à la plateforme Promogest.

Les provinces sont libres de la forme choisie. Le modèle Promogest a cependant inspiré l'initiative de l'asbl « Made in BW » dans le Brabant wallon, décrite comme sa petite sœur. Le projet est né d'une collaboration de la Province, du GAL Culturalité et est soutenu par les groupes Carrefour et Delhaize. En province de Namur, bien que partis d'un autre constat (mobiliser les infrastructures existantes – chambres froides etc. – inutilisées une grande partie de l'année), la criée de Wépion joue le rôle de plateforme logistique CC. Le modèle suivi est aussi celui de Promogest.

D'autres projets de plateformes existent également sans le soutien du secteur de la grande distribution. La province du Luxembourg a soutenu l'asbl Futur Simple à Saint-Ode dans la mise en place d'une plateforme logistique où des services de stockage,

²⁶⁰ Matinée échange « logistique et circuits courts » du 27 mars 2015, Gembloux, organisée par le CRCC, Créajob et Diversiferm

de nettoyage et de conditionnement des produits sont possibles sur devis en plus des livraisons. Une camionnette remonte hebdomadairement sur Bruxelles.

En province du Luxembourg toujours, en partenariat avec le Parc Naturel de Gaume (asbl Cuestas), Idelux et la commune de Tintigny, la *Coopérative fermière de la Gaume* tente de mettre en place un hall relais économique de 300 m². Ce Hall permettra de distribuer des produits locaux à destination des collectivités, de l'Horeca, des transformateurs et épiceries fines. Des opérations de conditionnement sont également prévues.

Les plateformes présentent un certain nombre d'atouts généralement reconnus de tous mais ne sont pas exemptés pour autant de critiques, dont certaines semblent assez récurrentes, certaines liées à des manques, plus souvent sur des craintes ou sur le principe de subvention.

Aucune des plateformes ne livre les **collectivités**, même si au Luxembourg, c'est une option dans le projet.

Avec les plateformes il y a du potentiel parce que c'est ce qui manquait dans le projet « Appétit champs », mais est-ce que ces plateformes sont adaptées aux besoins de la restauration collective ? Elles ont des besoins spécifiques : du volume, de la 4^{ème} gamme, elles ont des fonctionnements spécifiques, etc. On ne peut pas encore leur demander de se préparer pour la collectivité parce qu'il n'y a pas encore assez de demande. ²⁶¹

La question de la subvention et de l'aide financière est plus épineuse et les avis sont partagés.

Plusieurs personnes nous ont dit penser que les **pouvoirs publics ont un rôle important** à jouer en matière de logistique pour développer les circuits courts ; ces personnes se réjouissent donc de l'avancée des plateformes et autres projets soutenus financièrement d'une manière ou d'une autre.

Ce sont souvent des plateformes subsidiées. Heureusement, aussi non ça n'existerait pas aujourd'hui. Il y a peu de privés qui veulent aujourd'hui investir dans la logistique de produits en CC parce qu'il y a beaucoup de données inconnues. On sait déjà que les produits en CC coûtent plus chers. Et si on vient inclure un opérateur privé là-dedans qui va demander 10 à 30% de la valeur des produits. On dépasse donc certains plafonds. ²⁶²

Toutefois certains émettent de grosses réticences sur ces **subventions et leur impact sur l'économie**.

Par rapport à ces plateformes subsidiées par les provinces, il peut y avoir aussi une réflexion sur le fait que la rentabilité de l'outil risque de passer après le fait que c'est d'abord un outil au service des producteurs. Au moins selon moi ça a aidé à la structuration de la filière en offrant cette masse critique

²⁶¹ Adapté de Fierens E., Inter-Environnement Wallonie, rencontrée le 18-06-2015.

²⁶² Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

suffisante. Il faut favoriser une réflexion sur le statut juridique de ces plateformes.²⁶³

L'initiative comme ça n'est pas mauvaise, mais je trouve ça bizarre que l'argent du citoyen soit utilisé pour ça, uniquement pour la grande distribution, qu'ils promotionnent les produits locaux partout OK, mais que dans la grande distribution moi j'ai un peu du mal avec ça. ²⁶⁴

Il n'est pas évident de se positionner par rapport à ces plateformes et leur rôle dans le développement des CC ; elles ne font pas l'unanimité.

Dire si c'est bien ou pas, ce n'est pas notre rôle, la GD se positionne sur les produits locaux donc voilà. Ça peut être une opportunité pour pas mal de producteurs. Je sais qu'il y a pas mal de producteurs qui trouvent ça intéressant et ça leur permet de vendre des volumes etc. il y a par contre pas mal de producteurs qui ne veulent absolument pas rentrer dans la GD parce qu'ils disent que la GD tue leur réseau local de distribution, les petits épiceries etc.²⁶⁵

Mais la grande distribution, ils recherchent des produits régionaux pour faire rentrer les gens dans leurs magasins pour qu'ils achètent. On m'a harcelé pour que je participe, j'ai été dans leur bureau à Liège où ils achètent, elle n'en avait rien à foutre de mon produit, elle voulait juste du local. Elle disait, oui on prend, elle ne savait même pas ce qu'elle prenait.²⁶⁶

Une observation de leurs impacts directs et indirects sur le long terme, tout au long de la filière, avec prise de recul, pourrait sans doute être bénéfique pour objectiver ces atouts et critiques, assoir les acquis et limiter les risques d'impacts négatifs.

²⁶³ Adapté de Fierens E., Inter-Environnement Wallonie, rencontrée le 18-06-2015.

²⁶⁴ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*.*

²⁶⁵ Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

²⁶⁶ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*.*

ANALYSE DE FILIERES



12 FILIÈRE CÉRÉALES - BOULANGERIE

« Ici, on revient aux bases de la boulangerie. On travaille avec de la farine de la meunerie, de l'eau du sel c'est tout. Dans d'autres boulangeries, ils mettent plein d'améliorants. C'est le travail du boulanger qui fait la différence ici. Le point fort c'est qu'on travaille avec des matières premières et qu'on s'y adapte et ça c'est valorisant ! »²⁶⁷

12.1 INTRODUCTION

La filière céréales-boulangerie a été choisie pour questionner les filières alimentaires en CC car elle est actuellement une filière en mouvement où se côtoient des acteurs aux profils très variés ; de la boulangerie industrielle aux boulangeries artisanales ; du boulanger de père en fils aux boulangers en reconversion professionnelle à la recherche d'idéaux et de valeurs. Côté consommateurs aussi les profils et habitudes varient. Les achats de boulangerie en grande surface sont rentrés dans les mœurs alors que les achats dans les boulangeries de quartier persistent tout de même et ce, dans une autre mesure que pour les autres catégories alimentaires. Ceci pourrait être une piste intéressante à saisir pour le développement de CC.

La filière céréales-boulangerie est intéressante dans le cadre de ce projet également parce qu'en dehors de la vente de farine, le process nécessite différentes étapes de transformation des matières premières vers des produits finis consommables, étapes que les acteurs doivent organiser, structurer et coordonner. L'articulation et les trajectoires prises par les acteurs peuvent éventuellement être posées en miroir pour soulever par comparaison d'autres questions et réalités dans d'autres filières.

Dans cette note, nous présenterons les différentes étapes de la filière, de la production à la vente et en présenterons les grands enjeux. Nous passerons ensuite en revue les enjeux les plus importants pour le développement de cette filière en CC et des différents maillons.

Cette note est le résultat d'un travail de recherche et de collecte d'informations auprès d'un nombre limité de documents, d'experts et d'acteurs. Il ne prétend donc pas à l'exhaustivité ou à la rigueur d'une étude statistique. Sa portée doit plutôt être vue comme exploratoire et a davantage pour objectifs la réflexion et la mise en perspective. Pour ancrer les propos et le travail de recherche dans l'expérience de terrain, nous avons collectionné un certain nombre de témoignages, provenant d'acteurs travaillant à différentes étapes de la filière. Ces témoignages seront le plus présents possibles pour illustrer les constats et problématiques. Toutefois, pour le lecteur pressé, le texte peut être lu sans détour par les paroles d'acteurs.

²⁶⁷ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les employés d'une entreprise de boulangerie**

12.2 LES ÉTAPES ET ACTEURS DE LA FILIÈRE BOULANGERIE EN CC268

Filière boulangerie = de nombreux métiers et de nombreux produits et matières premières. Dans cette note, nous travaillerons uniquement sur la branche artisanale (sous-secteur Nace-bel²⁶⁹) et sur les produits issus des céréales.

Classiquement, les matières premières issues des producteurs sont assemblées et travaillées par le boulanger de façon à produire, recettes à l'appui, différents produits de boulangerie. Dans cette note, nous ne considérons que les céréales qui sont le composant majoritaire du pain.

Les céréales subissent une première transformation avec sa mouture sous forme de farine. Mais un certain nombre d'autres matières premières et de produits de première transformation (généralement industrie alimentaire ou chimique) rentrent également dans la fabrication du pain et pâtisseries, qu'elles soient brutes ou non: œufs, lait, produits laitiers, graisse et huile végétale, sucre, fruits, graines, épices, mix pour levures, crèmes, pâtes, arômes, agents conservateurs, additifs et colorants²⁷⁰.

En Belgique, la filière boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie forme un tout. Toutefois, la nomenclature NACE-BEL distingue 2 sous-secteurs : la boulangerie industrielle et la boulangerie artisanale. La distinction entre les deux est basée, non pas sur la nature des produits, mais sur la taille de l'entreprise et le nombre d'employés. Ces sous-secteurs appartiennent à des commissions paritaires différentes. Nous nous sommes centrés sur les boulangeries artisanales bien que les produits se vendent sur un même marché et que, comme on le verra, les deux sous-secteurs ne sont pas complètement étanches.

Les acteurs des différentes étapes de la filière sont de natures variées et s'organisent au sein de la filière de façons multiples. Nous présentons et expliquons les enjeux pour chacune de ces étapes dans le chapitre qui suit.

Un certain nombre d'acteurs périphériques soutiennent, réglementent, accompagnent ou sont actifs en formation ; nous reviendrons sur certains d'entre eux également.

12.3 LES PROBLÉMATIQUES PAR ÉTAPE

Filière boulangerie-céréales = plusieurs étapes et métiers dont les problématiques sont spécifiques :

- Production des céréales

- Stockages, tri, nettoyage

- Meunerie

²⁶⁸ Nous nous intéresserons dans cette fiche à la filière céréales-boulangerie. Nous n'avons pas posé de questions sur les articles de pâtisseries (par ailleurs très minoritaires chez les boulangers rencontrés). Nous faisons donc ici volontairement un focus sur la filière du pain.

²⁶⁹ Nomenclature statistique des activités économiques dans la Communauté européenne, version belge

²⁷⁰ Notons que l'utilisation de certains de ces produits, comme les œufs ou le lait cru induisent la conformité à la réglementation spécifique concernant ces produits. Les boulangeries-pâtisseries dans le secteur de transformation qui utilisent des produits crus d'origine animale tels que du lait cru, des œufs frais ou de la viande crue, doivent détenir un agrément.

- Boulangerie
- Commercialisation

12.3.1 La production de céréales

Problématique de la production des céréales :

- Différentes techniques et niveaux de mécanisation différencient les producteurs rencontrés
- Multiples valorisations complémentaires aux céréales alimentaires sont possibles
- Labellisation bio → multiples positionnements auprès des acteurs rencontrés : vue comme une compensation des rendements, vue comme un surcoût ou manque de confiance.
- Réglementation sur les semences pénalisantes pour les semences paysannes et variétés-population = problème pour le développement de variétés plus adaptées aux envies et besoins d'acteurs en CC et en boulangerie artisanale.
- Apparition de réseaux participatifs de sélection et de réflexion sur les semences
- Critères de qualité de panification trop exigeants ; certaines céréales dites non-panifiables le sont moyennant une maîtrise de la pratique boulangère artisanale.

En Belgique, la production de céréales alimentaires est bien présente mais moindre que la production de céréales fourragères. Toutes ces céréales devront être transformées et, selon les espèces cultivées, peuvent être valorisées dans différentes filières : alimentaire (pain, biscuits, pâtes mais aussi brasserie), alimentation animale ou paillage, construction mais encore valorisation énergétique pour la paille.

Techniques de production en CC

Nous avons rencontrés dans le cadre d'ADDOCC trois différents producteurs de céréales. Ils se différencient entre eux aux niveaux de la capacité de production et des outils de production bien que mus par des envies et convictions similaires.

Tous les trois s'accordent pour dire que l'idéal est d'introduire un système de rotation dans les cultures avec des années de **prairies temporaires** et ce afin de faire un retour de matières organiques aux champs.

« L'idéal c'est la rotation avec du bétail. Pendant 4 ou 5 ans faire des prairies temporaires nettoyantes, pour l'azote et la structure du sol etc., puis épeautre, froment d'hiver, froment de printemps puis sarrasin, quinoa, chanvre ou triticale ou fêverole... Le bétail du 1^{er} mai au 1^{er} novembre, il est en prairie, je dois juste vérifier qu'il y ait du courant dans les clôtures et en hiver ils sont là derrière l'atelier on doit juste leur donner du foin.»²⁷¹

Toutefois, la possibilité de faire des prairies temporaires ne semblent pas aisée sans matériel adéquat. Pour l'un, *agriculteur et boulanger indépendant**, installé sur une petite surface et peu mécanisé, il faudrait une durée minimum de deux années consécutives pour que ce soit efficace.

²⁷¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*.

Un autre, *agriculteur et producteur indépendant de ballots en paille constructibles** n'a pas d'animaux sur sa ferme et s'inquiète de la quantité de matière organique nécessaire à la conservation de ses champs qui n'ont pas de retour des « animaux » qu'il nourrit, à savoir les humains. Question épineuse et délicate qui a le mérite d'avoir été posée mais qui risque d'avoir encore un long chemin à faire. « *La réponse du ministre est d'un paradoxal hors du commun "vu ce que les gens mangent on ne peut pas épandre ça sur les terres agricoles !"*»²⁷². En attendant, cet agriculteur maximise les couverts végétaux, garde tout ce qu'il peut garder pour nourrir son sol et tente d'organiser une récolte de déchets verts au niveau de la commune pour composter ensuite chez lui et « *carboner les terres* ».

Tous semblent s'intéresser ou s'être intéressés de près aux **techniques de non-labour** mais les avis divergent. Cette question concerne différents aspects tels que les couverts, les outils et le contrôle des adventices.

Nous avons également rencontré *une entreprise de boulangerie** où on est plutôt optimiste face à cette question, on expérimente en vue d'arriver au non-labour.

« On fait beaucoup d'expériences. Au dernier passage quand on moissonne je sème le trèfle. (...) J'ai essayé de faire du semis dans le trèfle pour arriver à ne plus labourer. Je vais y arriver petit à petit au non-labour. Comme ça la terre est toujours couverte et du point de vue biodiversité c'est l'idéal. Bon il faudra bien contrôler les adventices d'une certaine façon. Aujourd'hui, je laboure déjà très peu, 10 cm maximum. »²⁷³

Mais tous n'y croient pas et pensent que personne en bio ne peut faire du non-labour strict mais il est possible de privilégier un labour léger et peu profond.

« Avant de passer au bio, j'ai essayé le non-labour strict (sans aucune intervention), suite à la lecture de Claude et Lydia Bourguignon. Mais y'a pas mal de malhonnêteté intellectuelle derrière tout ça.... sans l'aide de l'industrie pharmaceutique, personne en bio n'arrive à maîtriser le non-labour. Il faut faire la part des choses, il ne faut pas tout jeter, j'essaye de ne pas labourer dès que j'ai l'occasion. Le chanvre par exemple. Il y a moyen de ne pas labourer tout le temps mais en bio c'est quand même une des seules façons de désherber et de diminuer la pression des adventices,... Je ne suis clairement pas un fan de la charrue et comme l'a dit un bon ami: "entre le pulvérisations et la charrue j'ai choisi, en sachant que tous les deux sont des maux. Mais l'un est moins grave que l'autre"»²⁷⁴

Pour certains, il est difficile d'y arriver sans matériel coûteux et spécifique, difficile d'investir pour des petites surfaces.

« Les techniques sans labour en bio, ça ne se fait pas trop, non ? Du moins c'est très peu connu. Il faut des machines spéciales qui sont souvent très onéreuses. A quel

²⁷² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

²⁷³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*.

²⁷⁴ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

moment ça devient intéressant d'investir dans des machines qui sont assez coûteuses ? Moi sur 4 hectares, ça n'a pas de sens... (...)»²⁷⁵.

Au final, dans ce dernier extrait, ce *paysan-boulangier** souligne le point, qui nous semble important, de **l'échelle de l'exploitation, de son niveau d'investissement et de mécanisation** mais aussi de la surface cultivée. Il est clair qu'au plus la surface augmente, au moins les expérimentations ponctuelles risquent d'impacter le chiffre d'affaire annuel... Clairement, la mécanisation permet d'être efficace aux champs et de dégager du temps pour d'autres activités, comme de la recherche et des expériences.

« Avec le matériel et les machines qu'on a maintenant y'a rien à foutre. Je fais 70 HA seul sans problème. (...) Dans la rotation je fais du foin, mais c'est trois fois rien, je fais faucher puis il faut retourner le foin mais j'ai une machine qui fait 8-9 mètres de large, ça va vite.»²⁷⁶ ... Ce qui n'empêche pas les ratés éventuels inhérents aux essais de cultures : « J'ai semé 20 HA de chanvre l'année dernière, c'était foireux, j'ai pris une belle pelle, la paille est restée tout l'hiver sur le champ. Mais je crois que le chanvre²⁷⁷ est une auxiliaire qui a de l'avenir, surtout en bio, parce que agronomiquement, il est d'une autre famille, se sème dense, il est intéressant.»²⁷⁸

Production biologique

Les différents acteurs des filières céréales rencontrés dans le cadre d'ADDOCC travaillent tous selon la **logique biologique**, même si ils ne sont **pas tous labellisés**. Cette caractéristique n'est bien sûr pas systématiquement nécessaire pour être en CC mais est très répandue. Les trois acteurs rencontrés sont convaincus de la nécessité de ce mode de cultures. Toutefois les arguments retenus pour ou contre la labellisation varient :

- Le label permet aux clients, surtout urbains, d'avoir **confiance** en les produits même s'ils ne peuvent se permettre de visiter l'exploitation.
- Les primes en bio sont aussi bien entendu un moteur à la labellisation, en **compensation d'un rendement** éventuellement plus faible.

Les primes en bio « ça protège quand même au point de vue des rendements par exemple si t'avais pas le cachet bio et que tu fais la moitié des rendements à l'hectare par rapport à un autre, comment tu vas dire au consommateur, moi je fais que la moitié à l'hectare donc je vends plus cher? »²⁷⁹

- La demande de produit bio et la meilleure valorisation des céréales en biologique sont également mentionnées.

²⁷⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulangier indépendant*

²⁷⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*.

²⁷⁷ Pour aller plus loin sur la culture du chanvre, voir la fiche Eco-construction.

²⁷⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*.

²⁷⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*.

« Cette année l'épeautre était très cher en bio et ne valait rien en traditionnel, c'était presque x3, x4 ou x5 le prix... C'est tentant de passer en bio et ce n'est pas compliqué ! »²⁸⁰

Parmi les arguments ayant joué contre la labellisation, il y a le fait que cette labellisation bio est un coût supplémentaire à chaque étape de la filière et une perte du sens donné à cette labellisation dans ses débuts.

Ce coût, certains boulangers ne voient déjà pas bien pourquoi ils devraient forcément le payer puisqu'ils travaillent en direct et les consommateurs ont confiance, ils savent ce qu'ils font. «Le moulin n'est pas certifié. On se demande déjà si on s'en sort financièrement comme ça... Payer le label en plus ? Et puis je ne sais pas... Je crois qu'à une époque ça avait vraiment du sens de protéger les gens qui ne voulaient pas rentrer tête baissée dans le conventionnel mais qu'aujourd'hui on mange du bio qui n'a ni queue ni tête... »²⁸¹

Le choix des variétés, un enjeu de taille pour les acteurs de la filière

Le point de départ de la qualité de la farine est en fait lié au choix variétal. « *Même si le choix variétal c'est un premier lieu lié aux producteurs en fait il impacte toute la filière. C'est le point de départ de tout, qui fait le lien entre eux et tu vois des boulangers qui sont parfois même plus moteur de cette dynamique parce que ça a aussi un impact pour eux en termes de qualité du produit...* »²⁸² D'où l'importance de regarder le développement de la filière et des étapes comme indissociables.

Le choix opéré par les producteurs aux niveaux des semences et des variétés cultivées n'est pas anodin et aura un impact sur de nombreux aspects. Nous allons revenir sur deux problématiques importantes pour la filière autour de ces critères de choix : le degré d'homogénéité d'un lot de semences et le degré de panification des céréales. Nous verrons ainsi que deux réseaux wallons se sont mis en place en vue de porter une réflexion sur ces aspects.

La problématique liée au degré d'homogénéité des variétés découle principalement de la réglementation relative aux semences. **Pour être commercialisée, une semence doit être inscrite dans un catalogue officiel des semences et variétés**²⁸³ et « par commercialisation, on entend vente à titre onéreux ou gratuit, **ce qui inclut également l'échange** »²⁸⁴. Les producteurs professionnels ne peuvent donc officiellement ni vendre ni échanger leurs semences. En parallèle du catalogue, lorsque la semence est encore protégée par un **Certificat d'Obtention Végétale (COV)**, le producteur qui resème une partie de sa récolte l'année suivante doit payer des royalties (redevance) au détenteur du certificat. Une fois la durée du COV passée, la semence entre dans le domaine public et peut désormais être ressemée à la ferme sans devoir payer les royalties.

²⁸⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*

²⁸¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

²⁸² Adapté de Baltazar S., Doctorante (diversité des céréales cultivées), rencontrée le 10-11-2015.

²⁸³ La semence doit être inscrite au catalogue européen ou au catalogue national.

²⁸⁴ Adapté de Baltazar S., Doctorante (diversité des céréales cultivées), rencontrée le 10-11-2015.

L'inscription au catalogue officiel engendre des **coûts d'inscription** pouvant aller jusqu'à plusieurs milliers d'euros et des **coûts de maintien** au catalogue durant les 10 premières années. Ces coûts « *empêchent l'inscription des variétés issues de sélections paysannes : celles-ci sont trop nombreuses et concernent des volumes limités* »²⁸⁵. De plus, la sélection par les agriculteurs s'inscrit souvent dans une dynamique collective et pose alors la question de qui va prendre en charge les frais liés à l'inscription et dans quel but.

Dans les faits, les coûts liés à l'inscription et au maintien d'une variété au catalogue découlent des **tests opérés sur les semences**, tests qui doivent déterminer si oui ou non la variété répond à une série de critères établis. La première série de critères correspond aux dimensions **DHS** pour Distincte (des autres variétés), Homogène (mêmes caractéristiques dans un lot) et Stable (dans le temps). La seconde série de critères correspond aux tests **VAT** pour Valeurs Agronomiques et Technologiques.

Ces critères correspondent bien aux variétés modernes qui se présentent sous la forme de « **lignées pures** », c'est-à-dire des variétés très homogènes où les plantes seront toutes identiques les unes par rapport aux autres et répondent donc bien aux critères d'inscription à l'un des catalogues.

Cependant, pour différentes raisons certains acteurs de la filière céréales ne sont pas satisfaits de ces variétés dites de « lignées pures » et du processus de sélection qui les accompagne. Ces acteurs vont alors préférer généralement un processus de sélection sur base de variétés-populations. **Les variétés-populations** sont un lot de semences correspondant à une variété mais comportant un certain degré d'hétérogénéité en son sein. Les variations (notamment au niveau du phénotype de la plante) sont explicitement recherchées dans les variétés-populations.

Comme nous l'explique Sofia Baltazar, l'hypothèse de ce processus de sélection est qu'il augmente le potentiel d'adaptabilité des plantes par la diversité (ou hétérogénéité) qu'elle conserve délibérément.

Avoir plus de diversité c'est l'idée d'augmenter aussi la résilience de la population et [par-là] d'augmenter son adaptabilité. Parce qu'au plus tu as de diversité, au plus tu as de potentiel évolutif. Potentiel qui renforce, dans la population, le fait qu'il y ait des plantes qui s'adaptent d'une année à l'autre même si les conditions sont différentes²⁸⁶.

Or, comme explicité ci-dessus, « *les variétés paysannes et de terroir sont souvent peu homogènes et peu stables* » afin justement de pouvoir « *préserver leurs possibilités d'adaptation et d'évolution. Leur inscription devient alors impossible, ce qui leur*

²⁸⁵ « Réglementation sur la commercialisation des semences et plants », **Réseau Semences Paysannes**,

http://www.semencespaysannes.org/reglementation_commercia_semences_plants_434.php, consulté le 21-12-2015

²⁸⁶ Adapté de Baltazar S., Doctorante (diversité des céréales cultivées), rencontrée le 10-11-2015.

*empêche d'accéder au marché pour être commercialisées puis cultivées, seul moyen de ne pas disparaître ».*²⁸⁷

C'est en réponse à cette réalité que certains réseaux se mettent en place pour continuer un travail de sélection sur base des variétés-populations, c'est-à-dire en s'appuyant sur des critères différents que ceux établis pour l'inscription au catalogue.

Ainsi on nous a fait part d'initiatives bottom-up et participatives qui commencent à se structurer dans la continuité du réseau français de Semences Paysannes auquel participait déjà Marc Van Overschelde de la Ferme du Hayon. Depuis juillet 2014, **une soixantaine d'acteurs (agriculteurs, boulangers, meuniers et citoyens-jardiniers) se structurent pour former un réseau de recherche-sélection participative de semences.** Sofia Baltazar, dont la thèse porte sur la diversité de céréales cultivées, participe à la coordination du réseau. « *Pour l'instant c'est encore juste une mailing liste avec des gens qui sont plus ou moins impliqués. Il faudrait trouver à terme des financements pour que quelqu'un joue le rôle d'animateur.* » La construction du réseau « *part de plusieurs constats mais le premier c'est que pour plusieurs producteurs, en particulier les agriculteurs bio, les variétés du commerce ne leur conviennent pas. Chacun pour différentes raisons.* »²⁸⁸ L'offre en semences commerciales certifiées en bio témoignerait en effet d'une relative pénurie et les producteurs bio doivent parfois acheter en conventionnel et demander des dérogations. La chercheuse cite aussi parmi les motivations des membres du réseau des raisons agronomiques (longueur de tige et quantité de paille, feuillages et couverts, ...), des raisons de qualité boulangère (gustatives, nutritionnelles, ...), mais aussi des raisons de réappropriation de savoir-faire et de plaisir.

La seconde problématique en lien avec les semences renvoie aux critères établis pour la panification, problématique qui fait l'objet de la section suivante.

Normes de qualité

En Belgique, **peu de lots de céréales sont valorisés pour la panification**, la plupart étant directement destinés à l'alimentation animale ou indirectement déclassés en non-panifiable.

On ressent une **Crainte face à la production de céréales dites panifiables** de la part de certains agriculteurs.

Cet agriculteur, par exemple, réagit sur l'éventualité, pour la coopérative à laquelle il appartient, d'investir le créneau du circuit céréales –farines –boulangerie, en impliquant les producteurs du réseau, il ne semble pas connaître la possibilité de valoriser des céréales hors-normes standards :

« Oui mais encore faut-il des froments panifiables ! Je suis sceptique certaines années. Certaines années oui, sans problèmes mais pas chaque année. Quand il pleut à la moisson que tes grains germent, que t'as des grains avec la fusariose. Ton grain n'est plus valable pour faire du pain. Puis faut avoir assez de soleil pour avoir assez

²⁸⁷ « Réglementation sur la commercialisation des semences et plants », Réseau Semences Paysannes,

http://www.semencespaysannes.org/reglementation_commercia_semences_plants_434.php, consulté le 21-12-2015

²⁸⁸ Adapté de Baltazar S., Doctorante (diversité des céréales cultivées), rencontrée le 10-11-2015.

de protéines dans ta farine ! On met des froments fourragers et des froments panifiables mais un an sur trois on n'a pas de froment qui passe en panifiable, ils vont tous en fourrager, aux analyses ils ne sont pas valables.»²⁸⁹

Cette **différenciation entre céréales assignées à la panification et céréales pour l'alimentation animale** se base sur trois critères : le taux de protéines qui est le critère prépondérant, le test de panification et l'indice de Zéleny. Ces critères historiquement utilisés en conventionnel se sont également étendus à la filière biologique.

Depuis 2010, différents partenaires tels que le CARAH, le CRA-W, le CPL-Végémar, l'ITAB (en France) mais aussi des privés tels qu'Agribio, Marc Dewalque, Marie Noëlle Halin, Angela et Dominique Legrand se réunissent autour d'une **action coordonnée** par le Centre d'Essai Bio (**CEB**). Les objectifs du réseau visent prioritairement la mise en place d'une **plateforme d'essais** permettant de tester différentes combinaisons de conditions pédoclimatiques et de variétés en Wallonie afin de pouvoir conseiller les agriculteurs dans leurs choix. Dans le cadre de ce travail, des tests ont été effectués afin de mieux cerner la qualité boulangère ou du moins de vérifier si les normes en vigueur actuellement sont justifiées et adaptées au processus de panification des boulangers bios. **Ces tests ont montré que les variétés ne correspondaient pas aux critères classiques de panification mais que malgré cela, la qualité des pains n'était pas affectée.** Les boulangers artisanaux peuvent parfaitement s'en accommoder en adoptant leur façon de faire.²⁹⁰

Le boulanger Backx achète un complément au moulin d'Oppuurs pour compléter ses farines et augmenter un peu le taux de gluten. « C'est un mélange de farines de diverses provenances : Belgique, Pays-Bas, Allemagne, pays de l'Est... Ils ont des froments qui viennent de Hongrie avec un taux de protéines à 14. Ici, notre climat et le fait notamment qu'on ne puisse pas faire d'apports d'azote en fin de cultures fait qu'on est content quand on arrive à 11 de protéines. En ce qui nous concerne, nous sommes capables de travailler un froment à partir de 10 de protéines ».²⁹¹

Pour les boulangers professionnels travaillant de manière artisanale, **les critères de panification actuels ne correspondent donc pas à leurs pratiques et les taux actuellement appliqués ne se justifieraient pas.** Il semble donc **dommageable et évitable de déclasser des céréales** en aliment pour bétail alors qu'elles peuvent être panifiables.

Tous les acteurs que nous avons rencontrés ont été dans ce sens.

« L'année dernière la qualité des céréales n'était pas très bonne. Les mesures de protéines etc. n'étaient pas très bonnes, on fait les tests pour avoir le minimum, pour savoir un peu, mais on n'en tient pas compte en fait... On l'a sortie du moulin, on l'a donnée au boulanger et il en a quand même fait du pain! (...) Si il y a tous ces critères technologiques, c'est parce que ce sont des critères pour l'industrie, pour leurs

²⁸⁹ *Adapté du récit des propos tenus lors de discussions entre les membres d'une coopérative de producteurs et de consommateurs**

²⁹⁰ Montignies E. et al, 2012.

²⁹¹ « Backx : le père, le fils... et le pain quotidien », interview de Dominique Parizel et Frédéric Pierreux, Nature et Progrès, date inconnue

machines.... si on avait tenu compte de tout ça, il y aurait eu des famines et il n'y aurait pas eu de pain jusqu'en 1960! (rires) »²⁹²

Prix de vente des céréales

Le prix des céréales fluctue en fonction de l'offre et de la demande mondiales.

« Cette année y'a pléthore d'épeautre y'en a trop partout, l'année prochaine peut-être aussi et dans deux ans si ça se trouve y'en aura plus et ça va encore modifier tout le marché. »²⁹³

Les producteurs possédant un système de stockage peuvent ainsi mieux gérer les périodes de revente et ainsi les tarifs obtenus, cet avantage vient contrebalancer les inconvénients liés au stockage à la ferme.

De façon générale, les céréales belges et wallonnes sont fortement concurrencées sur le marché européen, ce qui pousse de nombreux opérateurs à se tourner vers des céréales panifiables provenant de Russie ou des pays à l'est de l'Europe.

« Jusqu'ici on vendait 200 ou 300 tonnes de céréales à moudre à un moulin hollandais qui faisait la farine et il en vendait partout en Belgique. Cette année, il ne nous en achète plus parce qu'il la fait venir de Roumanie. »²⁹⁴

En Belgique de gros intermédiaires de collecte, de séchage, de stockage et de commercialisation des céréales, comme le leader belge Brichart, réceptionnent les céréales de milliers de cultivateurs (3000 cultivateurs en ce qui concerne Brichart). Ces intermédiaires logistiques achètent les céréales produites aux agriculteurs à un prix aligné sur les prix des marchés internationaux.

Ce mécanisme de prix peut être à la source d'une prise de risque financière lorsqu'on connaît le risque de déclassement des céréales, qui deviennent dès lors moins rémunératrices. Il semblerait donc logique que les agriculteurs engagés dans le CC contournent ces intermédiaires et tentent de s'émanciper de ces prix mondiaux et de chercher un prix juste qui évite les fluctuations des marchés.

Mais la question n'est pas si simple (et nous n'avons pas la réponse). Qu'est-ce qu'un prix juste ? Pourquoi un prix stable ?

Nous avons été surpris par la façon dont fonctionne une *entreprise de boulangerie** rencontrée dans ses achats de céréales aux producteurs-coopérateurs. Ce fonctionnement a d'ailleurs été chez eux l'objet de plusieurs discussions en interne.

Cette entreprise étant une coopérative de producteurs, ayant intégré la meunerie et la boulangerie, il semblerait logique que les producteurs y reçoivent un prix pouvant être donné pour juste, indépendamment des prix du marché : un prix qui puisse couvrir le

²⁹² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*

²⁹³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*

²⁹⁴ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*

prix de l'hectare, des heures de travail, d'amortissement des machines et une marge. Or ce n'est pas le cas. Ils achètent aux coopérateurs et aux producteurs extérieurs le même prix, aligné sur le prix de marché, faisant subir à la coopérative le risque de devoir payer chèrement des céréales certaines années et prenant le risque aussi de payer chichement les producteurs coopérateurs d'autres années. Mais comme les producteurs sont également coopérateurs, ils peuvent toucher les dividendes de la coopérative²⁹⁵. On peut supposer qu'avec cette manière de fonctionner, le calcul est qu'ils soient toujours gagnants... D'autant plus que les céréales en biologique se valorisent beaucoup mieux.

« Quand les céréales sont très chères, moi je suis fermier, je les vends très chères à la coopérative, tant mieux pour moi. L'année suivante, ça va se casser la gueule, je vais les vendre moins chères, la coopérative va s'en mettre plein les poches et augmentera les dividendes. »²⁹⁶

« Cette année l'épeautre était très cher en bio et ne valait rien en traditionnel, c'était presque x 3, x4 ou x5 le prix... C'est tentant de passer en bio et ce n'est pas compliqué ! »²⁹⁷

Valorisation des sous-produits

Une valorisation des sous-produits, comme la paille, peut en partie sécuriser la production et augmenter les rendements des cultures. Certains éleveurs se tournent vers les variétés anciennes parce qu'ils « *ont envie d'avoir plus de paille et les variétés modernes ont été fortement raccourcies, du coup avec moins de paille.* »²⁹⁸

Les agriculteurs peuvent vendre ou échanger leur paille avec d'autres agriculteurs pour le bétail ou la valoriser en paillage horticole ou encore en éco-construction, une valorisation énergétique de la biomasse est également possible.

La complémentarité avec la filière écoconstruction semble possible et potentiellement intéressante. Nous vous invitons à vous référer à la fiche Ecoconstruction pour de plus amples informations sur la valorisation de la paille en écoconstruction.

12.3.2 Stockage des céréales

Problématique du stockage de céréales:

Les phases de tri, nettoyage, stockage sont incontournables afin de limiter les risques de dégradation du grain ou de la farine dûs notamment aux prédateurs et contaminations.

Elles peuvent :

- Etre nécessaires à différents moments (avant et après meunerie)
- Etre faites en différents endroits (ferme, moulin, boulangerie, entrepôt ou silo)

- Etre faites par différents acteurs (producteur, meunier, boulanger, négociant)

²⁹⁵ Il n'y a pas encore eu de distribution de dividendes chez Agribio à ce jour.

²⁹⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*

²⁹⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*

²⁹⁸ Adapté de Baltazar S., Doctorante (diversité des céréales cultivées), rencontrée le 10-11-2015.

La qualité du stockage des céréales est d'une importance cruciale pour leur valorisation. Les dégâts occasionnés lors de cette étape peuvent être irréversibles. Les étapes de nettoyage, triage, séchage et stockage des céréales demandent un travail qui ne peut être considéré comme accessoire et demande un suivi régulier assortis de connaissances et compétences spécifiques. Plusieurs cas de figures existent selon l'organisation de la filière. Le tri et le nettoyage peuvent être faits, une ou plusieurs fois, avant et/ou après la meunerie, par le producteur, le meunier et/ou le négociant en grain.

Il en va de même pour les phases de stockage qui peuvent s'intercaler à différents endroits et différents moments. Le stockage peut être réalisé par des organismes spécialisés ou par les minoteries ou au moulin, il peut également se faire à la ferme.

Le stockage à la ferme permet une meilleure maîtrise des coûts et des marges, ainsi que de la qualité des grains. Toutefois, il demande, comme toute activité de diversification, un investissement supplémentaire non négligeable, un travail accru ainsi qu'une casquette supplémentaire à gérer.

Les risques de contamination (insectes, maladies fongiques) doivent à tout prix être limités au maximum ; ce qui demande une attention accrue aux différentes étapes (réglage de la moissonneuse pour ne pas casser le grain, nettoyage, séchage et contrôle des températures du stockage qui se fera préférentiellement en cellules pour éviter les contaminations, connaissance des systèmes de protection contre les prédateurs, etc.) Ces éléments seront d'autant plus importants que la production se fait en bio car ce choix diminue fortement les produits pouvant être utilisés pour remédier aux dégradations ou attaques²⁹⁹.

12.3.3 La meunerie et la transformation en farines

Problématique de la meunerie wallonne:

- Nombre actuel de moulins très bas par rapport aux siècles précédents (concentration et délocalisation plus importante)
- Potentiel de relocalisation de la mouture important en Wallonie
- Près d'une vingtaine de moulins actifs en Wallonie dont près de la moitié certifiés biologiques
- Plusieurs projets de meunerie en cours et dont l'outil de production est en refecton
- Différents procédés de mouture différenciés par
 - type d'énergie motrice (eau, air, électricité)
 - vitesse de rotation
 - type de meules (pierres ou cylindres métalliques)
- Importance des discussions sur les propriétés nutritives des farines obtenues selon ces différents procédés → destruction croissante avec échauffement dû à la vitesse
 - conservation naturelle avec les meules en pierre
 - amélioration par ajout de co-produits avec les cylindres
- Structuration de la filière et place de la meunerie variable selon :
 - producteur = meunier
 - meunier = boulanger
 - producteur vend ses grains au meunier qui commercialise une gamme de farines

²⁹⁹ Pour en savoir plus, veuillez vous référer aux articles sur le sujet dans Itinéraires Bio n°26, 1-2-2016.

- meunier moulu à façon les grains de producteurs et/ou de boulangers
- une combinaison de ces possibilités
- Nécessité de soutenir et fédérer autour des projets de réfection d'outils de mouture en wallonie
- Nécessité d'une valorisation des professions liées à la meunerie et de la mise en place de formations de meunerie

La meunerie wallonne

En Belgique, la majorité des céréales panifiables sont moulues en Flandre (75% de la farine panifiable belge) et seulement 8% du blé panifiable wallon est moulu en Wallonie³⁰⁰. Autant dire, sans exclure qu'il puisse exister différents scénarios, que le potentiel de développement et de relocalisation est probablement important.

Nous avons repéré presque une vingtaine de moulins toutes tailles confondues en Wallonie dont certains sont en réfection, en passation ou en projet. Tous ne sont donc pas actifs. Les pages d'or donnent encore quelques références de meuneries tels que le Moulin d'Ere mais nous n'avons aucune information les concernant. Une bonne partie d'entre eux sont en certification biologique, ils sont marqués d'un astérisque.

- Moulin d'Agribio*,
- Ferme Baré*,
- Moulin de Cherain,
- Moulin de l'Escaille*,
- Moulin de Ferrières*,
- Ferme du Gibet*,
- Moulin de Hollange,
- Ferme Jacquemart,
- Moulin Jaspers,
- Moulin de Montigny*,
- Moulin de Moulbaix*,
- Moulin d'Odeigne (future reprise et rénovation),
- Moulin d'Ostiches,
- Moulin de Statte,
- Ferme de la Roussellerie*,
- Ferme de Hamawé* (en projet)
- Moulin Lafosse à Manhay (en réfection),
- Moulin à Agricouvert* (en projet),
- Micro-meunerie à Nethen* (en projet).

Différents types de moulins

Les moulins peuvent varier en volumes, mais également au niveau de **l'énergie motrice** qui actionne les meules : électricité, vent, eau. De façon générale, les moulins exclusivement à vent ou à eau ont un rendement plus faible et sont dépendants des conditions climatiques, raison pour laquelle la majorité des moulins en Wallonie sont aujourd'hui électriques.

³⁰⁰ Stéphane Winandy, 13 juin 2015, « Du grain au pain : les outils de 1ère transformation », une présentation DiversiFerm.

« On vient deux jours semaine. Parfois trois quand il y a beaucoup de travail ou qu'il n'y a pas beaucoup d'eau, quand le moulin tourne au ralenti. Au mois d'août on n'a pas su tourner, trop sec. On est intimement lié au ruisseau... »³⁰¹

Ce témoignage souligne un moment d'arrêt forcé lié aux caractéristiques climatiques. Mais traditionnellement ce moment correspondait parfois à la « mise à blanc » des moulins. Autrefois cette période chaude, propice à la prolifération des nuisibles, était en effet consacrée à d'autres travaux³⁰².

Les moulins se distinguent également au niveau des procédés de moutures utilisés : **meules de pierre** en silex, en granit, en pierre de lave ou **cylindres métalliques**.

La mouture sur meule de pierre est plus lente et nécessite, pour la plupart des pierres, un rhabillage régulier (taille des stries au marteau). On admet généralement qu'elle permet naturellement une meilleure conservation des éléments nutritifs que la mouture sur cylindre. Par les frictions exercées par les pierres sur les grains, même les farines blanches comporteront des microparticules de germes et de sons, qui sont des parties riches en minéraux. Toutefois, il faut souligner que pour compenser les apports nutritifs, les meuneries travaillant avec cylindres mélangeront des farines blanches à des coproduits de meunerie comme des remoulages à base de son notamment, afin d'augmenter les minéraux et améliorer la qualité nutritive. Les cylindres sont également généralement plus rapides mais aussi plus chauffants et plus destructeurs des propriétés nutritives. Toutefois il semblerait ici aussi que les pertes nutritives puissent être limitées si la mouture est réalisée lentement avec un échauffement moindre.

De façon générale, les minoteries industrielles utilisent les cylindres et les moulins plus artisanaux des pierres. Toutefois cela n'est pas forcément systématique. Cette différence de rentabilité a été à l'origine de la forte diminution des meules de pierre au cours du 20^e siècle. Mais ces dernières années, la mouture à meule de pierre se redéveloppe. « *Sa farine plait de plus en plus aux boulangers et la saveur du pain issue de celle-ci est très appréciée des consommateurs. La raison en est simple, c'est le respect du grain de blé par la meule de pierre. Cette mouture dénature beaucoup moins ses qualités nutritionnelles en gardant une partie du germe de blé et la première enveloppe interne du blé (l'assise protéique). La farine qui en est issue doit être de type 80 au minimum* ». ³⁰³

De plus, la majorité de la farine panifiable étant traitée dans les grosses minoteries industrielles, les normes sanitaires ont progressivement été adaptées à celles-ci.

« La grille AFSCA³⁰⁴ lors de contrôles est absurde. On ne parle pas de la même logique de travail, d'hygiène. Par exemple, si on parle juste des produits d'entretien, c'est des listes assez fermées. Tu dois cocher... Et dans produits d'entretiens, il n'y a pas balais! Le contrôleur doit être d'accord de regarder le moulin autrement... »³⁰⁵

³⁰¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

³⁰² Commentaire de Stéphane Winandy, Diversiferm, lors de la relecture.

³⁰³ Dewalque M., 2015

³⁰⁴ Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

³⁰⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

Pour séparer le son de la farine et obtenir ainsi différents types de farines, le meunier assortit le système de meulage d'une bluterie (sortes de filtres ou tamis successifs) et augmentera ainsi sa gamme en farines, plus ou moins blanches ou complètes.

L'épeautre, très présent chez les acteurs rencontrés, nécessite une opération supplémentaire avant sa mouture, il doit être nettoyé de son enveloppe extérieure, il doit être « mondé », « décortiqué ».

Techniquement le meunier peut être assisté par informatique, par des automatisations de processus. Cette possibilité est, à notre connaissance, inexistante dans les moulins non-électriques.

Différents types d'activités commerciales

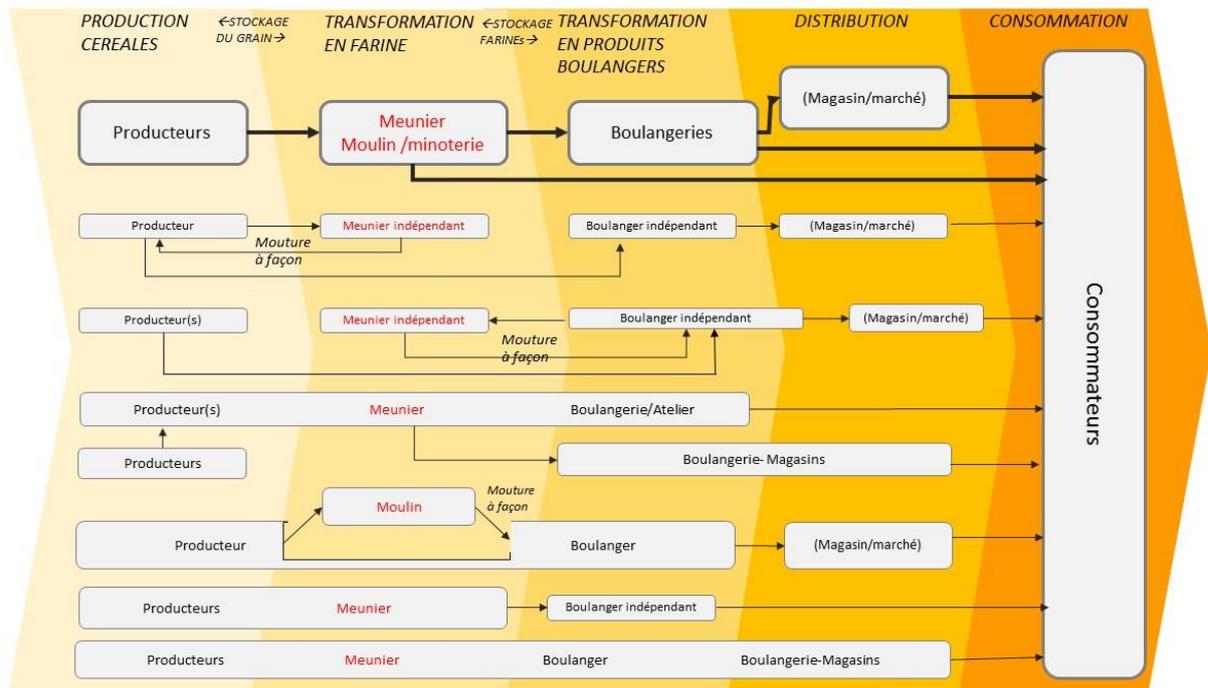
La mouture est l'activité principale des moulins mais selon le type de moulin, différentes activités peuvent s'ajouter en amont comme en aval de la mouture, comme le décorticage (pour l'épeautre), le triage, le blutage, le nettoyage. Ces étapes ne sont pas à négliger, leur maîtrise aura en effet un impact sur la qualité et la conformité sanitaire. Certains moulins font également de la confection de mix de farines, du stockage et de la vente. Ci-dessous nous nous concentrons sur l'activité de mouture.

La mouture peut être faite selon trois modes différents, trois arrangements économiques différents, impliquant des acteurs différents, de façons différentes. Ces trois arrangements sont des sortes d'idéaux –types qui peuvent tout à fait être mélangés. Ce n'est pas parce qu'on moule à la ferme qu'on ne peut pas mouler à façon³⁰⁶ ou commercialiser les farines produites à partir de grains d'autres producteurs. En réalité tout est possible.

Nous illustrons ci-dessous un panel de possibilités d'arrangements dans la filière. Nous les détaillons ensuite dans les différents points et exemples.

³⁰⁶ Un travail à façon est un travail (la mouture) qu'un client (le producteur de céréales ou le boulanger) fournissant la matière (les céréales) confie à un entrepreneur ou à un artisan (le meunier).

Figure 29 Représentation de la filière céréales - boulangerie



Du moulin à la ferme au paysan-artisan

Certains moulins directement implantés à la ferme transforment les céréales produites sur place.



Ces meuniers peuvent également moudre à façon³⁰⁷ le grain d'autres producteurs. Par exemple, La Ferme Jacquemart est une ferme avec moulin, qui offre pour certains boulangers (boulangerie Legrand) de la mouture à façon.



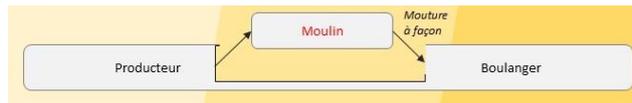
Ils peuvent également acheter le grain d'autres producteurs pour compléter la production et alimenter la boulangerie. Ils peuvent également conserver toute la farine pour la transformation ou alimenter d'autres boulangeries. Par exemple, Agribio transforme la production céréalière des coopérateurs en farine et ensuite en pain, mais ils complètent un petit peu en achetant des lots extérieurs. Ils vendent également actuellement à des boulangeries mais ce débouché a tendance à diminuer au profit de la valorisation en interne.

³⁰⁷ Voir le point suivant

Le moulin à la ferme s'il est complété par une activité de boulangerie correspond en quelque sorte au **modèle du paysan-boulangier français**, statut reconnu en France. Les paysans-boulangers, reconnus comme agriculteurs installés, ont l'avantage de ne pas devoir avoir de Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP), même s'ils peuvent introduire dans la boulangerie jusqu'à 30% de céréales extérieures³⁰⁸.



Ou



La meunerie à la ferme présente différents **avantages**.

Premièrement, elle évite les transports de matière entre les différentes étapes, il y a donc un gain logistique (à condition de pouvoir stocker dans de bonnes conditions).

Deuxièmement, elle permet un contrôle total de la filière et une adéquation parfaite aux besoins des différentes étapes.

Enfin, cela permet une valorisation des produits (et sous-produits) et la récupération des marges accumulées aux différentes étapes de transformation, ce qui permet de diminuer la surface cultivée par rapport à un céréalier classique. Cette valorisation est toutefois à nuancer en fonction des cas.

Ainsi pour une ferme productrice de céréales, la meunerie et la boulangerie présentent une opportunité de diversification qui pourrait être intéressante.

« L'idéal serait d'avoir plein de paysans-boulangers, alors la réduction de kilomètres serait immense, ça se développe tout doucement; mais dans nos pays il faudra quand même toujours des structures comme nous pour nourrir les gens qui sont en appartement. [En faisant référence aux circuits de distribution sur Bruxelles et à l'essai de boulangerie qu'ils entament début 2016] ». ³⁰⁹

« J'ai l'impression que l'idéal c'est le moulin à la ferme mais ce n'est pas réalisable pour tous, c'est un gros investissement. » ³¹⁰

Mais l'installation d'un moulin à la ferme n'est pas sans difficultés ni sans risques. L'installation de la production, de la meunerie et de la boulangerie (et de sa commercialisation) démultiplie non seulement les investissements qui peuvent devenir colossaux mais aussi la maîtrise de tous les aspects de plusieurs métiers qui ne s'improvisent pas et qui doivent s'articuler au niveau qualité, volumes, rythmes, etc.

³⁰⁸ Ce qui est moins apprécié de la part des artisans boulangers

³⁰⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*

³¹⁰ Adapté de Baltazar S., Doctorante (diversité des céréales cultivées), rencontrée le 10-11-2015.

Cet agriculteur et boulanger indépendant a tenté d'installer son petit moulin à la ferme mais y renonce pour l'instant, selon lui il n'a pas fait le choix d'une pierre qui lui correspond et c'est un métier à part :

« L'année passée j'essayais de faire la farine moi-même et c'était la galère parce que c'est un moulin qui a un rendement de 10kg/h et il me fallait minimum 100 kg par semaine. Une meunerie ce n'est pas que le grain, il y a tout ce qui est triage et stockage. Ça c'est aussi une science à part. Je n'arrivais pas à clôturer pour la fois d'après où je devais faire du pain. (...) Pour faire de la bonne farine, il faut un homme qui va toucher, qui va s'adapter au taux d'humidité, au type de grain, à s'il fait chaud, froid, humide, sec... »³¹¹

En ce sens, le modèle d'une entreprise où les différents métiers sont pris en charge par différentes personnes formées à ce métier et rassemblées sous une même entité économique, paraît être un modèle intéressant pour l'intégration production-meunerie-boulangerie.

Une possibilité pour diminuer les risques lors de l'installation et pour permettre une maîtrise progressive des compétences et des investissements ainsi qu'une connaissance des besoins et des possibilités est l'installation progressive et de profiter de la mouture à façon si celle-ci est disponible dans la région. Le modèle correspond alors à ceci :



Achat de grain- commercialisation de farines

Une autre possibilité de modèle de meunerie est celui dans lequel le meunier achète des lots de céréales aux producteurs, les transforme pour son propre compte et les revend ensuite sous forme d'une gamme de farines à des boulangeries, particuliers, grossistes. Le contrat liant producteur et meunier peut prendre des formes et des durées variées.

Ce modèle correspond majoritairement aux minoteries industrielles mais les moulins de moindre taille peuvent également pratiquer ce commerce.

« On achète le stock de l'année. Quand ils ont récolté, ils nous demandent 'combien cette année?' On voit large parce que de toute façon on peut encore moudre... il se garde le grain... »³¹²

Généralement, stock de grains et stocks de farines demandent la gestion d'espace de stockage sain, mais une fois de plus l'exception peut faire la règle et différents arrangements entre acteurs sont possibles, les espaces disponibles servant de stockage.

³¹¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulanger indépendant*

³¹² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

« On achète un stock de grain, d'épeautre, de froment, des blés anciens chez les cultivateurs du coin mais on va chercher au fur et à mesure par sac de 40 kg, c'est eux qui stockent parce qu'il n'y a pas de place ici. Tout le partenariat est basé sur la confiance, s'il y a du charançon qui arrive, il nous le dit tout de suite. On met tout en sac. Et on évite la débâcle.»³¹³

Dans certains petits moulins, la vente de farines peut se faire principalement sur commande. Une *meunière indépendante** nous donne des raisons de manque de place pour le stockage, ce qui permet par ailleurs une plus grande fraîcheur. Quelques sacs sont toutefois présents au moulin pour quelques passants acheteurs.

Mais souvent les grosses meuneries n'acceptent que les variétés de céréales qui présentent les qualités technologiques nécessaires à la commercialisation en tant que « farines panifiables ». Les stocks ainsi constitués concernent alors rarement des variétés paysannes ou anciennes qui pourraient être qualifiées de « non-panifiables » selon les critères standards.

Mouture à façon

On l'a vu ci-dessus, certaines variétés cultivées ne répondent pas aux critères technologiques de panification exigés dans les meuneries importantes, sans que les possibilités d'en faire du pain soient diminuées pour autant pour un boulanger artisan. Or les boulangers et les producteurs en CC témoignent d'un regain d'intérêt pour ce type de farine, suivis par les consommateurs. C'est en réponse à cette incompatibilité entre besoins d'acteurs que la mouture à façon voit l'intérêt de sa place dans la filière en CC renforcé. Généralement cette activité de mouture à façon est caractéristique des moulins de petite ou moyenne taille. Pour les producteurs ou boulangers souhaitant moudre à façon, le choix reste donc assez limité et il n'est malheureusement pas toujours aisé de trouver un endroit facilement accessible.

« Vendre ta production de pain et racheter de la farine ce n'est pas un problème... maintenant faire moudre à façon là ça pose problème.»³¹⁴

Des moulins comme les moulins de Moulbaix, d'Odeigne, de Cherain ou de Ferrières font de la mouture à façon. Ce sont des projets dont l'existence est liée à cette demande de petits producteurs qui ont une diversité de variétés de grain.

« Les fermiers viennent faire moudre leur grain et reprennent toute la matière moulue, le son, la farine, tout. Ils nous payent pour le travail. Nous on demande 0.25€ le kilo ; c'est tout ce que ça lui coûte en plus de ses coûts de production (...) c'est sûr que la farine revient moins chère avec la mouture à façon»³¹⁵.

Généralement les grosses meuneries ne le pratiquent par contre pas, bien que, comme toujours, il y ait des exceptions.

³¹³ Idem

³¹⁴ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulanger indépendant**

³¹⁵ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante**.

« Les gros moulins ne le font pas et ceux qui le font, les agriculteurs ne sont pas sûrs que c'est leur grain qu'ils récupèrent. Puisque c'est un circuit énorme... le temps qu'il soit vide »³¹⁶....

Pourtant au moulin de Montigny, qui moule sur cylindre, il est possible de demander de la mouture à façon (pour plus de 1000 kg).

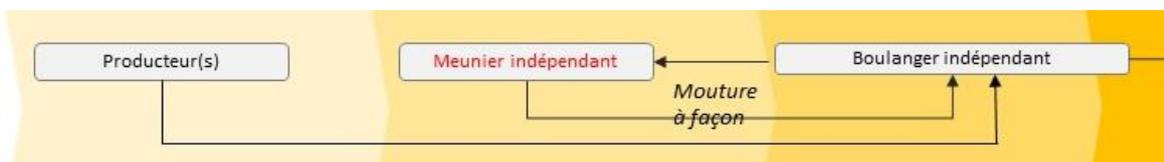
« Au moulin de Montigny, tu arrives avec ta tonne, tu n'as pas le temps de décharger que ta farine est faite, parce qu'ils ont un rendement 700kg/h, c'est hallucinant.»³¹⁷

La mouture à façon peut apparaître dans différentes situations. Classiquement, le producteur amène ses grains au meunier et repart avec la matière moulue et les sous-produits de mouture.



Toutefois ce producteur peut être lui-même boulanger, on est dans le cas du paysan-boulangier ou de la boulangerie à la ferme, mais sans meunerie. Ex : Philippe Genet.

Ou enfin, comme dans le cas de la boulangerie Legrand, le boulanger sélectionne les variétés de grains qui lui conviennent, les achète directement au producteur et les fait moure ensuite.



Les meuniers : un métier en voie d'extinction (à protéger)

Si la meunerie à façon et la mouture sur pierre semblent être des outils intéressants pour le développement d'une autre boulangerie, pourquoi cela semble-t-il difficile de les trouver ?

On l'a vu juste ci-dessus, ces deux pratiques sont plus fréquentes pour les moulins de petite et moyenne taille parce que les volumes et les vitesses auxquels doivent se conformer les grosses minoteries les amènent à acquérir des systèmes à cylindres

³¹⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

³¹⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulanger indépendant*

puissants et rapides dans lesquels de petits volumes aux propriétés diversifiées semblent se perdre, faisant de la mouture à façon un chipotage pour ces gros moulins. Mais comme dit plus haut, cela ne veut pas dire qu'aucune meunerie à cylindres ne s'autorise de la mouture à façon, comme le fait le moulin de Montigny.

Reste donc à se tourner vers les meuniers dont les systèmes de meunerie permettent de traiter de plus petits volumes et de moudre sur meule de pierre. Mais pourquoi en reste-t-il si peu ou y en a-t-il si peu ?

Historiquement des centaines de petits moulins maillaient notre territoire. On l'a vu ci-dessus la chute du nombre de moulins au cours du XX^{ème} siècle a été vertigineuse. Dans un contexte de **concurrence nouvelle avec la meunerie à cylindre électrique**, il y a eu une perte de rentabilité économique énorme pour les moulins restants, les rendant invivables économiquement.

« Les meuniers ont arrêté parce que physiquement c'est un travail de fou, tous les jours, toute la journée et ils ne gagnaient plus rien. »³¹⁸

Mais avec eux s'est également perdue la profession qui se transmettait beaucoup de père en fils ou en apprentissage.

« [À propos d'Odon du moulin d'Odeigne] : Quand il a su qu'on rénouvait le moulin, il y a eu une sorte de petit recul. Puis maintenant ça se remet, il est venu voir le moulin. Il a reconnu qu'on pouvait être meunier sans être fils de meunier. »³¹⁹

Et avec l'**extinction progressive du rare métier de meunier** ont également disparus les **métiers liés aux moulins** : les charpentiers de moulin, les rhabilleurs de meule mais aussi les métiers d'artisanats pour la menuiserie, les ferronneries etc. Extinction inévitablement suivie d'une disparition de l'outil et de l'utilisation du charme des moulins à d'autres fins : habitats, gîtes, secondes résidences, HORECA, etc.

« La suite c'est que tous ces moulins-là ils ont été abandonnés, des lieux magnifiques qui ont été rachetés, transformés. Ici dans la région il y avait un moulin tous les km, dans tous les villages. Il n'y a plus que celui-ci qu'on pouvait... allez il y en a encore un à Montleban. Qu'on pouvait reprendre comme on l'a fait. Partout, l'outil a complètement été disséminé... la roue a été enlevée. »³²⁰

Ce maillage doit aujourd'hui être reconstitué.

« En fait le gros souci l'agriculture dépend aussi de l'outil de transformation et tous ces produits de transformation locaux ont disparus. Comment faire des petits élevages troupeaux si il n'y a plus de petits abattoirs, y'a plus d'atelier de découpe, y'a les normes AFSCA qui sont calquées sur la grande distribution et l'industrialisation... Tout ce qu'on a démonté en trente ans, il faut maintenant le reconstruire. On veut faire de la farine locale, mais y'a plus de meuniers... »³²¹

³¹⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

³¹⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

³²⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

³²¹ Adapté de Rassart J., Crédal (Agence-conseil), rencontré le 06-11-2015.

Aujourd'hui les métiers et des structures renaissent et doivent être recréées. En rénovation, ça n'est pas sans difficultés parce que **l'outil est mal en point et se fait rare.**

« Tomber sur un moulin qui est encore prêt à tourner sans faire de gros frais ou sans le reconstruire, je crois que c'est des occasions qui deviennent rares. »³²² « Ce moulin était quand même dans un sacré état, on a dû passer partout. Absolument tout. On a dû refaire des pièces de menuiserie. »³²³

Heureusement, pour la rénovation des moulins, il reste encore quelques meuniers de l'ancienne génération³²⁴ et il y a de l'entraide.

« On a pas mal trainé dans les moulins, enfin surtout à Odeigne où le meunier nous a quand même pas mal expliqué des choses qui nous échappaient. »³²⁵ Le reste s'est fait par déduction et observation...

Une piste à considérer est sans doute l'idée de soutenir la rénovation des bâtiments et systèmes de meunerie là où ils existent encore.

« Heureusement le moulin de l'Escailles a rouvert. Mais le fait qu'il ait fermé ça a fait prendre conscience aux gens de l'importance de ces petites structures et qu'il n'en reste vraiment plus, qu'il faut les soutenir ».³²⁶ A Odeigne, le meunier vient de trouver des repreneurs motivés qui moyennant une rénovation pourront maintenir le moulin dans ses fonctions de meunerie.

Une piste est clairement de jouer la **carte du patrimoine, du tourisme et de la sensibilisation si nécessaire**. A Lavoir, la mise en avant des multiples enjeux liés à la remise en état de l'outil ont permis de **fédérer différents partenaires** pour financer la reprise, la rénovation et la relance du moulin de Ferrières. La commune a racheté le moulin et l'Ecole Paysanne Indépendante (EPI) y a lancé une formation de meunerie. « Il y a différents volets: non seulement c'est un outil à sauver, qui va aussi permettre à des agriculteurs de moudre encore à façon. En même temps, c'est un moulin sur pierre qu'ils veulent remettre à l'eau, on est dans le patrimoine et la technique. Il y aurait aussi un volet éducation-formation. »³²⁷

La remise en état d'outils existants ne doit pas occulter la possibilité de création de nouveaux moulins, électriques, à meule de pierre (ou non) peuvent également être créés, comme l'a fait Agribio en investissant dans des meules artisanales de petite taille de type Astrié.

Mais les moulins ne tournent pas sans meuniers. Le patrimoine et les nouveaux outils à eux seuls ne suffisent pas si l'on ne valorise pas la profession et si l'on ne convainc pas de l'utilité de ce métier aux multiples facettes mais où la motivation doit être importante car le métier est physique et dur : port de charges lourdes, poussières, bruits. Un travail de valorisation de ce métier semble donc souhaitable.

³²² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

³²³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

³²⁴ Dont Odon Dethise du moulin d'Odeigne

³²⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

³²⁶ Adapté de Beaudelot A., Biowallonie, rencontrée le 28-10-2015.

³²⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulanger indépendant*

En Wallonie, à part l'initiative de formation au moulin de Ferrière, nous n'avons pas eu vent d'autre formation de meunerie. Il en existe par contre en Flandre, comme celle l'asbl "Levende Molens". Cet axe semble donc également prioritaire à soutenir pour le développement d'activités de meunerie, en reprise ou en création.

12.3.4 La boulangerie et la transformation en pains

Problématiques de la boulangerie:

- Plus de 80% des établissements possèdent moins de 5 travailleurs
- Pérennité du modèle boulangerie de quartier et concurrence des grandes et moyennes surfaces
- Un métier dur et physique mais dont l'aspect artisanal est attirant
- Méthodes et organisation des ateliers visités variables :
 - niveau mécanisation,
 - organisation en équipe,
 - flexibilité des temps de travail,
 - niveau de production
- Homogénéité de l'approche au niveau de :
 - utilisation du levain en plus de la levure,
 - ingrédients: eau, sel, farines, levain/levure (pas d'additifs)
 - place centrale du savoir-faire du boulanger
- Accès à la profession et formation nombreuses mais favorisant la voie de la boulangerie industrielle → besoin de formations (voir d'accès à la profession) orientées boulangerie artisanale.

Beaucoup d'établissements de petite taille

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie se caractérise par quelques grosses entreprises et une multitude de petites entreprises, à un tel point que les boulangeries-pâtisseries artisanales représentent plus de 80% des **établissements de petite taille** (inférieur à cinq travailleurs) de l'industrie alimentaire.³²⁸ Témoinnant d'une certaine pérennité du modèle des boulangeries de quartier ou boulangeries-dépôts (espaces de vente de quartier). Ces points de vente de quartier et de petite taille sont fortement concurrencés et menacés par la grande distribution qui utilise le pain comme produit d'appel notamment et augmente ses parts de marché.

Le nombre d'établissements décroît en boulangerie-pâtisserie³²⁹, ce qui pourrait par ailleurs témoigner d'une augmentation de la croissance en taille et d'une concentration de la production boulangère au profit de la filière industrielle.

Les boulangeries artisanales s'organisent en personnes physiques, en SPRL et en SA, ce choix étant généralement lié à la taille de l'établissement.

Par exemple, Julie et Yohan du jour du pain se sont installés en tant que indépendant et conjoint-aidant. Philippe Genet est installé comme indépendant. Agribio est une coopérative mais les boulangers sont salariés.

³²⁸ DeryckeTh.,2003.

³²⁹ Selon DeryckeTh.,2003., la Région wallonne a perdu entre 1993 et 2000, 206 établissements, soit une diminution d'un peu plus de 13 %. Nous n'avons pas pu vérifier ces valeurs sur des dates plus récentes.

Quelle vision du métier de boulanger ?

Trois aspects nous ont marqué dans les manières dont les boulangers rencontrés conçoivent la boulangerie qu'ils font. C'est un métier physique, assez dur et très rythmé. Mais qui malgré tout, semble incroyablement attirant et stimulant. Enfin, troisièmement, dans leurs pratiques quotidiennes et dans le sens donné par les acteurs aux projets, la distanciation avec la boulangerie plus classique est centrale.

Les rencontres faites dépeignent toutes **un métier physique et rythmé** qui présente une certaine pénibilité mais dont certains inconvénients peuvent être atténués dans la pratique par la motivation et différents aspects inhérents au projet dans lequel ils s'insèrent, comme le cadre de vie, le sens donné au métier, etc.

« La motivation est importante parce que c'est physique et soutenu, les chronomètres tournent. Tu ne peux pas te dire je finis mon sandwich et j'irai au four après... Heureusement qu'on a la compensation d'avoir un bon produit qui plait et dont les quantités augmentent. Et aussi le fait que la direction nous mette dans de bonnes conditions de travail, c'est la preuve qu'il y a de la reconnaissance. »³³⁰

Paradoxalement, cela n'empêche pas ce métier, qui est aussi parfois véhiculé de père en fils, d'attirer de nombreux nouveaux-venus en **reconversion**.

« Je viens d'une toute autre filière, je suis dans l'hydrogéologie ! Mais j'avais l'envie de trouver un pain que j'apprécie et d'apprendre à faire mon pain moi-même. Ça s'est terminé en cours du soir, j'ai 6 ans d'apprentissage, une fois par semaine en cours du soir. J'ai l'accès à la profession, puis j'ai dû faire deux stages, le deuxième était ici, Laurent m'a proposé de travailler, j'avais un peu de temps, ça m'a plu et j'ai continué. »³³¹ Dans l'équipe, il n'est pas le seul à venir de tout autre chose. « Il y a beaucoup de reconversions. Je constate que la boulangerie c'est très curieux, ça fascine un peu les gens. Quand on vendait la farine, on connaissait aussi plusieurs boulangers qui étaient chimistes à la base. »³³²

Dans l'atelier différentes manières de travailler.

Les manières de travailler en atelier varient-elles selon les projets et leurs porteurs ? Quelles sont les techniques de boulangerie utilisées ? Quel matériel est disponible en atelier ? Comment la production est-elle organisée ? Combien de jours de cuisson ? Travaillent-ils seuls ou en équipe ?

Techniques et matériel de boulangerie ?

Au niveau des techniques de boulangerie même, nous n'avons sans doute pas une connaissance suffisamment poussée pour comprendre les subtilités de métier qui font sans doute la petite différence. De notre position d'observateurs, nous avons remarqué **une certaine homogénéité au niveau de l'approche**.

³³⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les employés d'une entreprise de boulangerie*

³³¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les employés d'une entreprise de boulangerie*

³³² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*.

- *Le levain*

Dans les trois ateliers visités on utilise **le levain**, sans toutefois exclure la levure pour une partie de la production. « *La levure c'est un champignon unique. Le levain est un ensemble de bactéries beaucoup plus riche, il transforme la matière de façon beaucoup plus complète. C'est un peu comme la différence entre un fromage stérilisé qu'on ensemence et un bon fromage qui s'affine.* »³³³

L'argument de la digestibilité des fermentations longues au levain est récurrent et qui pourrait plaider pour un soutien de cette pratique. Sur le site du Jour du Pain, on trouve un plaidoyer pour le levain en boulangerie³³⁴, dans lequel il est expliqué que le levain présente des **avantages pour la digestion** que la levure n'a pas parce que leurs fermentations sont respectivement lactique et alcoolique. Le levain permet également une **assimilation maximale** par l'organisme **des nutriments** présents dans le pain. Le calcium (d'autant plus présent que le pain est complet) est précipité par l'acide phytique du pain, pouvant alors paradoxalement mener à une déminéralisation et des carences en calcium. Ces acides phytiques sont davantage décomposés par l'acide lactique de la fermentation du levain qui décompose également la phytine en vitamine B, calcium et magnésium bio-disponibles. La fermentation au levain est donc bien préférable pour les pains à base de céréales complètes. Le levain semble donc naturellement être l'allié des farines moulues sur pierre dont la haute teneur en minéraux mérite de pouvoir être assimilée.

Bien que ces arguments reviennent fréquemment, cette qualité ne semble pas convaincre tous les boulangers et un doute persiste dans le métier. Ces aspects ayant un impact potentiel sur la santé des consommateurs sont sensibles et mériteraient de la recherche indépendante.

Le levain représente une charge supplémentaire pour le boulanger. Il demande une attention et des soins que la levure ne demande pas. Le goût acidulé du pain peut être augmenté ou diminué en ajoutant plus ou moins de levain. On lui reconnaît une plus-value gustative. La connaissance du levain est technique et intuitive. Les termes utilisés pour son entretien rappellent son aspect vivant : il est « nourri », « rafraîchi », « hydraté », « il survit autant de jours », « on le ranime », « il est affamé », etc.

- *Faire son pain avec de la farine, de l'eau et du sel*

De façon générale, les boulangers rencontrés reviennent à la fabrication du pain dont la réussite tient de la **qualité des farines et des compétences du boulanger**.

« Ici, on revient aux bases de la boulangerie. On travaille avec de la farine de la meunerie, de l'eau du sel c'est tout. Dans d'autres boulangeries, ils mettent plein d'améliorants. C'est le travail du boulanger qui fait la différence ici. Le point fort c'est qu'on travaille avec des matières premières et qu'on s'y adapte et ça c'est valorisant ! »³³⁵

³³³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulanger indépendant*

³³⁴ Voir sur http://www.lejourdupain.be/?page_id=18, consulté le 02-01-2015

³³⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les employés d'une entreprise de boulangerie*

Le savoir-faire du boulanger permet de travailler avec des farines qui n'atteignent pas les critères de panification, qui peuvent ne pas avoir été atteints dans la filière locale.

« L'année dernière la qualité des céréales n'était pas très bonne. Les mesures de protéines, etc. n'étaient pas très bonnes, on fait les tests pour avoir le minimum, pour savoir un peu, mais on n'en tient pas compte en fait...On l'a sortie du moulin, on l'a donnée au boulanger et il en a quand même fait du pain. »³³⁶

C'est le savoir-faire du boulanger qui compense l'éventuelle instabilité des farines artisanales. Le boulanger peut adapter son geste, la teneur en eau, le temps de levée et les températures aux qualités de farines.

« Ils doivent travailler avec des farines qui ne sont pas si évidentes, d'un jour à l'autre ce n'est pas pareil, on ne moud pas toujours de la même façon non plus.... C'est un savoir-faire que les boulangers qui travaillent avec moi ont dû acquérir. Avec la farine qu'ils prenaient avant ailleurs, c'était plus stable.»³³⁷

« Au début, on a eu la chance d'avoir des clients très patients car il fallait apprendre à utiliser le froment d'ici. D'où l'extrême importance, pour nous, du contact avec le client. Nous devons absolument pouvoir expliquer notre démarche, le pourquoi des variations dans nos produits. Quand les gens ont compris, tout va très bien... »³³⁸

Les ateliers visités se différencient toutefois au niveau du matériel utilisé. La **mécanisation** peut être plus ou moins minimale ou de pointe.

- *Mécanisation*

Au niveau du pétrissage, ce sont les **petits pétrins à bras lents** qui sont souvent privilégiés. Par exemple, cet agriculteur et boulanger indépendant pétrit sa pâte à la main (notamment parce qu'il est autonome en énergie et que ses panneaux solaires ne suffisent pas). Souvent, les pétrins mécaniques à bras lents sont privilégiés parce qu'ils sont réputés reproduire le mouvement naturel d'un bras humain qui monte et descend, ne pas chauffer la pâte, ne pas casser sa structure et permettre l'obtention d'une base souple. L'atelier du Jour du pain en possède un, Agribio en possède plusieurs.

La durée de **levée** et de repos de la pâte (durant laquelle le levain pré-digère le gluten) dépend surtout de la température, de la quantité de levure ou de levain. Chez Philippe Genet et au Jour du Pain, la levée se fait à température ambiante dans l'atelier. Avec une pâte qui lève spontanément, le boulanger suit la pâte qui décide du moment où elle doit être enfournée par le boulanger. Chez Agribio, la pousse contrôlée permet de régler la température et les horaires, de contrôler la montée des pâtes. Le boulanger devient maître des horaires d'enfournement. Ces chambres de pousse ont donc leurs avantages, surtout concentrés sur la facilitation de la vie du boulanger, mais elles possèdent également leurs détracteurs qui les trouvent énergivores. La boulangerie

³³⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*

³³⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

³³⁸ « Backx : le père, le fils... et le pain quotidien », interview de Dominique Parizel et Frédéric Pierreux, Nature et Progrès, date inconnue

doit également consentir à l'investissement et avoir l'espace suffisant. Elles sont moins appréciées par les puristes du métier.

Au niveau de la **cuisson**, les fours se différencient au niveau du type d'enfournement, des matériaux combustibles, de la capacité ; caractéristiques qui auront un impact sur la durée de cuisson, le goût et l'aspect des pains. Tous les acteurs rencontrés possèdent des fours à sole de pierre. Philippe Genet possède un four à bois à cuisson sur pierre indirecte de taille modeste, qui permet de cuire seulement 30 pains à la fois. Agribio possède un grand four électrique à sole avec tapis d'enfournement qui permet d'enfourner plusieurs dizaines de pains en une fois.

La mécanisation plus importante et une éventuelle organisation en équipe (voir le point suivant) permet d'expliquer une production plus importante (de 1000 pains par jour par exemple) mais qui toutefois restent très petite si on la compare à la production quotidienne de la firme La Lorraine Bakery Group en Belgique qui est de 300 000 à 400 000 pains et 1 000 000 de baguettes³³⁹...

Dans les boulangeries conventionnelles, les fours électriques rotatifs dans lesquels on enfourne directement les plateaux sortis de la chambre de pousse sont très présents et facilitent la vie du boulanger. Différents matériaux peuvent encore faciliter le travail du boulanger s'il consent à l'investissement et possède l'espace suffisant, comme les découpeuses, les bouleuses, les surgélateurs etc., cette mécanisation permet à la boulangerie conventionnelle d'augmenter sa performance et sa productivité. Elle permet également au boulanger d'offrir une plus grande variété de pains à un moindre prix en parfois deux fois moins de temps que dans les boulangeries avec une mécanisation plus faible où toutes les étapes sont faites manuellement (pétrissage, découpage, boulage, levée, etc.).

Mais cette mécanisation croissante a son revers. Elle explique l'utilisation de mix de farines où les céréales ont été complétées par des améliorants technologiques et des adjuvants. En boulangerie conventionnelle fortement mécanisée et intensifiée, la quantité d'eau est diminuée pour éviter que la pâte ne colle dans les machines. Le boulanger obtient donc une pâte plus dure qu'il peut ainsi plus facilement couper à la machine sans que cela ne bloque la machine ; l'ajout de gluten permet ensuite de donner de l'élasticité à la pâte malgré son moindre travail et sa moindre humidité.

En boulangerie artisanale, le travail manuel plus intuitif et la plus grande présence et attention du boulanger permettent de ne pas forcer les pâtes et d'en obtenir une levée et une panification correcte malgré l'absence d'ajout de gluten. En digérant les amidons de la pâte, les levures et le levain rejettent du gaz qui est emprisonné dans la pâte grâce à son élasticité que lui confère le gluten, d'où l'importance de ne pas forcer les pâtes, de ne pas casser leurs structures.

Organisation de l'atelier ? Horaires et équipes

Le travail en boulangerie peut s'effectuer seul, en couple, en petite équipe ou en grande équipe.

³³⁹ Clément B, Istasse F., « Question à la une : Artisanal ou industriel. Où est passé le bon pain ? », Emission RTBF, 2013

La gestion des temps morts (temps de levée, temps de cuisson etc.) :

En équipe, l'arrivée au compte-goutte des forces vives et la planification des temps de travail en équipes tournantes permet de s'adapter au mieux au besoin de la production.

« On travaille en équipes, par tranches horaires de huit heures. Il y a trois tranches horaires, elles sont toujours de 8h. La particularité de cette organisation c'est que les personnes arrivent au compte-goutte. L'avantage de cette organisation c'est qu'il n'y a pas de temps mort. Dans chaque équipe y'a un responsable qui passe les infos au suivant. »³⁴⁰

En travail seul ou de couple, d'autres façons de faire permettent également de diminuer les temps morts. Les ateliers du Jour du Pain et de Philippe Genet sont localisés à leur domicile, ce qui leur permet de se consacrer à autre chose que ce soit professionnel ou privé. Chez Julie et Yohan, un planning éprouvé et minuté rythme la journée et coordonne les activités nécessaires à la préparation des différentes fournées, les temps morts sont aussi fort limités.

Gestion des horaires de travail

Le fait d'être en équipe permet dans cette *entreprise de boulangerie** de définir des plages horaires tenables et de s'y tenir.

« J'avais arrêté la boulangerie et changé de secteur. Là où je travaillais j'avais des horaires de nuits impossibles. Je travaillais parfois des 13-14 heures d'affilée. L'avantage ici c'est qu'on sait quand on commence mais on sait aussi quand on finit. Bon parfois, on n'a pas fini la mise en caisse et on reste une heure de plus mais c'est tout. »³⁴¹

Julie et Yohan du Jour du Pain commencent vers 5h le matin ce qui est compensé par le fait qu'ils ne travaillent à l'atelier que trois jours par semaine, Philippe Genet lui, fait une à deux cuissons par semaine. Au « Pays de l'épeautre »³⁴², pour le confort de la vie, la boulangerie est fermée le lundi et le mardi, ouvre certains jours à midi et n'ouvre qu'à 8h les trois jours restants.

Autres avantages et inconvénients des équipes

Nous listons ci-dessous tous les avantages que *les employés d'une entreprise de boulangerie** ont cité par rapport au fait de travailler en équipe.

- Production quasi ininterrompue avec des équipes tournantes.
- Réflexion à plusieurs sur la recherche de solutions quand un problème survient dans la production
- Bon pour le moral, positif socialement
- Voir d'autres façons de faire
- Pouvoir varier les tâches et les horaires
- Partage et aide lors du portage des choses lourdes
- Flexibilité par rapport aux périodes et volumes de production
- Permet des taux d'occupation différents

³⁴⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les employés d'une entreprise de boulangerie*

³⁴¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les employés d'une entreprise de boulangerie*

³⁴² Boulangerie à Auderghe travaillant exclusivement avec les farines du moulin de Hollange

- Permet d'avoir différents niveaux d'occupation : partiel, plein etc.
- Permet d'insérer des nouveaux dans l'équipe (en les assortissant d'un ancien au début)

Mais cette organisation en équipe a des contraintes, au-delà du travail de planification et de gestion de ressources humaines que cela implique.

- La mauvaise communication entre travailleurs qui partent et qui arrivent ou le mauvais travail d'un des boulangers peut avoir directement des répercussions sur toute l'équipe suivante et compromettre la production. Les boulangers peuvent de ce fait avoir l'impression de ne pas avoir la maîtrise de tout le processus.
- Une certaine exigence de productivité, tout le monde doit suivre le rythme. *« Ici on peut venir avec des pratiques-techniques différentes mais j'ai quand même dû montrer que ce que je parvenais à faire à deux mains et que d'autres faisaient à une main me prenait le même temps pour le même résultat. On peut faire différemment mais il faut que le travail soit efficace. »*³⁴³

Pour d'autres, ce qui ressort comme objectifs est davantage de trouver une stabilité financière satisfaisante et un équilibre vie privée-professionnelle sain qui leur convienne. Il n'y a pas de volonté de développer leur activité au-delà de cet équilibre.

Accès à la profession et formations

Le métier de boulanger-pâtissier est règlementé et assorti d'un accès à la profession qui protège le titre de boulanger-pâtissier. Au niveau des formations, plusieurs possibilités existent pour qui veut se former et avoir son accès à la profession :

- l'enseignement secondaire professionnel,
- la promotion sociale (surtout en cours du soir)
- la formation en alternance (Cefa, Ifapme),
- et la formation continue (Forem, IFP, etc.)³⁴⁴

De façon systématique, les personnes rencontrées ont critiqué d'une façon ou d'une autre la ou les formations actuelles. On leur reproche de ne pas aborder certaines matières indispensables à l'apprentissage de la boulangerie artisanale, avec en premier lieu **l'absence d'apprentissage concernant le levain**.

*« Pendant ma formation, on n'a quasiment pas parlé du levain. J'ai appris à le faire ici. C'est parce que les profs sortent de la boulangerie conventionnelle et ils ne maîtrisaient pas le levain. »*³⁴⁵

De façon plus générale, on leur reproche de **favoriser la voie industrielle** dans les cours et les stages. De plus les étudiants y sont déjà approchés par les firmes industrielles telles que Puratos et Cères.

« J'ai fait le jury central pour l'accès à la profession parce qu'en formation classique, je devais faire des stages en boulangerie, intéressant et pertinent mais on était dans

³⁴³ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les employés d'une entreprise de boulangerie**

³⁴⁴ La formation continue est assez peu demandée dans le sous-secteur artisanal d'après DeryckeTh., « La Boulangerie-Pâtisserie en Région wallonne », publication des CSEF, 2003

³⁴⁵ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les employés d'une entreprise de boulangerie**

la voie industrielle. La boulangerie classique c'est vraiment de la m**** et ça n'était pas ça que je voulais faire.»³⁴⁶

Julie du Jour du pain, qui a l'accès à la profession a la même expérience et a également opté pour le jury central : à quoi ça sert de faire des études de boulangeries-pâtisseries où on aborde toutes les matières dont on n'aura pas besoin et pas celles recherchées.

« Au niveau scolaire en Belgique, on a carrément supprimé les formations techniques en boulangerie, il n'y a plus que des formations professionnelles. On n'a plus besoin de gens qui savent réfléchir, il faut juste des gens qui savent verser un sac dans une cuve. La seule formation de qualité qui reste en Belgique est celle qui est mise en place par les Classes Moyennes. »³⁴⁷

L'amélioration des formations pourrait permettre de favoriser les reprises et les créations d'entreprise de boulangeries artisanales ou l'engagement de main d'œuvre qualifiée dans ces ateliers.

Quelques pistes concrètes et souhaits concernant les formations nous ont été transmis par les acteurs.

- Travailler la valorisation du métier de boulanger artisanal et la reprise ou la création d'activité
- Permettre à ceux qui le souhaite de s'orienter vers l'apprentissage de la boulangerie artisanale avec la pratique du levain (et éventuellement la possibilité de ne pas devoir apprendre la pâtisserie)
- Favoriser ou créer un réseau pour l'apprentissage chez un artisan.
- Introduire de façon plus systématique les techniques et législations du bio dans l'enseignement. Biowallonie travaille dans ce sens auprès des organismes de formation.

« La boulangerie en bio c'est comme la boucherie, c'est vraiment différent du conventionnel, il faut apprendre vraiment les techniques, la législation, etc. On va voir les IFAPME³⁴⁸ et si on a une ouverture de 3 heures, on explique la réglementation bio, la transformation mais aussi les plus-values, les possibilités, la demande, on essaye de montrer que y'a un potentiel, etc. Ça n'est pas à nous de les former mais on a des contacts et on leur donne des lieux où aller se former. Le principal, c'est d'aller montrer que ça existe parce que y'en a qui ne savent même pas que ça existe. »³⁴⁹

12.3.5 La commercialisation et la consommation

Problématiques liées à la commercialisation:

- Près d'un quart des produits de boulangeire acheté en grande et moyenne surface.
- Plus de 60 % acheté dans les dépôts vente (avec ou sans atelier de production) → besoin de distinguer les produits cuits-produits sur place ; transparence des circuits de commercialisation.

³⁴⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulanger indépendant*.

³⁴⁷ Parizel D., Pierreux F. « Backx : le père, le fils... et le pain quotidien », interview Nature et Progrès, date inconnue

³⁴⁸ Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises

³⁴⁹ Adapté de Beudelot A., Biowallonie, rencontrée le 28-10-2015.

- Arguments de vente des acteurs rencontrés fort centré sur le savoir-faire et la qualité des produits (par opposition aux ajouts et pratiques industriels)
→ besoin de pouvoir le garantir /protéger

Arguments de vente

La qualité différenciée des produits obtenue tout au long de la chaîne en CC est utilisée comme argument³⁵⁰ de vente afin de notamment se différencier par rapport à la filière conventionnelle et à la concurrence de façon générale. On retrouve ainsi les arguments suivants:

- Pour les céréales : variétés anciennes, rustiques, céréales biologiques, etc.
- Pour les farines : sans conservateurs, sans améliorants, sans additifs, moulues sur pierre, etc.
- Pour le pain : taux de gluten faible, artisanal, façonné main, cuit sur pierre, au levain, fermentation longue, propriétés nutritionnelles, digeste et qualité gustative, etc.

« Une fois un journaliste de la Région a fait un article sur moi et le lendemain j'étais en rupture de stock, c'était incroyable. Mais 2-3 semaines après, ça revient à la normale. Quand il y a eu les scandales l'année passée sur l'origine de notre pain, il vient de Pologne, etc. »³⁵¹

Ces arguments, surtout suite aux crises sanitaires qui ont ébranlé la confiance des consommateurs, ont une force intrinsèque élevée au niveau marketing. Ce lien avec la santé des consommateurs pourrait trouver un appui intéressant dans la recherche scientifique...

Transport et vente

Au niveau de la logistique, la filière présente deux caractéristiques importantes dont il faut tenir compte :

- la centralisation et les volumes atteints par les filières longues permettent de diminuer les coûts logistiques et de rester dans des prix très compétitifs malgré les longues distances parcourues par les céréales (Russie, Ukraine, Pologne, Roumaine etc.) et/ou les pains.
- la nature conservable et compacte des farines contraste avec la courte vie et le volume important du pain frais comparé à sa matière première (« *on transporte de l'air quand on transporte du pain* »³⁵²)

Ces deux paramètres supposent que logistiquement parlant, il paraît plus logique de transporter la farine et de produire le pain au plus près du consommateur. C'est ce qui a poussé Agribio à installer une boulangerie sur Bruxelles, destinée à remplacer la livraison de pain depuis Havelange dans cette zone.

³⁵⁰ Ces arguments se cumulant au fur et à mesure qu'on avance dans les étapes de la filière, chaque produit transformé intégrant les qualités des produits qui le composent.

³⁵¹ Il fait référence à la sortie du reportage de Clément B, Istasse F., « Question à la une : Artisanal ou industriel. Où est passé le bon pain ? », Emission RTBF, 2013

³⁵² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*.

Toutefois, au regard de la forte concentration et des distances parcourues en filière longue, il faut garder une vision relative de ce qui est « local » et favoriser des développements intermédiaires si nécessaires. Des matières premières et des pains qui transitent entre régions belges et/ou dans les pays limitrophes de la Belgique restent dans des circuits beaucoup plus courts que ce qui se fait la plupart du temps dans les filières industrielles. Le moulin de Hollange, par exemple, achète des grains belges mais également allemands. Ces initiatives restent, malgré tout, des maillons importants à soutenir car la filière dans son développement a besoin d'une présence d'acteurs sur le marché, à toutes les étapes de la filière. De façon transitoire et notamment pour des questions de prix, il peut être nécessaire pour certains acteurs de s'approvisionner à l'étranger.

Cette localisation proche du consommateur trouve un écho dans les habitudes des consommateurs³⁵³. La production boulangère et sa commercialisation reste, en dehors de quelques grands groupes comme La Lorraine Bakkery Group, assez décentralisées. La majorité du pain frais est écoulé hors des grandes surfaces, ce qui semble une réelle opportunité pour le secteur.

L'élément le plus complexe pour la commercialisation du pain artisanal semble être sa revente lorsqu'il n'est pas produit directement sur le lieu de vente.

« Ce qui a de plus compliqué dans le pain c'est de le distribuer, ça coute extrêmement cher. »³⁵⁴

Le pain frais doit être vendu le jour de sa production, donc tous les jours si on produit tous les jours.

Circuits de vente

Les circuits de distribution du pain sont

- La grande distribution : elle propose aujourd'hui des produits issus de boulangeries- pâtisseries industrielles ou artisanales. Celle-ci distribue 26% des produits achetés par le consommateur final.³⁵⁵
- Les dépôts-ventes : Les dépôts-ventes représentent le circuit principal de distribution du secteur, assurant 65% des ventes au consommateur final.³⁵⁶

Plusieurs types de dépôts-ventes sont à distinguer :

- Les dépôts-ventes autonomes sans atelier qui sont liées par contrat exclusif ou non à une boulangerie.
- Les points de ventes des boulangeries exploitées directement par le producteur. La plupart des boulangeries artisanales ont un point de vente sur le lieu même de production, ce point étant parfois l'unique point de vente. Les dépôts-ventes assurent parfois une part de finition du produit telle que la cuisson de baguettes préparées.³⁵⁷

³⁵³ Holzemer et Al, 2015

³⁵⁴ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie**.

³⁵⁵ DeryckeTh., « La Boulangerie-Pâtisserie en Région wallonne », publication des CSEF, 2003

³⁵⁶ idem

³⁵⁷ idem

Le solde des pains distribués se retrouvent dans des circuits de type marché, GAC, système de livraison et de tournées, autant de circuits forts présents dans les CC.

12.4 LES PROBLÉMATIQUES DE DÉVELOPPEMENT ET DE STRUCTURATION DE FILIÈRE :

Problématiques de développement et structuration de la filière en CC

- qualité et savoir-faire indissociables et présents tout au long de la filière
 - besoin de formations adaptées
 - besoin d'une définition et d'une reconnaissance des qualifications artisanales
- reprise des arguments de vente par les grandes et moyennes surfaces / concurrence forte et risque de décrédibilisation
 - nécessité d'une transparence et de communication sur le process de production
 - nécessité d'une protection efficace et explicite de la profession
- développement des différentes étapes de la filière (point suivant)

12.4.1 Qualité et savoir-faire au cœur du développement de la filière

« La boulangerie classique c'est vraiment de la m****. Les œufs sont en carton, tu sens qu'il y a trop de débit, qu'on est dans de la consommation, des seaux de beurre déjà sucré, la crème pâtissière en poudre que tu tapes dans ton truc. Les farines ? N'en parlons même pas. De toute façon, tu ne les vois pas, c'est un silo. Il n'y a pas de soucis de la qualité. »³⁵⁸

Les acteurs rencontrés revendiquent tous le fait de produire avec une **qualité supérieure et ce tout au long de la chaîne**.

En prenant du recul, nous pouvons observer que la définition de la qualité est souvent donnée en creux, en opposition par rapport à ce qu'on ne veut pas que le produit contienne. On retrouve cette définition de la qualité par la négative à toutes les étapes de la filière : sans pulvérisation, sans niveau de gluten élevé, sans additif, sans levure (pour certains), sans farines étrangères, sans congélation, etc.

Au travers de la qualité « **sans x ou y** » **des produits et de leurs intrants** transparait l'importance de la **nature brute de ces matières** ; que le producteur soit labellisé ou non en bio.

Cette définition de la qualité par la négative se poursuit dans l'évaluation des **pratiques boulangères** justifiant la qualité. La qualité des produits se définit aussi en miroir de ce que les acteurs des filières plus longues sèment ou ajoutent à leur production, ou par opposition voire contestation des normes de qualité en boulangerie classique.

La raison de cette opposition semble trouver sa raison d'être et s'exprimer au travers de la **nature artisanale** des produits céréaliers et boulangers en CC.

En effet, on constate rapidement que le facteur humain est au centre de la qualité de la filière. C'est l'action du producteur, du meunier, du boulanger qui rend la production de produits de qualité exempts de ce qui devient superficiel, au service d'un sous-secteur de la boulangerie qui a perdu les gestes fondamentaux du métier. Il y a dans cette filière une véritable **valorisation des métiers et du savoir-faire artisanal**. La

³⁵⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulanger indépendant*.

maitrise de la meunerie sur pierre, la mise en avant des qualités de temps longs de pousse, le démarrage et l'utilisation de ses propres levains, le façonnage main, la capacité de faire monter un pain à base de farines à faible taux de gluten.

Savoir-faire et qualité sont donc indissociables et ce, à toutes les étapes de la filière. Ce couple joue un rôle central dans la structuration de la filière.

Cet argument participe grandement à la volonté des acteurs de s'associer ou d'intégrer verticalement d'une façon ou d'une autre les étapes. Le savoir-faire requis pour pouvoir travailler avec ces produits « sans... » ne permet pas de s'associer avec le premier venu, et ce, que ce soit en amont avec les fournisseur ou en aval de la filière. D'où la nécessité pour les différents acteurs de trouver des partenaires qui possèdent cette vision et ce savoir-faire (ou veulent l'acquérir) ou d'intégrer soi-même les étapes.

Symétriquement, on observe cette même logique dans la filière classique mais avec d'autres critères de qualité. Ainsi le couple qualité / savoir-faire de la boulangerie artisanale en CC trouve son pendant dans le couple critères de qualité / mécanisation en boulangerie classique.

« L'industrie avait besoin de blé dur qu'une machine pouvait battre pendant un quart d'heure sans que ça retombe. Du coup, l'industrie demandait des blés forts en gluten aux meuneries. Donc les meuneries ont rabattu le même discours aux agriculteurs ... la boucle était bouclée...»³⁵⁹

La pratique en CC transforme et valorise en opportunité ce qui est considéré comme une faiblesse en boulangerie classique. Ce constat donne une fois de plus un statut prioritaire à toute amélioration de la reconnaissance du savoir-faire et des formations au profit de la boulangerie artisanale en CC.

12.4.2 Concurrence avec le conventionnel : la nécessaire protection du savoir-faire artisanal

Quel meilleur garant y a-t-il contre la récupération des produits et pratiques par la concurrence des grandes et moyennes surfaces qu'une qualité directement liée à la lenteur des pratiques et des gestes ainsi qu'à un faible taux de mécanisation. Leur plus faible taux de productivité empêche que cette qualité ne puisse être obtenue réellement en conventionnel, ce qui n'empêche pas la grande distribution de tenter par l'image de participer au mouvement, de coller des étiquettes erronées.

Les arguments de vente sont en effet **repris en masse par les filières longues**, indépendamment de la réalité qu'il y a derrière. Le « Questions à la une »³⁶⁰ d'ARTE sur le sujet a montré au grand public en 2013 que les grandes surfaces conquièrent de nouveaux clients en faisant du « pain artisanal cuit sur place » un produit d'appel et ce, en dépit d'un manque de transparence flagrant et d'une réalité de production opaque et contestable (production des céréales, farines et pains pré-cuits puis congelés à l'étranger, cuisson finale en magasin). **Cette concurrence via les arguments de vente ne concerne pas que les grandes et moyennes surfaces**

³⁵⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - boulanger indépendant*.

³⁶⁰ Clément B, Istasse F., « Question à la une : Artisanal ou industriel. Où est passé le bon pain ? », Emission RTBF, 2013

mais une grande partie des artisans-boulangers, fournis sur catalogue par de grands groupes. « Vu le développement des produits industriels précuits surgelés, vous ne saurez jamais dire si le boulanger a réellement fabriqué votre couque au chocolat, ou s'il l'a simplement cuite. Cela démarre même en bio !»³⁶¹

En France, ces raisons ont poussé le législateur à **protéger la profession** en publiant un cahier des charges. Ne peut désormais s'appeler Boulanger que celui qui fait son pain et non celui qui sert de dépôt de pain. Étant donné le rôle joué par la qualité et l'importance de sa composante « savoir-faire » dans la structuration de cette filière, ce type de protection semble **prioritaire** et on ne peut qu'encourager une initiative similaire en Belgique où un projet de loi sur l'artisanat a vu le jour en 2014 mais malheureusement à ce jour toujours non sanctionné d'un arrêté d'exécution.

Ainsi, **une grande partie des boulangeries artisanales sont comme emprisonnées par le système technique** dans lequel elles se sont engagées et ont investi. La paire indissociable qualité panifiable / mécanisation prévaut en grande partie : les machines de nombreuses boulangeries sont calibrées et utilisées pour les mix industriels. Il apparaît en trame de fond la difficulté d'une potentielle reconversion pour la plupart des boulangeries existantes, pouvant par ailleurs être perçue comme trop risquée par les boulangers. Nous pouvons par contre espérer que la future génération de boulangers reprendra une partie de ces établissements et qu'au prix de **l'évolution dans les formations**, elle sortira progressivement la filière de ce verrouillage technologique.

12.4.3 Protection de la profession

Quelques pas semblent avoir déjà été faits dans le sens de la reconnaissance et de la protection de la boulangerie artisanale, mais semblent encore insuffisants.

La FFRBOULPAT³⁶² en 2009, en collaboration avec APAQ-W ont lancé une campagne de communication pour mettre en valeur le métier de boulanger-pâtissier artisanal au travers de la «**Charte du Maître Boulanger Pâtissier**» qui, au travers de ses critères, donne priorité aux produits locaux, à une sélection attentionnée des ingrédients, etc. Le respect de cette charte donne accès au titre de Maître Boulanger-Pâtissier. Cette initiative a donné naissance au site : <http://www.maitre-boulangier-patissier.be>. Quelques 771 maîtres boulangers-pâtissiers y sont agréés. Ces boulangeries sont identifiables par un logo placé sur la vitrine. Les maîtres doivent respecter une charte de qualité de 7 critères.

La Charte

Un Maître Boulanger-Pâtissier s'engage au travers de sa compétence professionnelle à :

Assurer une fabrication quotidienne dans le respect des règles de l'art.

Offrir une grande variété de pains, spécialités et pâtisseries, d'une fraîcheur absolue.

Mettre en œuvre des recettes traditionnelles du terroir au moyen de techniques de production modernes.

Garantir une qualité maximale dans le choix des farines et des matières premières.

Adopter une hygiène parfaite dans le respect des normes de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

Proposer des spécialités régionales qui répondent aux attentes actuelles de ses clients.

Ecouter, informer, conseiller et servir ses clients avec le sourire.



³⁶¹ Parizel D., Pierreux F. « Backx : le père, le fils... et le pain quotidien », interview Nature et Progrès, date inconnue

³⁶² Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie –confiserie-chocolaterie

Si l'initiative va dans une direction intéressante, il existe des zones d'ombres: Existe-t-il un contrôle de ces critères ? Par qui ? En quoi cela les différencient-ils vraiment des boulangeries industrielles ? Existe-t-il des détails pour chaque critère, car ceux-ci restent vagues voire creux.

Au-delà de ces interrogations, on peut également regretter l'aspect non contraignant ou réglementaire.

Dans le NACE-BEL, les sous-secteurs **industriel et artisanal sont séparés** et le sous-secteur « **Fabrication artisanale de pain et pâtisserie fraîche** » exclut les boulangerie-dépôt mais un certain nombre de questions restent ici aussi:

Existe-t-il des obligations de le mentionner ou des restrictions de communication et d'affichage envers la clientèle ?

Existe-t-il des seuils de productions propres par rapport aux volumes achetés et proposés à la vente ? À partir de quand est-ce un dépôt ou est-on artisanal? Les étapes de finition (cuisson, glaçage, décoration etc.) suffisent-elles à considérer ce produit comme état fabriqué sur place ?

Par ailleurs, il faut reconnaître que les raisons qui permettent **cette qualité différenciée ne conduisent pas qu'à des avantages**.

Tout au long de la filière, le moindre recours aux produits chimiques et la plus-value apportée au produit par les savoir-faire augmentent la charge de travail et diminuent la rentabilité du travail à la pièce, ce qui se répercute dans un **coût de revient plus élevé**.

La différence de prix, en défaveur des CC est une raison supplémentaire pour protéger le véritable travail artisan et pour permettre au consommateur d'acheter en connaissance de cause.

Une fois le constat fait de l'importance de l'association savoir-faire/qualité tout au long de la filière, on ne peut qu'insister sur le fait qu'un **travail sur les formations** semble prioritaire. Il faut pouvoir donner à ceux qui veulent se lancer dans le pain au levain la possibilité de suivre un cursus d'apprentissage adapté. Mais il faut aussi pouvoir permettre à tous les autres futurs boulangers la possibilité de découvrir ce type de boulangerie, ses enjeux, les valorisations en bio, les avantages et les inconvénients.

12.4.4 Développement des maillons : Production - Meunerie - Boulangerie

Développement de la production:

- Une évolution au niveau des **normes de qualité boulangères et de panification** (en soutenant par ex : la recherche scientifique indépendante, les initiatives et réseaux existants, la mise en place d'un plaidoyer avec les acteurs de terrain, l'inscription et le maintien au catalogue ...)

- Le développement de **débouchés assurés** = le développement d'une **meunerie alternative** (en soutenant et accompagnant par ex : le développement de la mouture à façon, le développement de meuneries autonomes, la diversification des activités du producteur vers la meunerie, le développement de paysans-boulangers ou

de combinaisons équivalentes, le développement de filières de valorisation des sous-produits, l'animation collective et la mutualisation de matériel.

Développement de la meunerie:

Les évolutions qui pourraient être favorables au développement de la meunerie CC seraient : - La disponibilité et la garantie d'approvisionnement en céréales

- Une demande croissante des particuliers et des boulangeries
- Une diversification des activités de meunerie
- La vente à un juste prix – partenariat ou associations entre acteurs
- La mobilisation d'acteurs variés autour des projets de meunerie
- Un accompagnement technique et économique et de l'animation collective si nécessaire

Développement de la boulangerie, notamment via :

- L'accès à des matières premières de qualité à des prix abordables (développement de l'amont de la filière)
- L'amélioration de la formation
- La protection du caractère artisanal et la valorisation du savoir-faire
- Le soutien à la recherche scientifique indépendante
- Un accompagnement technique et économique et de l'animation collective si nécessaire

Développement de la production :

Le développement de la production et de la vente de céréales de boulangerie peut assurer aux producteurs une meilleure valorisation de leurs produits et diminuer le nombre de kilomètres alimentaires des farines.

Certaines évolutions pourraient être favorables au développement et à l'utilisation de la production locale de céréales destinées à la boulangerie :

- **Une évolution au niveau des normes de qualité boulangères, de panification**

Plusieurs pistes semblent pertinentes à investiguer:

- Financer la recherche scientifique indépendante sur les variétés
- Soutenir les initiatives et réseaux existants
- Travailler avec les acteurs de terrain à la mise en place d'un plaidoyer
- Soutenir l'inscription des semences et leur maintien au catalogue.

Mais aussi et surtout le développement de débouchés assurés, ce qui signifie le développement d'une meunerie alternative à la meunerie conventionnelle au travers de :

- **Le développement de la mouture à façon :**

Le producteur ou le boulanger assure seul la responsabilité des céréales moulues et de leur panification, le meunier travaillant à façon et faisant payer pour le service de mouture.

- **Le développement de meuneries autonomes** (rénovées ou nouvellement installées)

Le développement d'une meunerie qui achète et vend de la farine en CC, montrerait aux agriculteurs que des débouchés existent.

« Les semences ont été apportées chez Bastien [producteur] On lui a demandé de cultiver ça, de ne rien mettre dessus, d'être dans la logique bio. Pour lui ce n'est pas une évidence. (...) Nous on lui demandait autre chose. Maintenant, il a trois terrains sur lesquels il fait une rotation bio. »³⁶³

Il convient alors pour les producteurs motivés par cette voie de développer des partenariats win-win garantissant une qualité constante et des prix justes ; comme dans le cas des Producteurs - Moulin de Cherain - Jour du pain.

- **La diversification des activités du producteur vers la meunerie :**

Cette diversification semble être pour certains acteurs la condition de survie de l'agriculture. La meunerie peut permettre une seconde valorisation de la production, pouvant se poursuivre jusqu'à une activité boulangère. La valorisation de la production peut aboutir à une rentabilité améliorée et à une diminution de surfaces cultivées. Toutefois nous avons vu que ces étapes sont l'objet de métiers à part entière et d'investissements non négligeables. Il paraît alors nécessaire pour les producteurs motivés de prévoir une installation progressive de celles-ci tout en assurant l'acquisition de compétences. Dans ce cas, le modèle Agribio semble tout à fait intéressant puisqu'il permet d'internaliser en son sein différentes compétences au travers de l'engagement salarial (comme c'est le cas chez eux) ou de l'adhésion à la coopérative en tant que coopérateur.

- **Le développement de paysans-boulangers ou de combinaisons équivalentes.**

Une réflexion sur ces possibilités nous semble intéressante car elles multiplient les formes d'intégration possibles. De plus cette forme d'intégration de filière a également l'avantage de réunir en une ou deux personnes la connaissance des problématiques propres à deux étapes de filières et de potentiellement être créateurs de solutions communes innovantes. Elle est également la candidate parfaite pour la meunerie à façon.

- **Encourager le développement de filières de valorisation des sous-produits**

- **Un accompagnement technique et économique et de l'animation collective si nécessaire, notamment pour développer quand c'est possible la mutualisation de matériel**

Voir la fiche Formation et Accompagnement pour plus d'informations.

Développement de la meunerie :

La meunerie est directement dépendante des évolutions des acteurs en aval en boulangerie et en amont en production de céréales.

³⁶³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.

Les évolutions qui pourraient être favorables au développement de la meunerie CC seraient :

- **La disponibilité et la garantie d'approvisionnement en céréales** ; ce qui renvoie au point supérieur du développement de la production de céréales.
- Une **demande croissante des particuliers et des boulangeries** :

La demande croissante de farines artisanales issues de céréales paysannes soutient le maintien et/ou la création d'activités de meunerie indépendante.

La création d'un poste de meunière indépendante a été rendue possible grâce au partenariat créé avec des boulangers en recherche de farines moulues sur pierre. « Ces boulangers ont vraiment permis une dynamique complètement différente au moulin. C'est ce qui a fait qu'on s'est dit qu'on allait venir deux jours par semaine et qu'on s'est dit que peut-être on pouvait dégager un boulot. »³⁶⁴

- **Une diversification des activités de meunerie** :

La valeur ajoutée obtenue sur le produit lors de l'étape de meunerie serait moindre que celle apportée par une activité de boulangerie. Certains acteurs préfèrent intégrer la meunerie à une autre activité, telle qu'une activité boulangère.

C'est la difficile rentabilité de l'activité de meunerie seule qui a poussé Agribio à se diversifier en boulangerie. Le moulin de Hollange, acteur de meunerie avant tout, a lui aussi développé une petite activité de boulangerie complémentaire sur place.

- **La vente à un juste prix – partenariat ou associations entre acteurs** :

Il semble également important que les acteurs ne bradent pas leur prix du service de meunerie pour s'aligner aux prix du marché qui ne correspondent pas aux mêmes volumes et conditions de production. Bien qu'il soit important de ne pas dépasser une certaine limite dans les prix. Cela vaut pour la vente aux particuliers mais également pour la vente en business-to-business.

« Quand on a acheté le premier moulin on a été voir un peu partout le prix de la farine bio et on s'est aligné là-dessus. Puis on a eu un consultant qui nous a dit d'arrêter tout de suite cette façon de faire. Vous perdez de l'argent il nous a dit et on a monté le prix. Comme on a une qualité qui est vraiment supérieure qui est reconnue; les gens sont restés. »³⁶⁵

Ce juste prix peut être l'objet d'une association formelle ou informelle entre acteurs. Certains boulangers peuvent par exemple avoir une association informelle entretenue par un lien personnel avec le meunier (suite à un stage en meunerie par exemple). Les boulangers ainsi sensibilisés aux enjeux de la meunerie peuvent ainsi accepter l'achat de farines à un prix plus élevé que les farines industrielles. Un lien formel avec la meunerie, en y ayant un pied dans l'entreprise par l'achat de parts et la présence aux AG

³⁶⁴ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une meunière indépendante*.*

³⁶⁵ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les gestionnaires d'une entreprise de boulangerie*.*

par exemple, pourrait également permettre cette construction réciproque du prix juste.

- **La mobilisation d'acteurs variés autour des projets de meunerie**

La rénovation du moulin de Ferrières à Lavoir et la mobilisation d'acteurs variés (entités communales et autres pouvoirs publics, boulangers, producteurs, consommateurs) semblent en être un bon exemple.

Cela peut se coupler à la mise en place d'une veille sur l'inventaire des moulins en Wallonie et de leurs propriétaires et/ou situations. Mais aussi en favorisant le rachat par les entités publiques en jouant la carte du patrimoine, de la sensibilisation et du tourisme si nécessaire pour éviter les affectations différentes.

- **Un accompagnement technique et économique et de l'animation collective si nécessaire**

Voir la fiche Formation et Accompagnement pour plus d'informations.

Développement de la boulangerie

Certaines évolutions pourraient être favorables au développement et à l'utilisation de la production locale de céréales destinées à la boulangerie :

- **L'accès à des matières premières de qualité à des prix abordables :**

Cela nous renvoie aux deux points précédents concernant le développement de la production locale de céréales et au développement de la meunerie.

- **L'amélioration de la formation :**

Les pistes qui pourraient être favorables à une boulangerie artisanale en CC peuvent être :

- La possibilité d'accéder à une formation uniquement de boulangerie (sans pâtisserie).
- Intégrer les pratiques artisanales au levain dans les formations ou le mettre en option
- Intégrer les pratiques et le travail à base de différents types de céréales locales ou le mettre en option
- Intégrer les pratiques spécifiques à la filière biologique dans les formations ou le mettre en option
- Favoriser/soutenir un réseau de boulangeries artisanales en CC pour les stages et apprentissages.

- **La protection du caractère artisanal et la valorisation du savoir-faire :**

Cette protection peut s'inspirer des évolutions françaises et est souhaitable pour :

- justifier les différences de prix entre les pains industriels « cuits sur place » et le pain artisanal au sens propre du mot, dont le coût de revient est réellement plus élevé
- assurer une réelle transparence envers les consommateurs

- valoriser le métier de boulanger-artisan et susciter de nouvelles vocations

- **Le soutien à la recherche scientifique indépendante**

Étudier les impacts des pratiques boulangères avec différentes qualités boulangères sur la qualité du pain, sa digestibilité et ses propriétés.

13 FILIÈRE ÉCOCONSTRUCTION (CHANVRE ET PAILLE)

La filière c'est un peu une vision idéale de la chose. On pourrait rêver que les agriculteurs de Wallonie cultivent du chanvre, que ChanvrEco le coupe en petits bouts et qu'IsoHemp achète la matière à ChanvrEco pour la mettre dans ses blocs ... mais ce n'est pas comme ça que ça marche ...³⁶⁶



³⁶⁶ Adapté de Joie Th., Chanvre Wallon asbl, rencontré le 15-10-2015.

13.1 INTRODUCTION

Le chanvre et la paille sont des fibres naturelles qui peuvent toutes deux être destinées, entre autres, à l'écoconstruction.

Ces matériaux, une fois transformés, peuvent être utilisés dans des procédés constructifs innovants en écoconstruction. Il s'agit notamment de construction modulaire développé par Paille-Tech où les ballots de paille sont encapsulés dans des modules en bois avant d'être enduits de terre et ensuite assemblés sur chantier. Le chanvre quant à lui peut être haché et, par exemple, mélangé à de la chaux avant d'être projeté sur une ossature bois et ensuite recouvert d'enduit terre.

Nous cherchions à étudier une filière non-alimentaire qui puisse utilement compléter les recherches et publications plus fréquentes sur les CC alimentaires. Pourquoi avoir choisi l'écoconstruction et plus spécifiquement le chanvre et la paille ?

Plusieurs critères nous ont rapidement orientés vers l'écoconstruction en chanvre ou paille.

Ce secteur travaille plus facilement avec de la main d'œuvre locale sur des chantiers locaux, ce qui en fait un terrain potentiellement favorable aux développements en CC. Le fait que la production de chanvre soit principalement localisée en Wallonie et que celle-ci trouve ses principaux acheteurs dans un rayon de 150 à 200 km a été un critère supplémentaire, tout comme la culture historique de ces matériaux dans nos régions.

Mais en quoi cela peut-il être complémentaire des CC alimentaires ?

Tout d'abord, la complémentarité peut être concrète, physique. La culture de ces matériaux a en effet le grand avantage de pouvoir combiner les usages alimentaires et non-alimentaires (ex : chanvre dont les graines sont pressées en huile ou paille de blé panifiable).

Ensuite au niveau réflexif, cette filière présente des caractéristiques intéressantes et potentiellement éclairantes pour les filières alimentaires, telles que le fait de nécessiter un nombre plus important d'étapes et d'impliquer différents corps de métier.

Les produits à base de chanvre et de paille ont la même origine agricole que les denrées alimentaires, mais doivent ensuite être transformés. Ces étapes de transformation sont incontournables et demandent des investissements importants. Tout comme la transformation d'une denrée alimentaire peut être confiée à un professionnel ou non que ce soit pour une première transformation (ex : le fromage) ou en seconde transformation (ex : l'Horeca ou les collectivités), ces casquettes et investissements peuvent être portés par une même personne/entreprise mais les compétences et installations requises sont souvent spécifiques. La mise en œuvre des produits sur chantier requiert par exemple une compétence pointue en construction ainsi la supervision d'un architecte, etc. .

Face à ces contraintes et enjeux, comment travaillent les acteurs tout au long de la filière ? Comment se structurent-ils entre eux ? Comment évolue la demande et

comment les entreprises en CC s'en accommodent-elles ? Quelles sont les problématiques majeures et les réponses apportées?

Ces matériaux, chanvre et paille, possèdent de nombreuses convergences et certains acteurs partagent leur activité entre les deux. Nous avons donc décidé de les traiter dans cette fiche comme une filière unique. Toutefois, il ne faut pas perdre de vue qu'ils conservent nombre de spécificités que nous ne pourrions pas systématiquement détailler et possèdent également d'autres possibilités de valorisations que l'écoconstruction. Ces autres débouchés devront être cités, car ils sont bien souvent complémentaires et nécessaires à la rentabilité de l'activité, mais ne seront pas étudiés en détails.

Il nous semble également important de préciser que nous abordons dans cette fiche le secteur de la construction au sens large ; celle-ci ne vise donc pas exclusivement la construction neuve mais également la rénovation. La plupart des procédés d'écoconstruction abordés ici s'adaptent très bien, voire correspondent idéalement aux situations de rénovation, y compris urbaines.

Dans un premier temps, nous présenterons l'historique de ces fibres dans le secteur de la construction dans nos régions, et esquisserons la filière dans les grandes lignes.

Nous verrons ensuite l'intérêt que constituent ces fibres pour la construction et les avantages du circuit court pour la filière.

Après avoir présenté rapidement les différents acteurs actifs dans la filière wallonne et leur structuration, nous aborderons la filière par étape. Nous détaillerons ainsi les caractéristiques et problèmes-clés relatifs à la production, aux transformations (première et secondaire) et à la distribution/mise en œuvre. Par souci de clarté, la présentation de l'étape et les points-clés se retrouvent résumés dans les encadrés en début de point.

Nous concluons ensuite en résumant les principales problématiques et enjeux majeurs de la filière et donnerons quelques pistes de soutien.

13.2 HISTOIRE ET ÉVOLUTION DES FILIÈRES CHANVRE ET PAILLE EN ÉCOCONSTRUCTION

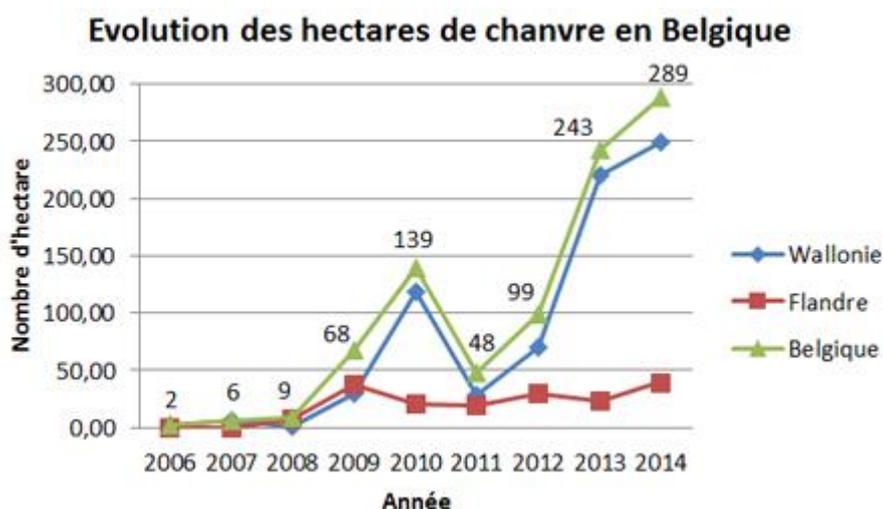
Les filières chanvre et paille présentent un certain nombre de points communs mais chacune présente une histoire de (re-)démarrage différent dans le secteur de la construction.

La culture de chanvre a, comme la paille, un passé dans nos régions, mais la filière ayant disparu elle doit être recréé entièrement depuis la production. Ce processus est en route depuis une dizaine d'années. De même, la culture et la construction en paille ont toujours existé mais ici la filière n'a pas connu de coupure comme pour le chanvre. Elle a progressivement évolué et des innovations en matière de techniques constructives sont en cours depuis une dizaine d'année également.

13.2.1 La filière chanvre

Autrefois, la culture du chanvre était très répandue en Belgique. Les agriculteurs l'utilisaient principalement à titre privé à des fins textiles et de cordages ; une partie était également destinée aux industries navales et de textiles. Toutefois, les évolutions rapides de ces industries (avec le coton, les fibres synthétiques et les moteurs à vapeur) ont provoqué une baisse des besoins en fibres de chanvre, suivie d'une disparition de sa culture dans nos régions³⁶⁷. En France, le maintien d'une industrie a été possible grâce à une demande, encore importante à l'époque, de cordages et voilures pour le domaine de la navigation, plus développé en France. Avec de nouvelles applications, en construction notamment, le chanvre retrouve peu à peu une place en Europe. Sa promotion redémarre au milieu des années 90. En Wallonie, l'asbl chanvre wallon a été créée en 2006 pour promouvoir et soutenir le développement de la filière. En Belgique, la culture de chanvre redémarre véritablement en 2009 suite, entre autres, à la mise en activité de la société ChanvrEco. Une deuxième impulsion de la production est liée à la création de la coopérative BelChanvre en 2012. Depuis, le développement de la filière en Wallonie est en forte progression. La surface cultivée atteint en 2015 près de 500 Ha³⁶⁸ en Belgique, les acteurs se multiplient et se diversifient. Toutefois cette ampleur est toute relative, comparée aux cultures classiques de nos régions, comme le froment d'hiver qui dépasse en Wallonie, pour l'année 2015, la centaine de milliers d'Ha³⁶⁹. Il reste donc très probablement en Wallonie un haut potentiel de développement et de la place pour de nouveaux acteurs dans le secteur du chanvre.

Figure 30 Évolution des hectares de chanvre en Belgique, année 2006-2014



Source : site de Chanvre wallon

³⁶⁷ Site de l'asbl Chanvre wallon.

³⁶⁸ Site de l'asbl Chanvre wallon.

³⁶⁹ Chiffres agricoles provisoires de 2015, SPF Economie, http://statbel.fgov.be/fr/modules/publications/statistiques/economie/downloads/agriculture_-_chiffres_d_agricole_de_2015.jsp, consulté le 01-03-2016.

Aux usages anciens se sont ajoutés une panoplie d'applications plus modernes (voir en annexe pour une vue globale). En Wallonie, le paillage, les litières, la construction et l'alimentation humaine sont les usages les plus présents actuellement. D'autres applications, très rémunératrices, mais très concurrentes et techniquement exigeantes sont également possibles, comme l'utilisation des fibres en plasturgie.

La mise en œuvre de produits à base de chanvre à destination du secteur de la construction est un débouché relativement récent pour la filière. Le chanvre y présente différents intérêts, au niveau du confort, de la facilité de mise en œuvre ou de la santé, même si la concurrence avec les matériaux de construction plus conventionnels reste forte.

Le secteur de la production de semences est carencé pour le chanvre, étant donné que la CCPSC³⁷⁰ française est en situation de monopole. Une piste de diversification de la production qui semblerait donc intéressante en région wallonne pourrait être de remonter la filière jusqu'à la production de semences. Si la CCPSC devait manquer de semences, suite à une mauvaise production, cela pourrait engendrer une pénurie en Wallonie avec des répercussions sur un nombre croissant de surfaces. De même que tout problème en amont concentré chez un acteur unique pourrait se répercuter sur tous les acteurs en aval.

13.2.2 La filière paille

L'utilisation de paille dans la construction remonte aux premières maisons. L'utilisation de ballots de paille est en regard de cette échelle de temps bien plus récente. Elle possède toutefois déjà son histoire propre, et celle-ci débute avec l'apparition des botteleuses. En France, le Centre National de la Construction Paille a ouvert ses portes³⁷¹ dans une maison en ballot : la maison-feuillette. *« Construite en 1921 par Émile Feuillette [à Montargis en France], elle a été conçue comme un prototype pour la reconstruction de maisons économiques après la Première Guerre mondiale. Recouvertes d'un enduit à base de ciment et de chaux, les bottes de paille sont restées intactes, et cette maison, appelée "maison Feuillette", est en parfait état. Elle n'a pas fait école en France, mais les Américains ont pris le relais. D'abord les pionniers mormons dans les grandes plaines arides du Nebraska, jusque dans les années 1940. Puis les écolos de la côte Ouest et du Canada dans les années 1970, avec une grande créativité. »*³⁷² Depuis, cette filière était surtout investie par les auto-constructeurs. Depuis une dizaine d'années, la filière s'est professionnalisée et diversifiée en Europe. Certains produisent et commercialisent la paille en ballots à destination de la construction, d'autres la mettent en œuvre en adaptant les techniques constructives au matériau.

En Belgique, c'est la société Paille-Tech qui est son (unique) fer de lance avec la complicité de la société agricole de Fabian Daniel, devenue principal fournisseur de

³⁷⁰ Coopérative Centrale Des Producteurs De Semences De Chanvre (C.C.P.S.C)

³⁷¹ <http://cncp-feuillette.fr>

³⁷² Bosse-Platière A., Lécureuil J ; 2015.

ballots pour Paille-Tech. Celui-ci il fournit par ailleurs également aux auto-constructeurs.

La France semble avoir aussi une longueur d'avance dans les applications paille en construction avec 3.500 bâtiments en paille. En Belgique, toutefois, la « micro-filière » se développe avec les procédés innovants de la société Paille-Tech qui cumule les chantiers à un rythme croissant et commence à avoir un panel de réalisations varié. « *Paille-Tech a également collaboré autour du projet « Apropaille »³⁷³ visant à centraliser et développer les connaissances sur l'utilisation de la paille en construction. Cela positionne la Belgique, et singulièrement la Wallonie, comme un pionnier du développement innovant des techniques de construction en paille ».*³⁷⁴

13.3 L'INTÉRÊT DES FILIÈRES CHANVRE ET PAILLE POUR L'ÉCOCONSTRUCTION

13.3.1 Impact sur l'environnement et les ressources

Les études et/ou les expériences de terrain par défaut, témoignent des nombreux atouts de ces matériaux pour une construction écologique et durable, que ce soit au niveau de l'impact environnemental, de la santé des habitants et de leur confort, ou de la performance de ces matériaux en tant qu'éléments constructifs et/ou isolants.

Au niveau de la construction des bâtiments, l'utilisation des **matériaux à base végétale**, naturels et recyclables, permet de **réduire les consommations énergétiques** (nécessaires à leur production notamment) ainsi que les **impacts sur l'environnement**. Les constructions à base de ces matériaux peuvent en effet, pour la plupart³⁷⁵, au terme de leur vie, être déconstruites voire compostées.

De plus la paille a l'avantage d'être un matériau assez peu transformé, directement conditionné en ballots, comme des grosses briques, ce qui diminue d'autant les étapes consommatrices d'énergie et les déchets.

Une construction en matériaux naturels de type paille ou chanvre permet donc d'aboutir à un **bilan carbone négatif**. Les fibres végétales sont naturelles et renouvelables. Donc, si leur production et transformation sont bien gérées, elles présentent une solution de captation du carbone. La quantité de carbone émise pour les phases de production et construction est inférieure à la quantité de carbone fixée dans les matériaux eux-mêmes.

Quand on construit une maison en paille ou en matériaux naturels, on fixe du carbone pour 50 à 100 ans. Dire qu'il y a des scientifiques particulièrement abrutis qui cherchent des machines pour le faire, c'est affligeant! Une tonne de paille c'est principalement une tonne de carbone. On rend un service systémique en construisant en paille. Y'a des gens qui payent des crédits carbone ... tout doucement, il faudra se poser la question de savoir à qui on va payer le crédit carbone ... parce qu'on participe à l'effort global de réduction

³⁷³ <http://projets.icedd.be/apropaille/index.php/fr/>

³⁷⁴ Magali Deproost, SPW wallonie

³⁷⁵ Certains matériaux, comme certains panneaux de chanvre, ne sont pas compostables lorsqu'ils contiennent un pourcentage de fibres synthétiques.

des émissions. Y'a des matériaux qui sont plus ou moins nocifs et qui émettent plus ou moins de CO₂, nous on a une émission qui est négative!³⁷⁶

En ce qui concerne la consommation durant la phase d'utilisation des bâtiments, on constate également que, la capacité d'absorption de la vapeur des parois et l'inertie des bétons chaux-chanvre (BCC) en intérieur permettent de **réduire les consommations énergétiques** lorsque la construction est couplée à un bon système de chauffage et de ventilation.³⁷⁷

Toutefois, au niveau environnemental, deux questions (qui sont plutôt deux craintes) ne peuvent être évincées ou mieux pourraient être évaluées. Ces deux craintes peuvent à ce stade de développement de filière être nuancées pour la paille et le chanvre.

La première est la question de la **concurrence entre usages alimentaires et autres usages des matières agricoles**. Mais, sur ce point, la paille et le chanvre ont l'avantage de concilier alimentaire et non-alimentaire, que ce soit par la consommation de certaines parties de la plante ou parce que la plante peut, comme le chanvre, avoir un rôle important dans les rotations de cultures alimentaires :

La seule chose qu'on a pour nourrir les gens et les loger c'est la terre et il va falloir concilier tout ça avec l'énergie aussi. (...) Avec les céréales, on arrive à concilier les deux, avec le chanvre aussi. Le chanvre est encore plus fort parce qu'on peut tout faire juste avec cette plante-là, on nourrit avec les graines, on habille avec les fibres et on fait de l'écoconstruction et on fait aussi des médicaments. Ce sont des profils de plantes vraiment intéressants de ce point de vue par rapport à du maïs énergétique ou à du miscanthus qui sont des cultures très spécifiques qui remplissent peu de rôles différents tout en monopolisant des terres.³⁷⁸

Le second point d'attention doit être marqué au niveau du **maintien des matières organiques dans les sols**. Malgré la diversité des situations, cette inquiétude est bien présente en Wallonie pour le maintien de la qualité des sols, surtout dans les systèmes situés dans des régions fortement appauvries et/ou dont la performance en dépend.

Le problème c'est que y'a toute une série de projets qui visent à mettre la main sur la matière organique agricole et finalement y'a plus un gramme de matière organique qui va rester au champ. La bio-méthanisation étant le pire à mes yeux ; selon moi on va s'en mordre les doigts.³⁷⁹

Mais, le calcul du taux de la matière organique dans le sol doit être fait de façon globale et tenir compte de la diversité des situations. A ce stade de développement de la filière, le risque d'appauvrissement imputable à la construction paille ou chanvre est bas, mais

³⁷⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

³⁷⁷ Anh Dung Tran Le, 2010

³⁷⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

³⁷⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

ce risque réduit devra probablement toutefois être reconfirmé avec les évolutions de filières.

Quand on prend le grain et la paille, on exporte tout, il ne reste que les racines dans le sol. Je pense que y'a des calculs qui ont été fait par rapport à la quantité de paille que la construction pourrait consommer, même si tous les chantiers devaient être faits en paille chaque année, ça reste assumable, le conflit avec l'élevage est très faible parce que y'a la source française [en paille]. Maintenant si toute l'Europe s'y mettait... ça monopoliserait une bonne partie de la paille, ça pousserai les prix à la hausse et il faudrait plus de paille mais je ne pense pas que cela poserait un problème au niveau du sol. ³⁸⁰

13.3.2 Performance des matériaux

Comme tout matériau de construction, les performances du chanvre et de la paille doivent être évaluées, certifiées afin d'assurer aux constructeurs une **construction pérenne et de qualité**.

Pour autant que la **mise en œuvre soit soignée** et conforme aux prescriptions, les matériaux à base de fibres végétales, en combinaison avec des systèmes constructifs adaptés, permettent d'assurer cette **longévité et stabilité aux entrepreneurs**.

Les applications des matériaux à base de paille et de chanvre se sont multipliées en construction et une panoplie de solutions permet de répondre aux différents types de besoins : de la construction à la rénovation de bâtiments en pierre, de l'auto-construction au clé-sur-porte, de la finition au gros œuvre.

Notre produit est écologique mais ça c'est la cerise sur le gâteau. Il est d'abord techniquement plus performant que d'autres pour un climat intérieur stable. Les gens qui font appel à nous, ce n'est pas pour le côté éco, ils ne payent pas pour le local, mais ils le font pour leur santé et le confort. ³⁸¹

Ces matériaux possèdent également des avantages en termes de santé et de confort intérieur. Le comportement **hygrothermique** de ces fibres (et de leur matériaux annexes comme le bois, la terre, etc.) est particulièrement intéressant, que ce soit sous des conditions climatiques hivernales ou caniculaires, il permet de réguler naturellement l'humidité ambiante.

Leur origine naturelle, et ce d'autant qu'ils sont biologiques, permet également de bénéficier **d'un air sain**, sans composé volatile ou polluant nocif pour la santé.

13.3.3 Intérêts du circuit court pour l'écoconstruction

La paille est un sous-produit de cultures historiquement implantées en Belgique ; la botte de paille peut être quasiment produite partout. Le chanvre est une culture qui peut s'adapter à des terres très variées et dans des conditions plus difficiles, permettant de mieux valoriser certaines zones comme les Ardennes.

³⁸⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

³⁸¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des entrepreneurs actifs dans le chanvre*.

Volumineux et légers, les producteurs de ces matériaux gagnent à les utiliser au plus près du champ.

Au niveau des étapes de transformation du chanvre et de la paille en Wallonie, le savoir-faire unique et non-délocalisable peut s'accorder avec une logique de circuit-court, et mériterait d'être soutenu et valorisé dans l'économie locale.

Avec un matériau spécifique et innovant, les producteurs gagnent à créer des micro-filières permettant une meilleure maîtrise des matériaux tout au long de la filière.

La complémentarité de ces cultures avec les cultures à destination alimentaire permet de soutenir une meilleure valorisation des sous-produits d'agriculteurs vendant en CC. Il pourrait par exemple, si la filière se développe, être opportun de créer une synergie entre la filière pain et céréales artisanales d'une part et la construction paille d'autre part. Cela devrait être confirmé par des tests et de la recherche, mais il se pourrait par exemple que, pour les uns, les variétés anciennes présentant des hautes tiges soient plus rustiques, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, et que, pour les autres, ces mêmes variétés présentent des avantages pour la densité et la qualité du ballot. Cette valorisation supplémentaire pourrait venir compenser la prise de risque ou les différences de rentabilité éventuelle. Toutefois, pour permettre un renforcement réciproque, cette piste requiert probablement des développements concomitants dans les deux filières concernées, au niveau des acteurs intéressés et de la demande finale.

Le CC, comme nous le voyons ci-dessous dans la présentation des problématiques par étape présente d'autres avantages considérables pour le développement de la filière chanvre-paille en écoconstruction. Il permet une proximité entre acteurs de la filière, ce qui permet d'avoir un meilleur contrôle sur les produits et leurs spécificités techniques, ainsi que d'éventuellement mutualiser la recherche sur les caractéristiques techniques des produits.

Il permet également de réduire les coûts liés aux intermédiaires, à chacune des étapes.

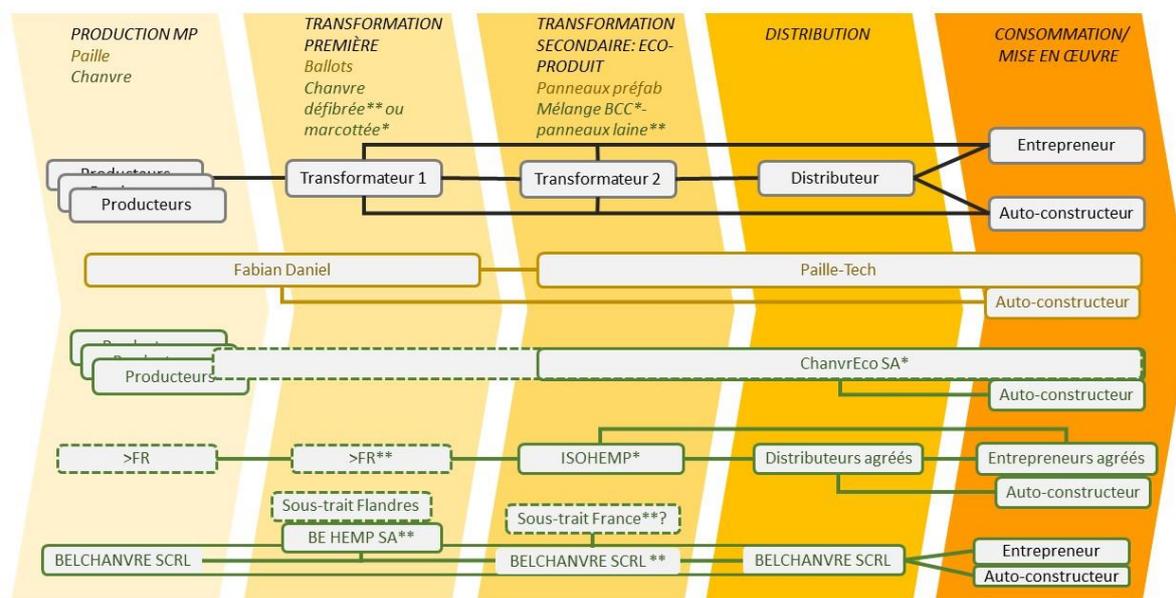
13.4 ÉTAPES ET DÉBOUCHÉS DE LA VALORISATION DE LA PAILLE ET DU CHANVRE EN ÉCOCONSTRUCTION

Comme d'autres filières en CC, le point de départ de la filière est agricole. Toutefois, les étapes de transformation sont au cœur de la filière et une mobilisation de différents corps de métiers est nécessaire avant d'atteindre le client final. Schématiquement nous retrouvons les étapes de production, de transformation première et secondaire, de distribution et de mise en œuvre.

Différentes formes de structurations de filières coexistent : structuration horizontale, verticale, mixte, vers l'amont et vers l'aval. Nous faisons ci-dessous un rapide panorama des différents acteurs et de la façon dont ils se structurent entre eux³⁸².

³⁸² Nous avons rencontrés Fabian Daniel, par ailleurs coopérateur de BelChanvre ; Paille-Tech et ChanvrEco

Figure 31 Représentation de la filière écoconstruction : chanvre et paille



La coopérative Paille-Tech démarre en 2009. De nombreuses réflexions avaient déjà été entamées par ses membres au sein de l'asbl Grapaille. Paille-Tech travaille en tandem avec l'agriculteur Fabian Daniel chez qui ils se fournissent exclusivement pour les ballots. La qualité des ballots de Fabian Daniel a été réfléchi en commun pour intégrer au mieux les techniques d'encapsulation des ballots dans des modules préfabriqués en bois du processus de Paille-Tech.

Fabian Daniel, bien que son activité principale soit liée à Paille-Tech, produit également un petit peu de chanvre et est coopérateur actif de BelChanvre. Il vend également quelques produits à base de chanvre et des ballots aux auto-constructeurs. En diversifiant sa gamme, il allie ainsi sécurité d'écoulement de ses produits aux risques éventuels pris dans les investissements consentis pour nourrir le partenariat avec l'entreprise montante Paille-Tech.

IsoHemp

Cette SPRL est née en 2012. Ses fondateurs ont été convaincus par le chanvre et ont parfait leurs connaissances lors d'un stage chez ChanvrEco. Au départ, l'idée était de valoriser, sous forme de blocs, une partie du chanvre massicoté de ChanvrEco. Cette micro-filière aurait permis aux entrepreneurs de ChanvrEco d'écouler leurs produits et d'améliorer la rentabilité de leur ligne. Mais le prix applicable et négociable restait trop important par rapport aux prix européens. Ce qui les a finalement amené à porter leur choix sur du chanvre français.

Isohemp SPRL produit des blocs de chaux-chanvre destinés à l'isolation des murs intérieurs et extérieurs, les sols et cloisons intérieurs. Ce matériau est particulièrement facile à mettre en œuvre. La société est occupée à investir dans une ligne de production industrielle capable de produire 5.000 m² de blocs par mois. La demande

belge serait pour l'instant insuffisante, ce qui pousserait IsoHemp à investiguer également le marché français où les blocs de chanvre seraient mieux connus et plus demandés³⁸³.

ChanvrEco

ChanvrEco (Tinlot) est une SA portée par deux entrepreneurs en voie de reconversion. Leur volonté est de lancer la projection de chaux-chanvre, mais l'absence d'acteurs en amont de la filière les pousse à remonter la filière. Ils investissent dans une ligne de transformation et s'impliquent dans la production en convainquant quelques agriculteurs. Historiquement ce sont donc les entrepreneurs ChanvrEco qui relancent la filière en 2007. Ils se spécialisent alors dans la production de granulats de chènevotte fibrée à destination de la construction (mélange chaux-chanvre). L'application du mélange se réalise principalement par projection (ou par coffrage) et concerne tant la rénovation que la construction de bâtiments. Une partie de sa production est également destinée aux paillages horticoles. En écoconstruction, les bétons chaux-chanvre sont utilisés comme **isolants sous les toitures, sur les murs, sous les chapes ou comme enduit de finition**. La mise en œuvre par projection est simple, le matériau est léger, a une bonne inertie thermique et une bonne gestion de l'humidité.

L'entreprise ne se porte financièrement pas bien. Leur chènevotte n'est pas suffisamment concurrentielle sur le marché et n'est pas suffisamment demandée. Leur activité de projection valorise la chènevotte mais la capacité de l'équipe de projection est insuffisante par rapport aux quantités à écouler, malgré un agenda très chargé. L'activité reste donc non rentable. Les entrepreneurs pensent quitter la transformation et la production pour se concentrer sur la projection uniquement.

BelChanvre (SCRL) et Be.Hemp (SA)

Cette coopérative est un bel exemple de structuration horizontale au départ, et verticale ensuite avec l'intégration progressive d'étapes de transformation.

La coopérative Belchanvre est constituée d'agriculteurs qui se sont rassemblés pour acheter et valoriser le chanvre à bon prix. Ils mutualisent, via un agriculteur, les machines destinées à la récolte³⁸⁴. La coopérative s'oriente également vers une transformation en commun en créant la SA Be-Hemp.

Une rémunération correcte des agriculteurs et une garantie de débouché pour eux sont deux objectifs centraux dans le projet : *« l'idée de commercialiser les produits semi-finis ou finis, ça permet d'aller chercher une petite part de la plus-value, et de mieux rémunérer l'agriculteur. Si bien qu'on achetait au début la paille à 120-130 euros la tonne, cette année 160 euros pour les pailles de bonne qualité, et à l'avenir avec l'usine de défibrage on espère pouvoir leur offrir jusqu'à 180-200 euros la tonne. (...) On s'est dit (...) que la coopérative devait pouvoir offrir aux coopérateurs une marge équivalente à celle pour le froment. On somme les charges, on somme les*

³⁸³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des entrepreneurs actifs dans le chanvre*.

³⁸⁴ CMH porté par Robert Masson

produits. L'un moins l'autre doit faire que l'agriculteur doit dégager une marge de 500, 600, 700, voire 800 euros de l'hectare. »³⁸⁵

La SCRL, regroupant au départ une vingtaine d'agriculteurs et le CER, s'est depuis développée. Elle compte aujourd'hui 80 agriculteurs et s'est doublée d'un projet d'unité de défibrage en devenant coopérateur du projet Be.HEmp. Cette nouvelle unité leur permettra de rapatrier l'entièreté du processus en interne et d'avoir une meilleure maîtrise sur la qualité ; les fibres de Belchanvre sont en effet à ce jour défibrées en Flandres. Pour une question principalement de constitution de fonds, l'unité de défibrage, requérant un investissement de 2 millions d'euros, n'a pas été directement portée par la SCRL mais par une nouvelle structure sous le statut de SA.

La SA Be.Hemp voit le jour en 2015 et lance un projet d'usine de défibrage à Marloie. Parmi les actionnaires, on retrouve la SCRL BELchanvre qui entend garder le contrôle de la transformation pour un quart des fonds, mais également des actionnaires privés tels que « *le baron Raymond Vaxelaire ainsi que la famille de Vaucleroy, bien connus dans le secteur de la grande distribution. Tout ce beau monde a apporté 800.000 euros de capital.* »³⁸⁶ NamurInvest et Luxembourg Développement Europe (Idelux) sont également présents parmi les actionnaires. Les travaux étaient prévus à l'automne 2015 pour débiter la production en février-mars 2016³⁸⁷ moyennant le feu-vert pour le permis. La capacité prévue de l'usine au départ est de 1.500 tonnes de fibres par an³⁸⁸.

Actuellement la mini-filière de Belchanvre présente les étapes suivantes :

- les producteurs produisent et contractualisent la vente de leur chanvre avec la coopérative ;
- la production est envoyée en Flandre pour le défibrer à façon chez un liniculteur ;
- la coopérative sous-traite la coupe des fibres qui sont trop longues ;
- le nappage des fibres est sous-traité dans le nord de la France auprès d'une entreprise d'insertion sociale « le relai métisse » spécialisée dans la confection de panneaux isolants à base de jeans recyclés³⁸⁹ ;
- Belchanvre propose ensuite à la vente un certain nombre de produits:
 - o des panneaux isolants en laine de chanvre ;
 - o il est également possible de leur acheter les fibres directement ;
 - o des granulats de chènevotte défibrée pour projection en mélange avec de la chaux (comme ChanvrEco le pratique) ou pour isoler en vrac sous plancher, etc. ;
 - o la chènevotte est aussi vendue hors filière construction,, hachée plus ou moins finement et conditionnée en sacs, en horticulture comme paillage, ou comme litière animale ;
 - o la chènevis est valorisée en alimentation animale pour chevaux ;

³⁸⁵ Extrait de l'entretien réalisé par Langouche Etienne de Jean-Noel Degeye, en qualité de membre actif du CA de BELchanvre, le 19 mai 2014 dans les annexes de Langouche Etienne, 2014.

³⁸⁶ L'Echo, 2015

³⁸⁷ L'écho, 2015

³⁸⁸ L'Echo, 2015

³⁸⁹ Extrait de l'entretien réalisé par Langouche Etienne de Jean-Noel Degeye, en qualité de membre actif du CA de BELchanvre, le 19 mai 2014 dans les annexes de Langouche Etienne, 2014.

- une partie des graines se retrouvent également chez PurChanvre.³⁹⁰

Ces différentes étapes devraient à l'avenir être gérées intégralement par l'usine Be.Hemp. Idéalement, « il faudrait qu'elle traite au minimum 400-500 hectares et elle pourrait en traiter jusqu'à 700-800 hectares. »³⁹¹

Toutefois, les preuves de rentabilité d'une telle industrie doivent encore se faire pour convaincre les acteurs de la filière et permettre d'écouler leurs produits en Wallonie, malgré une concurrence forte sur les marchés internationaux, en termes de prix.

Ci-dessous nous présentons, les différentes caractéristiques et problématiques clés rencontrées par les acteurs tout au long de la filière. Pour le lecteur pressé, chaque étape est résumée dans l'encadré en début de point.

13.5 LA PRODUCTION

EN BREF :



À l'étape de la production agricole, **le blé et le chanvre sont semés, cultivés, les pailles récoltées et séchées.**

La production de matières premières destinées à l'écoconstruction présente les spécificités suivantes :

- Une dépendance qualitative au **climat**, impliquant un taux de risque non négligeable en Wallonie (comparé à des climats plus secs).
- Une nécessaire **collaboration avec l'aval de la filière** afin de s'adapter aux exigences techniques nécessaires aux différentes valorisations.
- Un volume minimal de production pour justifier **l'achat de matériel spécifique**, lorsque celui-ci est nécessaire ; ou la mise en avant de solutions communes, telles que la mutualisation, le prêt et la location.
- La nécessaire certification ou une transparence assurant la **stabilité** et le respect des qualités techniques intrinsèques, nécessaires à la commercialisation des produits de construction.

³⁹⁰ Robert Masson, personne clé du projet, est également porteur de la société SPRL Purchanvre qui valorise la graine sous forme d'huile, graines torréfiées, décortiquées, en farine etc. à partir de chanvre belge de la SCRL Belchanvre. Il aurait déménagé ses activités au Grand-Duché du Luxembourg, juste de l'autre côté de la frontière mais reste et revendique une activité 100% belge (L'Echo, 2015).

³⁹¹ Extrait de l'entretien réalisé par Langouche Etienne de Jean-Noel Degeye, en qualité de membre actif du CA de Belchanvre, le 19 mai 2014 dans les annexes de Langouche Etienne, 2014.

- La réalisation d'analyses de cycle de vie, afin d'objectiver la performance environnementale des produits.
- Des contrôles très stricts sur la teneur en THC (tetrahydrocannabinol) des variétés de chanvre cultivé.
- La **recherche**, la création et la diffusion des connaissances permettant de concilier au mieux techniques culturales, valorisation et rentabilité.
- Une complémentarité financière par rapport aux **autres débouchés agricoles**.

13.5.1 Production de chanvre en Wallonie

Plus de 400 HA de chanvre sont aujourd'hui cultivés en Wallonie, dont plus de la moitié en bio. Au-delà de la **diversification des cultures** et de la **valorisation économique**, le chanvre présente des avantages importants pour l'agriculteur au niveau agronomique. Il a en effet une place de choix dans les **rotations de cultures** pour de nombreuses raisons³⁹².

- Le chanvre peut se cultiver presque partout, ce qui permet de trouver de nouveaux débouchés en Ardennes notamment.
- Le chanvre demande peu d'intrants et de produits phytosanitaires³⁹³, se rapprochant d'un mode de culture biologique sans l'être forcément. Ce qui explique sa forte présence dans le bio. Chez BelChanvre, en 2014, $\frac{3}{4}$ pratiquement des cultures étaient en bio.³⁹⁴
- Il a un besoin en fertilisant deux fois moindre que le froment.
- Il stocke les résidus azotés dans les 30 premiers cm du sol et, grâce à son réseau racinaire profond, il fait remonter l'eau et des nutriments améliorant ainsi la structure du sol.
- Il est également considéré comme une plante nettoyante des mauvaises herbes et permettant de créer une rupture bénéfique dans les cycles des ravageurs des grandes cultures (différence de famille intéressante).
- Il est également une zone refuge pour la faune sauvage, favorise les pollinisateurs et arthropodes fragiles ainsi que les auxiliaires de cultures.

De plus, **l'itinéraire technique du chanvre est relativement simple** et se résume à deux étapes cruciales : la mise en place et la récolte de la culture. **L'ASBL Chanvre wallon propose** désormais un **guide culturel du chanvre industriel**³⁹⁵ qui fournit l'ensemble des informations nécessaires à la bonne prise en charge de la culture.

Toutefois, au niveau agronomique, **la recherche pourrait encore être approfondie** afin de résoudre les questions d'itinéraires techniques, de variétés paille-graines-mixte, de densités de semis, de traitement, de récolte, de rouissage, etc. Comparé à d'autres types de cultures, les recherches sont en effet encore peu avancées.

³⁹² Pour détailler ces avantages, consulter le site www.chanvrewallon.be

³⁹³ Aucun herbicide, fongicide ou insecticide n'est nécessaire pour cultiver du chanvre industriel (aucun produit n'est d'ailleurs agréé pour cette culture en Belgique).

³⁹⁴ Extrait de l'entretien réalisé par Langouche Etienne de Jean-Noel Degeye, en qualité de membre actif du CA de BEIchanvre, le 19 mai 2014 dans les annexes de Langouche Etienne, 2014.

³⁹⁵ <http://www.chanvrewallon.be/docs/Culture%20-20guide/2015%20Guide%20cultural%20chanvre%20V2.pdf>

Les points d'attention se situant au semis et à la récolte dépendent fortement des choix de valorisation en aval de la filière. Le producteur, ici encore plus que dans d'autres filières, ne peut fonctionner en vase clos. Si la récolte est destinée au défibrage, un rouissage sur le champ peut être nécessaire privant ainsi l'agriculteur de cultures d'hiver³⁹⁶. Certaines variétés sont plus productives en graines et seront cultivées pour être battue (récolte des chènevis). Toutefois, il est possible de concilier récolte de graines et de paille, mais avec un moindre rendement. Cela demande également de laisser la culture en place plus longtemps (récolte après maturité des graines et non après la floraison). Pour la récolte battue, seul un type de moissonneuse batteuse (engrenage centrifuge) fonctionne et doit, de surcroît, être adaptée (car la hauteur des tiges plus élevée, la fragilité des grains). Une moissonneuse batteuse neuve de marque DEUTZ par exemple coûte 175.000€ auxquels se rajoutent 135.000€ de modification de la machine. En Wallonie, les agriculteurs ont alors intérêt à mutualiser, à louer, à prêter ce type de matériel. Le transformateur peut également être l'acteur ayant le plus intérêt à investir dans ce type de matériel. CMH serait à notre connaissance le seul possesseur wallon de matériel de fauche-récolte adapté avec son ensileuse modifiée³⁹⁷. Pour toutes les récoltes, un organisme collecteur et stockeur est nécessaire dans un délai assez bref. C'est d'autant plus vrai pour la graine, qui a besoin de séchage, mais c'est compliqué à gérer vu que sa maturité est étalée dans le temps. **Les choix de production sont donc intrinsèquement liés aux besoins de valorisation et au cahier des charges. De ces choix dépendent le matériel et les investissements nécessaires, la durée de culture, le choix des variétés, ou les modes de cultures.**

Afin de rassurer les futurs consommateurs sur le taux de THC³⁹⁸ et éviter toute production de cannabis illicite, **la réglementation pour la culture du chanvre est assez stricte**. Les producteurs doivent avoir des semences agréées, mais également obtenir une autorisation de la RW, et respecter certaines conditions afin de permettre les tests obligatoires.

Les variétés de chanvre autorisées à être cultivées en Europe sont reprises dans le **catalogue commun des variétés des espèces agricoles** et comprennent des taux de THC inférieurs à 0,2%. En Belgique, les variétés les plus utilisées sont françaises et proviennent de la CCPSC³⁹⁹. En culture battue (récolte des graines et des pailles), on utilise essentiellement les variétés Uso 31, Férimon et Fédora 17. Par contre, en culture non battue (récolte de la paille uniquement), c'est la variété Santhica 27 qui est la plus employée⁴⁰⁰.

³⁹⁶ L'opération de rouissage consiste à laisser la paille sur champ, les microorganismes et conditions climatiques démarrant le processus de décomposition, le défibrage (séparation de la fibre de la chènevotte) en serait facilité.

³⁹⁷ Robert Masson, à l'origine de CMH, est aussi l'un des fondateurs principaux de Belchanvre.

³⁹⁸ TétraHydroCannabinol, substance psychotrope

³⁹⁹ Coopérative Centrale des Producteurs de Semences de Chanvre, centre agréé ayant pour l'instant une position monopolistique sur le marché franco-belge.

⁴⁰⁰ Source : site de l'asbl Chanvre wallon

13.5.2 Production de paille (-constructible) en Wallonie

Historiquement installée dans nos régions, **la production de paille résulte des cultures des différents types de céréales** à destination de l'alimentation humaine ou animale. La paille est dans ces cultures, selon les cas, considérée comme un déchet, un coproduit ou un intrant.

Il faut faire attention car beaucoup de gens disent que la paille c'est un déchet agricole mais c'est un intrant aussi... faut pas prélever tout le carbone qu'il y a dans le sol mais y'en a tellement que ponctionner une partie de ce "déchet" déjà en petites bottes pour la manutention de l'agriculteur, nous permet d'avoir un matériau tout fait et local.⁴⁰¹

Tout comme le chanvre, certaines conditions techniques sont requises pour une application sûre en construction. La principale exigence concerne le **soin apporté à la récolte**, la paille devant être bien sèche et le plus possible exempte d'adventices.

Les adventices, il faut traiter direct parce qu'en bio d'année en année, ça empire... un chardon soit on l'arrache soit l'année prochaine c'est x 10! En conventionnel la dynamique est différente. On a des produits et si on a besoin de faire table rase, on arrive avec des produits assez forts. C'est ça le défaut de ce système, c'est que finalement y'a toujours la chimie pour se rattraper. En bio on n'a pas ça, c'est pour ça que le travail doit toujours être super net. Les terres en bio sont souvent plus propres que les autres puisqu'en conventionnel ils peuvent se le permettre.⁴⁰²

Certaines caractéristiques supplémentaires, comme de la paille haute tige, peuvent permettre l'obtention d'une paille de qualité supérieure. Notons que ces exigences pourraient croiser des avancées et des recherches liées aux céréales à destination de la boulangerie artisanale en CC. Certains boulangers recherchent en effet des variétés anciennes, dont les tiges sont plus hautes. Ici aussi donc, **la concertation avec l'aval de la filière** est importante bien qu'elle semble un rien moins primordiale que pour le chanvre. Par contre, il semble ici plus qu'opportun de favoriser une **concertation inter-filière avec la filière céréales** qu'elle soit destinée à la boulangerie⁴⁰³ ou à l'alimentation animale.

De la même façon que **la recherche peut être développée** pour la culture du chanvre, des recherches complémentaires pourraient être faites sur les variations en termes d'application en construction, suivant une série de paramètres de culture, notamment au niveau des variétés.

⁴⁰¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*

⁴⁰² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*

⁴⁰³ Pour plus de détails sur la filière céréales pain, se reporter à la fiche « céréales pain en CC ».

13.6 PREMIÈRE ET DEUXIÈME TRANSFORMATION

EN BREF :

Première transformation



Deuxième transformation



Lors de la **première transformation**, les pailles vont subir une première transformation durant laquelle on modifie l'état de la matière première brute :

- compression en ballots (paille)
- hachage/marcottage en chènevotte⁴⁰⁴ (chanvre)
- défibrage (chanvre)

Ces matériaux peuvent être déjà utilisés tels quels dans certains cas. Par exemple, les ballots peuvent être empilés par les (auto-)constructeurs directement sur chantier. Les granulats de chènevotte peuvent être déversés en vrac dans les combles.

Mais ces matériaux peuvent aussi être transformés une seconde fois pour devenir des matériaux de construction à part entière qui seront mis en œuvre selon un procédé constructif particulier. La **seconde transformation** consiste par exemple pour le chanvre à :

- défibrer et napper les fibres de chanvre pour en faire des panneaux isolants semi-rigides ou des rouleaux.
- mélanger les granulats de chanvre à de la chaux pour en faire un mélange à projeter ou des blocs de construction.

Pour la filière paille, cette seconde transformation consiste en

- la manutention et l'encapsulage des ballots dans une ossature bois et enduits pour en faire des modules préfabriqués.

La transformation de matières premières destinées à l'écoconstruction présente les spécificités/difficultés suivantes :

⁴⁰⁴ La chènevotte peut être fibrée ou défibrée

- Une **rentabilité dépendante des investissements** consentis dans l'outil de production. Ses investissements sont parfois très importants.
- Une **stratégie fortement dépendante du développement et de la structuration de filière** en amont (l'offre de matières premières) et en aval (débouchés).
- Un positionnement stratégique indispensable **face à la concurrence : innovation, qualité.**
- **L'accès temporaire aux marchés internationaux** plus concurrentiels en cas de décalage entre l'offre et la demande de produits dans la filière locale ou d'absence de produits en filière locale.
- Un besoin de matière première présentant une **garantie de qualité** et des caractéristiques techniques spécifiques, obtenue par **interconnaissance avec le producteur.**

13.6.1 Stratégie, rentabilité de l'outil de transformation vs développement de filière

Les choix stratégiques et d'investissement dans les outils de transformation sont conditionnés par les débouchés possibles que les acteurs identifient au sein de la filière. Ceux-ci dépendent donc fortement du développement et de la structuration de la filière en Belgique.

Les deux exemples suivants témoignent des difficultés pour des acteurs désireux de travailler de se lancer dans une filière encore inexistante localement, et de la relative fragilité de tels projets. Face à une filière encore débutante, comme celle du chanvre ou de la paille en construction, les stratégies mises en œuvre contrastent toutefois.

Paille-tech, entreprise pionnière en modules préfabriqués en paille, a opté pour une évolution très progressive de l'entreprise, autant au niveau du capital, de l'emploi, des rémunérations que des outils de production. Comme nous le verrons ci-dessous, cette évolution lente est sans doute un atout. Bien que les difficultés financières vécues durant les années de lancement nous semblent interpellantes.

C'est avec l'acompte du premier chantier que nous avons pu enregistrer la coop. (...) On a fait marcher la coop sur nos salaires pendant longtemps. (...)

Au niveau de la trésorerie on n'a jamais eu de cash-flow, de fond de roulement. Pourtant on est une entreprise avec un CA de 1.000.000 € et normalement il faudrait 200.000 € de fond de roulement qu'on n'a pas. Maintenant on travaille là-dessus, on essaye de rassurer les investisseurs.
405

Les outils de transformation, ainsi que la société et l'équipe, ont évolué progressivement avec les demandes de chantiers et le besoin d'une optimisation et de rentabilité accrues.

⁴⁰⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*.

Y'a plein de manières de construire en paille mais le choix de la préfabrication s'est imposé. (...) Donc on s'est lancé, puis avec le temps on développe encore et encore et on réfléchit à des optimisations pour se simplifier la vie. C'est comme ce que tout le monde fait dans l'industrie, on optimise les postes pour les rendre plus ergonomiques pour que ce soit aussi plus rentable, augmenter la qualité et l'image par la même occasion. Il y a une amélioration continue.⁴⁰⁶

Par ailleurs, Paille-tech, en s'associant dès son lancement avec la société agricole Raymakers (en la personne de Fabian Daniel), a fait le choix stratégique d'intégrer une micro-filière, depuis la production et les transformations jusqu'à la mise en œuvre. Cette structuration lui permet de garder une maîtrise sur le développement des différentes phases de la filière.

Ce développement des activités et des outils a été progressivement accompagné d'un travail de recherche et d'innovation. Il a abouti à la mise en place d'outils de transformations (auto-) manufacturés, une sorte de prototype qu'ils n'ont pas encore normés.

Comme on n'est pas des spécialistes, on a inventé des machines simples pour nous faciliter la vie. (...) En termes de coût, comme on n'avait pas beaucoup d'argent, ce sont des machines pas mal bricolées. Par rapport à une boîte qui fait de la préfab' avec des machines à commande numérique à des centaines de milliers d'euros, c'est très abordable.⁴⁰⁷

La forme de la société coopérative semble avoir joué un rôle important dans le cas de Paille-Tech en partageant progressivement les risques et les responsabilités.

Les outils inventés ne sont pas normés et on n'aurait pas pu mettre des employés dessus. Finalement on n'aurait pas pu faire autrement que nous mettre en coopérative. Tous les travailleurs sont coopérateurs, même si certains ont moins de parts. (...)

Un des intérêts de la coopérative c'est aussi qu'on peut, sans être dans quelque chose de pyramidal, venir greffer des gens avec des compétences différentes au fur et à mesure et partager le capital de l'entreprise et le savoir-faire.⁴⁰⁸

Outre les risques partagés et les difficultés vécues par les fondateurs au niveau salarial, cette évolution lente a permis une évolution conjointe de la demande et de l'offre, et l'entreprise est en phase montante. Les chantiers se multiplient, le travail en atelier est optimisé et la réflexion stratégique se poursuit.

L'intérêt de la mécanisation c'est d'essayer des constructions à plus grande échelle parce que maintenant on peut construire une maison unifamiliale en 15-20 jours et la poser en 5 jours, là où ça durait un an avant...

⁴⁰⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*.

⁴⁰⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*.

⁴⁰⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*.

On arrive avec une qualité de matériaux beaucoup plus haut de gamme dans des performances comparables à celles d'entreprises qui font des constructions préfabriquées avec des outils et moyens beaucoup plus élevés.

409

Le démarrage de l'activité a été rendu possible par le partenariat avec Fabian Daniel, déjà producteur de ballots de paille pour les auto-constructeurs au moment de leur rencontre.

L'importance de l'interconnaissance et de la stabilité de l'approvisionnement est sûrement un atout dont l'entreprise Paille-Tech a bénéficié.

La SA Chanvre-Eco n'a pas eu cette possibilité auprès d'un producteur chanvre, la culture du chanvre étant à leur lancement encore inexistante en Wallonie. Cette absence de production de chanvre les a orientés vers la production. Ils gèrent et contractualisent alors la production avec un certain nombre d'agriculteurs.

Le transformateur de chanvre a plusieurs options pour la valorisation de son produit. Les tiges peuvent être décomposées en différentes parties. La partie interne, ligneuse donnera la chènevotte et sa partie externe, davantage fibreuse, les fibres. En écoconstruction ce sont ces deux parties qui sont valorisées, ensemble ou séparément.⁴¹⁰ Pour l'écoconstruction⁴¹¹, la paille de chanvre peut être défibrée, en la séparant de la chènevotte. Cette opération, faite en usine de défibrage, produira en général 29 à 32% de fibres pour 55% de chènevotte. La chènevotte est ensuite hachée. Toutefois, le chanvre n'est parfois pas défibré avant d'être haché: avec le massicotage des tiges entières, on obtient alors la « chènevotte fibrée ».

Le choix opéré à cette étape conditionne fortement la rentabilité et l'organisation du reste de la filière. Le massicotage des tiges entières aboutit en effet à un produit unique, aux usages relativement équivalents à ceux de la chènevotte défibrée. Le défibrage a donc l'avantage au niveau économique de permettre l'obtention de deux produits valorisables indépendamment. Ce complément de revenus pour le transformateur permet de proposer des tarifs plus intéressants à la vente, ce qui représente un avantage de taille sur un marché fort concurrencé à l'international. Comparativement, la matière première obtenue par massicotage (chènevotte fibrée) a donc, pour le transformateur, un coût de revient beaucoup plus élevé que la chènevotte défibrée.

Toutefois, si la valorisation est plus prometteuse avec le défibrage, l'investissement à consentir est également (beaucoup) plus important. Ce lourd investissement, difficile à rentabiliser en-deçà de volumes importants, a été central dans les choix réalisés au lancement des activités de ChanvrEco. Cette jeune entreprise pionnière et isolée dans

⁴⁰⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*.

⁴¹⁰ En alimentaire ou en cosmétique, on peut également utiliser les graines telles quelles ou en huile. Les inflorescences, plus ou moins chargée en THC et en CBD, cannabidiol, ont également des applications pharmaceutiques.

⁴¹¹ Mais pas uniquement, d'autres secteurs peuvent également bénéficier des matériaux issus de ces transformations, comme la plasturgie, la papeterie par exemple.

une filière encore trop balbutiante avait alors fait le choix de s'orienter vers le massicotage (chênevotte fibrée). Ce choix permettait l'obtention d'un produit de qualité suffisante pour leur activité de production de BCC. L'investissement est toutefois déjà important, la ligne de transformation les endette fortement, et leur rentabilité insuffisante les amène à une recapitalisation après quelques années. Toutefois celle-ci semble ne pas avoir suffi et l'entreprise vit actuellement des difficultés financières.

Avec le recul, les deux entrepreneurs regrettent leur endettement et leur volonté d'attaquer de front l'amont de la filière alors qu'ils souhaitaient au départ développer une activité en construction. Ils se sont progressivement réorientés vers la mise en œuvre du BCC projeté, activité qui, elle, est prometteuse avec un carnet de commande comblé.

On est parti la fleur au fusil en disant c'est impensable d'acheter le chanvre en France, non on va créer une filière locale...Si c'était à refaire aujourd'hui je me dis qu'on n'aurait pas dû produire du tout et qu'on aurait dû acheter le chanvre en France et acheter la machine de projection.⁴¹²

Dans le cas de ChanvrEco, à la différence de Paille-Tech, l'offre et la demande de produits transformés ont été découplés : les besoins de valorisation de leur première transformation n'ont pas été suivis par la demande, ni par leurs capacités de mise en œuvre.

Si on avait réussi faire progresser la demande en construction, on aurait pu progresser juste en nous vendant la matière pour la projection, en se la vendant plus cher sans intermédiaire et on gagnerait notre vie. Mais on fait 60 T de projection sur l'année et il faudrait en faire au moins 300 T... 413

Avec l'évolution de la filière et la multiplication des acteurs et des produits disponibles sur le marché, ce coût de revient plus élevé de la chènevotte fibrée de ChanvrEco a contribué à l'insuffisante rentabilité de l'outil de ChanvrEco. Leur position défavorable sur le marché en termes d'accessibilité des produits ne risque malheureusement pas de s'améliorer avec l'installation d'une usine de défibrage en Wallonie. En effet, quelques années plus tard, dans une filière en phase désormais montante, les volumes nécessaires à la rentabilisation d'une usine de défibrage semblent atteints et l'utilisation du chanvre comme matériau est en croissance. La Sa Be-Hemp au capital libéré de 800.000 € développe un projet d'usine de défibrage qui devrait être capable de traiter 1.500 tonnes par an⁴¹⁴.

Une concentration de capitaux d'origines variées a été rendue possible par la création d'une SCRL mais également d'une SA. Ces deux formes attirent chacune différents types d'investisseurs parce qu'elles cumulent les aspects agricoles et industriels, et permettent des gestions et organisations différentes.

L'investissement dans un processus permettant une valorisation maximisée ne peut raisonnablement être consenti que si les débouchés semblent garantis, ou au moins

⁴¹² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des entrepreneurs actifs dans le chanvre*.

⁴¹³ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des entrepreneurs actifs dans le chanvre*.

⁴¹⁴ L'Echo, 2015

pressentis, et si les matières premières semblent présenter en quantité suffisantes. Les acteurs et les stratégies choisies s'inscrivent donc dans une filière en évolution.

On a été les premiers à relancer tout ça. De 2007 à 2010, on a fait pas mal d'investissements, de recherches, etc., sans aucun revenu. En 2010 on a lancé l'activité, mais c'est seulement en 2012 qu'on a commencé à avoir des rentrées... Faire un investissement de 2 millions d'euros dans une unité de défilage c'est pensable maintenant parce que justement la filière est lancée et la com' a été faite et parce que les banques sont prêtes à prêter. Mais à l'époque où on était les premiers c'était impensable ! A l'époque on était arrivé avec un projet d'outil 4 à 5 fois moins cher et qui était logique par rapport à ce qu'on allait avoir en Belgique.⁴¹⁵

Nous retenons de ces exemples que le **besoin de promotion** de ces activités et filières débutantes est grand. Ces acteurs assument la R&D propres à leur activité en même temps qu'ils créent un marché et une demande.

Deux autres acteurs se rajoutent à ce besoin criant. D'une part, ces entreprises sont pénalisées par un surcoût à la vente de leurs produits (alors que le prix juste devrait selon les entrepreneurs intégrer la fonction sociétale de captation réalisée).

D'autre part, les capacités d'évolution de la filière seront d'autant plus longues et verrouillées que les achats de produits finis requièrent de gros investissements de la part des clients, l'intervention de plusieurs métiers, des normes techniques strictes, ou des durées de garanties longues.

Nous constatons également, au travers de cet exemple, que la rentabilité de l'outil de transformation dépend fortement du développement de la filière en amont et en aval, et qu'il est important que le développement des différentes étapes de la filière se fasse de façon progressive et coordonnée autant que possible. De façon temporaire en cas de décalage, le recours à l'achat ou à la vente à l'**international**⁴¹⁶ pour les différents acteurs n'est pas à exclure car cela permet, entre autres, de **temporiser la synchronisation des flux locaux** nécessaires à la pérennisation de la filière.

Nous constatons encore qu'il est important de **se positionner stratégiquement** face à la concurrence sur le marché en allant vers de l'innovation (ex : les modules Paille-Tech, la technique de projection de ChanvrEco) ou en allant vers de une qualité reconnue et réputée (ex : les ballots de Fabian Daniel).

13.6.2 Vision relative du marché local

Quand on est en construction (en parlant de la filière), on a quand même besoin d'une échelle. Parce que tous les acteurs qui sont là ils ont des investissements lourds. On ne peut pas imaginer rentabiliser ces investissements-là avec du CC et de l'auto-construction juste à l'échelle de la commune.⁴¹⁷

⁴¹⁵ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec des entrepreneurs actifs dans le chanvre*.

⁴¹⁶ Qui peut être limitée aux pays limitrophes

⁴¹⁷ Adapté de Joie Th., Chanvre Wallon asbl, rencontré le 15-10-2015.

Parler de circuit-court non-alimentaire impose aux différents acteurs de se prononcer sur leur vision de circuit court, un peu comme les consommateurs se positionnent face aux légumes hors saisons ou par rapport aux denrées inexistantes chez nous.

Plusieurs cas de figures en écoconstruction amènent les acteurs à évoquer ces questions de marché local.

Lorsque certains matériaux ou produits n'existent pas chez nous avec les qualités requises, ou lorsqu'ils existent chez nous mais à des prix ne permettant pas de faire une marge ensuite, les acteurs trouvent des fournisseurs à l'étranger. Cet approvisionnement peut être soit temporaire, soit définitif faute de solutions locales adéquates.

On aurait voulu que le bois soit local aussi, mais la filière bois en Belgique n'est pas assez développée en tout cas pour ce dont on a besoin. Soit en termes de coûts, mais aussi en termes logistiques et de qualité de séchage. Nous on achète le bois en France et en Autriche. Pour moi, c'est encore local par rapport à ce qui se fait dans la construction. (...) Je pourrais acheter à un revendeur local, c'est chouette parce que je ferais tourner l'économie locale mais le bois vient du Canada et nous il faut qu'on puisse vendre les maisons à un prix correct. On exclut les bois de Sibérie par exemple, même si ils ont un cachet FSC, je n'ai pas confiance. On achète donc du bois européen. 418

La question des économies d'échelle et de la concentration/décentralisation se pose généralement en termes de seuil de rentabilité d'une opération ou d'une activité. Mais généralement, lorsque la centralisation de certaines activités est évoquée, cela n'est absolument pas antinomique d'un développement local. Ces deux aspects seraient plutôt vus comme étant complémentaires.

On a recherché des scieries locales. Certaines je les recommande aux clients pour les bardages, etc. mais j'aurais peine à croire qu'ils veuillent faire des investissements colossaux [pour pouvoir faire le bois dont Paille-Tech a besoin] alors qu'ils fonctionnent bien et qu'il existe des scieries spécifiques pas si loin en Autriche, très économiques, qui transportent en camion pour 1.000 €. Je n'oserais pas leur proposer, ça n'a pas de sens. C'est une question d'échelle. Au lieu de reproduire 10 usines est-ce que ça vaut pas mieux d'investir de façon centrale? Et une fois que l'unité de production centrale fonctionne, ensuite elle valorise un réseau à l'échelle locale.⁴¹⁹

Chez nous on aimerait faire une unité centrale, efficace et puis à l'échelle locale des antennes qui commanderaient des murs à Paille-Tech et qui savent gérer un chantier. (...) Ces entrepreneurs seraient formés au montage Paille-Tech. On aimerait former les placeurs de murs et nous spécialiser en fabricants Paille-Tech.⁴²⁰

⁴¹⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*

⁴¹⁹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*

⁴²⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*

13.6.3 Approvisionnement en matière première de qualité/ interconnaissance producteur-transformateur

De façon générale, les transformateurs, pour stabiliser leur activité, ont besoin d'avoir une offre de matières premières suffisante en quantité mais également en qualité. Le processus de transformation requiert une stabilité au niveau des caractéristiques techniques des matières premières, que ce soit pour le chanvre ou la paille de blé. Cette stabilité technique est cruciale dans la filière construction.

Paradoxalement, c'est aujourd'hui pour la paille, qui est une culture pourtant plus répandue, qu'il n'est pas évident pour un transformateur de trouver la paille avec les qualités requises. La difficulté réside davantage pour la paille en l'instauration parmi les habitudes des cultivateurs d'un nouveau débouché à destination de la construction que de développer la culture en elle-même, comme c'est davantage le cas pour le chanvre. En effet, les circuits d'écoulement de la paille sont en général relativement cadencés, et il est difficile pour un nouvel arrivé sur le marché de se procurer de la paille de qualité à un prix abordable.

Il y a des fermiers qui produisent de la paille et il y'a des fermiers qui en achètent à ceux qui la produisent. Ce sont des commerces évidemment très verrouillés parce que les gens sont contents comme ça et c'est très difficile de rentrer là-dedans. Ce sont des équilibres qu'on ne sait pas perturber. Je n'arrive pas à acheter de la paille directement au fermier parce que souvent y'a un retour de fumier que je ne fais pas. Par ailleurs y'a des marchands de paille qui achètent tous les hectares de paille dans la région, (...) ces sont des grosses entreprises qui servent une peu d'intermédiaires entre le fermier et le client. Je me place en partie dans ce cadre-là; je ne suis pas négociant parce que je transforme la paille mais quand je dois faire ma place c'est parmi eux. Je suis donc soumis au prix du marché quand j'achète de la paille, ce qui est complètement fou parce qu'il est très élevé alors que le prix de vente directe est très faible.⁴²¹

La paille serait donc chèrement payée par le transformateur si l'on passe par les intermédiaires industriels de la paille, mais elle serait également très mal valorisée pour les producteurs. Les ballots français, très peu chers, servent de référence pour la vente des ballots. Le prix du ballot français n'intégrerait que le prix de la manutention et oublierait la valorisation de la matière organique. La base de calcul des prix belges serait abaissée au niveau français en y ajoutant le transport⁴²². L'intérêt d'une filière structurée en CC est à ce niveau facilement perceptible tant pour les producteurs que pour les transformateurs.

Cet avantage financier, qui serait offert par les CC, pourrait être couplé à un avantage qualitatif pour le transformateur qui a besoin de paille de qualité (séchage, pas d'adventices, longueur définie, mode de récoltes, etc.). La vente en CC permettrait de

⁴²¹ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

⁴²² Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

pouvoir faire remonter les exigences techniques de transformation comme autant de clauses dans le contrat de production⁴²³.

Ces garanties techniques restent nécessaires tout au long de la filière. Et, à ce niveau, le partenariat Paille-tech avec la société de Fabian Daniel garantit une qualité ajustée aux besoins de l'encapsulage en panneaux (seconde transformation).

Dès le départ, il y'a eu cette réflexion de collaboration avec un agriculteur, Fabian. Il a vraiment investi en se disant je vais faire des ballots pour la construction en plus d'être agriculteur d'autre chose, mais mon "déchet", mon "sous-produit", je vais le valoriser. Il s'est renseigné à fond. On a réfléchi ensemble au calibrage des ballots, la densité, le format, la constante. Il a investi dans des machines plus pointues, dans des instruments de levage pour pouvoir nous livrer facilement, etc. ⁴²⁴

Pour le chanvre, les techniques de culture et les variétés cultivées sont également à prévoir en fonction des besoins du transformateur. Pour pouvoir assurer la valorisation de la production, celle-ci doit, encore d'avantage que dans d'autres filières, être adaptée aux débouchés dès le départ ; le marché n'étant pas suffisamment développé pour prendre le risque de trouver un éventuel preneur ensuite.

Il faudrait que les agriculteurs puissent être formés aux types de culture correspondant à chaque exigence. Un réseau d'échange et de rencontre pourrait également être bénéfique. Notons que ce chantier est entamé. L'asbl Chanvre wallon met désormais à disposition de nombreuses informations techniques et administratives ainsi que des guides de culture (résultats de recherches menées avec le CRA-W).

13.7 LA MISE EN ŒUVRE

EN BREF



Ces matériaux doivent ensuite être mis en œuvre. Certains matériaux pourront être mis en œuvre par des ménages auto-constructeurs mais la plupart devront passer par les mains d'un entrepreneur ou d'un artisan, sous la supervision d'un architecte. Cette mise en œuvre peut être très spécifique, comme l'assemblage des modules bois/paille ou comme la projection du béton chanvre-chaux (BCC). D'autres demandent une mise en œuvre plus comparable à celle de leurs équivalents conventionnels, comme les blocs de BCC ou les laines de chanvre.

⁴²³ À l'instar de ce qui se fait dans les contrats de production industrielle.

⁴²⁴ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille**.

La demande de ces matériaux passe donc souvent par les ménages mais aussi par différents métiers de la construction.

Ces matériaux et produits sont ensuite directement vendus au client final par le transformateur ou passe par un distributeur de matériaux de construction.

La transformation de matières premières destinées à l'écoconstruction présente les spécificités/difficultés suivantes :

- L'utilisation de **matériaux** qui sont historiquement connus mais faisant encore le sujet de fausses croyances et relativement méconnus dans leurs nouvelles applications.
- Une **activité innovante** dont le développement est souvent accompagné par la recherche.
- Une **activité de recherche** qui ralentit le processus .
- Un **accès aux capitaux compliqué** par l'aspect innovant.
- Des **besoins de certification** équivalents aux grosses entreprises mais des moyens moindres pour les financer.
- Une stricte nécessité du **professionnalisme de la mise en œuvre**, afin d'éviter les problèmes techniques et de décredibiliser la filière.

13.7.1 Matériaux anciens et naturels mais des techniques constructives modernes et éprouvées

En écoconstruction, ce sont des modèles qui sont chaque fois liés à l'innovation. Les matériaux ne sont pas innovants mais la technique est innovante. Il y a tout un processus de recherche et développement pour arriver à ce qu'ils [PailleTech] font maintenant. Isohemp et tout ce qui est lié au chanvre aussi. Ça reste des produits qui sont à base d'innovations.⁴²⁵

Autrefois le chanvre était utilisé pour les cordages et le textile. Aujourd'hui, parmi ses nombreuses applications⁴²⁶, on trouve la construction. La chènevotte (fibrée ou défibrée) peut y être utilisée seule, en vrac comme isolant thermique et acoustique dans les combles par exemple, ou associée à de la chaux pour former un béton de chaux-chanvre (BCC). Ce béton s'utilise alors dans les nouvelles constructions ou dans les rénovations par coffrage, projection ou par montage de murs de blocs, comme isolant de toiture, mur, chape et enduit de finition.

La construction en paille n'est pas neuve, l'empilage de bottes de paille, encapsulées dans une ossature bois et recouvertes d'enduits, opère une rupture avec les techniques anciennes des maisons terre-paille en torchis. La technique d'empilage-encapsulage serait plus isolante que le torchis. La terre de finition à l'intérieur permet de déphaser la chaleur intérieure.

⁴²⁵ Adapté de Lambert L. et Jolly C.-E., Centre de référence des circuits courts (Agence pour l'Entreprise et l'Innovation), rencontrés le 29-06-2015.

⁴²⁶ Voir en annexe

L'empilage et l'enduisage est généralement réalisé sur chantier. Paille-Tech travaille avec la paille mais s'inspire des méthodes constructives préfabriquées.

La production des ballots demande une presse réglée pour produire des bottes denses et régulières. La réalisation optimisée et ergonomique de modules demande une mécanisation spécifique mais inexistante. Les coopérateurs de Paille-Tech créent leurs outils de transformation et construisent désormais en atelier. Ce processus permet de compenser les inconvénients de mise en œuvre liés à l'utilisation de la paille et de la terre face aux intempéries en travaillant majoritairement à l'intérieur. La rapidité de fabrication des éléments, une présence ouvrière sur chantier réduite par un temps d'assemblage sur chantier très court, la réduction des erreurs sur chantier permettent de garantir un prix plus abordable.

Elle permet également de prévoir préalablement l'emplacement des gaines techniques.

La réduction du temps de chantier a également l'avantage de réduire les désagréments pour les occupants d'un immeuble en cas de rénovation.

« Y'a des auto-constructeurs qui crient au scandale, c'est quoi ces constructeurs écologiques qui se baladent en tracteurs et grues. Mais nous c'était plutôt l'inverse qu'on a voulu faire, on a voulu rationaliser. La construction paille ce n'est pas si simple et pour limiter les contraintes climatiques, on travaille en atelier. »⁴²⁷

Selon les ouï-dire reportés par Paille-tech, cette méthode semblerait contradictoire avec les principes de l'écoconstruction pour un certain nombre de constructeurs en paille. Pourtant l'objectif est bien de rendre abordable en optimisant le montage et en diminuer les trajets d'ouvriers et d'outillages vers les chantiers, ainsi que les déplacements de matières premières.

Les matériaux anciens comme la paille ou le chanvre souffrent encore souvent d'une image opposée à celles des matériaux pétrochimiques ou minéraux.

Je pense qu'il y a un verrouillage technologique. On ne conçoit un matériau que industrialisé. Par exemple, si on met par terre deux panneaux dans une pelouse, un de chanvre et un de laine de verre si on demande aux gens lequel va se dégrader plus vite, ils répondent le chanvre. Mais non on fait des matériaux qui tiennent bien mieux dans le temps!⁴²⁸

Notons qu'en écoconstruction, le modèle proposé par Paille-Tech est unique. Toutefois à l'étranger, on trouve des entreprises proposant des modules similaires⁴²⁹, avec le même type de préfabrication en atelier et les mêmes types de matériaux. Toutefois, le processus et l'outillage Paille-Tech sont un prototype. Par contre, si en Belgique Paille-Tech est bien la seule entreprise à proposer en écoconstruction de la

⁴²⁷ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille*

⁴²⁸ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un agriculteur - producteur indépendant de ballots en paille constructibles*.

⁴²⁹ Ateliers Cyril Natali en France, Modcell en grande-Bretagne, par exemple.

construction préfabriquée isolation comprise, elle n'est pas la seule entreprise active en écoconstruction modulaire. EcoCasa⁴³⁰ propose des constructions modulaires allant de l'option minimum pour auto-constructeur à la construction clés-en-main à base de bois et de béton. Les Ateliers de l'Avenir travaillent sur le développement de « Construction Industrielle de Maisons Evolutives, Durables, et Economiques » au travers du projet de recherche CIMEDE⁴³¹, développant ainsi une construction préfabriquée à ossature bois.

13.7.2 Tests, normes et certification

Les matériaux d'origine naturelle, comme tout autre matériau de construction, doivent pouvoir faire valider les qualités qu'on leur attribue. Les matériaux de construction doivent ainsi obtenir un agrément technique délivré par UBAtc (Union belge pour l'Agrément technique de la construction) ; le CSTC (Centre scientifique et technique de la construction) réalise les études et essais permettant d'obtenir ces agréments.

Les coûts de tests pour obtenir les Agréments Techniques ATG sont très élevés pour les entreprises de la taille de Paille-tech et ChanvrEco, comparativement à de grosses sociétés. Toutefois le CSTC a mis en place le **ID-Innovation**⁴³² qui est une sorte de Pré-ATG permettant de se lancer avant de savoir si cela vaut la peine de demander une ATG pour le produit.

Certaines entreprises bénéficient également **d'aide financière** publique pour faire certifier leur produit. Par exemple, les panneaux isolants de chez BeHEmp ont reçu un soutien financier pour l'obtention des ATG.⁴³³

Pour pouvoir répondre à certains cahiers de charges d'offre de chantier public, il peut également être nécessaire d'avoir une ACV qui évalue l'impact environnemental d'un produit (impact carbone, mais également les impacts sur l'eau, la santé, la toxicité, etc.). Les résultats d'une ACV peuvent faire l'objet d'une Déclaration environnementale de produit (EPD).

Pour que le matériau donne accès aux primes, il doit également être certifié comme isolant et se faire attribuer des valeurs d'isolation.

Il pourrait être profitable de **vérifier que les systèmes de tests soient adaptés aux petites entreprises de matériaux** également. Les petits producteurs éprouvent régulièrement des difficultés à fournir de bons échantillons, correspondant aux exigences des organismes de test et d'essais tels que le CSTC. Un autre obstacle parfois constaté est le niveau de développement trop faible des petits producteurs pour se conformer aux prérequis exigés par les organismes de contrôle et d'essais.⁴³⁴

⁴³⁰ <http://www.ecocasa.eu>

⁴³¹ <http://www.cimede.be>

⁴³² <http://www.idinnovation.be/>

⁴³³ Extrait de l'entretien réalisé par Langouche Etienne de Jean-Noel Degeye, en qualité de membre actif du CA de Belchanvre, le 19 mai 2014 dans les annexes de Langouche Etienne, 2014.

⁴³⁴ Magali Deproost, SPW wallonie

Pour les ballots de paille, Fabian Daniel s'adapte aux « cahiers de charges » français et allemand, à défaut d'équivalent belge.

En France, le Réseau Français de Construction en Paille (RFCP) soutient et accompagne le secteur. Grâce à lui depuis 2011, la France dispose en effet de **règles professionnelles**. Les concepteurs et entreprises de construction utilisant ce matériau doivent respecter les règles de conception et de mise en œuvre préconisées, et le personnel doit avoir suivi des formations spécifiques auprès d'organismes accrédités. Le RFCP poursuit ce travail de reconnaissance avec de nouveaux essais réglementaires, un projet d'ACV (Analyse de cycle de vie) et de Fiche de Déclaration Environnementale et Sanitaire.⁴³⁵

13.7.3 Recherche et développement

Nous développons ici les difficultés découlant des besoins de recherche et développement. Notons que ces difficultés concernent également les étapes de transformation en amont.

La difficulté majeure pour Paille-Tech est certainement d'avoir développé un système constructif, à titre privé, à visée commerciale et rémunératrice mais dont le processus devait encore être optimisé et nourri de recherche.

Se lancer dans une activité innovante demande au début de faire de la recherche directement sur le terrain, en parallèle les autres activités. L'obtention de bons résultats ou d'une meilleure efficacité **prend du temps** et ralentit considérablement les revenus. Les coopérateurs de Paille-Tech ont développés leurs machines, leurs techniques en n'ayant pas encore d'activités rémunératrices.

« On a fait 7-8 maisons, sans rentabilité, sans nous payer pendant 1 an et demi. On a fait tourner l'entreprise sur nos salaires pendant longtemps. Mais on était confiant. »⁴³⁶

Les incertitudes liées à la recherche encore en cours ont également été pour eux une source de **difficultés pour l'accès aux financements et crédits**.

« On est devenu une boîte de recherche et développement. C'est pas facile pour un particulier de se lancer là-dedans, personne ne met des sous là-dedans. On finance les unif's mais pas des gens qui ne savent pas encore comment mettre en œuvre leur objectif... Puis pas d'accès au crédit dans ces conditions. Donc on nous a donné de la petite monnaie, et donc ça a commencé comme ça avec 20.000 euros. »⁴³⁷

Ces difficultés et besoins de recherches les ont conduits à mettre un pied dans des partenariats les liant à des universités. Mais, ici encore, les besoins d'une entreprise

⁴³⁵ Site du RFCP

⁴³⁶ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille**

⁴³⁷ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec un entrepreneur actif dans la construction en paille**

commerciale n'ayant pas encore atteint sa vitesse de croisière ont été difficilement rencontrés, à cause de rythmes difficilement conciliables.

13.7.4 Mise en œuvre spécifique et professionnelle

Les systèmes constructifs proposés par Paille-Tech et ChanvrEco sont les garants d'une bonne isolation ; mais une mise en œuvre inadéquate peut être la source d'inconvénients majeurs, comme des ponts thermiques, de la condensation, etc. Les mises en œuvre inadéquates sont autant de « mauvais exemples » qui risquent d'assombrir l'image du procédé.

Ainsi Paille-Tech a choisi de maîtriser sa mise en œuvre en travaillant majoritairement en atelier, et le montage est toujours réalisé avec des travailleurs expérimentés de Paille-Tech.

Les entrepreneurs de ChanvrEco projettent eux-mêmes le mélange chaux-chanvre, directement sur le chantier. Ils commercialisent également les ingrédients nécessaires au mélange pour les auto-constructeurs désireux de se lancer dans l'aventure, mais conseillent de participer à un chantier collectif préalablement pour éviter une mise en œuvre inadéquate.

Les éco-produits et systèmes constructifs développés s'inscrivent dans des projets de construction qui, pour la plupart, nécessitent l'intervention et les garanties d'un architecte. L'architecte valide et suit le chantier. Que le choix des matériaux et de l'entrepreneur émane de son expérience ou d'un choix du client, son aval est indispensable. Deux attitudes sont dès lors possibles : s'associer avec un architecte qui prend la responsabilité des chantiers, ou se faire connaître et convaincre les architectes du sérieux et du professionnalisme de la mise en œuvre, de la compatibilité des matériaux, etc.

Paille-Tech a intégré en son sein les missions de l'architecte et un des coopérateurs architecte prend la responsabilité des chantiers. ChanvrEco se constitue peu à peu un réseau d'architectes ayant testé et ayant été convaincus par le procédé. Un travail important de communication envers les architectes est souhaitable.

13.8 EN RÉSUMÉ

Les filières non-alimentaires en CC peuvent donc avoir une fonction sociétale et des atouts économiques, humains et environnementaux intéressants. L'un des tous gros atouts de la paille ou du chanvre, tels que développés en Wallonie, est qu'ils nécessitent un savoir-faire unique et non délocalisable. A l'heure où le dumping social fait trembler le secteur de la construction, cette caractéristique semble un atout majeur pour le développement de l'économie locale.

De plus, la volonté de travailler en circuit court permet la réduction de distances parcourues par des matériaux, parfois volumineux, et le rapprochement des acteurs de la filière ce qui permet un contrôle accru de la qualité de l'offre de matières premières, de la mise en œuvre et des débouchés. Toutefois, leur développement

rencontre quelques difficultés spécifiques qu'il semble important de prendre en compte pour comprendre et soutenir le secteur.

Les filières non-alimentaires en CC se différencient quelque peu de leur équivalentes alimentaires par la nécessité accrue d'étapes de transformation et l'intervention de corps de métiers professionnels multiples, aux habitudes ancrées. Si les filières alimentaires, comme la boulangerie ou la fromagerie intègrent également de la transformation, les processus mis en œuvre ici sont les résultats d'investissements plus importants. La demande se différencie également, car elle sort des décisions d'approvisionnement quotidien et la décision d'achat demande une réflexion plus conséquente. Ces différents facteurs contribuent à conférer au secteur de la construction un **contexte plus favorable à l'inertie qu'au changement rapide**. Le besoin de convaincre l'ensemble de la filière et le fait que certains professionnels préfèrent avoir du recul sur les techniques contribuent au ralentissement des changements potentiels.

Sur ce temps long, le **risque d'essoufflement** est donc loin d'être nul et les entreprises pionnières, telle que ChanvrEco, peuvent souffrir de cette inertie forcée, non dépendante d'eux, qui vient se rajouter aux besoins et difficultés rencontrés par tout entrepreneur au lancement d'une activité innovante.

Cette innovation, bien que basée sur des matériaux traditionnels, comme la paille de blé ou le chanvre, peut être appliquées à toutes les étapes de l'activité. Elle concerne la production, les procédés de transformation et les produits, mais également les techniques de mise en œuvre. **L'innovation touche tant les aspects matériels que humains**, il y a réellement ici création de nouveaux métiers de transformation et de construction.

Cet aspect innovant exige du temps de recherche et demande aux porteurs de projets d'assumer, durant un temps plus ou moins long, le port de casquettes multiples.

C'est ce même aspect innovant qui ne permet pas toujours de convaincre les investisseurs et banques ou les acteurs du secteur, rendant ce contexte de recherche défavorable et potentiellement épuisant si les acteurs se sentent isolés.

Pourtant, des **investissements (parfois très importants)** sont nécessaires à l'installation de l'activité et au développement d'une ligne de transformation ; de même que la **constitution d'un fond de roulement** pour financer la recherche ou les agréments techniques par exemple.

Les porteurs peuvent alors s'orienter vers des **investisseurs** (actionnaires ou coopérateurs) ou faire appel au **crédit** et s'endetter. S'organiser en partenariat et **mutualiser** les outils, comme dans le cas de BelChanvre, semble être une option complémentaire intéressante, bien que la structuration collective ne soit pas toujours évidente à mettre en place et à coordonner avec des agendas déjà débordés.

L'amortissement nécessaire des outils de transformation et la rentabilité de l'activité sont aggravés par une **concurrence forte sur les marchés internationaux**

Plusieurs facteurs peuvent expliquer cette pression.

Les matériaux sont souvent, dans des conditions de conservation correctes, peu ou pas périssables et peuvent donc se constituer en stocks et être déplacés sur de longues distances. Les procédés de transformation et les produits obtenus par les acteurs en CC doivent se positionner dans une gamme de produits en grande majorité industriels et produits de façon plus ou moins centralisée par des acteurs économiques importants sur des segments similaires en Europe. La question du prix et des économies d'échelle est incontournable et impose aux acteurs de réfléchir à la centralisation/décentralisation de leurs activités, et à leur **stratégie de positionnement face à cette concurrence**.

L'entreprise française des chanvriers de l'Est n'a pu rentabiliser son outil productif face aux lobbys du béton⁴³⁸. Ce type d'échec mérite une attention approfondie sur les moyens de soutenir les acteurs.

Face à la concurrence, et afin de prendre place sur le marché (belge et international pour certains), les projets adoptent des **stratégies différenciées**. Celles-ci sont fortement dépendantes du développement de la filière et des débouchés possibles au moment du lancement de l'activité.

Certains s'orientent vers l'atteinte d'une masse critique ou de **volumes** plus importants en se rassemblant.

D'autres cherchent une **niche**, que ce soit au niveau des débouchés ou de la qualité de leur produit.

Enfin, presque tous adoptent une **vision relative et dynamique du développement local de l'activité**. La consolidation d'une activité de base, rémunératrice et éventuellement complétée par des valorisations possédant un marché dans d'autres secteurs semble être un point de départ communément admis. Cette mise en place peut prendre de longues années. En cas de besoin, au cours de l'évolution, la notion de « court » peut être nuancée temporairement ou de façon permanente selon les produits et besoins. Ce « court » rallongé par des distances d'approvisionnement ou de vente à l'étranger est généralement qualifié par les acteurs comme étant en deçà des distances parcourues par les produits issus des filières longues.

En intégrant la filière vers l'amont et/ou vers l'aval et en diminuant les coûts liés aux marges intermédiaires, les acteurs diminuent leurs prix et leurs coûts de revient. Cette intégration de filière peut être faite par une **diversification en interne**. Toutefois, les acteurs ayant été loin dans cette voie, comme Paille-Tech et ChanvrEco, semblent vouloir faire un pas en arrière, fatigués des responsabilités et compétences multiples liées aux différents métiers. Cette intégration verticale peut également se faire en **association avec d'autres acteurs** positionnés à une autre étape de la filière. Officiellement formalisée ou non, une interconnaissance et une concertation poussée

⁴³⁸ Romuald Ponzoni, 28/01/2016, « Chanvriers de l'Est à Creutzwald : la fin d'un rêve », le républicain lorrain ; consulté en ligne le 17 mars 2016 <http://www.republicain-lorrain.fr/edition-de-saint-avold-creutzwald/2016/01/27/chanvriers-de-l-est-a-creutzwald-la-fin-d-un-reve>

sont nécessaires pour mettre en place des cahiers des charges adaptés et permettre d'obtenir et de garantir une stabilité de la qualité, de l'offre et de la demande des produits échangés. Les acteurs se vouent une certaine « fidélité » dans les échanges mais ne se privent pas de conserver une certaine autonomie et de sécuriser leur activité en diversifiant vers de secteurs moins exigeants, comme le paillage dans le secteur horticole.

La filière paille et chanvre en écoconstruction en CC est encore fragile et son développement peut encore être compromis (surtout le chanvre) ; même si les acteurs se sont multipliés et même si toutes les phases de la filière seront très prochainement représentées au niveau wallon⁴³⁹. Dans ce contexte d'évolution lente et encore difficile au niveau de la rentabilité, bien qu'il y ait interconnaissance, les acteurs travaillent encore, pour la plupart, de façon fort isolée. Les innovations sont protégées et la représentation du secteur encore faible, en dehors de l'asbl chanvre wallon qui promotionne la filière.

La notion de filière wallonne est utilisée dans une vue long terme politique mais dans la réalité c'est un peu usurpé, pour l'instant il y a des micro-structurations de filières en parallèle.⁴⁴⁰

Pour pouvoir **soutenir le développement des activités et la constitution d'une véritable filière sur le long terme**, nous avons relevé un certain nombre **d'actions et de leviers** que les pouvoirs publics peuvent ou ont déjà favorablement actionnés. La priorité nous semble être le soutien aux associations, réseaux et groupement de promotion et de soutien de filières (comme chanvre wallon et cluster écoconstruction, Valbiom, etc.) et de travailler de concert avec eux. Enfin voici les pistes, dont certaines semblent évidentes mais pourtant bien nécessaires :

- Maintenir (voir renforcer) les **aides financières** disponibles.
- Renforcer le soutien à la recherche des acteurs de terrain. Prévoir des **conditions/formules de recherche adaptées** à la réalité de ces entreprises. Les appels d'offre ou aides sont-elles éligibles pour des entreprises de petite taille ? en phase de démarrage ? sans fond de roulement ? Les procédures administratives pourraient-elles être allégées ? Est-il possible d'envisager des crédits à taux zéro si les fonds doivent être avancés ?
- Normalisation, certification.** Objectiver et vérifier l'adéquation des différents tests et certifications aux entreprises de petite taille et/ou en démarrage ? aux produits et techniques de transformation ? aux types de circuit de commercialisation ? Les ID-innovation semblent aller dans ce sens.

⁴³⁹ Le défibrage et la mise en forme des panneaux se font encore respectivement en France et en Flandre chez Blechanvre mais ces étapes devraient être réalisées en Wallonie lors de la mise en route de l'usine BeHemp.

⁴⁴⁰ Adapté de Joie Th., Chanvre Wallon asbl, rencontré le 15-10-2015.

- Soutenir la **visibilité** en communiquant sur les qualités intrinsèques des produits et renforcer la visibilité de la fonction sociétale jouée par ces activités : écologique, santé, local, artisanal, Il peut sembler opportun ici de renforcer les initiatives permettant la présence dans les salons généralistes de la construction (tels que Batibouw), très (trop) onéreuse pour les entreprises rencontrées.
- Multiplier les vocations et les **compétences**. Proposer ou renforcer les options « écoconstruction » dans les cursus en construction. Favoriser la rencontre avec les acteurs du secteur.
- Soutenir la crédibilité en orientant favorablement les critères de projets de **bâtiments exemplaires et/ou de cahiers de charges**: impact environnemental (cycle de vie des produits), artisanat ou d'autres critères adjacents favorables. Encourager les entrepreneurs compétents et ayant une expertise en gestion de cahiers des charges publics à **s'associer** et à sous-traiter une partie des travaux.
- Promouvoir ces matériaux en les accompagnant d'un soutien politique, ou à tous le moins de signaux clairs (cf. ancien régime de primes, qui valorisait les éco-matériaux d'isolation). Motiver les achats et décision des consommateurs en **maintenant des primes majorées aux isolants naturels** (supprimées en Wallonie depuis février 2015) en l'adaptant au besoin en jouant par exemple sur le caractère artisanal⁴⁴¹ (évite de soutenir des grosses sociétés étrangères intéressées et l'effet d'aubaine⁴⁴²).

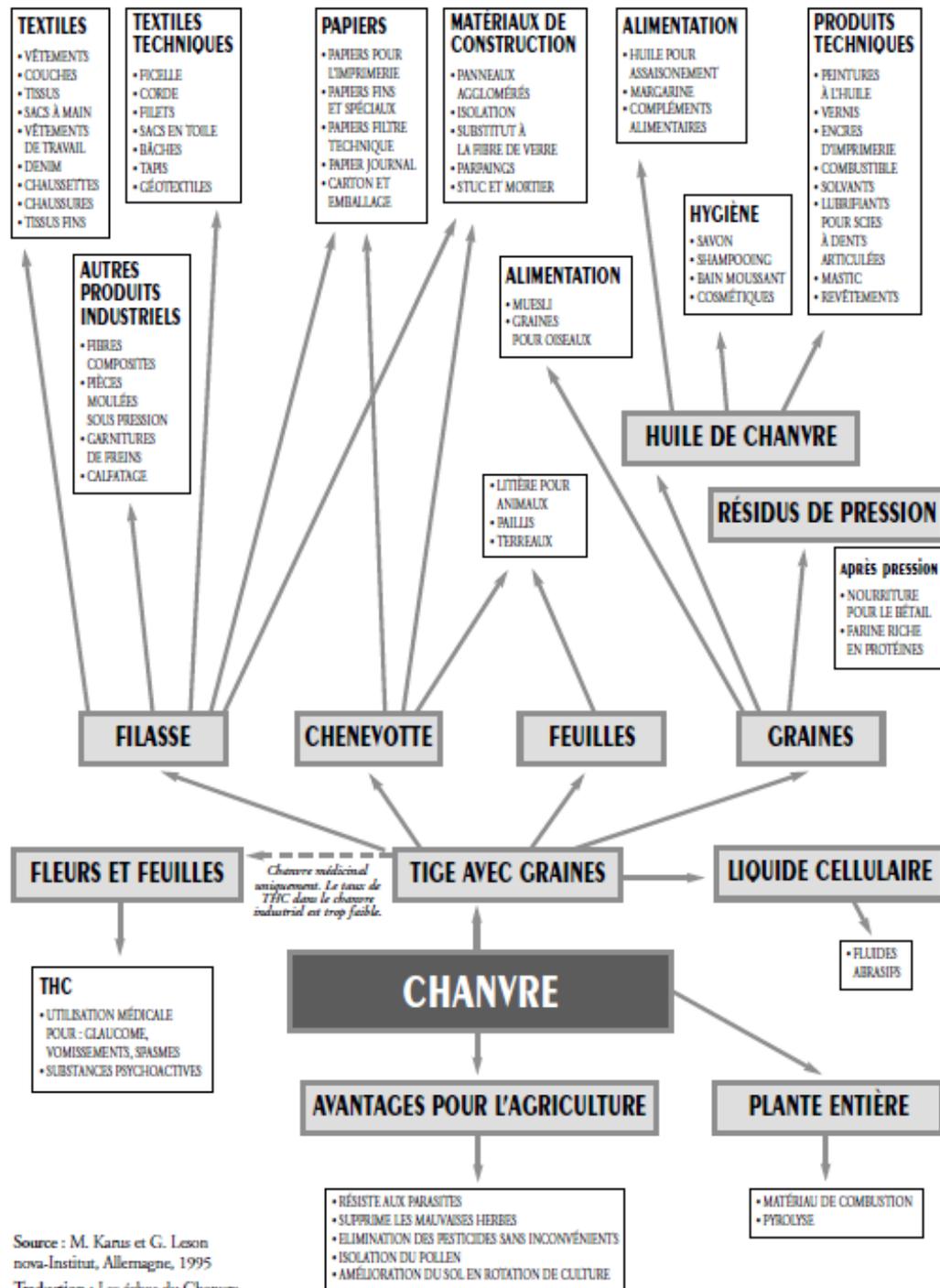
⁴⁴¹ Une étude de faisabilité serait cependant nécessaire.

⁴⁴² On dit qu'il y a effet d'aubaine si l'acteur qui bénéficie de cet avantage aurait eu, de toute façon, l'intention d'agir ainsi même si l'avantage n'avait pas été accordé.

13.10 ANNEXES

Figure 32 Utilisation moderne du chanvre

UTILISATIONS MODERNES DU CHANVRE



14 FILIÈRE LAIT – FROMAGE

POINTS CLÉS

On constate une forte **standardisation génétique** dans les exploitations laitières wallonnes avec la prédominance de la **race Holstein**.

- Face à ça, certains éleveurs cherchent à **introduire une plus grande diversité génétique** dans leur exploitation notamment pour se différencier au niveau de la qualité de leur lait et introduire une plus forte rusticité dans leur cheptel.
- D'autres sont parvenus à faire **reconnaître une race locale, la Rouge Pie de l'Est**, plus rustique et dont la qualité du lait reflète son adaptation au terroir.

Les **laiteries occupent une place centrale** et difficilement contournable. Cette prédominance façonne la chaîne de valeur à différents niveaux.

- Les laiteries ne payent pas le lait au volume livré, mais plutôt à la « quantité de matières utiles ». Le **payement du lait selon des critères de contenu (protéines, graisses, hygiène)** a modelé progressivement les systèmes d'élevage.
- Plusieurs acteurs présentent la production de lait comme le « **seul métier** au monde où on produit quelque chose et **où on ne fixe pas le prix** ».
- Certaines **conditions de collecte** imposées par les laiteries sont contraignantes pour les producteurs-transformateurs, notamment les **volumes minimums livrés** pour le passage du camion-citerne et la **régularité des quantités livrées**.
- Les coopératives laitières offrent un cadre juridique facilitant le maintien du régime fiscal particulier pour les agriculteurs (le **régime forfaitaire**).
- Les laiteries assurent le dépôt obligatoire des échantillons de lait de vache dans un **laboratoire homologué** pour les analyses microbiologiques.

Les transformateurs fromagers en Région wallonne sont aujourd'hui contraints de **s'adresser aux pays voisins pour bénéficier de conseils d'experts** pour le développement de leur activité.

Les leviers pour améliorer **qualité du lait au sein des exploitations** en vue de sa transformation laitière sont se situent notamment autour de :

- la nature du cheptel,
- l'alimentation du bétail,
- l'hygiène de traite.

On distingue les **ateliers partagés de transformation des ateliers collectifs** aux niveaux de la propriété des outils, de la création ou non d'une entreprise commune, de la mise en commun ou non du lait et de la responsabilité sanitaire qui en découle.

Au niveau de la distribution, **la sollicitation des GAA** posent questions pour certains fromagers.

- ➔ D'une part, le **conditionnement** en petites quantités impose une charge de travail supplémentaire (il faut faire des portions, peser, filmer, étiqueter, ...).

D'autre part, ces acteurs émergents **concurrentent les crémeries qui sont leurs partenaires historiques** dans les villes. Il est pour cela possible pour les fromagers de jouer sur des **marges différentes** lors de la vente de leurs produits.

14.1 PRODUCTION LAITIÈRE

14.1.1 Diversité génétique

Un premier constat qui peut être fait au niveau de la production laitière en RW est celui du manque de diversité génétique dans les exploitations. Une personne que nous avons rencontré va même jusqu'à parler d' « holsteinisation⁴⁴³ » de presque tous les cheptels bovins.

Parmi les conséquences de cette trajectoire de spécialisation génétique, notons entre autres les investissements conséquents (notamment une mélangeuse⁴⁴⁴, un agrandissement des étables car ces vaches sortent moins, ...), les rations alimentaires enrichies en énergie (De Herde, 2014), une sensibilité aux maladies et une fragilité sanitaire accrues.

En partant de ce constat d'une grande standardisation génétique des troupeaux bovins laitiers, certains éleveurs cherchent à introduire plus de diversité. Ainsi, les deux producteurs de lait que nous avons rencontrés qui fournissent la *fromagerie 1**, ont opté pour deux trajectoires de diversification génétique différente.

La première, adoptée par la *productrice de lait (1)** consiste à croiser par insémination un troupeau initial de Holstein avec des races plus rustiques (Rouge Pie de l'Est, Brune suisse).

La seconde trajectoire de diversification rencontrée est plus résolue et a permis de faire reconnaître à nouveau une race locale (la Rouge Pie de l'Est). Le parcours de reconnaissance n'a pas été évident et a pris plusieurs années. Finalement en 2015, la race est officiellement reconnue et plus de mille vaches sont inscrites au herd-book⁴⁴⁵.

La Rouge Pie de l'Est, race locale en Belgique est une race mixte (viandeuse et laitière) bénéficie, selon la *productrice de lait (2)**, d'une forte rusticité (résistance aux maladies) et d'une longévité de vie accrue par rapport à la Holstein. Le transformateur de la *fromagerie 1** soulignait quant à lui tout l'intérêt de travailler avec des races

⁴⁴³ En référence à la race bovine Holstein ou pie noire. Considérée comme la race laitière par excellence du fait de sa productivité et de sa prédominance tant en Europe qu'en Amérique, elle est originaire de la Frise (Pays-Bas et Allemagne).

⁴⁴⁴ Pour préparer les rations nutritionnelles à plusieurs composants, notamment maïs ensilé et concentrés protéiques (dont les tourteaux de soja).

⁴⁴⁵ Registre génétique pour les bovins.

locales car la qualité du lait (et donc du fromage) dépend notamment des spécificités du terroir et de l'adaptation des vaches à ce dernier.

14.1.2 Rôle central de la laiterie

EN BREF



Les laiteries ne payent pas le lait au volume livré, mais plutôt à la « quantité de matières utiles ». Le **payement du lait selon des critères de contenu (protéines, graisses, hygiène)** a modelé progressivement les systèmes d'élevage et produit aujourd'hui un lait qui **répond aux demandes technologiques et stratégies commerciales des laiteries** mais qui n'est plus forcément adapté à la transformation artisanale et qui pose question au niveau nutritionnel.

Afin d'assurer la livraison d'un lait conforme aux normes d'hygiène et de définition du produit, des **pénalités (réductions de prix du lait)** sont attribués aux producteurs sur base de moyennes sur deux mois des résultats de contrôles laitiers.

Les règles régissant les prix du lait sont à ce point complexes qu'**un producteur peut difficilement prévoir quel va être le vrai prix auquel sera valorisé son lait**. Sans quoi, il n'est pas capable de comparer les différents prix appliqués les laiteries.

Plusieurs acteurs présentent la production de lait comme le « **seul métier au monde où on produit quelque chose et où on ne fixe pas le prix** ».

Certaines **conditions de collecte** imposées par les laiteries sont contraignantes pour les producteurs-transformateurs, notamment les **volumes minimums livrés** pour le passage du camion-citerne et la **régularité des quantités livrées**.

Certaines laiteries gérées par les producteurs eux-mêmes sont plus souples à ce niveau. La **fluctuation des quantités livrées à la laiterie offre un confort d'organisation pour les transformateurs** qui peuvent commander uniquement le lait dont ils ont besoin sans craindre de mettre en difficulté leurs partenaires.

Les laiteries sont très majoritairement constituées en coopératives pour permettre aux producteurs laitiers de maintenir le **régime forfaitaire au niveau de la TVA** tout en vendant (via la coopérative) plus de 30% de leur lait à des professionnels de la transformation-distribution.

Chaque lot de **lait vache doit être analyser par un laboratoire homologué**, les laiteries prennent en charge ce service logistique qui peut constituer un frein à la vente directe d'un producteur à un fromager.

Les laiteries sont des acteurs historiquement centraux dans la filière. À l'exception de quelques rares producteurs laitiers qui parviennent à transformer à la ferme et

commercialiser en vente directe l'ensemble de leur production, la grande majorité doit traiter avec l'une ou l'autre laiterie. Nous allons voir à travers plusieurs éléments pourquoi il est pertinent de pointer les laiteries comme acteur clé de la filière et, par-là, comment elles sont parvenues à faire pencher le rapport de force en leur faveur au détriment des producteurs.

Une capacité à faire évoluer les critères de qualité du lait et à fixer les prix

Les laiteries ne payent pas le lait au volume livré, mais plutôt à la « quantité de matière utile ». Le paiement du lait selon des critères de contenu (protéines, graisses, hygiène) a modelé progressivement les systèmes d'élevage et produit aujourd'hui un lait qui répond aux demandes technologiques et stratégies commerciales des laiteries, mais qui n'est plus forcément adapté à la transformation artisanale.

Sur base d'un arrêté royal de 2009, modifié en 2013, le lait est payé en fonction de la quantité de matières utiles livrées. Ces matières utiles sont les constituants principaux des produits de transformation majoritaires : les matières grasses, pour la crème, le beurre et les protéines pour le fromage. Ce sont les laiteries qui fixent donc un prix Y (€/kg) au kilo de matière grasse et un prix Z (€/kg) de protéines⁴⁴⁶. Les laiteries rémunèrent les producteurs en fonction de la quantité de produits transformés que leur lait peut produire.

Afin d'assurer la livraison d'un lait conforme aux normes d'hygiène et de définition du produit, des pénalités (réductions de prix du lait) sont attribués aux producteurs sur base de moyennes sur deux mois des résultats de contrôles laitiers.

Figure 33 Critère de pénalité impactant le prix du lait

Ces pénalités sont accordées si le lait livré contient



- Plus de 100.000 germes/ml (on calcule la quantité totale de microbes et non le taux de pathogènes)
- s'il contient trop d'eau (point de congélation > -0.510°C)
- s'il on y détecte des traces d'antibiotiques
- si le lait contient plus de 400.000 cellules somatiques par ml
- s'il y a trop d'impuretés (appréciation visuelle).

Ces critères et leurs méthodes d'estimation reposent sur un parti pris, une définition de la qualité qui a de nombreuses conséquences sur la production de lait. En une cinquantaine d'années le taux de graisses dans le lait a été multiplié par 1,5. Ça ne pose pas de problème car l'industrie sépare le surplus de graisse, mais ce lait est devenu difficilement digérable pour le veau. La protéine elle, a augmenté de 10%

⁴⁴⁶ Le prix du lait, est donc le prix d'un lait standard dont les taux de protéines et de matières grasses sont de respectivement 33.5 et 38g/L. et dont les prix respectifs fixés par les laiteries sont de Z et Y kg/L. Soit X, le prix d'un litre de lait est calculé par la formule suivante : $X = 0.038.Y + 0.035.Z$

depuis qu'on paye pour sa teneur. Cependant, les laiteries ne peuvent réajuster les taux de protéine trop élevés (législation européenne).

Le lait que vous buvez n'a jamais été aussi contrôlé, les normes n'ont jamais été aussi fortes, pourtant il n'a jamais été aussi malsain d'un point de vue nutritionnel [...] Chaque nouvelle norme engendre une déformation du produit pour répondre à l'exigence des contrôles induits par les besoins industriels⁴⁴⁷.

En outre les laiteries peuvent fixer de manière indépendante des conditions de bonus et de pénalité supplémentaires. Ainsi la laiterie peut promouvoir des critères particuliers en fonction des opportunités de marché, ou des demandes des clients.

Ces critères de qualité, fixés de manière unilatérale, peuvent avoir pour effet négatif de masquer le prix réel payé aux producteurs. En effet, des critères de qualité trop restrictifs peuvent diminuer le prix réellement payé aux producteurs (car pénalités), tandis que le prix de base affiché au litre n'est pas modifié.

Prenons l'exemple du nombre de cellules somatiques pour illustrer cela. La quantité de cellules somatiques (globules blancs etc.) contenue dans le lait est en toute logique liée à l'activité du système immunitaire de la vache laitière. En effet, si une vache est en mauvaise santé, ou soumise à beaucoup de stress environnementaux, ses défenses naturelles s'activent et son taux de cellules somatiques augmente. Une vache en bonne santé en conditions normales produit un lait contenant 700.000 à 900.000 cellules par ml de lait. Le taux de pénalité légal est aujourd'hui à 400.000 (celui-ci a été d'ailleurs été abaissé par rapport aux 800.000 initiaux pour que le lait wallon soit plus concurrentiel sur le marché européen par rapport au lait français, c'est ce qui a permis de rafler le marché italien, grand importateur de poudre de lait). Mais des laiteries ont poussé la logique plus loin en introduisant un critère de de qualité à 200.000 cellules/ml, ce qui est difficile à atteindre⁴⁴⁸.

Les règles régissant les prix du lait sont à ce point complexes qu'un producteur peut difficilement prévoir quel va être le vrai prix auquel sera valorisé son lait. Sans quoi, il n'est pas capable de comparer les différents prix appliqués par les laiteries, et donc d'effectuer un choix conscient permettant de négocier son contrat ou encore de changer de laiterie. La preuve en est qu'un groupe informel d'agriculteurs avait édité un document Excel, qui permettait à tout un chacun de simuler le prix qu'aurait son lait dans chaque laiterie. Ce document a servi de base de négociations pour que les laiteries alignent leurs prix⁴⁴⁹.

La complexité présentée ci-dessus démontre à quel point le rapport de force dans la fixation du prix du lait est en faveur des laiteries. C'est pourquoi plusieurs acteurs

⁴⁴⁷ Gustave Wuidaert, agriculteur et président régional de la Fédération Wallonne des Agriculteurs (Verviers), présentation à l'AG de l'UNAB, 2006.

⁴⁴⁸ Daniel Collienne, producteur laitier bio et président de la cellule agriculture biologique de la FWA, entretien téléphonique avec T. Nyssens le 30/11

⁴⁴⁹ Daniel Collienne, producteur laitier bio et président de la cellule agriculture biologique de la FWA, entretien téléphonique avec T. Nyssens le 30/11

présentent la production de lait comme le « seul métier au monde où on produit quelque chose et où on ne fixe pas le prix » (De Herde, 2014 : 46 ; Bauraind, 2015⁴⁵⁰).

En conclusion, les nombreux exemples évoqués par G. Wuidart et D. Collienne, nous apprennent que les normes de qualité qui conditionnent la rémunération du producteur sont un facteur prépondérant dans l'évolution de la composition du lait. Or, ces normes, bien qu'elles servent des intérêts de santé publique, sont aussi des leviers économiques et commerciaux fixés de manière unilatérale par les laiteries, d'autres normes de qualité nourrissent les besoins techniques de l'industrie (c'est le cas par exemple d'un lait au faible taux cellulaire qui diminue le risque d'encrassement des canalisations). La fixation de ces critères peut donc être en déconnexion des réalités agronomiques de production ainsi que des conséquences sur la santé humaine.

Volume minimum par collecte et régularité des livraisons

Une autre réalité des liens qui régissent les producteurs laitiers aux laiteries sont les conditions de collecte du lait. Conditions qui peuvent dans certains cas entraver les possibilités de transformation indépendantes vis-à-vis de la laiterie ou encore un parcours d'installation progressif, c'est-à-dire avec un (très) petit cheptel au départ.

Deux conditions de collecte de ce genre nous ont été soulignées. La première consiste à imposer aux producteurs un volume minimum pour le passage du camion de la laiterie. Il n'y a pas officiellement de volume minimal requis, mais il est dit régulièrement qu'il y a une tendance à l'exclusion des petites exploitations des tournées de collecte⁴⁵¹.

Entre temps, je suis tombée amoureuse de cette race [Rouge Pie de l'Est], j'avais acheté quelques bêtes. Je trayais 8 vaches. Mais aucune laiterie ne vient chercher votre lait si vous n'avez pas minimum 400 litres dans le tank. Donc au début on jetait même le lait⁴⁵².

Une autre condition de collecte tient à la régularité dans les livraisons. Plusieurs acteurs rencontrés nous ont fait part du fait qu'une fluctuation trop grande des volumes livrés à la laiterie entre deux collectes risquait de découler sur des sanctions. Cette faible tolérance vis-à-vis des fluctuations de quantité livrée peut être un frein à la livraison directe à des petites unités de transformation. C'est pourquoi les producteurs-transformateurs de la *fromagerie 2** nous ont signalé qu'ils apportaient le lait à l'atelier de transformation en petite quantité et en alternance entre les trois fermes pour ne pas avoir des problèmes avec les laiteries.

⁴⁵⁰ Catherine Bauraind, Chargée de mission, filière lait au Service opérationnel du Collège des Producteurs (SoCoPro). Échanges divers novembre 2015.

⁴⁵¹ Catherine Bauraind, Chargée de mission, filière lait au Service opérationnel du Collège des Producteurs (SoCoPro). Échanges divers, novembre 2015

⁴⁵² *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une productrice de lait (2)*.*

Cependant, le transformateur de la *fromagerie 1** nous a fait part du confort pour lui de travailler en parallèle de Biomelk - Biolait⁴⁵³ car il peut acheter la quantité qu'il lui faut de lait sans mettre à mal les producteurs.

[Question par rapport à un éventuel court-circuit de la laiterie et de vendre directement leur lait à la *fromagerie 1**]. Ça aurait peut-être pu créer un petit souci au niveau de Biomelk. Mais aussi bien la *fromagerie 1** que moi, on voulait quand même garder la sécurité. On ne sait pas de quoi demain sera fait, s'il a un accident et qu'il ne sait plus produire, notre lait il va aller où ? Et vice-versa⁴⁵⁴.

L'incontournable acteur pour maintenir le régime forfaitaire sur la TVA

Nous avons vu à la toute fin du chapitre 8 qui présentait les dynamiques de structuration de filières que la majorité des agriculteurs bénéficiait d'un régime fiscal spécial qui leur permet à certaines conditions de payer la TVA non pas sur base des volumes vendus mais bien en fonction du forfait calculé à partir des surfaces agricoles de l'exploitation.

Ce régime avantageux dit « forfaitaire » ne s'applique plus si un producteur vend plus de 30% de son chiffre d'affaire en BtoB⁴⁵⁵. C'est là qu'entre en jeu la laiterie. Elle va jouer un rôle intermédiaire car par ses statuts de coopérative elle est à la fois copropriété des agriculteurs (donc on évite théoriquement la vente en BtoB) et possède à la fois une identité juridique commerciale qui lui permet de facturer le lait aux transformateurs-distributeurs. C'est pourquoi les laiteries, constituées pour la plupart en coopératives, permettent aux producteurs de maintenir leur régime fiscal forfaitaire tout en vendant (via la coopérative) plus de 30% en BtoB.

[Par rapport à cette structure, ils peuvent garder la TVA forfaitaire quand ils travaillent avec la coopérative ?] Voilà, c'est ça l'avantage. D'ailleurs toutes les laiteries sont des coopératives quasiment. Et tout le monde livre le lait et malgré ça, ils ont un régime forfaitaire. C'est le plus bel exemple qu'on puisse trouver⁴⁵⁶.

Un service d'analyses du lait « clé sur porte »

Un dernier élément souligne encore à quel point les laiteries ont acquis une place centrale dans la filière, celui des analyses du lait en laboratoire. Chaque lot de lait de vache⁴⁵⁷ transporté ? doit être analysé dans un laboratoire homologué. C'est une contrainte sanitaire incontournable dans un système d'autocontrôle⁴⁵⁸.

⁴⁵³ Biomelk - Biolait est une laiterie coopérative fondée et gérée par des producteurs laitiers en bio d'abord en Flandre puis en Wallonie. Les conditions imposées aux producteurs sont donc plus favorables que celles des laiteries conventionnelles.

⁴⁵⁴ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec une productrice de lait (1)*.*

⁴⁵⁵ Pour rappel, B t oB (business to business) correspond aux ventes vers des professionnels (de la transformation, distribution, etc.)

⁴⁵⁶ Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

⁴⁵⁷ Ce n'est effectivement pas le cas pour le lait de chèvre ou de brebis.

⁴⁵⁸ Protocole encadrant les conditions d'assouplissement des normes sanitaires imposées par l'AFSCA.

Le camion-citerne de la laiterie, qu'il soit compartimenté ou non termine sa tournée par un dépôt des échantillons au laboratoire. Dans ce système, c'est donc la laiterie qui assure l'organisation logistique de cette obligation.

Le partenariat mis en place initialement entre la *productrice de lait 2** et la *fromagerie 1** s'organisait autour d'un approvisionnement direct du lait, sans passer par une laiterie⁴⁵⁹. Dans ce système, le fromager devait assurer lui-même le dépôt d'un échantillon au laboratoire, moyennant une répartition des frais. Après quelques temps, le fromager s'est rendu compte du coût logistique⁴⁶⁰ de cette organisation et a été contraint de rompre de ses conditions le partenariat.

Nous allons maintenant nous déplacer au sein de la chaîne de valeur de la filière pour nous attarder sur les enjeux liés à la transformation fromagère.

14.2 TRANSFORMATION FROMAGÈRE

EN BREF



Les transformateurs fromagers en Région wallonne sont aujourd'hui contraints de s'adresser aux pays voisins pour bénéficier de conseils d'experts pour le développement de leur activité.

Les leviers pour améliorer qualité du lait au sein des exploitations en vue de sa transformation laitière sont se situent notamment autour de :

- la nature du cheptel,
- l'alimentation du bétail,
- l'hygiène de traite.

On distingue les ateliers partagés de transformation des ateliers collectifs aux niveaux de la propriété des outils, de la création ou non d'une entreprise commune, de la mise en commun ou non du lait et de la responsabilité sanitaire qui en découle

14.2.1 Manque d'expertise fromagère en Région wallonne

En Wallonie, Diversiferm donne une aide transversale à la mise en place de projets de transformation (économique, technique, normes d'hygiène, etc.). On déplore cependant le manque de diversité et de caractère des fromages wallons en comparaison de notre voisin français. Une des raisons tient au manque d'expertise fromagère en Région wallonne. En effet, les fromageries wallonnes⁴⁶¹ doivent souvent

⁴⁵⁹ Les volumes produits au début étant trop faibles pour qu'une laiterie accepte la collecte.

⁴⁶⁰ Le laboratoire étant situé à plus de 90 km de la fromagerie.

⁴⁶¹ Dont la *fromagerie 1* rencontrée dans le cadre de cette étude.

faire appel aux ingénieurs fromagers français pour pouvoir bénéficier d'un conseil technique de précision.

Il existe des formations comme par exemple celle organisée à Ciney au sein de l'atelier partagé de l'école de Saint-Quentin⁴⁶². Cependant, comme nous le souligne le porteur de projet de la *fromagerie 1**, les formations et les conseils en Région wallonne sont plus adaptés à l'agriculteur qui veut faire un peu de transformation qu'au fromager qui voudrait développer un nouveau produit.

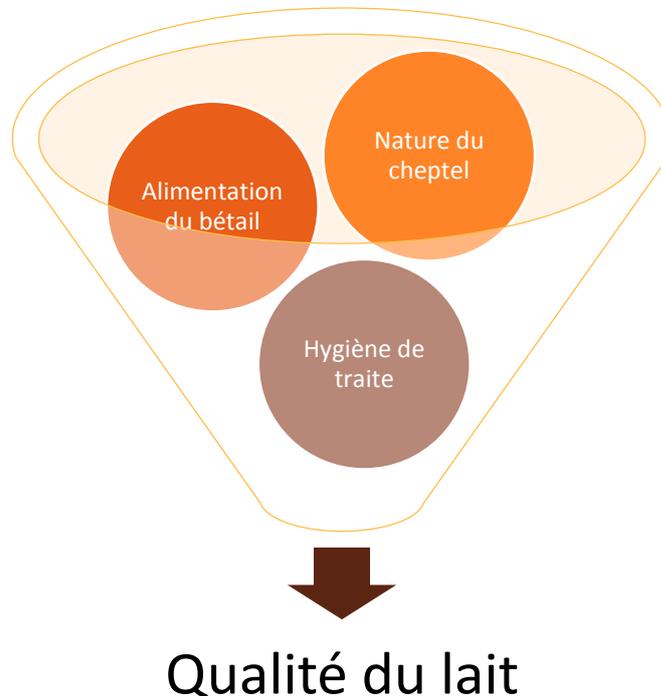
La fromagerie professionnelle demande une expertise particulière et, comme le rappelle S. Winandy, dans certains, il devient difficile de combiner élevage et transformation fromagère.

La fromagerie c'est vraiment un métier à part. Quand tu veux faire du volume c'est difficile d'à la fois s'occuper des bêtes et de la fromagerie. Donc les acteurs s'associent et dissocient les métiers. Il y en a un qui fait le lait, l'autre les fromages⁴⁶³.

C'est pourquoi des fromageries à grandes capacités comme par exemple la fromagerie du Gros Chêne (Méan, Namur) propose aux agriculteurs de faire des fromages à façon. Le producteur de lait peut ainsi faire transformer son propre lait par un fromager professionnel et le revendre ensuite en son nom.

14.2.2 Le fromage, une question de qualité du lait ?

Figure 34 Les critères qui influencent la qualité du lait au sein de l'exploitation

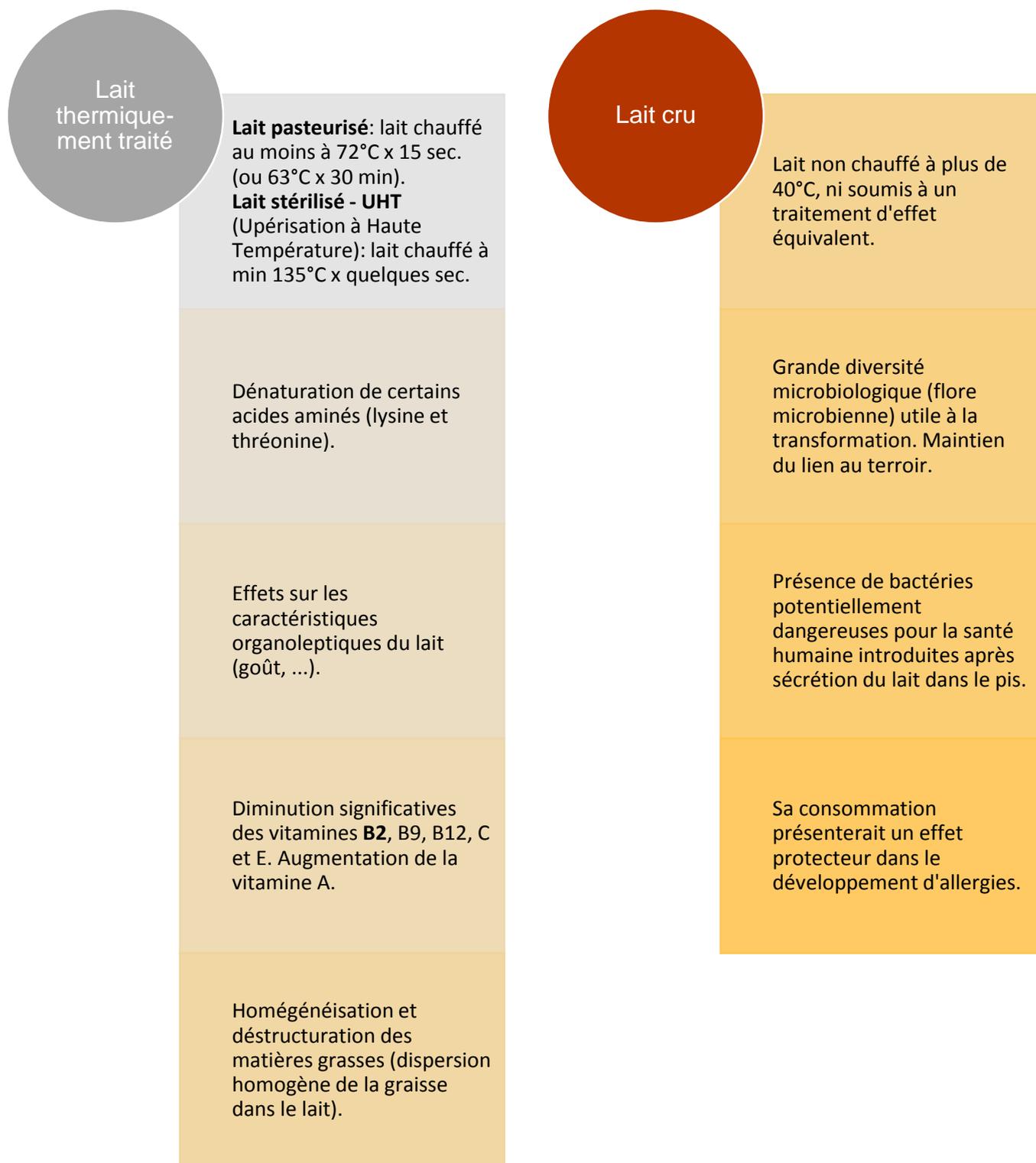


⁴⁶² http://www.saintquentin.be/epasc/?page_id=2681. Formation suivie notamment par les productrices-transformatrices de la *fromagerie 2*.

⁴⁶³ Adapté de Winandy S., Diversiferm, rencontré le 04-06-2015 et contacté le 30-06-2015.

Les questions d'alimentation, d'hygiène de traite, de nature du cheptel ont une influence sur la qualité du lait au stade de sa production. Ensuite, les traitements éventuels (pasteurisation ou stérilisation) que le lait subira avant sa transformation en produit fini auront également une grande influence sur sa qualité.

Figure 35 Différences principales entre le lait thermiquement traité et le lait cru⁴⁶⁴



⁴⁶⁴ Adapté de Godrie, T., 2014, À propos du lait cru, Diversiferm. En ligne : http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/A_propos_du_lait_cru.pdf

Globalement on peut décliner les enjeux de la qualité selon les différentes filières de transformation du lait.

Transformation du lait par l'éleveur lui-même

La non prise en compte des facteurs influençant la qualité du lait (voir Figure 34) ne constitue pas un frein à la mise en place d'une activité de transformation. Les différents ateliers (production – transformation – commercialisation) étant reliés, le producteur va progressivement améliorer la qualité de son fromage en modifiant ses conditions de production laitière. Nous pouvons dire que la diversification peut potentiellement tirer vers le haut la qualité du lait. Dans ces filières, cependant, un accès limité à des connaissances techniques aiguës peut être un frein à l'obtention de fromages de qualité supérieure.

Transformation par une fromagerie après traitement thermique

Le lait est ici récolté par une laiterie, il subit un traitement thermique et un processus de standardisation et est ensuite transformé dans une fromagerie. Le traitement thermique (souvent en UHT, voir Figure 35) et la standardisation du lait dénaturent le produit et constitue un vrai frein à l'obtention d'un fromage de haute qualité.

La transformation à base de lait traité thermiquement implique l'utilisation d'une panoplie de ferments, d'arômes et de bactéries qui se vendent sous forme liquide ou solide dans le commerce.

Transformation à base de lait cru par une fromagerie

Nous l'avons vu dans la Figure 35, produire un fromage à base de lait cru équivaut à travailler avec un produit vivant, riche en micro-organismes. « *La microflore du lait participe ensuite à l'affinage et à l'évolution du goût du fromage. À ce stade interviennent des levures, des moisissures et des bactéries. Les fromages constituent un écosystème avec des interactions multiples et complexes. La diversité microbienne du lait [cru] est très intéressante pour les fabricants de fromage. Cette population microbienne permet de développer des saveurs typiques et particulières*⁴⁶⁵ ».

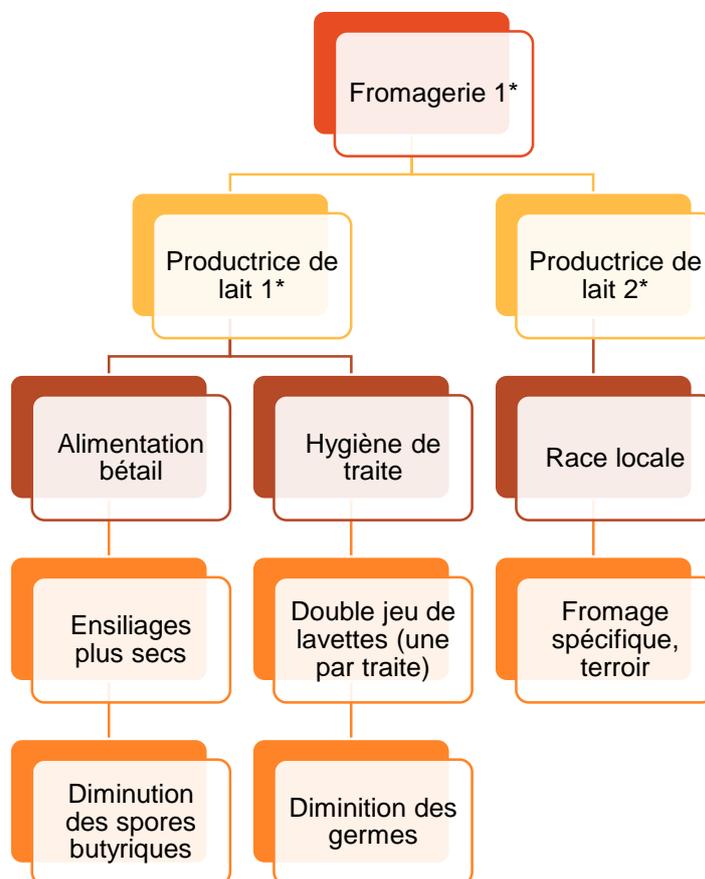
La transformation au lait cru cherche à valoriser les particularités microbiologiques présentes dans le lait alors que la transformation après traitement thermique s'appuie sur le contrôle total de la composition après son homogénéisation.

La conséquence du travail de transformation à base de lait cru est une nécessité pour le fromager d'établir une relation de confiance avec ses fournisseurs de lait. Le fromager doit s'assurer que ces derniers produisent selon certains critères qui influencent positivement la qualité du lait.

⁴⁶⁵ Godrie, T., 2014, *À propos du lait cru*, Diversiferm, p. 36.

La figure ci-dessous présente les démarches mises en place pour obtenir un lait de haute qualité, démarches qui constituent une forme de cahier des charges informel avec les producteurs.

Figure 36 Démarches de la Fromagerie 1 pour améliorer la qualité du lait



Comme le montre la Figure 36, la *Fromagerie 1** a mis en place une forme de cahier des charges informel avec ses partenaires producteurs laitiers. Elle a ainsi, à travers différents échanges et une relation de confiance dans le temps fait évoluer les pratiques d'élevage. Parmi les éléments soulevés par le fromager auprès des producteurs, il y a l'importance de limiter au maximum la présence de spores butyriques dans le lait.

Nous on a attiré leur attention sur le fait que si on voulait faire des fromages de garde, donc des vieux fromages qu'on va garder longtemps, on doit faire hyper gaffe à ce qu'on appelle « butyrique ». Ce sont des bactéries pas mauvaises en soi pour la santé mais qui font gonfler les fromages après 3-4 semaines d'affinage et en fait cette bactérie-là se retrouve surtout dans les ensilages. On leur a dit, « voilà : si on sait éviter au maximum les ensilages c'est super comme ça, ça nous permet l'hiver - parce qu'en été elles mangent de l'herbe, c'est du bio, il n'y a pas de souci - de pouvoir faire des fromages de qualité ». Et du beurre aussi, parce que le beurre, la matière grasse capte toutes les odeurs et donc si on a du lait qui a une forte odeur de quoi que ce soit, le beurre aura une odeur aussi⁴⁶⁶.

⁴⁶⁶ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*

Figure 37 Effets des spores butyriques sur la transformation fromagère

Lorsque les vaches laitières reçoivent une ration à base d'ensilage, leur lait peut conduire à de sérieux déboires dans la fabrication de certains fromages à pâte pressée non cuite (Gouda, Saint-Nectaire, etc.) et surtout à pâte pressée cuite (gruyère, emmental...) par suite d'un gonflement tardif ou gonflement butyrique consécutif à une production de gaz (H₂ et CO₂) débutant quelques semaines après la fabrication. Ce gonflement entraîne :

- des défauts d'aspect : ouverture dans les fromages à pâte pressée, « cuites » et distension des yeux dans les fromages à pâte cuite avec, dans les cas extrêmes, un gonflement pouvant aller jusqu'à l'éclatement du fromage ;
- un goût et une odeur désagréables, dus essentiellement à la présence d'acide butyrique. Le fromage perd une grande partie de sa valeur marchande.

Demarquilly C. (1998 : 359-365).

14.2.3 Lactosérum

Le lactosérum est le liquide obtenu après coagulation du lait. Il est aussi appelé petit-lait ou sérum. Sa valorisation à la ferme ne pose généralement pas problème. Soit la ferme qui fait un peu de transformation laitière valorise le lactosérum au niveau de l'élevage (cochons par exemple) soit elle l'épand sur les champs de culture.

Par contre, dans le cas d'une unité de transformation (une fromagerie), la gestion du lactosérum peut devenir contraignante. Certaines normes encadrent effectivement le transport du lactosérum ce qui complique l'arrangement ou la vente à des éleveurs.

14.2.4 Les ateliers de transformation collectifs ou partagés et la question de la responsabilité sanitaire

Nous avons vu dans la partie consacrée à la structuration des filières qu'un des objets de collaboration entre producteurs pouvait être la mutualisation des infrastructures de transformation. Les difficultés éprouvées dans le secteur laitier ont conduit certains producteurs vers la diversification de leurs activités à travers notamment la recherche de plus-values sur leur production via une certaine maîtrise de la transformation.

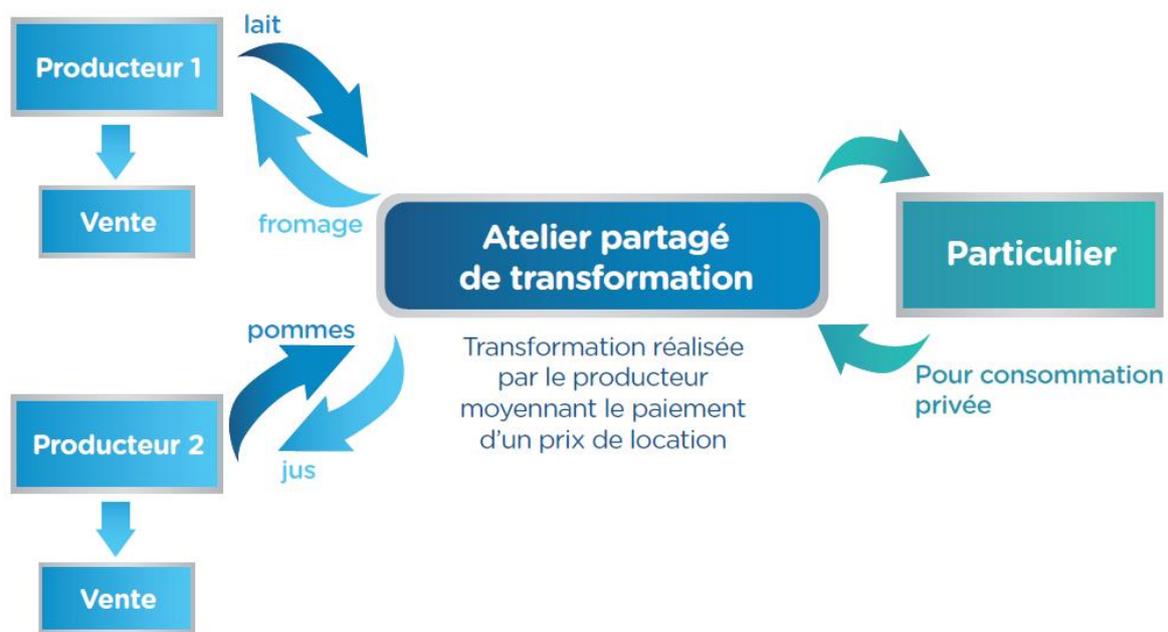
Si certains producteurs se sont lancés dans la mise en place individuelle d'infrastructures au sein de leur exploitation, d'autres se sont organisés collectivement pour développer leurs activités de transformation laitière.

En plus des ateliers de transformation individuel (un seul producteur investit et utilise l'atelier), on peut distinguer deux catégories d'unités de transformation : les ateliers collectifs et les ateliers partagés.

La différence principale entre les deux catégories d'atelier se situe au niveau de la propriété des infrastructures.

Dans le cas d'un **atelier partagé**, les producteurs ne sont pas propriétaires de l'outil de transformation. Ils ont accès ponctuel aux infrastructures moyennant le paiement d'un prix de location. Ils transforment leur lait dans l'atelier partagé et reprennent ensuite leur fromage pour le vendre à titre propre. Cette organisation est représentée par la Figure 38.

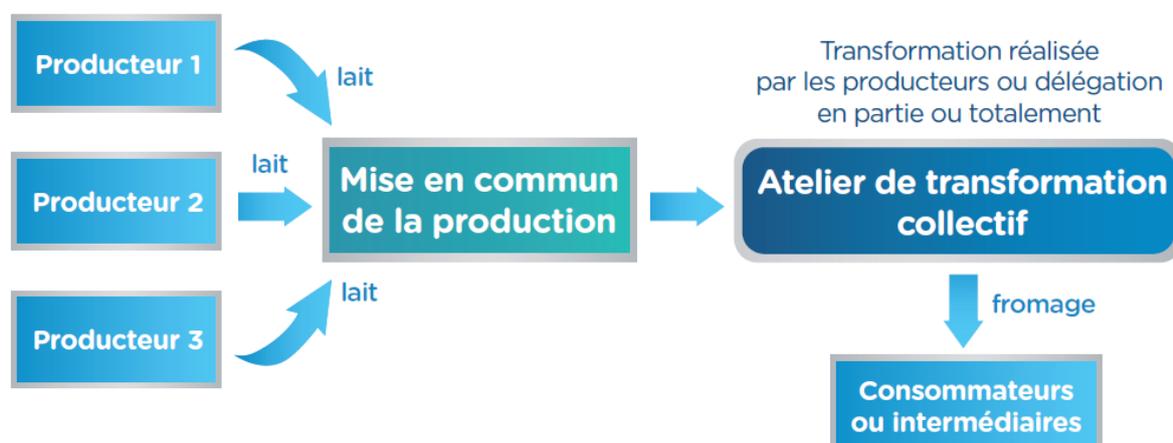
Figure 38 Atelier partagé de transformation



Source : Agence pour l'Entreprise et l'Innovation (2014), p. 9.

Dans le cas de l'**atelier collectif de transformation**, les producteurs (et éventuellement d'autres partenaires comme un fromager par exemple) sont copropriétaires de l'outil de transformation. Pour cela, ils créent une entreprise (une coopérative par exemple) qui va offrir un cadre juridique facilitant la gestion du partenariat. Les producteurs mettent alors en commun leur lait pour le transformer ou le faire transformer par un tiers (un fromager professionnel par exemple). C'est ensuite l'entreprise commune qui se charge de la vente. Ce que la Figure 39 ne montre pas par contre, c'est la cas où l'atelier collectif de transformation, c'est-à-dire l'entreprise (coopérative ou non) créée revend avec des marges réduites une partie des fromages aux producteurs laitiers pour la vente à la ferme.

Figure 39 Atelier collectif de transformation



Source : Agence pour l'Entreprise et l'Innovation (2014), p. 10.

Nous avons vu que dans le cas de l'atelier partagé les producteurs transforment le lait en leur nom propre moyennant la location des infrastructures qui sont généralement prises en charge par pouvoirs publics. Cette situation n'est pas sans conséquence au niveau sanitaire. Le fait qu'il n'y ai pas de mise en commun du lait au sein d'une structure commune (une coopérative par exemple) fait que la responsabilité sanitaire est parfois difficile à attribuer. Or, pour l'AFSCA, il est important d'être en mesure d'établir un responsable de la production-transformation. Les réglementations sanitaires sont donc plus strictes dans le cas d'un atelier partagé.

Dans un atelier partagé tu as 3 producteurs différents qui vont aller l'utiliser par exemple. Si tu as une contamination de listéria au niveau du fromage, est-ce que c'est le producteur 1 qui a amené son lait contaminé ? Est-ce que c'est le producteur 2 qui a voulu respecté un autocontrôle et qui a mal nettoyé ? Ou est-ce que c'est au niveau du stockage ou avant la sortie qu'il y a eu un problème ? On ne le sait pas dans le cas d'un atelier partagé. Il n'y a qu'une solution où tu peux mélanger toutes les marchandises : c'est la coopérative. Chacun amène le lait qui passe sous la coop et en cas de problème c'est la coopérative⁴⁶⁷.

Par contre, les réglementations sanitaires sont plus souples au niveau des ateliers collectifs car c'est l'entreprise commune qui devient responsable à ce niveau.

Remarquons en outre que la mutualisation des infrastructures pourrait également se concentrer sur la création de caves d'affinage commune⁴⁶⁸.

En France ils sont plus avancés. Soit les producteurs transforment le lait ensemble en coopérative, soit les agriculteurs font le fromage chez eux et vont le faire affiner dans une cave commune qui appartient à une coopérative et qui les vend ensuite à son nom. Ce passage par une structure collective [pour l'affinage et la

⁴⁶⁷ Adapté de Cavaliere R., Hainaut Développement, rencontré le 23-09-2015.

⁴⁶⁸ L'affinage est d'ailleurs une étape cruciale pour les fromages à pâtes dures et de nombreux éléments découlent des conditions dans lesquelles il est réalisé. Conditions qui ne sont pas faciles à maîtriser dans le cas de transformation à (très) petite échelle sur les exploitations.

commercialisation] n'a pas encore d'équivalent chez nous. C'est l'exemple des projets de fruitières dans le Juras⁴⁶⁹.

14.3 DISTRIBUTION

Au niveau de la distribution des fromages, deux éléments sont ressortis de nos rencontres. Le premier élément relève les contraintes qui peuvent découler du conditionnement nécessaire des fromages et autres produits laitiers. Pour un producteur-transformateur ou un fromager, le fait de commercialiser ses produits via notamment des groupes d'achat alimentaire impose un travail, une organisation et des coûts d'emballage supplémentaire. En effet, la particularité de la consommation des fromages est pour la plupart des consommateurs de l'ordre de la « dégustation ». Ainsi, se sont souvent de petites quantités de plusieurs produits qui sont commandées. Au niveau de la fromagerie, les petites commandes démultipliées alourdissent le travail de conditionnement. Pourtant, la *fromagerie 1** nous soulignent leur volonté de continuer de travailler avec des GAC, non pas pour les avantages de traiter directement avec les consommateurs mais plutôt pour soutenir les démarches citoyennes autour de l'alimentation.

Et on a de plus en plus de groupes d'achat commun. Franchement cette année ça à un peu explosé. Je vois bien dans le chiffre d'affaires que tous les mois j'augmente. La commande se fait en colis, en tout petit conditionnement, c'est l'enfer. On a portionné, on a dit ça on veut bien faire en 250g... Ce genre de conditionnement c'est plus compliqué pour nous, ça prend beaucoup plus de temps, on portionne, puis on filme, puis on pèse, puis on met l'étiquette.

Chercheuse : vous avez calculé le conditionnement au niveau des coûts et du temps que ça vous prends ?

Fromagerie 1 : Il ne vaut mieux pas parce que sinon on arrête quoi. C'est aussi un peu pour faire plaisir, par idéologie⁴⁷⁰.

Le second élément qui est ressorti de nos rencontres à propos de la phase de distribution relève que les fromagers installés depuis un certain temps se trouvent parfois dans une situation délicate vis-à-vis des acteurs avec lesquels ils ont historiquement l'habitude de travailler. Ces acteurs historiques de la distribution de fromages sont les crémeries, commerces de proximité jusqu'il y a peu encore bien implantés en ville. Voici ce que nous dit à ce propos le porteur de la *fromagerie 1**.

[À propos des groupements d'achat] Nous on est un peu partagés, le fromager a justement eu une réunion avec des fromagers français, eux ils étaient fous de rage. Les commerçants, ceux qui ont des petites crémeries dans les villes, ils ne sont pas super contents. Ces magasins-là, ce sont nos clients historiques, au début c'est eux qui vendaient nos produits. Nous on est pour l'économie alternative, qu'il y ait des choses qui se développent, que la créativité soit là mais d'un autre côté, les crémiers,

⁴⁶⁹ Adapté de Winandy S., Diversiferm, rencontré le 04-06-2015 et contacté le 30-06-2015.

⁴⁷⁰ Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)*

faut bien qu'ils vivent. Si tout le monde va vers des groupements d'achats, eux ils n'ont plus de clients. Donc on ne fait pas les mêmes tarifs⁴⁷¹.

En plus de ces deux éléments, nous pouvons mentionner le fait que certains acteurs de la filière regrettent la tradition fortement limitée de promotion des produits laitiers au travers des appellations d'origine (contrôlée ou protégée). En effet, la Région wallonne ne recense que deux appellations d'origine protégée pour les produits laitiers : le fromage de Herve et le beurre d'Ardennes. Or, au niveau de la commercialisation, des indicateurs de rapport d'un produit à son terroir peut avoir un impact sur le consommateur et faciliter ainsi la distribution des produits laitiers locaux.

⁴⁷¹ *Adapté des propos tenus lors d'une rencontre avec les producteurs de fromage (1)**

15 FILIÈRE MARAÎCHÈRE

15.1 INTRODUCTION

La filière maraîchère n'est historiquement pas l'un des secteurs agricoles vis-à-vis duquel les acteurs wallons sont fortement investis. À titre indicatif au niveau de la production, la surface totale affectée à la production de légumes en plein air est de 12 329 hectares en 2013, soit 1,73%⁴⁷² de la surface agricole utile (SAU) totale wallonne, dont un peu plus de 0,5% est certifiée bio soit 620 ha en 2014 (Biowallonie 2015).

Cependant, si l'on observe les dynamiques de circuits courts, les fruits et légumes constituent non seulement une porte d'entrée classique pour l'approvisionnement en produits locaux mais restent également d'un point de vue quantitatif, les premiers produits commercialisés en circuits courts (CADACC, 2015 ; CRIOC, 2011).

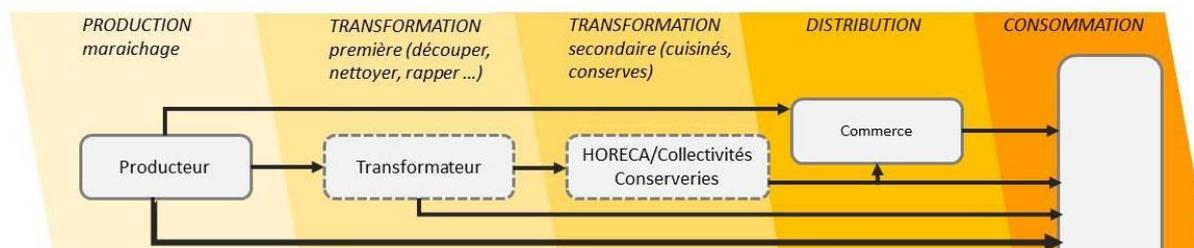
Comme nous le verrons plus loin avec l'installation des maraîchers hors cadre familial, ce qui est vrai au niveau de la commercialisation, semble l'être aussi au niveau de la production. En effet, la production maraîchère constitue également une porte d'entrée pour les acteurs qui souhaitent se lancer dans le monde agricole.

15.2 LES ÉTAPES ET ACTEURS DE LA FILIÈRE MARAICHAGE EN CIRCUITS COURTS

Comparativement aux autres filières analysées dans le cadre de ce projet, aborder le maraichage sous l'angle d'une approche filière peut sembler quelque peu contradictoire dans la mesure où le nombre de rôles à répartir au sein de la filière est dans une bonne partie des cas relativement limité et ce, à fortiori, dans les initiatives en circuits courts.

Nous allons cependant voir que l'analyse par filière peut s'avérer également riche d'enseignements dans le cas du maraichage et notamment par l'illustration du fait qu'un maillon fait encore relativement défaut, celui de la transformation.

Le schéma ci-dessous donne un aperçu de l'organisation de la filière en général⁴⁷³.



Comme pour les autres filières analysées, nous distinguons deux étapes de transformation.

⁴⁷² Il est à noter que sur les 1,73% de la SAU wallonne dédiés aux légumes plein air, 1,08% sont consacrés aux seuls haricots et pois verts. La répartition de la SAU consacre 2,96% pour la Belgique et 4,39% en Flandres aux légumes plein air (Statbel, 2015 ; DGO Agriculture, 2015)

⁴⁷³ Nous verrons plus loin différents cas de figures de structuration qui peuvent être envisagés.

- La **première correspond au passage du produit frais en un produit « prêt à l'emploi »**, c'est-à-dire nettoyé et découpé ou rappé. Les cuisines collectives, les restaurants mais également, bien que dans une moindre mesure, les consommateurs finaux sont en demande de ce type de produits (pour les salades, les carottes ou les pommes de terres par exemple).
- La **transformation secondaire est généralement une étape à chaud** et amène soit à une consommation directe (restauration) soit à une consommation différée dans le temps (conserves, surgelés, ...).

Ce qui apparaît également dans le schéma ci-dessus, c'est que le maraîcher en circuit court commercialise majoritairement ses produits lui-même vers le consommateur final (flèche plus marquée du producteur vers le consommateur).

15.3 AU NIVEAU DE LA PRODUCTION

Le maraîcher indépendant, très diversifié, peu mécanisé, travaillant seul une surface avoisinant un hectare et responsable de la conservation, de la distribution et la vente des produits est un modèle d'installation agricole dont on entend parler de plus en plus. Ce n'est bien entendu pas le seul modèle bien qu'il corresponde en quelques sorte aujourd'hui à « l'image d'Épinal du circuit court ». Nous allons tenter de décrire certains des éléments qui permettent de caractériser le maraîchage tel que pratiqué par les producteurs de circuits courts.

15.3.1 Le maraîchage diversifié, porte d'entrée pour l'installation agricole hors cadre familial

Plusieurs indicateurs permettent de dire qu'aujourd'hui, en Belgique et ailleurs, il y a une volonté croissante d'installation en tant que maraîcher professionnel. En plus des ouvrages et autres documentaires grands publics, on voit notamment apparaître certains guides à l'installation⁴⁷⁴. Par ailleurs, les centres de formation sont de plus en plus sollicités⁴⁷⁵ et des structures d'accompagnement économique telle que la section agro-tourisme de Créa-job (SAACE⁴⁷⁶) nous signale que les porteurs de projet qu'elle accompagne sont constitués principalement de maraîchers (entre 75 et 80%)⁴⁷⁷.

Ainsi, malgré l'érosion conséquente du nombre d'agriculteurs que connaît la Wallonie depuis plus de cinq décennies, la production maraîchère est aujourd'hui une porte d'entrée certaine dans le secteur agricole. Bien que nous ne disposions pas de chiffres exacts ni sur le nombre d'installation annuelle ni sur leur (in)stabilité dans le temps,

⁴⁷⁴ Voir notamment les ouvrages de Jean-Martin Fortier, Eliot Coleman, Curtis Stone (Spin Farming) ou Rob Hopkins.

⁴⁷⁵ Voir notamment en Belgique francophone les procédures de sélection du CRABE (centre de formation en agriculture biologique situé à Jodoigne).

⁴⁷⁶ Structure d'Accompagnement à l'Auto-Création d'Emploi. Il s'agit des structures agréées par la Région wallonne qui permettent aux porteurs de projet de tester la viabilité économique de leur activité durant maximum vingt-quatre mois au sein de ce qu'on appelle une « couveuse d'entreprise » qui offre un cadre de transition (accompagnement et maintien des allocations de chômage) avant l'installation complète en tant qu'indépendant.

⁴⁷⁷ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

nous pouvons tout de même tenter d'expliquer les multiples raisons qui font aujourd'hui du maraichage une porte d'entrée vers l'installation agricole.

Avant de relever les raisons de ces installations, il nous faut spécifier son contexte général. Une des réalités du maraichage wallon est qu'il est aujourd'hui porté par de nombreux indépendants qui ne sont initialement pas issus du monde agricole. Ils se forment et s'installent en tant que maraichers sans avoir vécu au sein d'une exploitation familiale et c'est la raison pour laquelle on entend souvent parler de « NIMAculteurs », contraction des initiales « NIMA⁴⁷⁸ » et du métier d' « agriculteur ». Si cette réalité est effectivement avérée pour le maraichage, nous préférons parler d'installation hors cadre familial. Bien entendu, la plupart des maraichers installés hors cadre familial, *i.e.* ne reprenant pas une partie des terres de l'exploitation familiale pour développer son activité, sont des NIMAculteurs. Cependant, cette réalité n'est pas avérée pour tous et certains maraichers, bien qu'étant issus du monde agricole d'un point de vue familial, ne s'installent pas sur l'exploitation mais développent leur activité ailleurs.

Parler d'installation hors cadre familial renvoie au fait qu'un maraicher développe son activité sur un terrain et généralement avec des infrastructures et du matériel agricole qu'il n'a pas hérité de l'activité d'un de ses parents. La question à se poser alors c'est : pourquoi cela en fait une caractéristique spécifique à l'installation des maraichers d'aujourd'hui ?

Nous retrouvons des éléments de réponse justement dans les raisons qui expliquent le fait que le maraichage soit devenu une porte d'entrée vers l'activité agricole professionnelle.

Une première caractéristique de l'installation maraichère tient aux investissements relativement peu conséquents qui sont nécessaires au lancement de l'activité. La mécanisation et les infrastructures sont effectivement relativement réduits en maraichage diversifié, ce qui en facilite d'autant le lancement d'activités.

Un deuxième élément correspond à la surface nécessaire pour dégager un revenu de l'activité. Cette surface n'est pas établie au niveau scientifique⁴⁷⁹ mais pourrait se situer en moyenne autour des cinquante ares selon les modes et les moyens de production, le nombre d'années après la première mise en culture et le revenu personnellement attendu ce qui, en regard de la superficie moyenne des exploitations (55,4 hectares en 2014 pour la Région wallonne⁴⁸⁰) est relativement peu.

Cependant, même si la superficie foncière nécessaire pour générer un revenu semble relativement limitée, l'accès n'en est pas moins difficile. En effet, cet accès à la terre reste un défi important et ce, y compris pour les maraichers. L'installation hors cadre familial accentue d'ailleurs cette difficulté dans la mesure où le régime foncier wallon

⁴⁷⁸ Pour Non Issu du Monde Agricole.

⁴⁷⁹ À titre indicatif, une équipe de recherche mène un projet dans le Nord de la France sur la ferme du Bec Helloin pour évaluer la viabilité agro-économique du maraichage bio-intensif sur micro-surfaces (10 ares le cas échéant).

⁴⁸⁰ La superficie moyenne par exploitation est d'ailleurs en constante augmentation, passant de 20,8 ha en 1980 à 55,4 ha en Région Wallonne et de 8,4 à 25,5 ha en Flandres (Statbel 2015)

actuel est principalement organisé autour du bail à ferme qui rend les terres successibles d'une génération familiale à l'autre.

Si ces deux premiers éléments structurels contribuent certainement à l'installation de maraichers, il semble qu'au moins deux autres aspects favorisent le maraichage comme porte d'entrée vers l'installation professionnelle en agriculture.

Le troisième élément tient au fait qu'un parcours d'installation en maraichage est relativement plus à même de permettre certains tâtonnements et autres parcours progressif ce qui en fait probablement une porte d'entrée plus rassurante dans le chef de certaine personne. En effet, si on compare le maraichage à l'élevage, ce dernier marque, à travers l'acquisition d'un cheptel, un tournant qui demande à l'éleveur une rigueur de travail à laquelle il ne pourra se détourner sous peine de perdre une partie de son bétail.

Finalement, le quatrième élément qui pousse les porteurs de projet en priorité vers le maraichage tient à la plus grande facilité de valoriser les fruits et légumes en vente directe. Ces produits étant les premiers consommés en circuits courts, la possibilité de vendre sa production à une clientèle constituée relativement aisément contribue selon nous à l'installation des maraichers. Ainsi, le fait que la filière soit moins complexe que d'autres (dans le sens où les étapes entre le producteur et le consommateur sont davantage optionnels que nécessaires), encourage certainement les indépendants à se lancer.

Tous ces éléments soulèvent des questions sur la proportion de ces nouveaux producteurs qui arrivent à faire évoluer leurs projets jusqu'à la situation financière et humaine souhaitée et sur l'éventuel tremplin que peut constituer la production maraichère vers d'autres métiers de l'agriculture. En effet, une recherche approfondie auprès des personnes installées depuis plusieurs années pourrait révéler que certains maraichers auraient diversifiés leurs activités voire même changé d'orientation en ce tournant, par exemple, vers l'élevage. Ce type de recherches aurait d'ailleurs tout son sens pour mieux évaluer la viabilité de l'installation agricole en Belgique.

15.3.2 Formation et acquisition de compétences

Selon Isabelle Mélon qui a accompagné l'installation de plus de trente maraichers, il y a trois éléments clés qui déterminent la réussite d'un projet d'installation : les compétences techniques, les réseaux (de soutien et de vente) et la gestion financière de son activité. Ainsi, une des clés de la réussite est liée à la formation et aux compétences techniques.

« Ces métiers ne s'apprennent pas à l'école »⁴⁸¹. L'acquisition d'une quantité suffisante de compétences techniques pour avoir une activité rentable demande le suivi de formations et de stages pratiques. « Tout le problème c'est qu'il n'y a pas assez de formations et trop de candidats ». Le passage en couveuse se fait seulement avec des candidats qui ont déjà acquis une bonne partie des compétences

⁴⁸¹ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

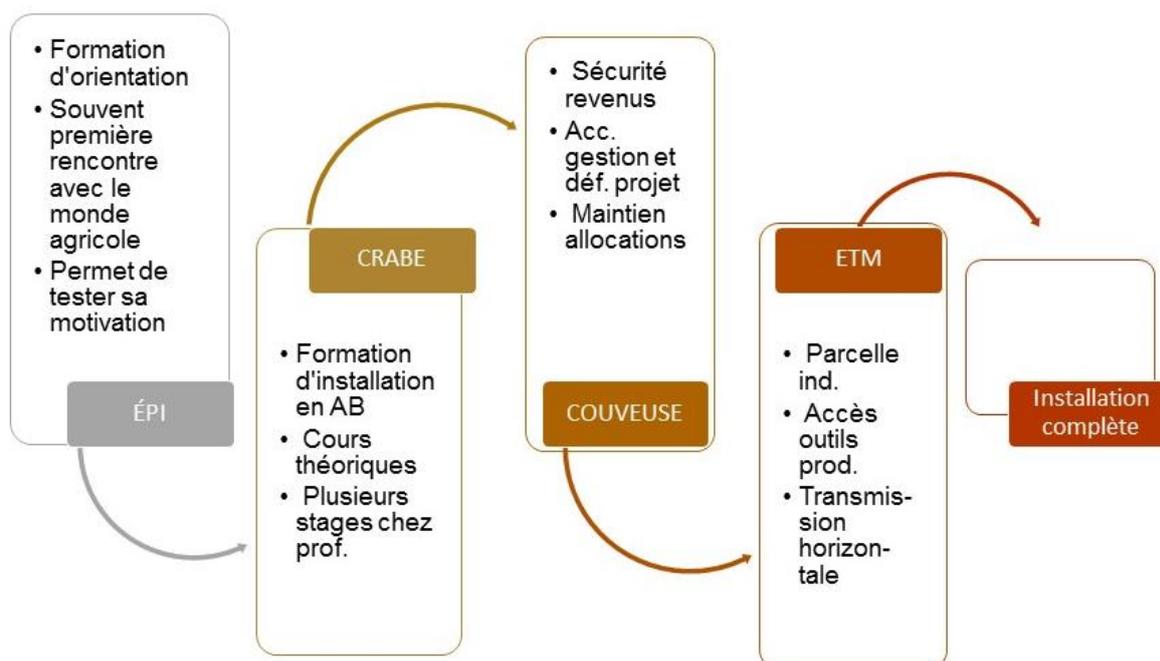
nécessaires. Si Créa-Job estime qu'elles ne sont pas acquises, les candidats sont réorientés vers ses partenaires : le CRABE, l'EPI ou des formations plus ponctuelles telle que la ferme de Froidmont (à Rixensart).

15.3.3 Réorientation professionnelle

La plupart des candidats maraichers NIMAculteurs sont en réorientation professionnelle et sont donc majoritairement sous le statut de « demandeurs d'emploi ». Au problème de l'offre restreinte de formations, s'ajoute celui du financement de cette transition professionnelle. En effet, les allocations de chômage ne couvrent pas toujours ces formations au temps long et encore moins le temps nécessaire à l'évolution progressive de l'activité maraichère vers un système rentable (voir plus loin).

On considère effectivement qu'il faut environ trois ans pour qu'une personne puisse s'installer quand elle n'a pas beaucoup de compétences maraichères au départ⁴⁸². Or, le statut de couveuse (contrat de formation Forem F70bis) comporte une durée maximale de 18 mois pendant laquelle le bénéficiaire est accompagné par une SAACE et couvert par des allocations de chômage.

Figure 40 Exemple d'un parcours d'installation maraichère en RW⁴⁸³



Un autre profil rencontré est l'indépendant à titre complémentaire (qui possède au minimum un contrat d'employé à 0,5 ETP). Celui-ci peut se former et s'installer progressivement tout en s'autofinançant.

⁴⁸² Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

⁴⁸³ ÉPI : École Paysanne Indépendante, ETM : Espace-Test Maraichère. Pour plus d'informations sur les structures de formation et d'expérimentation voir le chapitre « Compétences et accompagnement ».

15.3.4 Accès au foncier

99% des personnes que l'on suit ne sont pas propriétaires de terrain. De plus, celles-ci possèdent généralement peu de capital pour acheter des terres. Le prix à l'hectare est très élevé en Wallonie, 22 000€ en moyenne avec des pics à 60 000€ à l'hectare en région sablo-limoneuse. Ils sont donc obligés de louer des terres⁴⁸⁴.

Recherche de terrains

Le marché du foncier est occulte et se gère pour la plupart du temps de tiers à tiers, les terres libres ne se publient pas. C'est au futur maraicher de chercher dans son environnement. Parfois la personne possède elle-même des pistes. Sinon, il faut aller vers des partenaires qui peuvent mettre des terres à disposition de maraichers. Ces structures peuvent être des pouvoirs publics propriétaires terrains : communes, CPAS, Agence de Développement Local, ou encore des coopératives foncières comme Terre en Vue.

Type de bail

Le bail agricole est une forme juridique évitée par les bailleurs car elle cadenasse les agriculteurs qui jouissent du bien, dès lors la plupart du temps, les propriétaires mettent en place une « convention de mise à disposition à titre gratuit ». Mais ce système est précaire pour le maraicher.

Qualité du foncier et fertilité

La fertilité est aussi considérée comme limitante au début de l'exploitation, car celle-ci dépend de l'utilisation précédente de la parcelle. Il s'agit souvent d'une prairie permanente retournée qui implique une diminution de fertilité pendant 1 à 2 années suivant sa mise en culture). Dès lors, le maraicher doit investir (en temps, en intrants et en capital) pour améliorer la qualité de son sol et de son exploitation en général (haies, chemins, systèmes d'irrigation, clôtures, etc.). De même, un temps de conversion est nécessaire pour l'obtention d'une certification en agriculture biologique et plus généralement pour l'obtention d'un agroécosystème stable (rotations, prédateurs, auxiliaires, vie du sol etc.).

À l'aune de tous ces investissements nécessaires et intrinsèquement liés au terrain, on peut facilement comprendre que la précarité du bail représente un risque majeur pour le maraicher en installation.

Surface nécessaire

Créa-job estime sur base des chiffres accumulés des maraichers suivis par le passé (35 personnes), qu'il faut un minimum de 50 ares de terres pour atteindre 25 000 à 30 000€ de chiffre d'affaires annuel. En effet, selon les mêmes estimations empiriques, lorsque le système atteint une productivité constante, 10 ares permettent 5 000€ de chiffres d'affaires, mais en première année certains ne font pas plus de 3 000€ sur 10 ares.

⁴⁸⁴ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

Chaque système est différent et peut selon les cas faire varier ces estimations. Un système peut notamment différer selon la main d'œuvre disponible (présence de stagiaires et aide ponctuelle lorsque la main-d'œuvre peut être limitante), les espèces cultivées (focus sur légumes à haute valeur ajoutée ou production de légumes de conservation), le nombre de rotations annuelles (1 à 4 récoltes par an sur la même surface).

Un maraîcher bénéficiant d'une couveuse peut se permettre de commencer sur une surface plus petite pour acquérir de l'expérience progressivement tout en jouissant d'une moindre pression financière. C'est pourquoi, Créa-job préconise de commencer sur 25-30 ares pour qu'ils « se fassent la main ».

Espaces Test Maraîcher (ETM)

Les indépendants à titre complémentaire, les F70bis (bénéficiaires de couveuses) et les bénévoles rattachés aux Groupe d'Action Local peuvent bénéficier d'un espace test maraîcher⁴⁸⁵. Pendant un intervalle de temps plus ou moins long, l'apprenti maraîcher peut ainsi bénéficier d'une surface cultivable, d'une mutualisation de moyens de production (serres, irrigation, machines, outils), d'un échange de savoirs et même parfois d'une structure de ventes. Tout cela crée un espace d'essais-erreurs pour que le producteur puisse parfaire sa pratique.

Cependant, une question se pose quant à la pérennité de l'activité lorsque le porteur de projet doit quitter l'ETM. En effet, l'un des enjeux de ces ETM est l'organisation de l'installation complète du maraîcher. Comment anticiper cette installation post-ETM vu le contexte difficile de l'accès à la terre ? De plus, nous avons vu que la fertilité du sol et les aménagements du terrain sont des éléments contraignants au début d'une mise en culture. Dans le cas d'un passage par un ETM, la question se pose de savoir comment et avec quelles conséquences les porteurs de projets sont prêts à renouveler ces étapes pour finaliser leur installation.

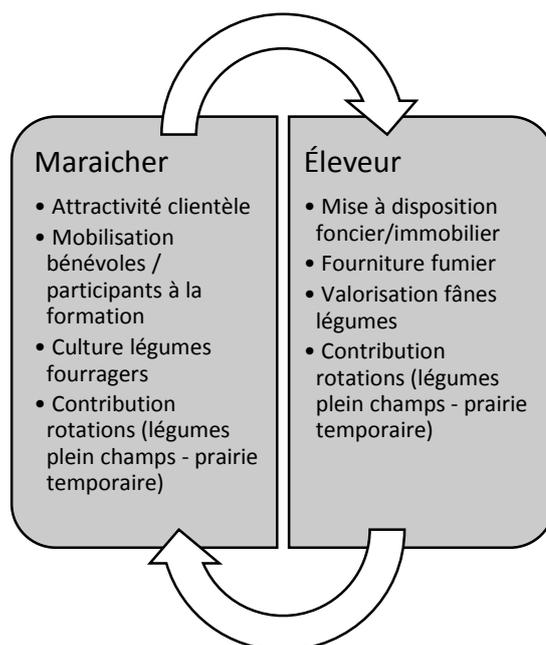
Une piste de réflexion à ce niveau consiste à mettre en place des formules de parrainage entre un maraîcher expérimenté et une personne en installation où ce dernier développe son projet sur le terrain qu'il a trouvé tout en ayant la possibilité de faire appel à l'expérience et éventuellement aux réseaux d'un maraîcher bien rôdé.

Une piste d'accès au foncier, l'association avec un éleveur

Comme c'est le cas pour le *maraîcher indépendant** que nous avons rencontré, une piste d'accès au foncier un milieu rural est la mise en place d'un partenariat avec un éleveur. Bien que nous avons pu voir les difficultés qui doivent être relevées dans le cas des dynamiques de mutualisation des facteurs de production, ce type d'arrangement se révèle réciproquement bénéfique dans le cas d'étude que nous avons analysé.

⁴⁸⁵ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

Figure 41 Avantages mutuels d'une association maraicher - éleveur

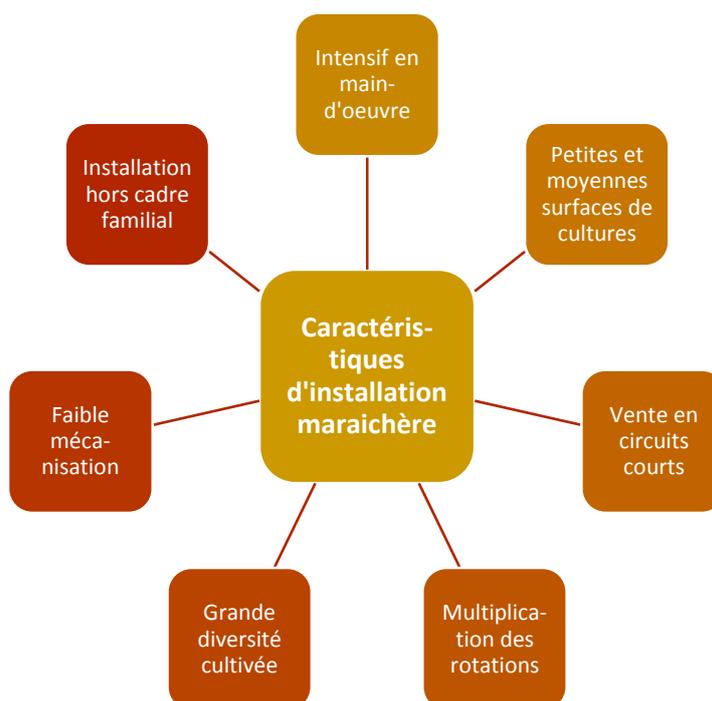


15.3.5 Types de systèmes agraires

Le chiffre d'affaire évoqué ci-dessus (voir section surface nécessaire) est atteint lorsque la production est vendue directement, en outre, une telle somme donne un salaire viable lorsque les coûts fixes et variables de production sont réduits. Cela montre que ces NIMAculteurs se dirigent vers des systèmes de productions intensifs en main d'œuvre et en rotations mais avec une faible d'intrants (mécanisation, chimie, etc.).

Nous pouvons supposer que des facteurs multiples stimulent les nouveaux maraichers à s'orienter vers des systèmes dont les caractéristiques courantes sont reprises dans la figure ci-dessous. Ces caractéristiques sont les éléments généraux qui ressortent de nos rencontres, ils ne sont ni exhaustifs ni exclusifs. Ils sont présentés ici à titre indicatif, chaque projet d'installation maraichère étant par définition particulier, ces caractéristiques ont uniquement vocation à offrir au lecteur un aperçu général.

Figure 42 Caractéristiques courantes de l'installation maraichère



Parmi les facteurs qui influencent l'orientation des maraichers vers ces modèles d'installation on retrouve :

- Les coûts du foncier très élevé, production sur des petites surfaces
- Les capitaux limités au départ pour les investissements
- L'attraction personnelle pour des modes de production agroécologiques, liée à une certaine démarche de « retour à la terre »

Il est généralement admis qu'un maraicher n'arrive pas à l'optimum de sa productivité et de sa rentabilité dès la première année de production. Pour des raisons de compétences, ou encore de productivité de l'agroécosystème (fertilité du sol, enchainement des rotations, gestion des adventices, etc.), la rentabilité s'acquiert de manière progressive. Cela est d'autant plus vrai lorsqu'il s'agit de systèmes de production sur petite surface, peu mécanisés, très diversifiés (> 10 cultures différentes), et très intensifs en main d'œuvre car ces systèmes de productions atteignent une haute complexité agronomique.

Plan de culture

La mise en place d'un système de rotation efficace est en conséquence, un élément primordial de rentabilité du système. Ce plan de culture permet d'estimer un chiffre d'affaires.

Certains arrivent à faire 3-4 rotations par an, d'autres sont à 2. Au niveau productivité ça fait une grosse différence⁴⁸⁶.

⁴⁸⁶ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

15.3.6 Pénibilité et bien-être

Main d'œuvre

Comme nous l'avons vu, la main d'œuvre est le moyen de production prépondérant dans ce type de système.

La quantité nécessaire varie en fonction de la saison et la main d'œuvre disponible peut se montrer limitante pour la productivité à des moments précis, typiquement pour des phases intensives de récolte ou de désherbage. Dès lors, de la main d'œuvre supplémentaire peut se trouver chez ses proches, chez des volontaires, des stagiaires et même des clients.

Le réseau est primordial, à la fois pour les ventes, mais aussi pour l'aide. Un maraicher qui est tout seul dans son coin va se fatiguer à terme. Tant au niveau physique qu'au niveau mental. S'il y a une aide de la famille, de la compagne, c'est hyper important. Plus la possibilité d'avoir des stagiaires, des « woofers », mais pas des engagements, car malheureusement, un maraicher n'a pas les possibilités d'engager quelqu'un. En tout cas dans les premières années c'est impossible.⁴⁸⁷

Rémunération

Dans ces systèmes, peut-être même un peu plus que dans les autres secteurs agricoles, la rémunération est basse. Si l'on tient compte en plus du nombre d'heures prestées par semaine en haute saison, la rémunération horaire des producteurs maraichers est largement inférieure à celle des autres professions.

Notre but, est qu'au terme de deux ans, la personne puisse s'attribuer un salaire qui correspond à son propre objectif. La rentabilité, elle est personnelle. Certains peuvent vivre avec 800€, d'autres ont besoin de 1500 ou 2000€. Beaucoup de gens se demandent comment on peut vivre avec 1000€, mais oui, on peut vivre avec 1000€ si on réduit son train de vie. C'est avant tout une question de valeurs et de philosophie de vie.

Vie de famille

L'exigence de ce métier en termes de temps de travail, ainsi que la nouveauté que cela représente pour les NIMA, fait qu'il s'agit au niveau familial d'une vraie difficulté.

Moi j'ai vu des couples qui se séparaient à cause de la dureté du métier. Il faudrait que ce soit un projet partagé. L'épouse ou l'époux ne doit pas nécessairement travailler à 100% avec, mais en tout cas il doit être conscient de ce que ça va demander comme engagement, ne fus-ce que pour le temps de travail et la disponibilité pour les loisirs etc. Sinon il peut y avoir de grosses tensions voire des séparations dans le couple⁴⁸⁸.

Les multiples casquettes du producteur

Finalement, tout producteur qu'il vende directement ou non doit être productif, un bon commercial, pouvoir gérer administrativement et financièrement son exploitation. Ça

⁴⁸⁷ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

⁴⁸⁸ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

demande aussi d'être dans ses papiers. Créa-job leur demande d'y consacrer au moins une demi-journée par semaine. C'est donc vraiment des casquettes multiples et c'est beaucoup pour une personne.

Ces exigences multiples s'accumulent lorsque le producteur doit démarcher lui-même sa clientèle en circuit courts, sans parler des exigences administratives dues à la certification bio, il y a évidemment les déclarations pour avoir les primes, il y a énormément de contrôles, il y a les déclarations TVA.

15.4 AU NIVEAU DE LA TRANSFORMATION

Si la commercialisation de fruits et légumes frais en circuits courts a été marquée par l'éclosion d'une diversité de dispositifs de distribution (GAA, points de vente centralisé -physiques ou en ligne-, ...), la transformation dans une « logique circuit court » de ces mêmes produits semblent demeurer un enjeu pour la filière.

Quelle distinction à opérer entre première et seconde transformation ?

- ✚ Première transformation : consiste, généralement lors d'une phase à froid, à passer du produit brut à un produit soit directement consommable soit prêt pour la phase à chaud. Cette phase inclut les étapes de nettoyage, épluchage, découpage, râpage et, éventuellement, de conditionnement.
- ✚ Seconde transformation : il s'agit de la phase à chaud et peut être distinguée entre ce qui est destiné à être consommé directement (service restauration) et ce qui est conditionné pour une consommation différée dans le temps (conserves, surgelés).

Cette distinction entre première et seconde transformation correspond à une phase de traitement des produits, l'une et l'autre peuvent dès lors être assumées par une même entité. Ainsi, un restaurateur peut acheter certains légumes en frais et se charger de leur épluchage, découpage, etc. avant de les cuisiner et, dans le même temps, acheter à un opérateur certains produits pré-transformés (pommes de terre découpées, salade nettoyée, ...).

15.5 AU NIVEAU DE LA DISTRIBUTION

15.5.1 Analyse de marché et sensibilisation clientèle.

La vente directe est un mode de commercialisation économiquement intéressant car il permet de concentrer chez l'exploitant l'entièreté de la valeur ajoutée du produit. Toutefois il faut mettre sur la balance les coûts de main d'œuvre liés à la vente et au transport. Il y a aussi tout un travail d'analyse de marché, de marketing, de démarchage des clients afin d'adapter ses produits et ses modes de commercialisation au public cible.

Et ça ce n'est pas le maraicher qui décide, c'est le marché qui décide. Il faut que le maraicher s'adapte à la demande⁴⁸⁹.

⁴⁸⁹ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

Il est aussi possible de passer par des modes de commercialisation qui demandent une clientèle engagée tel que les paniers prépayés, mais ceci implique tout un travail de communication, sensibilisation, animation de groupes.

De manière générale, la maîtrise des débouchés commerciaux en vente directe repose sur un prérequis : la constitution d'un solide réseau social autour de son exploitation. L'importance du réseau est aussi prépondérante pour l'obtention d'aide lors des saisons où la main-d'œuvre se fait limitante.

15.5.2 Achat-revente

La vente directe implique une offre diversifiée, si l'autonomie est visée (on vend uniquement sa propre production), celle-ci n'est jamais atteinte dès la première année, surtout en début et fin de saison⁴⁹⁰. Il est donc de toute façon nécessaire de faire de l'achat-revente au début de son activité.

Les producteurs ayant des petites surfaces de production ont intérêt à se concentrer sur des espèces à haute valeur ajoutée (légumes fruits, légumes feuilles, condiments, etc.) et à mettre en place des partenariats pour diversifier leur offre avec des légumes de conservation (carottes, oignons, pommes de terre).

L'achat revente fait partie intégrante du travail des maraichers, pour plusieurs raisons évoquées ci-dessus, cela demande toutefois une certaine transparence avec la clientèle, étant donné que la vente directe met en avant la proximité et la confiance entre producteurs et consommateurs.

⁴⁹⁰ Adapté de Mélon I., Créa-Job, rencontrée le 24-09-2015.

16 CONCLUSIONS

En cherchant à mener une analyse de la durabilité des circuits courts, nous avons dû d'emblée définir les objectifs d'une telle entreprise. Comme nous l'avons explicité dans l'introduction, il n'a pas été question ici d'établir un tableau des performances de la durabilité des organisations étudiées. Nous avons exclu de notre démarche l'élaboration d'une grille d'indicateurs qui aurait pu avoir un caractère normatif pour les initiatives en circuits courts. À l'inverse d'une grille d'indicateurs, nous avons cherché à rendre compte d'une **grille de lecture originale de la durabilité construite à partir de et pour les acteurs de terrain**. Ce positionnement a eu deux conséquences méthodologiques fortes, qui, à l'évidence, ont une influence sur le type de résultats obtenus dans cette recherche

La première conséquence a été le choix d'une approche de la **durabilité** que l'on pourrait appeler « **organique** » ; dans le sens où la durabilité y est abordée telle qu'elle est **vécue et mise œuvre par les acteurs** de terrain au sein de leurs activités. Le découpage par piliers de la durabilité a donc été mis entre parenthèses dans les enquêtes pour faire émerger au cours des rencontres, de façon plus inductive et spontanée, les **thématiques et dimensions ayant du sens pour les acteurs**. La logistique, les processus de décisions, la qualité, la main-d'œuvre, le bénévolat, les compétences font parties de ces thématiques dont la mise en œuvre et l'efficacité ont inévitablement, directement ou indirectement, un impact sur les trois piliers de la durabilité.

L'intérêt de cette approche « organique » est donc de se rapprocher davantage de la représentation qu'ont les acteurs de leur activité. Cette représentation n'est en effet que rarement organisée autour du **découpage classique en piliers de la durabilité** (économique – social – environnemental - *territoire*) pas plus qu'à l'intersection de plusieurs de ces derniers (viabilité – vivabilité – équité). La revue de la littérature a permis de rendre compte de la prédominance de ce découpage dans la construction conceptuelle du monde académique, malgré un décalage fort avec la réalité vécue sur le terrain. Ce non-alignement entre les unités d'analyse présentées dans la littérature scientifique (dimensions de la durabilité modélisées en piliers) et les unités observées sur le terrain (dimensions souvent transversales aux piliers de la durabilité) a, par conséquent, limité la possibilité de mettre en discussion les résultats de l'approche adoptée sur le terrain avec la littérature scientifique qui traite de la durabilité de systèmes agro-alimentaires.

La seconde conséquence méthodologique émanant de ce positionnement non-normatif a été d'inscrire notre approche de la durabilité des circuits courts dans une **vision dynamique qui tient compte des trajectoires** de mise en œuvre des activités. Cet aspect dynamique de l'analyse s'est concrétisé par l'examen des questionnements et des expérimentations dans le chef des acteurs de terrains tout au long du développement de leurs projets plutôt que par l'évaluation « statique » de la durabilité de leur activité au moment de notre rencontre.

Interroger les porteurs de projets dans une **posture déculpabilisante** à propos de leur trajectoire et de leurs ajustements plus ou moins provisoires vis-à-vis d'un idéal s'est révélé être une démarche fructueuse pour l'analyse de la durabilité des circuits courts.

Le fait d'aborder les acteurs de terrain au travers de leurs capacités à se projeter et à prendre du recul par rapport à leurs objectifs et à la tenue de leurs activités permet d'insister sur le **caractère évolutif des priorités** au sein des organisations et, en conséquence, sur l'importance de poser un regard nuancé sur les organisations et sur leurs pratiques. Sans pour autant signifier que certaines organisations transigent avec des attentes en termes de durabilité, l'approche dynamique révèle toute l'importance de la **reconnaissance des compromis** dans la tenue des activités de production, de transformation et/ou de commercialisation en circuits courts.

De cette approche mettant en avant une vision de la durabilité vivante et nuancée, dynamique et évolutive, **trois niveaux d'enseignements** émergent. Le premier renvoie à la **notion de distance** et aux zones de chalandise et/ou d'approvisionnement qui seront plus ou moins locales. Pour les acteurs en situation, un circuit court territorialisé n'est pas forcément limité aux frontières politiques et s'établit en fonction du contexte de leurs activités. Dans la filière écoconstruction par exemple, il peut être temporairement plus pertinent de s'approvisionner en bois de construction dans un pays où l'expertise et les infrastructures sont acquises de longue date plutôt qu'en Région wallonne ce qui, par contre, n'empêche pas de valoriser les activités wallonnes pour des travaux de finition.

Le deuxième enseignement concerne les **pratiques de métier**. Dans la filière céréales – boulangerie par exemple, plusieurs acteurs rencontrés nous ont souligné la difficulté de suivre des formations qui mettent en avant les pratiques artisanales en boulangerie. Ces acteurs sont dès lors contraints de se former aux techniques appliquées à la production conventionnelle avant de mettre en pratique la vision qu'ils ont de leur métier. Il est en outre important ici de souligner que la vision qu'un acteur a de son métier et des pratiques spécifiques aux circuits courts peut également évoluer dans le temps en fonction de l'expérience, des ressources et des compétences.

Le troisième niveau d'enseignements porte sur les **normes et les cadres de référence** en vigueur. Un des porteurs de projets rencontré exprimait toute la difficulté pour lui de bénéficier d'un accompagnement professionnel car son projet d'installation ne comportait que peu d'investissements. Or les structures d'accompagnement à l'installation agricole conçoivent difficilement ce cas de figure et préconisent certains achats conséquents pour répondre à leur vision de la rentabilité économique. La capacité d'un porteur de projet à définir par lui-même ses cadres de référence et à établir une identité propre à son projet constitue à la fois une opportunité offerte par les circuits courts et, dans le même temps, une des difficultés à surmonter pour leur développement à plus large échelle.

Ces différents enseignements ont pu être mis en perspective dans l'analyse des **enjeux transversaux identifiés** pour le développement des circuits courts. Ces enjeux concernaient (1) la logistique (pour laquelle la perception des distances est

configurante), (2) les dynamiques de structuration des filières (qui ont révélé toute l'importance des pratiques de métiers) et (3) l'accompagnement de projets et les trajectoires d'acquisition / mobilisation de compétences (enjeux pour lesquels l'autonomie au niveau de la définition des normes et des cadres de référence est déterminante).

L'analyse détaillée de ces enjeux transversaux a permis de révéler toute l'importance d'accorder une place centrale au **facteur relationnel** pour le développement des circuits courts. Au terme de cette recherche, parmi les ressorts fondamentaux, émerge, tel un dénominateur commun aux dynamiques en circuit court, la **densité des interactions** que les acteurs tissent entre eux.

La densité des interactions (formelles ou informelles) entre acteurs est indispensable dans les **dynamiques de structuration de filières** qui s'organisent, entre autres choses, autour de la mutualisation de ressources aussi variées que les infrastructures, la logistique, les compétences ou encore les ressources humaines. Pour les questions de logistiques par exemple, la prise en compte de ces interactions entre acteurs permet d'élargir l'analyse et d'y intégrer les enjeux liés aux flux immatériels (information, ressources humaines, finance et gestion administrative) tout aussi importants (et souvent configurants) que les enjeux techniques ou matériels.

De même, cette densité d'interactions entre acteurs est primordiale dans les enjeux de qualité. L'interconnaissance du métier d'autrui permet de renforcer les dynamiques et les réflexions en termes de qualité. La **dialectique entre interconnaissance et qualité** a, par exemple, été plusieurs fois mise en avant au niveau de la rencontre entre producteurs et transformateurs laitiers.

De manière générale, la densité et la richesse des interactions et des partenariats entre acteurs sont donc fortement associées à la connaissance du métier de l'autre, de ses impératifs, ses besoins, sa personnalité, ses motivations, ses spécificités mais aussi à la **reconnaissance du rôle de chacun au sein de la chaîne**.

Différents **freins** au développement de circuits courts durables découlent directement de ces questions, comme le **temps nécessaire** à la définition et à la mise en place du partenariat ou le **besoin de facilitation** et d'animation de collectifs. Ces limites s'expriment notamment par la difficulté à s'émanciper d'un **sentiment de concurrence** entre acteurs au même stade de la filière. Ce sentiment peut néanmoins s'estomper au fil de la dynamique commune par la reconnaissance et la valorisation des complémentarités possibles entre activités. Les limites peuvent également s'exprimer à travers certaines **craintes vis-à-vis de l'interdépendance** où un acteur ne se sent plus seul maître à bord et où accorder sa confiance prend du temps.

La valorisation ou non des différents métiers au sein d'une chaîne d'activités détermine les conditions d'émergence et de pérennisation des dynamiques collectives de structuration et d'intégration des filières en circuits courts. Ces **processus de (re)valorisation des différents métiers dans une chaîne d'activités** constituent donc un enjeu essentiel pour le développement des circuits courts. Ces dynamiques

de reconnaissance et d'intéressement aux métiers d'autrui prennent sur le terrain diverses formes et se formalisent à des degrés divers. Il peut aussi bien s'agir d'un de producteurs céréaliers qui s'essayent à la culture d'anciennes variétés pour un couple de boulangers en lancement d'activité que de producteurs laitiers qui modifient l'alimentation de leur bétail sous les conseils du fromager partenaire. Il s'agit en général de faire évoluer ses propres pratiques après s'être intéressé aux réalités de l'autre.

Par ailleurs, la reconnaissance du rôle central joué par ce facteur relationnel dans les dynamiques en circuits courts questionne profondément les **limites d'une définition** d'un circuit court strictement basée sur le nombre d'intermédiaires, questionnement qui trouve écho dans la littérature sur les circuits courts multi-acteurs (Messmer, 2013).

Il ressort de ce projet de recherche que la pérennité des initiatives en circuits courts, à l'échelle d'un territoire comme celui de la Région Wallonne, requiert principalement d'œuvrer à leur structuration en filières. Il apparaît, en outre, que la durabilité de cette structuration va, pour sa part, reposer fortement sur la **capacité des acteurs du territoire à faciliter la densification des interactions** entre les différentes parties impliquées. C'est effectivement par la mise en œuvre de mesures visant à favoriser la quantité mais également la qualité de ces relations entre acteurs que les décideurs d'un territoire pourront contribuer à ce que la durabilité des circuits courts, telle qu'elle est mise en action et expérimentée par les porteurs de projets, génère un maximum de bénéfices sociétaux (tant du point de vue socioéconomique qu'environnemental). Cette densification semble essentielle si l'on veut éviter que la dynamique autour des circuits courts ne soit finalement qu'un court-circuit temporaire et non un élément contributif majeur de la transition de nos modes de vie vers plus de soutenabilité.

17 BIBLIOGRAPHIE

- Agence pour l'Entreprise et l'Innovation (2014). Cahier des ateliers collectifs ou partagés de transformation. En ligne : [http://www.infos-entreprises.be/sites/default/files/cahier_acpt - v1 - 20151022 - web.pdf](http://www.infos-entreprises.be/sites/default/files/cahier_acpt_-_v1_-_20151022_-_web.pdf)
- Alonso, A. (2011). Farmers' involvement in Value-Added Produce: The Case of Alabama Growers. *British Food Journal* 113 (2), 187-204.
- Alonso, A. D. and O'Neill, M. A. (2011). Interest in Maximisation and Value-Added Produce: A Preliminary Study from Chilton County, Alabama. *British Food Journal* 113 (5), 637-655.
- Anh Dung Tran Le (2010). « Étude des transferts hygrothermiques dans le béton de chanvre et leur application au bâtiment .Engineering Sciences - Université de Reims - Champagne Ardenne.
- Aubert, M. and Enjolras, G. (2013). Quelles incitations pour la vente au détail ? Une analyse économique et financière des exploitations agricoles françaises, INRA-SFER-CIRAD, Angers, France, décembre 2013, 21 p.
- Aubert, M. and Enjolras, G. (2015). Les circuits courts au cœur des enjeux de la durabilité en agriculture. Le cas des exploitations arboricoles françaises. Papier préparé pour le colloque de la Société Française d'Économie Rurale « Structures d'exploitation et exercice de l'activité agricole : Continuités, changements ou ruptures? », Rennes, France, 12-13 février 2015.
- Aubry C. (2012). Les circuits courts sont-ils durables ? Éléments issus d'approches technico-économiques. Présentation effectuée dans le cadre de Rencontres Terres en villes, Lille, 6 juillet 2012 et accessible sur le site www.terresenvilles.org
- Aubry, C., Chiffolleau, Y. (2009), « Le développement des circuits courts et l'agriculture périurbaine : histoire, évolution en cours et questions actuelles », *Innovation Agronomiques*, 5, 53-67.
- Bauraind C. (2016), Chargée de mission, filière lait au Service opérationnel du Collège des Producteurs (SoCoPro), échanges avec T. Nyssens (CEESE-ULB) en novembre 2015.
- Bellec-Gauche A., Chiffolleau Y., and Maffezzoli C. (2015). Case Study: multidimensional comparison of local and global fresh tomato supply chains. Task 3.5 of the Glamur project, Montpellier, FRA: INRA.
- Biowallonie (2015). Les chiffres du bio 2014. En ligne : <http://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2015/05/Le-bio-en-chiffre-2014.pdf>
- Biowallonie (2016). Dossier spécial : Transformation des céréales, *Itinéraires Bio* n°26, 01-02/2016.

- Blank, M. and Burdick, B. (2005). Food (miles) for Thought - Energy Balance for Locally-grown versus Imported Apple Fruit. *Environmental Science & Pollution Research* 12 (3), 125 – 127.
- Blanquart C., Gonçalves A., Raton G., Vaillant L. (2015). Vecteurs et freins d'une logistique plus durable dans les circuits courts : le cas du Nord - Pas-de-Calais. Communication lors du colloque ASRLDF, Juillet 2015, Montpellier, France.
- Blanquart C., Gonçalves A., Raton G., Vaillant L. (2015). Vecteurs et freins d'une logistique plus durable dans les circuits courts : le cas du Nord - Pas-de-Calais. Communication lors du colloque ASRLDF, Juillet 2015, Montpellier, France. En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/hal-01176784/document>
- Born, B. and Purcell, M. (2006). Avoiding the Local Trap. Scale and Food Systems in Planning Research. *Journal of Planning Education and Research* 26 (2), 195-207.
- Bosse-Platière A., Lécureuil J., « Construire en paille », sur le site de Terre vivante, écologie au quotidien ; <http://www.terrevivante.org/590-construire-en-paille.htm>, consulté le 20-12-2015
- Bounameaux, D. (2015). Le circuit court, une stratégie efficace pour lutter contre le gaspillage alimentaire des consommateurs à Bruxelles. Mémoire de Master, IGEAT, ULB.
- Broderick, S., Wright, V., and Kristiansen, P. (2011). Cross-Case Analysis of Producer-Driven Marketing Channels in Australia. *British Food Journal* 113 (10), 1217-1228.
- Chevalier (2015). Les vertus discutables de circuits de proximité au regard de la précarité en milieu rural. Le cas du Limousin. *Pour* 225, 237-243.
- Chiffolleau, Y. (2009). From Politics to Co-Operation: The Dynamics of Embeddedness in Alternative Food Supply Chains. *Sociologia Ruralis* 49 (3), 218-235.
- Chiffolleau, Y. (2015). « Quels enjeux autour des chaînes alimentaires courtes de proximité ? », séminaire de lancement du réseau français « RMT - Alimentation locale », Espace Cédias, Paris, 19 novembre 2015.
- Chiffolleau, Y., & Prévost, B. (2012), « Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires », *Norois*, 224, 7-20.
- Clément B, Istasse F. (2013). « Question à la une : Artisanal ou industriel. Où est passé le bon pain ? », Émission RTBF.
- Coley, D., Howard, M., and Winter, M. (2011). Food Miles: Time for a Re-Think?. *British Food Journal* 113 (7), 919-934.
- Collienne, D (2016), Producteur laitier bio et président de la cellule agriculture biologique de la FWA - entretien téléphonique avec T. Nyssens (CEESE-ULB) le 30/11/2015
- Compte rendu de la visite du groupe Oikopolis (2015). Centre de référence des circuits courts (Région wallonne). En ligne : <http://www.infos->

entreprises.be/sites/default/files/circuits_courts_-_rapport_visite_oikopolis_05-03-2015.pdf

CRIOC (2011). Attentes de consommation. Étude du Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs. En ligne : <http://agriculture.wallonie.be/qualite/4994fr.pdf>

De Herde, V. (2014). Potentiel de transition des circuits fromagers de niche en Région Herbagère Liégeoise et en Haute Ardenne, Mémoire de fin d'études de bioingénieur, Université catholique de Louvain.

Decamp, C. (2013). Les circuits courts solidaires et durables en Wallonie, rapport de recherche réalisée par Crédal. En ligne : http://www.credal.be/sites/all/files/documents/credal/les_circuits_courts_solidaires_et_durable_de_wallonie.pdf

DeLind, L. B. (2011). Are Local Food and the Local Food Movement Taking Us Where we Want to Go? Or are we Hitching our Wagons to the Wrong Stars? *Agriculture and Human Values* 28 (2), 273-283.

Demarquilly, C. (1998). Ensilage et contamination du lait par les spores butyriques, *INRA Production Animale* 11(5).

Derycke Th. (2003). « La Boulangerie-Pâtisserie en Région wallonne », Publications des CSEF.

Dewalque M. (2015). « L'histoire de la mouture du blé », Centre de recherches et d'Études de la boulangerie et de ses compagnonnages. En ligne <http://www.compagnons-boulangers-patisseries.com/crebesc/lhistoire-de-la-mouture-du-ble/>, consulté le 29-12-2015.

DeWeerd, S. (2009). Is Local Food Better? *World Watch* 22 (3), 6-10.

DGO Agriculture (2015), *L'agriculture wallonne en chiffres*. En ligne : http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/FR-2013.pdf

DuPuis, M. and Goodman, D. (2005). Should we go 'home' to eat ? : Toward a Reflective Politics of Localism. *Journal of Rural Studies* 21, 359-371.

Durham, L. and Oberholtzer, L. (2010). A geographical approach to places and natural resources use in local food systems. *Renewable Agriculture and Food Systems* 25(2), 99–108.

Edwards-Jones, G. (2010). Does Eating Local Food Reduce the Environmental Impact of Food Production and Enhance Consumer Health? *Proceedings of the Nutrition Society* 69, 582-591.

Edwards-Jones, G. (2010). Does Eating Local Food Reduce the Environmental Impact of Food Production and Enhance Consumer Health? *Proceedings of the Nutrition Society* 69, 582-591.

Edwards-Jones, G., Canals, L. M., Hounsome, N., Truninger, M., Koerber, G., Hounsome, B., Cross, P., York, E. H., Hospido, A., Plassmann, K., Harris, I. M.,

- Edwards, R. T., Day, G. A. S., Tomos, A. D., Cowell, S. J., and Jones, D.L. (2008). Testing the Assertion that 'Local Food is Best': The Challenges of an Evidence-Based Approach. *Trends in Food Science and Technology* 19, 265-274.
- Forsell, S. and Lankoski, L. (2015). The sustainability promise of alternative food networks: an examination through "alternative" characteristics. *Agriculture and Human Values* 32(1), 63-75.
- Gabnor, (2015), Relocalisation des approvisionnements du secteur demi-gros et durabilité des chaînes d'approvisionnement : pourquoi et comment impulser des pratiques logistiques collaboratives entre producteurs. En ligne : http://www.fnab.org/images/files/actions/filieres/restoco/guide_logistiquebd.pdf
- Galli, F. and Brunori, G. (2013). *Short Food Supply Chains as drivers of sustainable development. Evidence Document*. Document developed in the framework of the FP7 project FOODLINKS (GA No. 265287). Laboratorio di studi rurali Sismondi.
- Godrie, T. (2014). *À propos du lait cru*, Diversiferm. En ligne : http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/A_propos_du_lait_cru.pdf
- Goland, C., Bauer, S. (2004). When the apple falls close to the tree: Local food systems and the preservation of diversity. *Renewable Agriculture and Food Systems* 19, 228–236
- Goncalves, A. and Zeroual, T. (2014). Les circuits courts alimentaires : vers une logistique plus verte ?. RIODD 2014, Oct 2014, France. 13p, 2014. <hal-01073035>
- Hand, M., and Martinez, S. (2010). Just what does local mean. *Choices* 25(1),13–18
- Henneberry, S. R., Whitacre, B., and Agustini, H. N. (2009). An Evaluation of the Economic Impacts of Oklahoma Farmers Markets. *Journal of Food Distribution Research* 40 (3), 64-78.
- Holzemer L., Marcq P., Plateau L., Maréchal K., Mertens S. (2015). Caractérisation de la demande alimentaire en circuits courts, Rapport final du projet CADACC , juin 2015.
- Ilbery, B. and Maye, D. (2005). Alternative (shorter) food supply chains and specialist livestock products in the Scottish and English border. *Environment and Planning A* 37 (5), 823-844.
- Ilbery, B. and Maye, D. (2006). Retailing local food in the Scottish-English borders: a supply chain perspective. *Geoforum* 37 (3), 352-367.
- INTERVAL (2014). Rapport « Mettre en place des démarches collectives de relocalisation de l'alimentation », Projet INTERVAL *Quelles plus-value économique, sociale et environnementale des synergies entre agriculteurs et acteurs économiques dans les circuits alimentaires de proximité ?* En ligne :

<http://www.cooperations-circuits-courts.org/wp-content/uploads/2015/11/Guide-m%C3%A9thodologique-Interval.pdf>

King, R.P., M.S. Hand, G. DiGiacomo, K. Clancy, M.I. Gomez, S.D. Hardesty, L. Lev, E.W. McLaughlin (2010). Comparing the Structure, Size, and Performance of Local and 84 Mainstream Food Supply Chains. Washington DC: US Department of Agriculture, Economic Resource Service, ERR-99, June.

Kneafsey M. et al. (2013). Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of their Socio-Economic Characteristics. Joint Research Center, Institute for Prospective Technological Studies, online source : <http://ipts.jrc.ec.europa.eu/publications/pub.cfm?id=6279>

L'Echo du 06-08-2015, « Le chanvre fait pousser une usine en Wallonie ». En ligne : http://www.lecho.be/actualite/archive/Le_chanvre_fait_pousser_une_usine_en_Wallonie.9662475-1802.art, consulté le 22-12-2015

Lacombe C., Valorge F., Auclair F., 2014, Organisation collective de la logistique dans les circuits courts alimentaires, publication de FNCUMA, France

Lacombe C., Valorge F., Auclair F., 2014, Organisation collective de la logistique dans les circuits courts alimentaires, publication de FNCUMA, France. En ligne : http://www.cuma.fr/sites/default/files/2014_03_28_dossier_collaborations_logisitques_circuits_courts.pdf

Lamine, C. (2005). Settling shared uncertainties: local partnership between producers and consumers. *Sociological Ruralis*, 45(4), 324-345

Langouche E. (2014). « Coopératives agricoles en Région Wallonne : Identité, stratégies et gouvernance. Regards croisés sur 3 études de cas visant la valorisation des produits de la ferme », Mémoire en sciences agronomiques ULg – Gembloux Agro-Bio Tech.

Leonard, V. (2010), « Essai de typologie des modes de commercialisation des produits fermiers en circuits-courts », Observatoire de la Consommation alimentaire, Gembloux.

Le-Velly, R., Dubuisson-Quellier, S. (2008). Les circuits courts entre alternative et hybridation, in : Les Circuits Courts Alimentaires. Bien Manger Dans Les Territoires. Dijon: Educagri, pp. 105–112.

Maréchal, G, and Spanu, A. (2010). Les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement. *Courrier de l'environnement de l'INRA*, 59, 33-46.

Mariola, M. J. (2008). The local industrial complex? Questioning the link between local foods and energy use. *Agriculture and Human Values*, 25(2), 193-196.

- Marsden, T., Banks, J., and Bristow, G. (2002). The Social Management of Rural Nature: Understanding Agrarian Based Rural Development. *Environment and Planning A* 34, 809-825
- Matinée échange « logistique et circuits courts » du 27 mars 2015, Gembloux, organisée par le CRCC, Créa-job et Diversiferm
- Maxey, L., Laughton, R., Rodker, O., and Wangler, Z. (2011). Small is Successful! Creating Sustainable Livelihoods on Ten Acres or Less. The Ecological Land Cooperative.
- MECICO (2013). Rapport du projet *Métier Circuit Court*. En ligne : <http://metiers-circuitscourts.org/wp-content/uploads/2014/03/Laccompagnement-au-service-des-circuits-courtsDEF.pdf>
- Messmer, J.G. (2013), « Les circuits courts multi-acteurs : émergence d'organisations innovantes dans les filières courtes alimentaires », Rapport INRA-MaR/S.
- Milà i Canals, L., G. Burnip, and S. Cowell (2006) Evaluation of the Environmental Impacts of Apple Production Using Life-Cycle Assessment (LCA): A Case Study in New Zealand. *Agriculture, Ecosystems & Environment* 114 :226-238.
- Montignies E., Legrand J., Vercaigne JP. et Mahieu O., Jacquemin G., Sinnaeve G. (2012). « Un réseau d'essais variétaux en froment d'hiver pour asseoir une réflexion de filière en agriculture biologique », communiqué de presse. En ligne <http://agriculture.wallonie.be/BG/1206VisitesEssaisFromentBioComPresse.pdf>
- Mortier, Q. (2014). Et qu'est-ce que ça change ? Récits de l'économie sociale. Les dossiers de l'économie sociale, SAW-B et Intermondes. En ligne : http://www.saw-b.be/spip/IMG/pdf/etude_2014_web.pdf
- Mundler, P. and Laughrea, S. (2015). Circuits alimentaires de proximité. Quels bénéfices pour le développement des territoires ? Étude de cas dans trois territoires québécois. Rapport final de recherche remis au CIRANO. Québec : Université Laval. 124 pages + annexes.
- Mundler, P. and Rumpus, L. (2012). The energy efficiency of local food systems: A comparison between different modes of distribution. *Food Policy* 37, 609-615
- Otto, D. and Varner, T. (2005). Consumers, Vendors, and the Economic Importance of Iowa Farmers Markets: An Economic Impact Survey Analysis. Iowa: Iowa State University.
- Parizel D., Pierreux F. « Backx : le père, le fils... et le pain quotidien », interview Nature et Progrès, date inconnue.
- Paturol, D. (2010). Du maraichage au maraicher, le sens et les valeurs au travail. Séminaire franco-japonais, INRA, 20-21 avril 2010. En ligne : http://www.mfj.gr.jp/web/sympo_20100420/pdf/TXT-FR-Paturel-10-04-20.pdf

- Pearson, D., Henryks, J., Trott, A., Jones, P., Parker, G., Dumaresq, D., and Dyball, R. (2011). Local Food: Understanding Consumer Motivations in Innovative Retail Formats. *British Food Journal* 113 (7), 886-899.
- Perez Zapico B. (2008). Une évaluation de l'impact du transport dans l'alimentation – comparaisons entrecircuits courts et circuits longs du Pays de Dinan, mémoire de Master Géographie, Aménagement, Société et Environnement – Rennes 2 Université de Haute Bretagne. FRCIVAM, Bretagne.
- Pirog, R., T.V. Pelt, K. Enshayan and Cook, E. (2001). Food, Fuel, and Freeways: An Iowa Perspective on How Far Food Travels, Fuel Usage, and Greenhouse Gas Emissions. *Leopold Center for Sustainable Agriculture*. Iowa State University. June
- Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C. and Mundler, P. (2014). Les circuits courts de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires. *Géographie, économie et société*, 16, 455-478.
- Pringent-Simonin, A.H., Hérault-Fournier, C., 2012. Au plus près de l'assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires. Quae EducAgri, Paris.
- PSPc (2008), « Etude de faisabilité déterminant les conditions de création d'une production agricole de chanvre dans le contexte de la création d'une filière chanvre en Wallonie », juin 2008. En ligne : <http://www.chanvrewallon.be/docs/etudes/document1.pdf>
- Redlingshöfer B. (2010). Les impacts environnementaux des circuits courts, Séminaire de restitution chercheurs-acteurs LiProCo 02 décembre 2010. En ligne: http://www.psdr-ra.fr/documents/Seminaires/Cicuits_courts_02_12_2010/impact_environnement_Barbara_Circuits_courts_02122010V3.pdf
- Renting, H., Marsden, T., and Banks, J. (2003). Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development. *Environment and Planning A* 35, 393-411.
- Réseau français de la construction en paille, et Luc Floissac. Règles professionnelles de construction en paille: règles CP 2012: remplissage isolant et support d'enduit. Paris: Éd. le Moniteur, 2011.
- Réseau Semences Paysannes , « Réglementation sur la commercialisation des semences et plants ». En ligne http://www.semencespaysannes.org/reglementation_commercia_semences_plants_434.php, consulté le 21-12-2015.
- Rizet, C. (2008). Chaînes logistiques et consommation d'énergie : cas des meubles et des fruits et légumes, contrat INRETS/ADEME N°05 03 C 0170.
- Romuald Ponzoni, 28/01/2016, « Chanvriers de l'Est à Creutzwald : la fin d'un rêve », le républicain lorrain; consulté en ligne le 17 mars 2016 <http://www.republicain-lorrain.fr/edition-de-saint-avold-creutzwald/2016/01/27/chanvriers-de-l-est-a-creutzwald-la-fin-d-un-reve>

- Roos, et Karlsson, H. (2013). Effect of eating seasonal on the carbon footprint of Swedish vegetable consumption. *Journal of Cleaner Production* 59, 63-72.
- Sarrazin F., (2012). L'Échange social plus fort que l'échange marchand, in Prigent-Simonin A. H., Hérault Fournier C (Coord.), *Au plus près de l'assiette pérenniser les circuits courts*, Dijon, Versailles : Editions Educagri, Quae Editions, collection « Sciences et partage », pp.63-79
- Saunders, C., Barber, A. and Sorenson. L.C. (2009). Food Miles, Carbon Footprinting and Their Potential Impact on Trade. Lincoln University. *Agribusiness and Economics Research Unit*. February.
- Schlich, E. and Fleissner, U. (2003). Comparison of regional energy turnover with global food. *Gate to EHS / Global Food / LCA Case Studies*, June 2003, p 1 – 6.
- Schlich, E. and Fleissner, U. (2005). The *Ecology of Scale*: Assessment of Regional Energy Turnover and Comparison with Global Food. *International Journal of Life Cycle Assessment* 10 (3), 219 – 223.
- Sim, S., M. Barry, R. Clift, and Cowell, S. (2007). The Relative Importance of Transport in Determining an Appropriate Sustainability Strategy for Food Sourcing. *The International Journal of Life Cycle Assessment* 12:422-431.
- Site de l'asbl Chanvre wallon : <http://www.chanvrewallon.be>
- Site du Centre National de la Construction Paille (CNCP-Feuillette), France, <http://cncp-feuillette.fr>
- Stabel (2015), *Chiffres clés de l'agriculture*, Direction générale Statistique du SPF Économie. En ligne : http://statbel.fgov.be/fr/binaries/FR_Kerncijfers%20Landbouw_2015k_tcm326-270401.pdf
- Theunis L. (2015). « Le boom du chanvre industriel wallon », Journal Le soir du mardi 6 octobre 2015.
- Van Hauwermeiren, A., Coene, H., Engelen, G. and Mathijs, E. (2007). Energy lifecycle inputs in food systems: a comparison of local versus mainstream cases. *Journal of Environmental Policy & Planning*, 9(1), 31-51.
- Wallgren, C. (2006). Local or Global Food Markets: A Comparison of Energy Use for Transport. *Local Environment* 11:233-251.
- Wittman H., Beckie M., and Hergesheimer, C. (2012). Linking local food systems and the social economy? Future roles for farmers' markets in Alberta and British Columbia. *Rural Sociology*, 77(1), 36-61
- Wuidaert G. (2006). Présentation à l'Assemblée Générale de l'UNAB (Union nationale des Agro biologistes Belges).

L'équipe de recherche tient à remercier chaleureusement toutes les personnes rencontrées dans le cadre de cette recherche pour leur disponibilité et le partage de leur expérience. Nous remercions également les membres du comité de suivi du projet et en particulier Anne Thibaut et Estelle Fierens de la Fédération Inter-Environnement Wallonie, Stéphane Winandy de Diversiferm, Jean-François Herz de SAW-B, Gilles Bertrand du Département du développement durable (Service Public de Wallonie) et Charles-Édouard Jolly et Laurence Lambert du Centre de Référence des Circuits Courts (Agence pour l'entreprise et l'innovation).



Centre d'Études Économiques et Sociales de l'Environnement
de l'Université Libre de Bruxelles (CEESE – ULB)

Av. F.D. Roosevelt, 50, CP 124

1050 Bruxelles

<http://www.ulb.ac.be/ceese/>

MAI 2016