

# *Filières de fruits et légumes au Cœur du Hainaut*

## Etat des lieux, besoins et analyse

### Table des matières

Contexte, objectif et méthode .....	3
Partie I : Eléments descriptifs des filières de fruits et légumes au Cœur du Hainaut .....	3
<b>Repères sur les filières de fruits et légumes</b> .....	3
Notion de filière et de système alimentaire.....	3
Eléments-clés des filières de fruits et légumes.....	5
Chiffres-clés des filières de fruits et légumes wallonnes.....	5
<b>Production de fruits et légumes au Cœur du Hainaut</b> .....	6
Production de légumes au Cœur du Hainaut.....	6
Production de fruits au Cœur du Hainaut .....	7
Producteurs de fruits et légumes.....	8
Diversité des modèles de production .....	8
Volumes de production .....	9
Acteurs locaux en amont de la production.....	9
<b>Transformation de fruits et légumes au Cœur du Hainaut</b> .....	10
Transformation des légumes .....	10
Transformation des fruits.....	10
<b>Distribution de fruits et légumes au Cœur du Hainaut</b> .....	10
<b>Projets locaux de production, transformation et/ou distribution en développement au Cœur du Hainaut</b> .....	11
<b>Consommation de fruits et légumes au Cœur du Hainaut</b> .....	12
Quantités consommées et recommandations nutritionnelles .....	12
Achats alimentaires .....	13
<b>Pertes et gaspillage</b> .....	14
<b>Autres acteurs du système</b> .....	15
Enseignement, formation et recherche .....	15
Structures d'accompagnement technique et/ou économique.....	16
Acteurs régionaux.....	17
Partie II : Exploration des besoins des producteurs de fruits et légumes au Cœur du Hainaut .....	18

<b>Entretiens exploratoires</b> .....	18
Démarche qualitative .....	18
Echantillon .....	18
<b>Thèmes explorés</b> .....	19
Accès à la terre .....	19
Commercialisation .....	20
Outils de transformation.....	24
Main d'œuvre.....	25
Formation.....	26
Autre éléments .....	27
<b>Démarche collective</b> .....	27
Partie III : Analyse stratégique des filières de fruits et légumes au Cœur du Hainaut .....	30
<b>Analyse SWOT</b> .....	30
Forces.....	30
Faiblesses.....	30
Opportunités .....	30
Menaces.....	30
<b>Diagnostic selon les axes du référentiel wallon de l'alimentation durable</b> .....	31
Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut garantissent-elles la disponibilité et l'accès de tous à une alimentation durable ? .....	31
Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut permettent-elles de contribuer à la bonne santé et au bien-être des citoyens ?.....	31
Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut permettent-elles de générer de la prospérité socio-économique ? .....	31
Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut permettent-elles de préserver l'environnement ? .....	32
Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut permettent-elles d'offrir un niveau de connaissances et de compétences élevé en matière de système alimentaire durable ?.....	32
Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut permettent-elles de mettre en œuvre des mécanismes de gouvernance responsables et efficaces ? .....	32
Partie IV : Evaluation du potentiel des pistes d'actions .....	33
Annexes : .....	34
Quelques ressources pour aller plus loin :.....	34
Quelques éléments relatifs aux filières non professionnelles.....	34

## Contexte, objectif et méthode

Le projet « [Alimentation durable au Cœur du Hainaut](#) » (2021-2024) vise à rassembler les acteurs qui œuvrent au développement d'une alimentation plus durable sur le territoire du Cœur du Hainaut afin de déployer collectivement un ensemble cohérent d'actions contribuant à la transition du système alimentaire local.

Pour définir une stratégie d'actions fédératrices au service de la transition vers un système alimentaire plus durable au Cœur du Hainaut, il est apparu nécessaire au préalable d'élaborer un diagnostic du système alimentaire local. Ce processus de travail – lequel a impliqué plus de 80 acteurs locaux entre mai et décembre 2021, a fait émerger le développement des filières maraichères locales comme un levier potentiellement mobilisateur pour le territoire.

C'est pourquoi un groupe de travail spécifique a été constitué. Composé majoritairement d'acteurs publics, ce groupe s'est donné pour objectif de mieux connaître les filières concernées et les besoins des maraichers du territoire.

Pour ce faire, nous avons approfondi le diagnostic précité en consultant des documents et informations complémentaires, en échangeant avec des personnes-ressources du niveau régional et en interviewant des maraichers du territoire. Dans ce cadre, nous avons bénéficié de la collaboration d'une étudiante en 2<sup>ème</sup> master en politique économique et sociale de l'Umons qui a réalisé son stage au sein de Hainaut Développement de février à avril 2022.

L'exercice s'est clôturé en restituant le matériau collecté lors d'un temps d'échange organisé le 20 avril 2022, dans les locaux de l'APJA à Mons. Cette rencontre, qui a rassemblé une quinzaine de participants, avait pour objectifs de :

- ✍ Partager une connaissance et une compréhension commune des filières et de leurs enjeux
- ✍ Nouer le dialogue entre acteurs
- ✍ Identifier collectivement des leviers d'action pertinents pour le territoire

Les éléments collectés au cours de cette matinée ont été intégrés dans la présente note. Celle-ci vise à rassembler les informations collectées au cours des dix semaines d'investigation.

## Partie I : Eléments descriptifs des filières de fruits et légumes au Cœur du Hainaut

Dans cette première partie, nous compilons un ensemble de données factuelles concernant les différents maillons des filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut et mentionnons les principaux acteurs du système concernés afin de mettre en exergue ses spécificités et enjeux.

Pour plus d'information sur le système alimentaire local, le lecteur est invité à consulter à la [synthèse du diagnostic](#) réalisée en 2021.

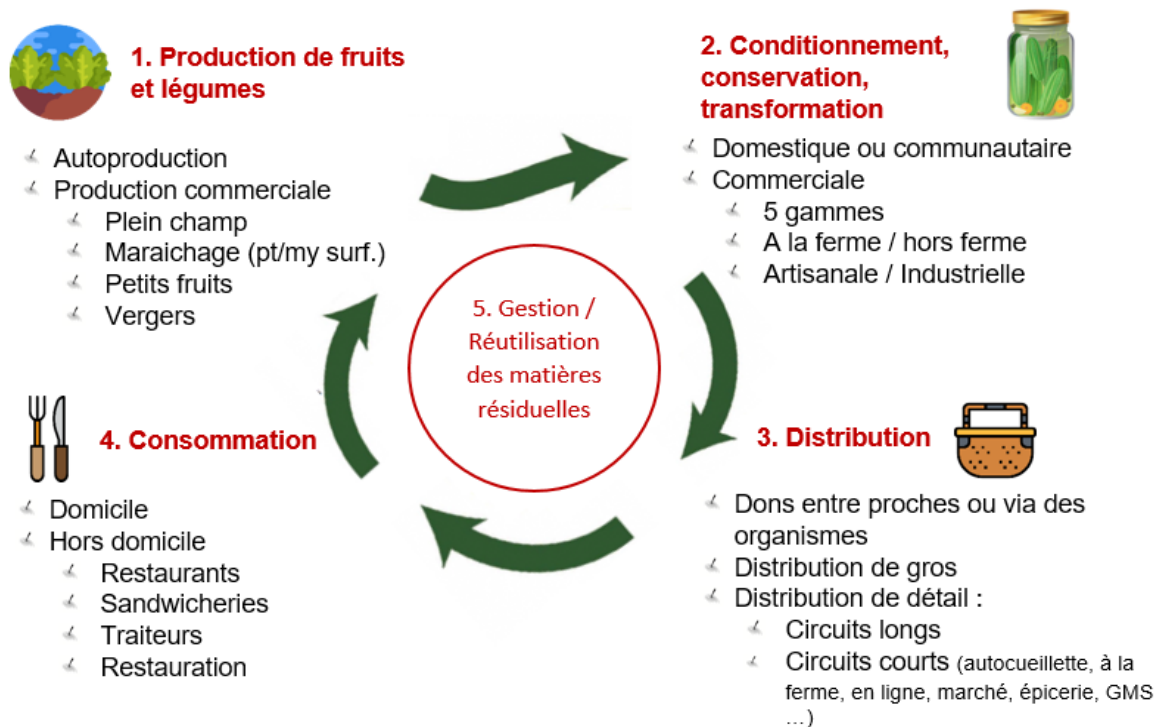
### Repères sur les filières de fruits et légumes

#### Notion de filière et de système alimentaire

Au préalable, il convient de préciser ce que nous entendons par « filière » et « système » alimentaire. Une filière désigne couramment l'ensemble des activités complémentaires qui concourent d'amont en aval à la réalisation d'un produit fini. Par filière alimentaire<sup>1</sup>, nous englobons ainsi au minimum les

<sup>1</sup> La représentation ci-dessous est librement inspirée d'un projet de recherche participative dresse le portrait du système alimentaire de la ville de Québec, de la production agricole à la gestion des résidus.

maillons suivants : la production ; le conditionnement – la conservation – la transformation ; la distribution (de gros et de détail) – la consommation – la gestion et la réutilisation des matières résiduelles.



Les principaux acteurs de la filière horticole comestible sont ainsi les agro-fournisseurs (cf. semences, machines agricoles ...), les producteurs et maraichers, les ateliers ou usines de transformation, les plateformes de distribution et commerces de détail et enfin les consommateurs, à domicile ou hors domicile (cf. restauration, restauration collective ...).

La notion de système alimentaire est quant à elle plus large que celle de filière car « elle reflète l'ensemble des moyens, institutions, pratiques et acteurs au travers desquels les sociétés organisent leur approvisionnement alimentaire. »<sup>2</sup>

A noter que, si dans le cadre de nos travaux, nous nous intéressons principalement aux filières professionnelles et commerciales, coexiste une économie informelle en la matière (cf. autoproduction, transformation domestique ou communautaire, don), laquelle constitue un levier d'action à part entière pour permettre aux habitants de (re)prendre la main sur leur alimentation et accroître leur consommation de fruits et légumes locaux. Quelques informations à ce sujet sont reprises en annexe.

Dans le cadre de cette note, nous excluons par ailleurs les pommes de terre qui, selon nous, fait constitue une filière à part entière et fait face à des enjeux spécifiques.

<sup>2</sup> [https://rnp.at.fr/wp-content/uploads/2017/11/RnPAT1.1\\_GlossGouvAlim\\_2016.pdf](https://rnp.at.fr/wp-content/uploads/2017/11/RnPAT1.1_GlossGouvAlim_2016.pdf)

## Éléments-clés des filières de fruits et légumes

En terme de **produits finis**, la filière de fruits et légumes distingue 5 gammes principales :

- ✎ Le frais brut (1<sup>ère</sup> gamme)
- ✎ La conserve (2<sup>ème</sup> gamme)
- ✎ Le surgelé (3<sup>ème</sup> gamme)
- ✎ Le frais prêt à l'emploi (4<sup>ème</sup> gamme)
- ✎ Le cuit prêt à l'emploi (5<sup>ème</sup> gamme)



Au niveau de la **production** de fruits et légumes, il convient de distinguer<sup>3</sup> :

- ✎ Les productions légumières plein champ à destination de la transformation sous forme de surgelé (3<sup>ème</sup> gamme) et de conserve (2<sup>ème</sup> gamme), principalement destinées à l'export. Il s'agit de légumes produits sur des superficies moyennes à grandes, souvent sur base de contrats de culture avec les industries de transformation.
- ✎ Les productions légumières plein champ et le maraîchage principalement destiné aux marchés du frais, national et locaux. Il s'agit de légumes produits sur des surfaces réduites (1 ha) et commercialisés sous forme « brute » sans subir de transformation (1<sup>ème</sup> gamme), ou éventuellement après lavage, découpage, conditionnement, etc. (4<sup>ème</sup> gamme).
- ✎ Les productions de fruits à pépins (pommes et poires), de fruits à noyau (cerises, prunes, ...), de fraises et de petits fruits ligneux (framboise, myrtille, ...) sont destinés au marché du frais et à la transformation sous forme de jus, de compote ou de confiture (export, national et local).

Production	Conditionnement, conservation, transformation	Distribution
Plein champ	2 <sup>ème</sup> et 3 <sup>ème</sup> gammes	Export
Plein champ et maraîchage (P/M/GS)	1 <sup>ère</sup> et 4 <sup>ème</sup> gammes	Marché du frais national et local
Fruits à pépins, fruits à noyau, fraises et petits fruits	Frais ou transformation	Export, national et local

Dans le cadre du projet « Alimentation durable au Cœur du Hainaut », nous visons spécifiquement le développement des filières destinées au marché local.

### Chiffres-clés des filières de fruits et légumes wallonnes

En Wallonie, la production de légumes est destinée à deux filières<sup>4</sup> :

- ✎ Les industries de transformation : cette filière impliquerait environ 2.000 producteurs et concerne 80% à 96% des surfaces de légumes en plein air, selon les sources.
- ✎ Le marché du frais : cette filière comprend ainsi tant les cultures maraîchères sur petites surfaces que la production de légumes de type grande culture. Cette filière ne concerne qu'une petite part des surfaces de légumes en plein air : entre 4% et 20% de la superficie, selon les sources. Elle implique moins de 500 producteurs.

En Wallonie, les circuits de commercialisation moyens ou longs représentent 85% des volumes.

Le taux d'approvisionnement wallon en fruits et légumes est de 17% et parallèlement, 90% des légumes destinés à la transformation sont exportés sous forme de surgelés et 40% des pommes et 60% des poires sont consommés à l'étranger.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> <https://filagri.be/horticulture-comestible/le-secteur-horticulture-comestible/>

<sup>4</sup> [https://sytra.be/wp-content/uploads/2020/04/UCLouvain\\_Etude\\_le%CC%81gumes\\_Resume\\_200131.pdf](https://sytra.be/wp-content/uploads/2020/04/UCLouvain_Etude_le%CC%81gumes_Resume_200131.pdf)

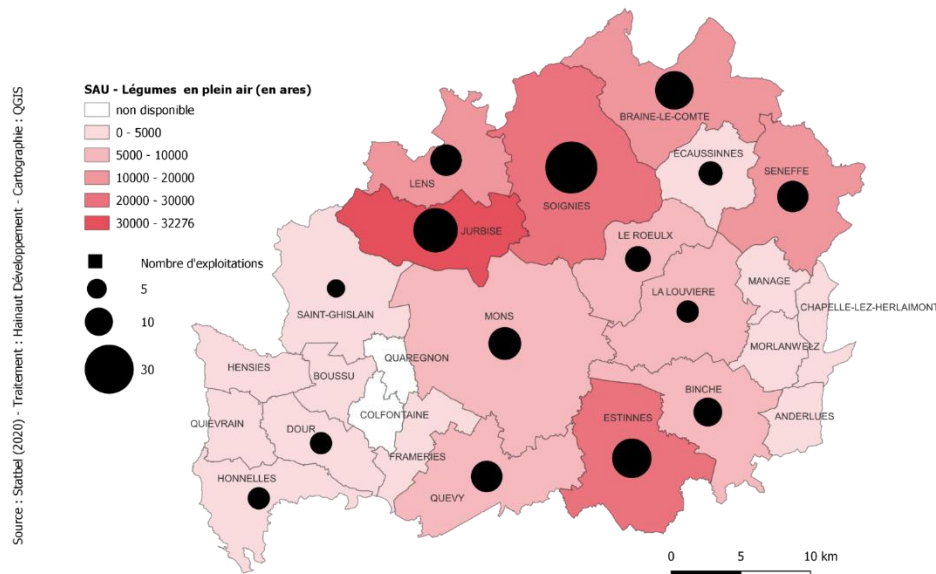
<sup>5</sup> <https://filagri.be/horticulture-comestible/le-secteur-horticulture-comestible/plan-strategique-horticulture-comestible/> - consulté le 8 juin 2021

## Production de fruits et légumes au Cœur du Hainaut

### Production de légumes au Cœur du Hainaut

Selon Statbel<sup>6</sup>, en 2020 au Cœur du Hainaut, 1.728 hectares étaient consacrés à la production de légumes en plein air, soit 2,7 % des surfaces agricoles utiles. Cette proportion est comparable à celle du niveau régional (2,6%) et inférieure à celle du niveau provincial (3,5%). Elle semble<sup>7</sup> relativement stable dans le temps alors qu'en l'espace de trente ans, elle a plus que doubler en Hainaut (+ 125%) et en Wallonie (+ 114%).

Les six communes de Jurbise, Soignies, Estinnes, Seneffe, Braine-le-Comte et Lens représentent à elles seules 68% des surfaces de production de légumes en plein air du Cœur du Hainaut<sup>8</sup>.



On estime par ailleurs que 7% des surfaces de légumes du Hainaut sont bio (2019).

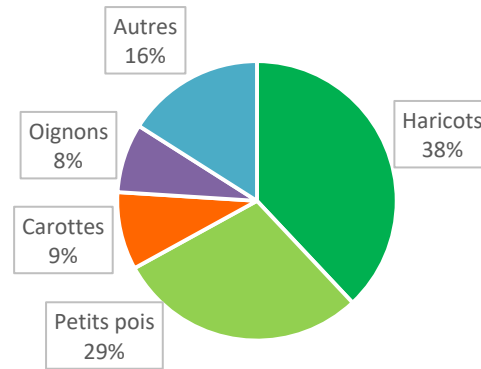
Dans le Hainaut, les légumes plein air les plus cultivés sont les petits pois (38% des surfaces de légumes plein air) et les haricots verts (29%) - principalement destinés à l'industrie de la transformation, et dans une moindre mesure les carottes (9%) et les oignons (8%) – tant pour l'industrie de la transformation que pour le marché du frais.

<sup>6</sup> <https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/exploitations-agricoles-et-horticoles#figures>

<sup>7</sup> Pour la Wallonie, les résultats pour les légumes proviennent depuis 2018 de données administratives. Cela entraîne une rupture méthodologique avec les résultats de 2016 et ceux des années précédentes qui proviennent d'une enquête ciblée auprès des horticulteurs wallons. (Note Statbel)

<sup>8</sup> Notons que si un producteur a des parcelles dans plusieurs communes, les données fournies par Statbel intègrent la totalité des parcelles dans la commune où se trouve le siège d'exploitation.

### Part des surfaces de légumes plein air cultivées au Cœur du Hainaut



Bien que la Wallonie ait une tradition de culture de légumes en plein air, la surface de culture de légumes sous serres croît. Le Cœur du Hainaut compte 3 hectares de cultures de légumes sous serres, ce qui est deux fois plus qu'en 2010. Le nombre de producteurs ne semblent toutefois pas augmenter en parallèle.

Dans le Hainaut, les légumes sous serre les plus cultivés sont les tomates.

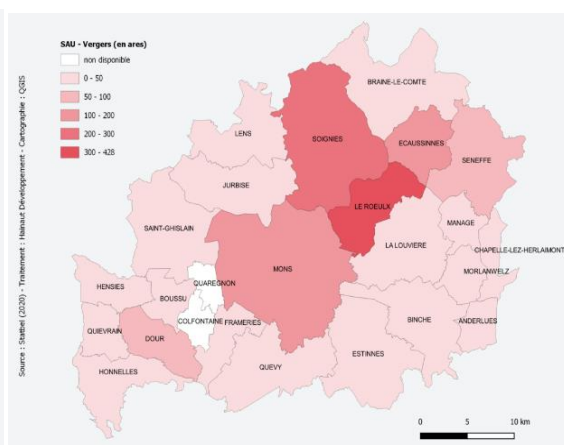
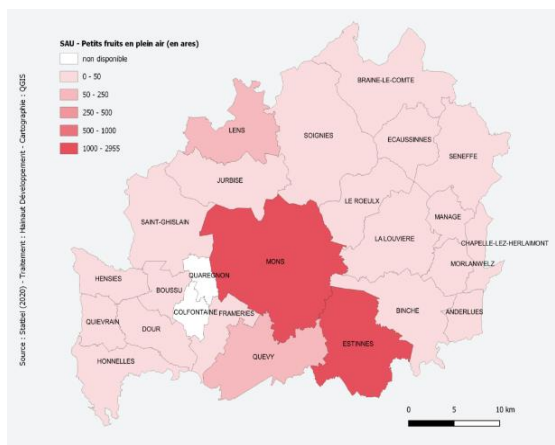
### Production de fruits au Cœur du Hainaut

En 2020, le Cœur du Hainaut comptait 52 hectares de petits fruits plein air, ce qui est proportionnellement plus élevé qu'aux niveaux régional et provincial. Ces surfaces, en forte croissance cette dernière décennie, sont quasi exclusivement situées à Estinnes et Mons<sup>9</sup>.

Par ailleurs, le territoire compte également 11 vergers représentant une superficie totale de 12 hectares, ce qui est proportionnellement moins élevé qu'aux niveaux régional et provincial. Le nombre et la surface de vergers a toutefois fortement augmenté au cours de cette dernière décennie. Répartis sur 8 communes, les vergers du Cœur du Hainaut sont majoritairement situés au Roelux et à Soignies.

### SAU – Petits fruits (52 Ha)

### SAU – Vergers (12 Ha)



<sup>9</sup> Rappelons que si un producteur a des parcelles dans plusieurs communes, les données fournies par Statbel intègrent la totalité des parcelles dans la commune où se trouve le siège d'exploitation.

## Producteurs de fruits et légumes

Selon Stabel, en 2020, le Cœur du Hainaut comptait plus de 190 producteurs de légumes en plein air, lesquels cultivaient en moyenne 8 hectares. Les données relatives aux producteurs de fruits ne sont pas disponibles.

En croisant plusieurs plateformes de recensement des producteurs locaux (cf. Hainaut Terre de Goût, jecuisinelocal.be, répertoire des communes ...), nous avons identifié environ [75 producteurs](#) de légumes et/ou de fruits sur le Cœur du Hainaut (58 maraichers diversifiés ; 7 producteurs spécialisés (ex. chicon), 6 producteurs spécialisés dans les fraises ou petits fruits, 6 vergers).



A ces agriculteurs, s'ajoutent les structures de formation / d'insertion sociale / d'insertion socioprofessionnelle développant une activité de maraichage : cf. Athénée Provinciale Jean d'Avesnes (Mons), Centre Reine Fabiola (Soignies), La Clarine (Manage), Les Amis des Aveugles (Ghlin), La Ferme Delsamme (CPAS de La Louvière), Le Plein Air (CPAS Mons), le CPAS de Frameries, le CPAS de Binche, le CPAS de Seneffe, Le Caillou (Roisin) ... La plupart de ces initiatives visent à approvisionner leurs cantines en légumes frais.

Au niveau des fruits, des plantations récentes d'arbres fruitiers hautes tiges sur le territoire du Parc Naturel des Hauts Pays apporteront une production supplémentaire. Notons qu'il n'y a pas de verger de conservatoire sur le territoire<sup>10</sup> du Cœur du Hainaut. Et, à l'initiative de la Ville de Mons, un groupe de travail spécifique en la matière a été créé au 1<sup>er</sup> semestre 2021 dans le cadre de la dynamique Cœur du Hainaut 2050.

## Diversité des modèles de production

Comme le montre le tableau suivant, divers modèles de production de légumes pour le marché du frais coexistent en Wallonie. Sont généralement distingués les maraichers sur petites surfaces, les maraichers sur moyennes surfaces, les maraichers sur grandes surfaces et la production en grandes cultures.

<sup>10</sup> <http://www.diversifruits.be/reacteseau-wallon-des-vergers-conservatoires.html> - consulté le 14 juillet 2021



	Surface (Ha)	ETP	Nb légumes	Revenu annuel global / associé (milliers €)		Heures de travail annuelles / associé	
				Bio	Non bio	Bio	Non bio
<b>MPS</b>	< 2,5	0,5 à 4	20 à 45	20-30	> 50	2800-3000	2500-4000
<b>MMS</b>	2 à 10	2 à 12	30 à 50	20-35	20-35	2500-3500	2800-3500
<b>MGS</b>	10 à 38	5 à 14	3 à 35	-	-	-	-
<b>PGC</b>	> 20	1 à 5	1 à 5	30-80	-	1500-3000	-

Source : Thèse A. Dumont (2018) in Plan de développement stratégique 2018-2028

Comme le montre ce tableau, les maraichers travaillent entre 48 et 67 heures par semaine.

Selon le Groupement des maraichers diversifiés bio, « 7 à 10,5 €/h, c'est le revenu horaire avant impôt que parviennent à se payer la plupart des MDB au sommet de leur carrière. Une rémunération juste pourrait se situer plutôt à 15€/h. »

A. Dumont souligne par ailleurs que « la majorité des producteurs de la Région wallonne cultivant une surface inférieure à 2,5 Ha n'ont le plus souvent pas encore trouvé de compromis satisfaisant entre leurs aspirations de viabilité économique, de justice sociale et de respect de l'environnement. »

Au niveau des techniques de production, coexistent et s'entrecroisent divers modèles (conventionnel, biodynamie, permaculture, agroforesterie ...) et labels (Bio, Nature & Progrès, Demeter ...).

### Volumes de production

L'estimation des volumes de production et du potentiel de production du territoire n'ont pu à ce stade du projet être définis. En effet, plusieurs interlocuteurs nous ont confirmé que l'exercice n'est pas aisé en raison de la variabilité des productions et des modes de productions et de surcroît pour les maraichers, en raison de la diversité et de la fréquence de rotations de leurs cultures. Des contacts sont pris pour pouvoir estimer plus précisément ces volumes.

A ce stade, nous pouvons nous référer à l'estimation retenue par un autre projet de relocalisation : il faut entre 50 à 70 m<sup>2</sup> de 'potager' pour satisfaire aux besoins en légume d'un Belge (9 T de légumes / Ha maraicher). Autrement dit, un hectare maraicher permettrait de nourrir environ 150 personnes.

### Acteurs locaux en amont de la production

En amont de la production, notons la présence d'une [société](#) spécialisée dans la multiplication de semences de légumes industriels (y compris bio). Les producteurs de plants locaux semblent quant à eux s'adresser à un public non professionnel.

Basée à Mons, la société [Greencube](#) a développé un système combinant le maraichage avec la production d'électricité verte via des serres énergétiques.

Par ailleurs, signalons qu'en 2014, une étude de marché a été commanditée par l'IDEA afin de mesurer l'opportunité d'implanter des serres dans l'éco-zoning de Tertre – Hautrage - Villerot et sur le site de Géothermia. L'intercommunale a ainsi porté un projet de maraichage industriel développé à partir des excédents de vapeurs, de chaleurs et de CO<sup>2</sup> des usines voisines.

## Transformation de fruits et légumes au Cœur du Hainaut

### Transformation des légumes

La quasi-totalité des légumes produits sur le territoire sont transformés dans des industries situées en dehors du Cœur du Hainaut. En effet, il n'y a pas d'industrie de transformation de légumes (2ème et 3ème gamme) sur le territoire provincial, ni de légumerie (4ème gamme).

De rares producteurs du Cœur du Hainaut assurent eux-mêmes une transformation artisanale de leurs légumes (cf. La Conserverie du Jardin à La Louvière, La Ferme Delporte à Braine-le-Comte). Au moins un artisan met en bocaux des légumes (cf. Boc'o de Popie à Saint-Ghislain) et quelques ateliers / entreprises confectionnent des plats à base de légumes frais (ex. Les Tartes de Françoise, L'Artisan Gourmet, L'Escale gourmande).

L'ETA de Terre peut également produire de la 4<sup>ème</sup> gamme à façon. Rappelons que plusieurs institutions produisent des légumes qui sont transformés au sein de leurs cuisines collectives.

Si très peu d'outils de transformation existent sur le territoire du Cœur du Hainaut, plusieurs tentatives et projets en gestation ont été recensés en la matière. Outre des projets communautaires, figurent aussi des projets artisanaux investigués par de futurs indépendants ou des structures du secteur du handicap comme [Polybat](#) (Braine-le-Comte) ou encore les [Bocaux de Warichet](#) – dont le territoire d'action couvre notamment les communes d'Ecaussines et de Seneffe.

Les Villes de Mons et La Louvière ont par ailleurs exprimé leur intention de soutenir le développement de ce type d'initiative.

Notons que plusieurs projets de légumeries et bocaleries sont par ailleurs en cours de développement en Wallonie.

### Transformation des fruits

Le Cœur du Hainaut compte huit producteurs de pommes et poires qui transforment leur récolte en jus cidre et/ou vinaigre de cidre<sup>11</sup>. Au niveau industriel, mentionnons la présence de The Juicy Group à Binche.

L'un d'entre eux propose également le pressage des fruits (Ferme Legat à Estinnes).

Selon Hainaut Terre de Goût, quelques producteurs et artisans réalisent et vendent des confitures et/ou des sorbets aux fruits de saison. Le Parc Naturel des Hauts Pays dispose également d'une expérience dans la réalisation de [vins de fruits](#).

## Distribution de fruits et légumes au Cœur du Hainaut

Il existe une diversité des modalités de vente des fruits et légumes locaux, allant des circuits (très) courts aux circuits longs. Parmi celles-ci, nous pouvons citer :

- ✎ La **vente directe à la ferme**, largement répandue au Cœur du Hainaut sous diverses formes : magasin à la ferme, distributeur automatique, système de paniers (abonnement), vente en ligne avec retrait à la ferme ...
- ✎ L'**auto-cueillette**, avec quelques initiatives recensées sur le territoire (principalement pour des fruits)
- ✎ Le **glanage** dont la pratique est remise au goût du jour en Wallonie<sup>12</sup> mais visiblement pas (peu) développée au Cœur du Hainaut
- ✎ Les **marchés** hebdomadaires et une petite quinzaine de marchés des producteurs locaux identifiés aux quatre coins du Cœur du Hainaut

<sup>11</sup> <http://www.hainaut-terredegoouts.be/> - consulté le 17 mai 2021

<sup>12</sup> En effet, la Wallonie voudrait l'amplifier parce qu'elle est un moyen de diminuer des pertes alimentaires, d'augmenter l'accès pour tous à des produits locaux et de saison et de créer de nouveaux liens et une sensibilisation à l'activité agricole et à une alimentation locale et de saison.

- ✎ Les **groupes d'achat commun**, lesquels semblent toutefois en perte de vitesse (4 identifiés encore actifs)
- ✎ Les **plateformes en ligne** de vente de produits locaux, avec ou sans service de livraison à domicile (8 plateformes identifiées)
- ✎ Les **épiceries de produits locaux**, y compris à la ferme (plus de 70 adresses au Cœur du Hainaut)
- ✎ Les **grossistes et commerces spécialisés** (ex. L'Étal, Hoes Fruits sa, F. Martin, Jovalfruits, Fruitop, Ledoux Primeurs ...) ou non
- ✎ Les **grandes et moyennes surfaces** (via les centrales d'achat ou non), au sein desquelles 88% des fruits et légumes frais sont achetés par les consommateurs<sup>13</sup>. Dans ce cadre, la majorité de l'approvisionnement auprès des producteurs passe par des intermédiaires commerciaux, principalement les Criées (Wépion, Geer), les centrales d'achat (dont les principales sont situées à Bruxelles et Charleroi) ou les marchés de gros (Marcinelle, Bruxelles, Liège).
- ✎ Le **don**, notamment auprès des acteurs de l'aide alimentaire

Comme mentionné précédemment, rappelons que la très majorité des fruits et légumes produits en Wallonie sont exportés et que les circuits de commercialisation courts ne représentent que 15% des volumes. Nous ne sommes toutefois pas en mesure de tracer les flux des fruits et légumes produits sur le territoire du Cœur du Hainaut.

Comme le montre le tableau ci-dessous, les principales voies de commercialisation varie selon le modèle de production :

	<b>Principales voies de commercialisation</b>	
	<b>Bio</b>	<b>Non bio</b>
<b>MPS</b>	Organisation de producteurs en vente direct - GAC	Magasin à la ferme
<b>MMS</b>	Magasin à la ferme – Marché	Magasin à la ferme – Détaillant
<b>MGS</b>	Magasin à la ferme – Interbio	Supermarchés – Magasin à la ferme
<b>PGC</b>	Interbio & Yernes – Supermarchés	Criées

Source : Thèse A. Dumont (2018) in Dossier Biowallonie

## Projets locaux de production, transformation et/ou distribution en développement au Cœur du Hainaut

Plusieurs projets visant à soutenir le développement des filières maraichères sur le territoire sont en cours de déploiement :

- ✎ La création d'un projet d'espace-test maraicher à La Louvière est porté par un consortium de partenaires locaux (Hainaut Développement, Avomarc, IDEA et IFAPME MBC), avec le soutien financier de la fondation Google.
- ✎ Le CPAS de Mons développe un projet de régie agricole. Celui-ci consiste en développer la production maraichère de la filière insertion socioprofessionnelle, mettre en place des infrastructures de transformation-stockage vente de produits agro-alimentaires et établir des ateliers autour de la thématique ; le tout étant construit et géré par les pouvoirs publics.
- ✎ Dans le cadre des projets de relocalisation de l'alimentation durable en Wallonie, la coopérative maraichère « Farmery Garden » qui approvisionne en partie le marché couvert Farmery Store ambitionne de fournir les collectivités du territoire telles que les écoles, hôpitaux ou encore maisons de repos.
- ✎ La Louvière souhaite créer une pépinière de maraichers et mettre à leur disposition un espace de transformation et de vente.

<sup>13</sup> [https://socopro-asbl.be/filagri/wp-content/uploads/sites/2/2019/10/CdP\\_planStrategique\\_HorticComestible\\_12112018.pdf](https://socopro-asbl.be/filagri/wp-content/uploads/sites/2/2019/10/CdP_planStrategique_HorticComestible_12112018.pdf), p.23

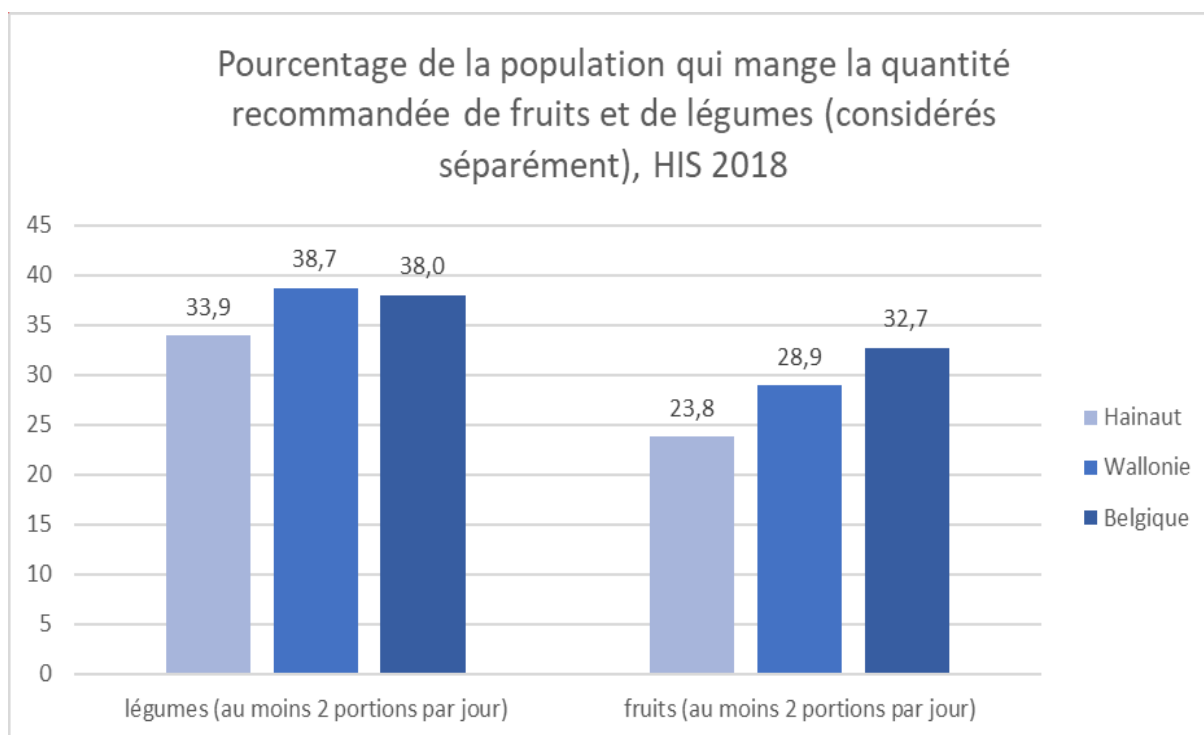
## Consommation de fruits et légumes au Cœur du Hainaut

### Quantités consommées et recommandations nutritionnelles

Globalement, le régime alimentaire belge se caractérise par une consommation excessive de viande transformée, de boissons sucrées et de viande rouge et **par une consommation insuffisante de légumes**, noix et graines, lait, **fruits**, œufs et poisson.

Dans l'ensemble, ces tendances ne se sont que légèrement améliorées entre 2004 et 2014<sup>14</sup>.

Une étude menée en 2018 montre que la consommation de fruits et légumes est plus faible dans le Hainaut<sup>15</sup> : 34% des Hainuyers mangent la quantité recommandée de légumes (contre 39% en Wallonie et 38% en Belgique) et 24% mangent la quantité recommandée de fruits (contre 29% en Wallonie et 33% en Belgique).



Notons qu'entre-temps, le Conseil Supérieur de la Santé a revu à la hausse les quantités recommandées en la matière (cf. [épi alimentaire](#)), à savoir :

- ✎ manger tous les jours 250 g de fruits, en privilégiant les fruits frais ;
- ✎ manger tous les jours 300 g de légumes (frais ou préparés) et diversifier en tenant compte de l'offre saisonnière

Les habitudes alimentaires – et notamment l'insuffisance de la consommation de fruits et de légumes, se marquent dès l'enfance, elles se dégradent avec l'âge et sont corrélées aux facteurs socio-économiques.

En effet, l'Observatoire de la Santé du Hainaut<sup>16</sup> constate qu'en 2020, 44 % des jeunes Hainuyers entre 10 et 17 ans ne consomment ni fruits, ni légumes quotidiennement. Ils sont 17 % à en consommer au moins une fois par jour et 27 % à consommer quotidiennement des légumes mais pas de fruits.

Comme le montre le graphique ci-dessous, la consommation quotidienne de fruits et légumes est moins fréquemment rapportée par les garçons que par les filles. Il en est de même pour les adolescents de 16 ans par rapport aux plus jeunes. La consommation de fruits et légumes est en outre liée au niveau

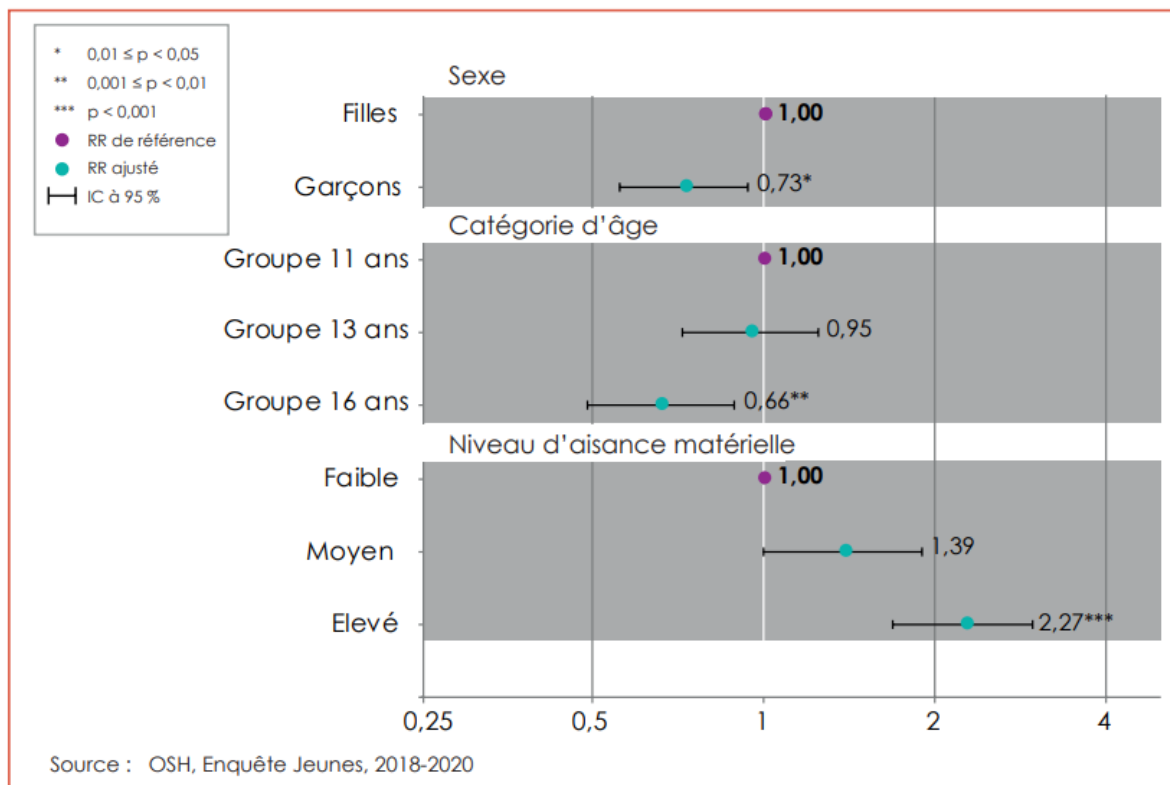
<sup>14</sup> <https://www.healthybelgium.be/en/health-status/determinants-of-health/nutritional-habits>

<sup>15</sup> Source : Sciensano, HIS 2018 - traitement : OSH

<sup>16</sup> <https://observatoiresante.hainaut.be/produit/sante-en-hainaut-n15-regard-sur-la-sante-des-jeunes-2021-alimentation/>

d'aisance matérielle : les jeunes d'un niveau d'aisance matérielle élevé sont deux fois plus enclins à manger quotidiennement des fruits et des légumes que ceux d'un niveau d'aisance matérielle faible.

**Figure 1.11. Consommation quotidienne (au moins une fois par jour) de fruits et légumes en fonction des facteurs socio-économiques**



### Achats alimentaires

La moyenne des achats par personne/an était en Belgique en 2016 de 39,1 kg de légumes frais et de 46,6 kg de fruits frais, soit un total de près de 86 kg<sup>17</sup> : « Le légume le plus consommé est la tomate (6 kg / an / habitant), suivie par la carotte (5,8 kg) et l'oignon (4,4 kg) » ; « La pomme reste le fruit préféré des Belges avec 8,4 kg par personne et par an en 2016, suivie par la banane (7,5 kg) et l'orange (7,3 kg). »

En 2018, les ménages wallons ont consacré en moyenne 13 % de leur budget pour les produits alimentaires (4.907 €). Les légumes représentent quant à eux 514 € et les fruits 354 €.

En 2020, les ménages wallons ont consacré en moyenne 16 % de leur budget pour les produits alimentaires (5.306 €). Les légumes représentent quant à eux 610 € et les fruits 387 €.

Au niveau des achats d'aliments bio, les légumes, les fruits et les pommes de terre sont ceux qui suscitent le plus d'intérêt de la part des consommateurs. Ces denrées représentent 43% des dépenses en produits bio.

Le nombre d'acheteurs varie également selon la catégorie de produits : ainsi, en 2019<sup>18</sup>, on retrouve le plus grand nombre d'acheteurs bio pour les légumes (72% des acheteurs), les produits laitiers (75%), les fruits (54%), les œufs (28%), les pommes de terre (23%), le pain (19%) et la viande (18%).

En ce qui concerne les attentes actuelles des consommateurs du Cœur du Hainaut, nous ne les connaissons pas précisément. Il semblerait que la crise Covid ait amené les Belges à cuisiner

<sup>17</sup> [http://www.collegedesproducteurs.be/site/images/doc/CdP\\_planStrategique\\_DEF\\_12112018](http://www.collegedesproducteurs.be/site/images/doc/CdP_planStrategique_DEF_12112018)

<sup>18</sup> <https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2020/06/Le-bio-en-chiffre-2019.pdf>

davantage et à accorder une attention particulière à avoir une alimentation saine. Une enquête marketing<sup>19</sup> menée durant la crise révèle que 25% déclarent avoir mangé plus de fruits et légumes frais ; 20% prévoient également de faire des stocks et d'en acheter plus dans les semaines à venir. D'autres éléments de l'étude montrent également que « la santé est actuellement la préoccupation numéro un, entraînant des changements majeurs dans les modes de vie »<sup>20</sup>. La question était de savoir combien de ces nouvelles habitudes deviendraient permanentes. Selon la plupart des maraichers locaux rencontrés (cf. infra), celles-ci ne se semblent pas s'être maintenues.

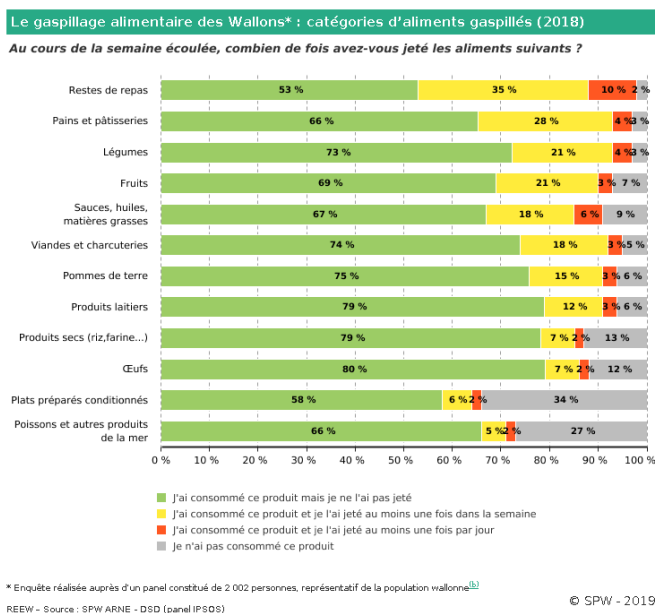
Enfin soulignons que les canaux de consommation hors domicile tels que les restaurants, la restauration collective, les paniers de fruits livrés au bureau ou encore des opérations de type « [Lait, fruits et légumes](#) » constituent d'autres leviers d'actions potentiels pour soutenir le développement des filières de fruits et légumes locales.

## Pertes et gaspillage

Le gaspillage et les pertes alimentaires de la filière horticole auraient été estimées à plus 75.000 tonnes pour l'année 2017 en Wallonie.

En amont de la consommation, les pertes de fruits et légumes sont multiples : à la récolte (laissés sur le champ), au niveau du stockage, en raison de leurs calibrages ou encore les invendus. Ces fruits et légumes peuvent le cas échéant être destinés à l'alimentation animale ou au compostage. Ces pertes sont fortement variables, d'un fruit / légume à l'autre et d'une année à l'autre.

Au niveau de la consommation, on estime qu'une famille belge jette annuellement entre 15 et 25 kg de nourriture (un montant de 300 € selon Test Achat). Les enquêtes et campagnes de mesure réalisées en Wallonie<sup>21</sup> montrent que les fruits et légumes figurent parmi les aliments les plus fréquemment jetés par les consommateurs (après les restes de repas et les pains et pâtisseries).



19 <https://www.ubabelgium.be/fr/news-insights/detail/2020/04/27/GfK-Coronavirus-Consumer-Pulse--Les-Belges-entre-cuisine-et-jardin>

20 <https://www.ubabelgium.be/fr/news-insights/detail/2020/04/27/GfK-Coronavirus-Consumer-Pulse--Les-Belges-entre-cuisine-et-jardin>

21 <http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicatorsheets/MEN%20Focus%202.html>

## Autres acteurs du système

### Enseignement, formation et recherche

Divers acteurs de l'enseignement et de la formation proposent des formations dans le domaine de l'horticulture comestible.

Au niveau de l'**enseignement secondaire**, le territoire du Cœur du Hainaut compte 2 écoles<sup>22</sup> proposant une section horticulture (à Mons et à Morlanwelz). L'APJA (Mons) est certifiée bio. Le territoire compte également deux établissements de **promotion sociale** qui proposent une formation en horticulture maraîchère (sites de formation à Soignies et à Colfontaine et Jurbise).

Au niveau de l'**enseignement supérieur**, il n'y a pas de pôles de formation dans ce domaine sur le territoire du Cœur du Hainaut. Les sites hainuyers les plus proches sont situés à Ath et à Montigny-le-Tilleul.

L'**Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises** (IFAPME) propose sur son site de Mons une formation en maraîchage biologique. Les légumes produits sur le site alimentent les sections de restauration, ce qui permet de sensibiliser les futurs patrons de restaurant aux légumes locaux. Notons que la formation de chef d'entreprise en maraîchage bio donne accès aux aides à l'installation.

L'IFAPME propose également une formation regroupant les principales techniques de conservation des fruits et légumes (stérilisation, pasteurisation, lactofermentation, séchage, ...). Il s'agit à notre connaissance de la seule formation professionnelle en la matière sur le territoire du Cœur du Hainaut<sup>23</sup>.

La [Mission Wallonne des Secteurs verts](#) (Dour) forme également des ouvriers des secteurs verts (agriculture, horticulture, parcs et jardins, entrepreneurs de travaux agricoles).

Le territoire du Cœur du Hainaut compte également plusieurs **centres d'insertion socioprofessionnelle** qui dispensent dans ce domaine des formations à des stagiaires éloignés de l'emploi :

- ✎ La [Ferme Delsamme](#) est une initiative du CPAS de La Louvière, située à Strépy-Bracquegnies. Celle-ci a notamment comme filière de formation le maraîchage biologique. La Ferme dispose d'une épicerie spécialisée dans l'alimentation bio et propose ses légumes à la vente sous forme de paniers hebdomadaires.
- ✎ [Le Plein Air](#) est une initiative du CPAS de Mons. Parmi ses filières de formation, celle-ci propose une formation en maraîchage biologique sur un terrain de 4 ha situé à Ghlin.
- ✎ Le CEFOP, situé à Mons, propose une formation de 100 jours pour devenir [assistant aux métiers de la nature et du terroir](#). Au programme : maraîchage biologique, circuit-court, logistique rurale, revalorisation des déchets ...

Plusieurs services d'insertion sociale / d'éducation permanente développent par ailleurs des activités de maraîchage (ex. CPAS de Frameries – certifié bio, CPAS de Binche, CPAS de Seneffe, CIEP Hainaut Centre avec son projet [Graine de Vie](#) à La Louvière, le projet éducatif et formatif « Mél'égumes » à Mons ...).

Notons enfin le projet transfrontalier [EAL<sup>2</sup>](#) (2020-2022) qui propose notamment des formations dans les domaines de la culture végétale, de la transformation des fruits et légumes et de la commercialisation des produits locaux.

En termes de besoin de formation, l'[Instance Bassin EFE Hainaut-Centre](#) qui réunit les acteurs d'enseignement qualifiant, de formation et d'emploi établit et actualise un [diagnostic](#) révélant plusieurs métiers qui nécessitent la création d'une filière de formation ou certaines adaptations.

En ce qui concerne le métier de maraîcher – horticulteur, l'IBEFE « souligne l'intérêt de la mise en œuvre de formations de type « Maraîcher bio sur petite surface » pour lesquelles il est indispensable

<sup>22</sup> <http://www.enseignement.be/index.php?page=23836> – consulté le 9 juin 2021, avec consultation le 2 août 2021 des sites des établissements référencés.

<sup>23</sup> Diversiferm (Gembloux) propose des formations et accompagnements dans le domaine de la conservation des fruits et légumes.

d'intégrer des compétences relatives à la gestion d'entreprise. Des modules complémentaires sur les premières transformations de produits (Lavage-découpage-emballage) et sur la valorisation de la production qui présente des défauts pourraient aussi s'avérer pertinents. Au niveau de l'enseignement qualifiant, un nouveau profil « Agent horticole en cultures maraichères » devrait être prochainement programmable. »

Le rapport pointe par ailleurs que l'offre de formation et d'enseignement reste peu développée sur le territoire en ce qui concerne la vente de produits frais. Celle-ci est pourtant très demandée et requiert des compétences spécifiques (normes d'hygiène, ...). « Les opportunités d'emploi sont présentes et les acteurs de la formation pointent la difficulté d'attirer les candidats vers l'alimentaire qui souffre d'un déficit d'image par rapport aux autres secteurs de la vente. »

A proximité du territoire du Cœur du Hainaut, la Haute Ecole Louvain en Hainaut développe un centre de recherche appliquée en agronomie sur son pôle situé à Montigny-le-tilleul. L'expertise développée porte sur la conservation des aliments saisonniers et délicats tels que la laitue, les carottes, les choux et ce, afin notamment de favoriser le pont entre la saisonnalité de la production et les besoins quotidiens de la restauration collective.

### Structures d'accompagnement technique et/ou économique

Plusieurs structures d'accompagnement sont situées sur son territoire du Cœur du Hainaut et notamment celles-ci :

- ✎ L'[Agence PROGRESS](#) accompagne les porteurs de projet en économie sociale dans la création et/ou le développement de leur entreprise.
- ✎ Deux [structures d'accompagnement à l'autocréation d'emploi](#) : [Avomarc](#) (basée à Mons) qui accompagne des demandeurs d'emploi dans la création de leur propre emploi (plan d'affaire, plan financier, mise en situation réelle via une coopérative d'activités) et [Groupe One](#) (basée à Braine-le-Comte) qui a pour mission de faciliter la transition vers une économie durable (asbl Creo).
- ✎ Deux [Missions Régionales pour l'Emploi](#)<sup>24</sup> agréées par la Région wallonne : La [MIRE du Centre asbl](#) (Houdeng-Aimeries) et [MIRE Mons-Borinage](#) (Frameries).
- ✎ Cinq Agences de Développement local (Anderlues, Braine-le-Comte, Colfontaine, Frameries et Soignies) qui mettent en réseau des partenaires locaux afin de faire émerger des projets créateurs d'activités économiques et d'emplois.

Parmi les institutions provinciales, nous pouvons citer :

- ✎ [Hainaut Développement](#) qui propose un panel de services au monde agricole (subsidés, accompagnement individuel et collectif, promotion) et aux TPE/PME du secteur agroalimentaire (promotion, accompagnement et soutien aux circuits-courts). HD a notamment développé l'outil de recensement et de promotion des producteurs et transformateurs locaux « [Hainaut Terre de Goûts](#) » et a participé à l'élaboration de la charte encadrant l'introduction de produits locaux dans les magasins Carrefour. HD porte le projet « AD Cœur du Hainaut » (2021-2024) et le projet d'espace-test maraicher, financé par Google. HD initie également un projet de hall relais agricole (LocaliFarm Hainaut).
- ✎ [Hainaut Analyses](#) : Hainaut Analyses est un centre d'expertises scientifiques provincial notamment actif dans le domaine alimentaire et agronomique. Hainaut Analyses conseille et accompagne les entreprises du secteur agroalimentaire, les institutions publiques ou les particuliers pour répondre aux exigences légales liées à la sécurité alimentaire et aux allégations nutritionnelles. Anciennement assuré par le CARAH, Hainaut Analyses réalise et interprète également toutes les analyses nécessaires à la bonne gestion des sols, des cultures et des élevages.
- ✎ [CREPA - CARAH](#) : Situés à Ath, le Centre pour la Recherche, l'Économie et la Promotion Agricole (CREPA) et son interface commerciale et porteuse de projets, le Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province du Hainaut (CARAH) offrent un large éventail de services et conseils aux métiers de l'agriculture : service d'économie rurale (accompagnement

<sup>24</sup> Les missions régionales pour l'emploi (MIRE) mettent en œuvre des actions d'insertion et d'accompagnement à destination du public éloigné de l'emploi en vue de le conduire vers un emploi durable.



technico-économique des agriculteurs et service de comptabilité agricole), service d'expérimentations agronomiques (recherches appliquées en phytotechnie en production classique et en production bio), service de certification des productions primaires agricoles végétales ... Ils mènent notamment un projet relatif aux résidus de pesticides sur les aliments, un projet de création d'un observatoire de l'analyse de la fertilité des sols et un projet visant à créer un observatoire de l'évolution des exploitations agricoles et horticoles hainuyères en zones périurbaines et de leur potentiel productif.

## Acteurs régionaux

Les filières de fruits et légumes en Wallonie s'appuient sur plusieurs acteurs régionaux de référence :

- ✎ Les centres-pilotes<sup>25</sup> :
  - ✎ Le [Centre interprofessionnel Maraicher](#) (CIM) pour le marché du frais
  - ✎ Le [Centre Provincial Liégeois de Productions végétales et maraîchères](#) (CPL Végémar) pour l'encadrement et le développement du secteur des cultures légumières à destination de l'industrie
  - ✎ Le Groupement des Fraisiéristes Wallons (GFW)
  - ✎ Le Centre pilote fruitier (CEPIFRUIT)
- ✎ Les acteurs encadrant les filières, comme le Collège des producteurs, la Fédération wallonne horticole, le Groupement des maraichers diversifiés bio
- ✎ Les acteurs de promotion : [l'Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie](#) (IFEL-W) et [l'agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité](#) (APAQ-W)
- ✎ Des acteurs d'accompagnement et de formation : Biowallonie, Diversiform, les syndicats agricoles, le réseau des espaces-test, le Réseau wallon de Développement rural ... Plusieurs de ces acteurs ont organisé les « [Routes de l'innovation maraîchage](#) ».
- ✎ Plusieurs centres de recherches (ex. ULg, ULB, UCLouvain, CRAW).
- ✎ Diverses [structures de financement et d'accompagnement économique](#).

Notons également que le [plan wallon de développement stratégique 2018-2028 de la filière horticole comestible](#) a pour objectifs principaux de :

- ✎ Augmenter la part de consommation wallonne : au travers du développement de la production, d'identités locales de mise sur le marché, d'outils économiques pour le regroupement des volumes, de concertation entre maillons et de développement de modèles économiques liant consommateurs et producteurs ;
- ✎ Augmenter la capacité des producteurs à se professionnaliser dans l'ensemble des métiers de la filière (production, conditionnement, commercialisation, transformation) ;
- ✎ Augmenter la valeur par le niveau de différenciation et de segmentation vis-à-vis des produits d'importation : au travers de la recherche-encadrement-innovation, de cahiers des charges ainsi que du développement d'outils/techniques de transformation liés aux demandes ;
- ✎ Favoriser une Wallonie horticole durable en répondant aux aspirations sociétales en matière d'alimentation durable et plus particulièrement : dialogue sur le développement du maraîchage urbain, utilisation des phytos, bio, etc.

La mise en œuvre de ce plan de développement est soutenu dans le cadre du plan de relance wallon.

<sup>25</sup> Un centre pilote est une association qui permet le développement et la vulgarisation afin d'encourager et de soutenir des actions collectives organisées dans le cadre d'un secteur de production, en collaboration avec les milieux professionnels concernés, et au bénéfice de l'ensemble des producteurs actifs dans ce secteur de production sur le territoire de la Wallonie. Il n'existe qu'un seul centre pilote par secteur. Les centres pilotes ont été créés en 1995. L'objectif était alors de remplacer la vulgarisation individuelle par une vulgarisation de groupe avec un véritable partenariat entre tous les acteurs, sur base d'une cogestion et d'un cofinancement entre pouvoir public et secteur professionnel.

## Partie II : Exploration des besoins des producteurs de fruits et légumes au Cœur du Hainaut

### Entretiens exploratoires

#### Démarche qualitative

Afin de mieux connaître les réalités des producteurs locaux de fruits et légumes et identifier leurs principaux besoins, nous avons eu l'occasion de mener des entretiens individuels avec 8 d'entre eux (sur 19 sollicitations), entre février et avril 2022.

Le guide des entretiens semi-directs était structuré en 3 volets : l'activité, les besoins et la coopération. Les besoins potentiels abordés lors des entretiens ont été listés sur base des questionnements / hypothèses du groupe de travail et d'écrits antérieurs (ex. témoignages récoltés par Tchack, par le GMBD ...).

Le postulat de départ du projet « Alimentation durable au Cœur du Hainaut » étant de s'appuyer sur le collectif pour contribuer à la transition du système alimentaire local, nous avons spécifiquement abordé la question de la coopération au cours des entretiens.

L'ensemble du matériau recueilli lors ce travail exploratoire a été enrichi par quelques éléments collectés lors de la phase de diagnostic du système alimentaire local et via quelques échanges (téléphoniques) avec d'autres producteurs.

Parallèlement, nous avons approfondi notre connaissance du secteur en échangeant avec des représentants du CIM, du Collège des producteurs, de l'IFEL-W et de Biowallonie.

#### Echantillon

Le panel des producteurs avec lesquels nous nous sommes entretenus présentait les caractéristiques suivantes :

- ✎ 8 hommes
- ✎ La majorité d'entre eux étaient des maraichers sur petite ou moyenne surface (diversifiés, peu mécanisés, vendant leur production essentiellement en circuit-court, principalement à la ferme) ; figuraient également dans ce panel 1 maraicher-conserveur et 1 producteur sur grandes surfaces.
- ✎ Pour la majorité des producteurs rencontrés, le maraichage était une activité agricole unique. Quatre d'entre eux avaient cependant un projet de diversification (élevage, fruits, transformation). A l'inverse, un agriculteur en grande culture s'est lancé récemment dans une activité de maraichage en permaculture.
- ✎ La plupart d'entre eux étaient propriétaires de terre(s).
- ✎ Il s'agissait quasi exclusivement de professionnels à temps plein, la plupart en reconversion professionnelle.
- ✎ Il y avait autant de producteurs issus / non issus du monde agricole,
- ✎ Autant avec / sans main d'œuvre hors cadre familial,
- ✎ Autant certifiés / non certifiés bio.
- ✎ Trois d'entre eux étaient installés depuis moins de 5 ans (qui est le nombre d'années le plus souvent considéré comme nécessaire pour être en phase de routine) et un s'était récemment réinstallé sur un nouveau terrain.
- ✎ Nous avons rencontré des producteurs de 6 communes différentes.

Si chaque ferme et chaque parcours sont uniques, plusieurs producteurs rencontrés :

- ✎ ont témoigné de leur passion pour leur métier et/ou de leur aspiration à contribuer à un système alimentaire plus durable, tout en expliquant la nécessité de faire preuve de pragmatisme ;
- ✎ ont évoqué la charge de travail – voire la charge mentale, élevée que représente leur activité (multitâche et multi-métier) et la précieuse implication de leur entourage dans ce contexte ;

- ✎ ont attesté de l'impact des épisodes météorologiques problématiques (cf. pluie, sécheresse, tempête) sur leur activité professionnelle, voire personnelle ;
- ✎ ont fait part de leurs questionnements permanents, remises en question et évolutions ;
- ✎ ont souligné l'importance qu'ils accordent au contact avec la clientèle ;
- ✎ ont expliqué leur intérêt à créer leur propre matériel agricole (cf. gains en termes financiers et en autonomie, matériel sur mesure, défi intellectuel et technique).

## Thèmes explorés

Nous étayons l'analyse des besoins au départ des entretiens menés auprès des huit producteurs locaux rencontrés.

### Accès à la terre

*Éléments relatifs à l'échantillon des maraichers interviewés* : La plupart des maraichers rencontrés étaient propriétaires de terre(s). Deux ont dû changer de terrain au cours de leur carrière. Deux agriculteurs non issus du milieu agricole ont trouvé des terres auprès de propriétaires souhaitant spécifiquement accueillir un projet maraicher. Deux estiment avoir trouvé une terre / une ferme « par chance ».

L'accès à la terre est unanimement ressorti des entretiens comme problématique. Les agriculteurs rencontrés ont confirmé la difficulté à accéder au foncier agricole en raison de la rareté des terres disponibles, de leur prix (plusieurs ont témoigné de prix de 60.000, 70.000, 80.000 € / ha) et de la précarité d'occupation.

Ainsi, deux besoins ont été formulés en la matière :

- Un besoin d'un **accès pérenne à des terres de qualité**
  - Terres fertiles, sans pollution, idéalement bio
  - De préférence avec un bail agricole, voire une possibilité à terme d'acheter
  - Terrains équipés ou pouvant l'être facilement (cf. eau, électricité, bâtiment)
  - Proche du domicile, facile d'accès

Notons que si la mise à disposition de terrains publics de qualité peut apporter un élément de réponse à cet enjeu, il importe selon nos interlocuteurs de veiller à l'équité et à la viabilité des projets retenus et à la mise à disposition des terres dans la durée (cf. temps nécessaire pour « remettre en état » un terrain, investissement en termes d'équipements, bénéfiques à terme des haies ou arbres plantés).

Pour les agriculteurs déjà installés, la recherche de terres à proximité de leur ferme est une contrainte supplémentaire.

- Un besoin **de régulation du foncier**

Pour illustrer le propos :

« Au démarrage, on était sur des petits coins. On a essayé de grappiller quelques m<sup>2</sup> parce qu'on a fait le tour des voisins pour savoir s'ils avaient un coin de terre à louer : ça a toujours été 'non'. Dans le coin, c'est vraiment chacun pour soi. »

« J'ai fait une demande à la commune de /. Ils m'ont répondu 2 ans après, alors que j'étais installé, en me proposant 15 ares. »

« L'accès à la terre est le plus grand frein. (...) Rentabiliser des terres de plus de 20.000 €, c'est énorme. »

« Les investissements par rapport au foncier, c'est quasiment impossible pour des personnes qui veulent démarrer de zéro. »

« En laissant vendre les terres à 80.000 € / Ha, on fait de nos voisins nos ennemis. »

Les raisons sous-jacentes à ce problème pointées par les producteurs sont l'urbanisation (cf. zonings, nouvelles habitations) ; l'achat par des « patatiers », des financiers (spéculation) ; la vente en gros blocs ; la législation sur le bail à ferme qui peut rendre le locataire vulnérable.

Outre la terre, la production de fruits et légumes nécessite (dans la toute grande majorité des cas) un équipement spécifique : système d'irrigation, serres, matériel agricole. Le coût de cet équipement a également été pointé comme un frein à l'installation, d'autant que le système de primes à l'investissement a été jugé peu adapté par plusieurs de nos interlocuteurs.

Notons que des maraichers récemment installés ont souligné l'intérêt des dispositifs tels que les couveuses d'entreprise ou le statut Tremplin.

→ Besoin d'une **aide financière pour l'équipement**

## Commercialisation

*Eléments relatifs à l'échantillon des maraichers interviewés* : La plupart des maraichers rencontrés font de la vente directe et en circuit-court. La vente à la ferme prend diverses formes : magasin, étal, paniers, point de retrait de commandes en ligne, vente sans vendeur ... Plusieurs d'entre eux vendent leurs produits sur des marchés ou via magasins locaux / coopératives, parfois à des restaurants ou à une école. La moitié de l'échantillon fait de la revente de fruits et légumes. La plupart d'entre eux communiquent à l'aide d'outils en ligne gratuits (principalement Facebook).

Concernant la vente des fruits et légumes locaux, nos interlocuteurs ont soulevé **plusieurs paradoxes** :

- ✎ Une volonté des consommateurs de manger plus de fruits et légumes, bio et locaux *versus* Les habitudes d'achat des consommateurs (cf. très grande majorité des achats réalisés en grandes surfaces, en privilégiant des produits bon marché et hors saison) et leur volatilité  
Quelle est la demande ?

Pour illustrer le propos :

*« On n'arrive pas à savoir ce qui fait que les gens viennent ou ne viennent pas, ni pourquoi les gens consomment ceci ou cela. Parfois je me dis, aujourd'hui les poireaux sont magnifiques, je vais en vendre plein et j'en vends une botte ; la semaine d'après, il y a trois fois moins de poireaux et tout le monde en demande. C'est frustrant parce qu'on s'adapte. »*

*« Ça dépend aussi de la manière dont les consommateurs évoluent. Si les gens recommencent à manger au supermarché ou qu'ils ont plus de mal au niveau financier, ils vont peut-être faire une croix sur le bien manger. C'est difficile de se projeter. Il n'y a plus rien de stable pour le moment. »*

Notons qu'au sein de notre échantillon, quelques producteurs estiment avoir une clientèle suffisante et fidèle.

- ✎ La nécessité de diversifier ses canaux de vente pour minimiser les risques et écouler ses volumes de production *versus* Le souhait d'alléger sa charge de travail
- ✎ Les pics de production en été *versus* Les consommateurs en vacances à l'étranger ; Quid de l'impact du changement du rythme scolaire et des grandes vacances raccourcies sur les ventes ?

La question de la vente des fruits et légumes locaux révèle par ailleurs des **sensibilités différentes** au sein des acteurs interviewés. Celles-ci semblent d'une part, tributaires de la position de l'acteur dans le

système alimentaire (approche micro-économique des producteurs / approche macro-économique des acteurs régionaux) et, d'autre part, dépendante du type de ferme.

- ✎ La quasi-totalité des producteurs rencontrés souhaitent vendre au maximum eux-mêmes leur production. A l'inverse, un producteur souhaiterait déléguer autant que possible ce volet de son activité afin de se consacrer à sa production.
- ✎ Avec *versus* sans revente : certains producteurs revendent des fruits et légumes (le plus souvent achetés auprès du grossiste Interbio) afin d'élargir l'offre de produits proposés à leurs clients tandis que d'autres ne souhaitent pas le faire afin de privilégier le local, sa saisonnalité et éviter de se faire concurrence au niveau du prix (ill. « *Le chou rave d'Interbio sera toujours moins cher que le mien* »).
- ✎ Avec ou sans la grande distribution : Identifié par la Région wallonne comme un levier d'action prioritaire pour accroître significativement la consommation locale de fruits et légumes wallons, les acteurs rencontrés (qui, rappelons-le, font essentiellement de la vente directe), ne considèrent pas la grande distribution comme un débouché à privilégier (à éviter même pour certains, au risque de « *nourrir la bête* », de se faire, comme pour le bio, récupérer par le système agroindustriel dominant).
- ✎ La question de la concurrence entre producteurs fait par ailleurs l'objet d'avis contrastés : si certains soulignent la nécessité d'augmenter le nombre de maraichers pour répondre à la demande (potentielle) des habitants, d'autres ressentent une concurrence croissante en la matière.
- ✎ La question du « prix juste » a également été évoquée par plusieurs interlocuteurs, en pointant la relativité de la notion mais aussi la pratique de prix excessifs de la part de certains.

Pour illustrer le propos :

*« C'est rentable de vendre la carotte à 40 centimes quand on en fait 10 Ha, à 90 centimes quand on en fait 1 Ha et à 1,50 € la botte si on en fait 1 ligne ; le prix est juste dans tous les cas. (...) Il y a une partie pour laquelle le consommateur doit peut-être accepter de payer plus cher mais le maraicher peut aussi se remettre en question par rapport à ses pratiques. Ce n'est pas aux consommateurs de casquer parce que j'ai foiré un truc. »*

*« Dans les coopératives, les prix sont souvent nettement au-dessus de ce que vaut le produit. Certains vont chercher une élite de clients. »*

*« La plateforme de vente est mal cadénassée. Certains ajoutent les 16% de marges à leur prix de vente alors qu'on est à /., où les gens n'ont pas d'argent. »*

Si quelques producteurs estiment avoir une clientèle suffisante et fidèle, la très grande majorité d'entre eux ont exprimé leur **besoin de soutenir la vente directe**, pour des raisons d'ordre à la fois économique et social.

Pour illustrer le propos :

*« Ramener les gens à la ferme, c'est ça mon besoin ! »*

*« Je préfère être maître de ma production et de mon canal de vente de A à Z plutôt que de dépendre d'un grossiste ou autre (...). C'est peut-être plus facile la première année mais après, ce n'est plus la même chose. »*

*« Avec un grossiste, le prix, c'est le prix. Avec les particuliers, on peut encore discuter, même s'il y a un prix auquel ils n'achètent plus. »*

*« C'est la vente directe auprès des consommateurs qui m'a poussé à poursuivre et à augmenter mon activité. »*

« J'ai envie de nourrir des gens, d'avoir des contacts avec les gens. »

« On a tout de suite vraiment pris goût pour ce petit commerce. Le lien avec les clients est vraiment agréable. »

« On essaie de leur [les consommateurs] faire découvrir des légumes plus rares, (...) on leur raconte une histoire. »

« Après la tempête, ce sont nos clients, pas nos amis, qui nous ont proposé de l'aide pour remonter les serres. »

Concernant la vente directe, les producteurs nous ont partagé plusieurs retours d'expérience positifs :

→ Qui concernent les producteurs eux-mêmes :

- ✎ La diversification de l'offre de produits vendus à la ferme, en collaborant avec d'autres producteurs ;
- ✎ La collaboration avec un autre commerçant (cf. étal le dimanche matin devant une boulangerie artisanale) ;
- ✎ La publicité récoltée suite à une campagne de financement participatif (cf. plateforme Miimosa dédiée à la transition agricole et alimentaire).

→ Qui concernent les autorités locales :

- ✎ L'accès aux marchés (hebdomadaires), lequel pourrait dans certains cas être facilité (cf. flexibilité et prix de l'emplacement) ;
- ✎ **La distribution des chèques d'achat valables auprès des producteurs locaux** – piste qui, en terme de pertinence et de faisabilité, a été plébiscitée par les participants de l'atelier du 20 avril.

Si certains estiment que les outils de communication gratuits sont efficaces, d'autres ont également exprimé un **besoin en termes de communication et de promotion**.

Pour illustrer le propos :

« Parfois, je me dis qu'il faudrait engager quelqu'un pour faire de la com mais c'est juste impayable. »

« L'an dernier, j'ai pu engager ma compagne sous article 60 (...) elle a pu prendre en main la communication, la sensibilisation, la plateforme de vente et l'administratif. Ça m'a enlevé un poids et j'ai pu me concentrer sur le champ. »

« On aurait besoin de plus de visibilité, de professionnaliser notre communication mais c'est du temps et de l'argent. »

« On a beaucoup de visibilité mais a-t-on pour autant beaucoup de clientèle ? »

Là aussi, plusieurs pistes d'actions ont été mentionnées :

- ✎ Aider les producteurs à se faire connaître, en permettant par exemple de placer des panneaux indicateurs le long des grands axes routiers.
- ✎ Sensibiliser les consommateurs (y compris les plus jeunes), en particulier en ce qui concerne le prix et la saisonnalité et ce, bien que l'information sur la saisonnalité soit facilement accessible.

Pour illustrer le propos :

*« Il faut casser l'idée qu'acheter chez les producteurs, ça revient trop cher. »*

*« Certains s'encourent parce qu'ils ne regardent que le prix : l'argument devrait être le prix au nutriment et pas au kilo. »*

*« Quand les gens voient leurs légumes, ils ne voient pas l'immensité des variables à gérer, le travail colossal qu'on opère et on se prend des remarques : 'c'est cher', 'dans ce magasin, il y a déjà des fraises' alors que ce n'est que la saison en Espagne. Le réflexe des supermarchés est omniprésent ; le travail de déconstruction à faire par rapport aux 50 années de consommation industrielle est absolument colossal. »*

*« Des gens demandent des courgettes, des aubergines ... en hiver parce qu'ils en voient au supermarché. »*

*« On retrouve trop souvent des envies de consommation hors saison : un rayon de soleil et on veut des tomates à table, alors qu'il reste encore des produits de saison à écouler mais les gens n'en souhaitent déjà plus. »*

*« Les gens estiment qu'un fruit ou un légume est toujours trop cher alors qu'une coupe de champagne lors d'un événement saisonnier ne le sera jamais assez. Où sont les priorités ? »*

*« Quand on veut faire un truc de qualité, vraiment transparent, intègre et aussi diversifié (et ne pas seulement faire pousser les 12 sacro-saints légumes de la grande distribution), il faut se casser la tête. Il y a moyen de faire ça beaucoup plus simplement mais c'est triste parce qu'une partie du catalogue alimentaire passe à la trappe. Des clients ne savent déjà plus reconnaître des betteraves parce qu'en grande surface, elles sont vendues cuites sous vide. Par contre, des gamins rentrent dans le magasin et reconnaissent les panais. La coopérative a permis la sensibilisation (faire goûter ...). »*

*« Les gens s'imaginent qu'en allant au marché, ils achètent en direct aux petits producteurs. »*

Cela passe aussi par un rapprochement entre producteurs et consommateurs.

Pour illustrer le propos :

*« Tout le monde ici nous voit travailler comme des dingues, tout le monde sait la valeur des légumes et ne discute plus jamais la valeur des choses. »*

Lors de l'atelier du 20 avril, des éléments complémentaires ont été apportés en matière de sensibilisation : la nécessité d'expliquer les différences entre les produits locaux de qualité et les produits industriels (cf. transformation artisanale, bio industriel) et l'importance de ne pas avoir un discours culpabilisant au regard des habitants qui n'ont pas les moyens d'accéder à une alimentation de qualité.

En ce qui concerne les **autres modalités de vente**, plusieurs éléments ont été mentionnés par un ou plusieurs interlocuteurs :

- ✍ L'importance de partir de l'existant / de ne pas faire de l'ombre à ce qui existe ;
- ✍ La nécessité de sécuriser les volumes et les prix (cf. SPG, label Prix Juste ; initiatives telles que Les Petits Producteurs, Le Champ des possibles ...), notamment pour favoriser la coopération entre producteurs ;
- ✍ Le souhait de professionnaliser les structures de vente et créer un réseau de points de collecte ;
- ✍ L'opportunité de commercialiser via les magasins franchisés ;
- ✍ L'utilité d'un dispositif de régulation interne au territoire qui pourrait contribuer à « relocaliser le local ». Soulignons que ceci fait écho au concept même de relocalisation de l'alimentation, lequel peut se définir comme « un processus visant la répartition et l'implantation des différentes activités et infrastructures alimentaires dans un territoire donné. »

## Outils de transformation

*Éléments relatifs à l'échantillon des maraichers interviewés* : Parmi les maraichers rencontrés, un fait de la transformation à la ferme et un autre a pour projet de le faire. Un troisième a tenté l'expérience, avec peu de succès.

Au préalable, il convient de préciser que la notion d'outils de transformation couvre une diversité de modèles :

- ↳ La production spécifique de haute qualité pour mise en bocaux ou séchage, à la ferme (« maraicher conserveur ») ou via un transformateur spécialisé ;
- ↳ La mise en bocaux des surplus, à la ferme, via un atelier à façon ou dans un atelier partagé ;
- ↳ La transformation de 4<sup>ème</sup> gamme, via un atelier à façon ou dans un atelier partagé (« légumerie »).

Les avis des producteurs rencontrés sont pour le moins diversifiés à ce sujet : le panel oscille entre un intérêt pour la création d'un réseau de maraichers conserveurs, un intérêt à pouvoir faire appel à un atelier à façon, un intérêt à développer son propre outil à la ferme et une absence d'intérêt (ou d'avis) pour un outil de transformation.

Pour illustrer le propos :

*« C'est une manière d'apporter une valeur-ajoutée au produit, un moyen de trouver une source de revenus pour les maraichers. »*

*« C'est important d'essayer de valoriser les légumes que l'on ne sait pas vendre. Mais faire soi-même, c'est compliqué en pleine saison. Il faudrait peut-être s'organiser entre maraichers ... »*

*« C'est un secteur qui coûte assez cher en termes de matériel, de certification ... »*

*« Ça pourrait être intéressant d'avoir un façonnier (...). Je rachèterais directement les bocaux et assurerais la revente de mon côté. (...) Ça serait plus rentable que de vendre mes surplus à une coopérative. »*

*« Si quelqu'un nous achète nos légumes pour de la transformation, c'est un débouché comme un autre. (...) 3-4 personnes m'ont déjà appelé mais aucune n'est encore venue m'acheter des légumes. »*

*« Revendre à 50 cents le kilo de poireaux, je préfère les détruire au vu du temps et de l'investissement que ça nécessite. »*

*« Si un fermier à 3 enfants, avant, il devait choisir un enfant et tout remettre à cet enfant. Avec ces choses-là, un enfant pourrait reprendre une parcelle pour faire de la permaculture et un autre faire de la transformation. »*

*« Ça ne me semble pas un projet que la Région peut mettre en place : qui va prendre ses cultures et faire 40 km pour faire des bocaux et revenir chez lui ? »*

*« Pour moi, la transformation, c'est un contrôle / une inspection supplémentaire. C'est complexe aussi et ça serait me re-disperser encore plus. Dans mon cas, je préférerais m'intéresser au bouturage et au greffage (...) plutôt que de faire de la confiture. »*

*« Pour pouvoir transformer, il faut produire soi-même sinon ce n'est pas rentable. (...) C'est un métier, il faut savoir cuisiner, avoir des recettes, etc. C'est un savoir-faire. La transformation doit être une volonté propre du maraîcher. »*

*« Si c'est pour sauver des légumes, ça ne sert à rien. (...) Il faut des quantités critiques et produire pour la transformation. (...) C'est un modèle économique tout à fait différent. »*



Ainsi, par rapport au questionnement du groupe de travail quant à l'opportunité de créer un outil de transformation pour contribuer à la relocalisation des filières de fruits et légumes, les interlocuteurs rencontrés ont principalement mentionné les points suivants :

- ✎ Des atouts :
  - ✎ Apporte une valeur ajoutée au produit et le cas échéant, permet de réduire le gaspillage alimentaire
  - ✎ Propose une offre alimentaire complémentaire, facile pour les consommateurs et disponible toute l'année (qui est aussi considérée comme un marché de niche)
- ✎ Des freins :
  - ✎ Charge de travail supplémentaire, qui plus est « en saison »
  - ✎ Nécessite d'acquérir des compétences spécifiques
  - ✎ Coût d'équipement
  - ✎ Besoin de proximité géographique avec la ferme
- ✎ Des questionnements :
  - ✎ Quid du modèle, de la rentabilité des outils et du prix de revient (cf. projets non aboutis, peu de recul sur les initiatives existantes)
  - ✎ Quid du potentiel de main d'œuvre
  - ✎ Qui va « prendre ça en main » ?

## Main d'œuvre

*Éléments relatifs à l'échantillon des maraichers interviewés :* Outre la main d'œuvre familiale présente sur la plupart des fermes, 4 d'entre eux ont engagé de la main d'œuvre non familiale. L'un d'eux a réduit son volume d'emploi. Un maraicher occupait autrefois des ouvriers.

Notons que ceux-ci recourent à plusieurs dispositifs existants : Intérim, agriculture sociale, ALE, article 60, stagiaire (Forem, IFAPME), WWOOFers, coups de main ponctuels de citoyens.

En ce qui concerne la main d'œuvre, de nombreux maraichers ont pointé son coût prohibitif.

Pour illustrer le propos :

*« Au niveau du revenu, on est de l'ordre de 6 à 8 € / heure en maraichage. Donc, quand j'avais des employés, il gagnait mieux leur vie que moi. »*

*« Engager des gens, ce n'est pas envisageable, car je dois déjà me rémunérer. »*

*« Je n'ai pas d'ouvrier. Financièrement, c'est impossible. Au pire, faire appel à un indépendant quand on a un coup de rush. »*

*« La mécanisation en Belgique, je crois que c'est la solution. La main d'œuvre est bien trop chère en Belgique pour pouvoir espérer travailler avec des ouvriers ou alors il faut atteindre une certaine surface critique. »*

*« Les seuls ouvriers que je peux me permettre, ce sont les ALE. Et il faut bien les choisir. »*

Certains ont par ailleurs pointé d'autres points d'attention en la matière, au niveau des démarches et de l'information.

Pour illustrer le propos :

*« Aujourd'hui, j'ai besoin de main-d'œuvre mais je n'ai pas le temps pour gérer les contrats, savoir comment les faire, et trouver cette main-d'œuvre. Actuellement, je travaille avec les intérim. »*

*« Je n'ai jamais dû faire d'offre d'emploi mais si je devais recruter, je ne sais pas comment je ferais. »*

*« J'aimerais bien accueillir un stagiaire mais on ne m'a jamais appelé. J'attends l'appel tous les printemps mais non ... »*

A propos du profil des personnes engagés, l'un dit : *« Je me fiche de la formation des gens, quelqu'un qui veut travailler, ça me suffit amplement. »* Un autre estime avoir besoin *« d'une main-d'œuvre formée avec des personnes conscientes de la charge que représente le métier d'agriculture. Qu'elle soit formée et surtout flexible pour ne pas se retrouver le bec dans l'eau si un jour on doit retarder la plantation (...). Il faut une certitude et une fiabilité de la main-d'œuvre sur le marché. »*

Enfin, il convient surtout de souligner le fait qu'indépendamment de ces freins, les producteurs ne souhaitent pas forcément engager (davantage) de personnel :

Pour illustrer le propos :

*« Quand on a engagé, on a été déconnecté de ce qu'on faisait. (...) Je ne faisais plus de maraichage, j'étais gestionnaire des ressources humaines. »*

*« En augmentant, je me suis éloigné de mon désir de départ qui était de faire du maraichage pour nourrir des gens, de trouver du sens dans ce que je faisais. Quand on arrive à un tel niveau de charge salariale et qu'on a en plus une mauvaise année, on ne cherche plus tellement les idéaux, on cherche de l'argent. »*

*« Moi, je ne veux pas m'agrandir. Je veux juste vivre de mon métier et sortir un salaire décent. »*

Deux pistes d'action en la matière ont été évoquées au cours des entretiens :

- ✎ Favoriser le lien avec les dispositifs de mise à l'emploi (ex. CISP) ou de formation (Forem, IFAPME).
- ✎ Création d'un groupement d'employeurs (travail horticole, préparation de commandes, communication, commercialisation)

## Formation

*Eléments relatifs à l'échantillon des maraichers interviewés* : Les situations en la matière sont diversifiées (issus ou non du monde agricole et/ou formation initiale dans le domaine agronomique ou non et/ou formation continue dans le cadre ou non d'une reconversion professionnelle et/ou apprentissages en autodidacte ...).

Un maraicher témoigne du fait que les formations en maraichage se sont développées ces dernières années. La plupart des producteurs attestent de la qualité de celles-ci, même si elles sont jugées par certains géographiquement trop éloignées.

Le manque formulé vise la formation (de proximité) en matière de transformation.

Quelques éléments ont par ailleurs été pointés en matière de formation : la période des stages qui n'est pas toujours adéquate, le fait que toutes les formations ne sont pas reconnues pour donner droit aux aides à l'installation et le taux important d'abandon en cours de formation.

## Autre éléments

Au fil des échanges, d'autres difficultés ont été relayées par les producteurs :

- ✎ Des législations et normes jugées peu adaptées (ex. nouveau bail à ferme, règles Afsca, démarches et coûts des certifications ...)
- ✎ Un besoin de contrats d'assurance adaptés face aux catastrophes naturelles
- ✎ Un besoin de compostage local de qualité, bio et abordable

Pour clôturer cette section consacrée aux besoins des producteurs, nous laissons la parole à l'un d'entre eux :

*« Les besoins sont surtout financiers, c'est vraiment compliqué d'en vivre ... Une année comme l'année passée a vraiment été compliquée. J'ai un ami qui a dû arrêter parce qu'il ne s'en est pas sorti. Si cette année, on a encore une année pourrie, l'année prochaine, j'arrête aussi. Pourtant, ce n'est vraiment pas ce que je veux, j'adore ce métier. »*

## Démarche collective

Le postulat de départ du projet « Alimentation durable au Cœur du Hainaut » étant de contribuer à la transition du système alimentaire local par le collectif, nous avons questionné nos interlocuteurs sur leur éventuelle expérience au sein d'un projet coopératif et sur le regard qu'il porte sur la collaboration ou coopération<sup>26</sup> entre producteurs et/ou avec d'autres acteurs.

En effet, la coopération entre acteurs présente théoriquement de nombreux et puissants atouts. Elle permet notamment de :

- ✎ Partager les tâches et les compétences en fonction de ses forces et de ses affinités ;
- ✎ Se professionnaliser ;
- ✎ Mutualiser les capitaux et les outils ;
- ✎ Partager les risques ;
- ✎ Etre en mesure de fournir des volumes plus importants toute l'année pour par exemple répondre à un marché public ;
- ✎ Créer de la solidarité plutôt que de la compétition ;
- ✎ Bénéficier des richesses d'une gouvernance partagée ;
- ✎ ...

Cependant, lorsqu'on évoque les relations entre producteurs, nos interlocuteurs mentionnent les éléments suivants : « peu de solidarité », « peu d'entraide », « chacun pour soi », « esprit d'indépendant », « mentalité individuelle », « peu d'esprit coopératif », « frileux ».

Cela étant, les producteurs rencontrés travaillent avec leurs pairs de plusieurs manières :

- ✎ Point de dépôt pour les plants des maraichers de la région
- ✎ Achat d'une machine et plantation en commun de salades en motte
- ✎ Partage de matériel
- ✎ Coup de main occasionnel (tracteur)
- ✎ Achat groupé de graines
- ✎ Echange de légumes
- ✎ Partage du terrain et projet d'« association » (plants – production – transformation)
- ✎ Concertation entre maraichers coopérateurs (magasin)

<sup>26</sup> Parmi les définitions de ces termes, nous retenons celle-ci : Les groupes coopératifs et collaboratifs travaillent généralement en vue d'atteindre un but commun ou partagé. La façon d'atteindre le but par la coopération repose sur la distribution des tâches et des responsabilités au sein du groupe, tandis que la collaboration exige une responsabilité individuelle pour atteindre le but. In <https://www.telug.ca/tec6385/trousse/A3c.htm>

L'idée de développer, voire de s'investir dans un projet coopératif – impliquant une plus grande interdépendance entre les parties prenantes, soulève de nombreuses réserves, en raison principalement :

- ↳ de la diversité des producteurs et de la possibilité de faire émerger un modèle gagnant-gagnant ;
- ↳ du processus chronophage, incertain et potentiellement conflictuel que cela représente ;
- ↳ de l'investissement personnel nécessaire (en temps et en argent).

Pour illustrer le propos :

*« J'ai l'impression que les maraichers sont tellement différents les uns des autres, je ne vois pas très bien comment avoir une coopérative qui arrange tout le monde ... »*

*« C'est déjà compliqué d'avoir des conseils alors, créer quelque chose ensemble ... Je l'espère mais moi, je n'aurais pas le courage de me lancer là-dedans parce que c'est reparti dans des confrontations et j'ai une sainte horreur de ça. »*

*« Le problème des coopératives, c'est que les producteurs ne se coordonnent pas entre eux. En France, ça fonctionne bien car les producteurs sont suffisamment espacés pour s'entendre sur des conditions qui conviennent à tous. En Belgique, c'est plus compliqué et on revient vite à une dynamique où chacun défend ses intérêts pour pouvoir vivre. De plus, une coopérative demande rapidement beaucoup d'investissement personnel et une mise de départ pour la prise de parts dans celle-ci, ce qui n'est pas toujours évident. »*

*« Dans une coopérative, il faut une réunion avant de décider d'un bazar. Moi personnellement, ça m'énerve ce genre de truc. »*

*« Les coopératives sont des processus longs et lents, ce qui n'est pas vraiment avantageux. Ici, je suis le seul maître à bord, je peux réagir vite. »*

*« J'ai peu tendance à me dire que je vais faire une coopérative parce que ça avance lentement, il faut tenir compte de l'avis de tout le monde, ça m'embête. En attendant, on doit continuer à avancer. »*

*« Si une coopérative ne marche pas, c'est la faute de tout le monde. La coopérative me fait un peu peur. »*

*« Si j'adhère à la coopérative, non seulement je vais perdre mes magasins – parce que la coopérative va les fournir, mais un autre coopérateur pourra y vendre ses surplus. Pourquoi j'irai monter une coopérative qui risque à terme de se retourner contre moi ? »*

*« A la coopérative, chacun propose son offre et si on a les mêmes produits, on équilibre. Mais si je n'amène pas les choux raves, ce n'est pas intéressant pour moi d'amener mes fraises (...) et les autres producteurs me le reprochent. »*

*« Entrer dans une coopérative est délicat si l'on se réfère aux conditions du marché et aux conditions climatiques. Comment assurer un contrat de production si on ne sait pas honorer ses engagements ? »*

*« Pour moi, il faut un gérant motivé. Les producteurs ne peuvent pas commencer à gérer la coopérative. (...) Il faut un porteur de projet de la coopérative, on ne peut pas s'en remettre uniquement aux producteurs ou aux citoyens. »*

Certains producteurs identifient toutefois quelques atouts potentiels à une telle démarche :

*« Ça permettrait de développer des choses auxquelles je ne pense pas. »*

« Ça serait intéressant d'avoir des supports de réseautage entre acteurs, qui permettraient par exemple à un transformateur de savoir qu'il peut s'appuyer sur tel producteur qui est en phase avec sa vision. »

« Vu le prix des outils, il pourrait y avoir plus de collaborations entre les maraichers. Mais ce n'est pas évident, le motoculteur, on en a tous besoin en même temps. »

« La coopérative doit être aux service des producteurs en vue de répondre à un besoin des consommateurs. »

Quant à l'idée de développer des partenariats multi-acteurs, et plus spécifiquement public-privé, le discours des producteurs est ambivalent :

« Mettre autour de la table plusieurs producteurs avec des partenaires du projet pourrait être contreproductif si les producteurs ne sont pas dans une même philosophie de pensée. »

« Ils [les représentants politiques] ont parfois des attentes pour nous (...). Il y a un travail de déconstruction à faire. »

« Les problèmes des organismes publics, c'est qu'ils ne connaissent pas trop la chose. (...) Certains ont des rêves eux-mêmes, qui ne sont pas toujours adéquats. Parfois, dans notre domaine, il y a des gens qui improvisent, ça ne va pas, et ça coûte très cher. »

« On octroie beaucoup de subsides, beaucoup de projets dans les secteurs publics alors que ceux-ci ne sont pas concrets, ne perdurent pas ou encore n'aboutissent pas. Il serait plus utile d'octroyer ces fonds à des aides directes plutôt qu'à des intermédiaires qui ne connaissent pas le secteur et entament des projets qui n'ont pas plus de sens que ça à être mis en place. »

« Je me suis inscrit au Clic local mis en place par l'APAQ-W. Je n'ai eu aucun retour. »

« Je commence un peu à être aigri par rapport aux initiatives communales et régionales car c'est systématiquement mal géré. (...) [Invité à un marché des producteurs locaux dans le cadre d'une inauguration] On m'avait annoncé 3500 personnes ; il y avait plus d'exposants que de clients. »

« On dit soutenir les petits producteurs et on donne des autorisations à des gros projets. »

Et en même temps :

« Il faut dire que la commune se bouge quand même bien pour les producteurs. »

« L'an dernier, j'ai pu engager ma compagne sous article 60, c'était un chouette coup de pouce de la Commune. »

« Les chèques d'achat de produits locaux distribués par la Commune pendant le confinement, ça a bien marché. »

« La Bourgmestre, bouge assez bien (...), elle est à l'écoute, on se sent soutenu un petit peu. (...). Elle a déjà parlé d'essayer de créer quelque chose avec des agriculteurs du coin mais il n'y en a pas beaucoup qui se manifestent (...). »

## Partie III : Analyse stratégique des filières de fruits et légumes au Cœur du Hainaut

Sur base des éléments factuels compilés dans la première partie de la présente note, des entretiens menés avec des producteurs locaux et des échanges qui ont eu lieu le 20 avril 2022, nous analysons les filières locales de fruits et légumes de deux manières, sous forme d'une grille SWOT et au regard des axes du [référentiel wallon de l'alimentation durable](#).

### Analyse SWOT

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>✎ Qualité et diversité des produits et modèles</li> <li>✎ Disponibilité de terres fertiles (potentiel important d'extension de la production)</li> <li>✎ Formation en maraichage de qualité et savoir-faire de production</li> <li>✎ Accompagnement technique et entrepreneurial disponible</li> <li>✎ Pratiques de productions maraichères plus durables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✎ Volume insuffisant P/R à la demande (théorique)</li> <li>✎ Accès (pérenne) à la terre difficile</li> <li>✎ Coût de l'équipement</li> <li>✎ Revenu instable voire insuffisant, coussin financier souvent faible</li> <li>✎ Coût prohibitif (et manque) de main d'œuvre</li> <li>✎ Pénibilité et charge de travail</li> <li>✎ Concertation entre producteurs</li> <li>✎ Eloignement des lieux de formation, manque de formation en transformation</li> <li>✎ Communication / Visibilité</li> <li>✎ Demande variable des consommateurs et hors saison</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>✎ Volonté croissante des consommateurs pour les circuits-courts, le local, le bio</li> <li>✎ Priorité régionale, soutiens publics locaux et diversité des acteurs locaux engagés</li> <li>✎ Dynamique alimentaire naissante impulsée au Cœur du Hainaut</li> <li>✎ Expériences antérieures dans d'autres territoires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✎ Forte précarité alimentaire, habitudes alimentaires et environnement peu favorables à la santé.</li> <li>✎ Offre industrielle plus accessible</li> <li>✎ Production essentiellement destinée à l'industrie de transformation et à l'exportation</li> <li>✎ Volatilité des prix et des consommateurs</li> <li>✎ Restauration collective timidement engagée</li> <li>✎ Absence de régulation foncière</li> <li>✎ Dépendance climatique</li> <li>✎ Manque de système d'assurance accessible</li> <li>✎ Augmentation des coûts de production</li> <li>✎ Concurrence émergente entre producteurs locaux (offre similaire / prix)</li> <li>✎ Réglementation et contrôles peu adaptés (Afsca, coût des labellisations ...)</li> <li>✎ Instabilité économique</li> <li>✎ Concurrence potentielle entre territoires, projets et initiatives</li> </ul>

## Diagnostic selon les axes du référentiel wallon de l'alimentation durable

### Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut garantissent-elles la disponibilité et l'accès de tous à une alimentation durable ?

- ✎ Les producteurs du Cœur du Hainaut offrent une grande diversité de fruits et légumes de qualité. Les volumes produits sont toutefois nettement insuffisants pour répondre au besoin (théorique) des habitants. Ils sont en outre tributaires des aléas climatiques.
- ✎ Le Cœur du Hainaut dispose de nombreuses terres agricoles fertiles qui représentent un potentiel d'extension de la production. Ces terres sont toutefois difficilement accessibles pour les maraichers - qui plus est de manière pérenne, et nécessitent d'être équipées. Des communes et CPAS souhaitent apporter une réponse à cet enjeu en assurant une gestion plus proactive des terres publiques pour y accueillir des maraichers.
- ✎ Comparativement aux producteurs de grandes cultures, les maraichers semblent être moins dépendants aux intrants (cf. semences / plants, machines, énergie), à l'exception de l'eau et des serres. Leurs coûts augmentent cependant.
- ✎ Le Cœur du Hainaut est marqué par une forte précarité alimentaire. Le territoire compte cependant de nombreux lieux d'autoproduction de légumes et divers acteurs locaux (notamment dans le secteur de l'aide alimentaire) mènent des initiatives, souvent ponctuelles et/ou isolées, en faveur d'une alimentation durable pour tous.
- ✎ Considérée comme un levier d'une transition juste, la restauration collective du territoire reste timidement engagée en raison des multiples freins que rencontre ce secteur. Quelques initiatives (en construction) visent à auto-approvisionner des cuisines en légumes.

### Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut permettent-elles de contribuer à la bonne santé et au bien-être des citoyens ?

- ✎ Territoire marqué par des inégalités sociales et territoriales fortes, la consommation de fruits et légumes au Cœur du Hainaut est fortement éloignée des recommandations nutritionnelles et ce, dès le plus jeune âge. Corrélée aux indicateurs socio-économiques, la demande des consommateurs pour les circuits-courts, le local et le bio y est probablement plus faible qu'au niveau régional.
- ✎ Enjeu de santé clairement identifié par les acteurs locaux, ceux-ci portent des initiatives visant à encourager la production et la consommation de fruits et légumes (durables). La production de légumes est également un levier d'insertion sociale ou socioprofessionnelle privilégié sur le territoire.

### Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut permettent-elles de générer de la prospérité socio-économique ?

- ✎ La très majorité des fruits et légumes produits au Cœur du Hainaut est tournée vers l'exportation et la quasi-totalité des légumes produits sur le territoire sont transformés dans des industries situées en dehors du Cœur du Hainaut. De rares producteurs du Cœur du Hainaut conservent et/ou transforment leurs légumes. Les fruits y sont davantage transformés à la ferme ou par des artisans. Des acteurs locaux souhaitent créer / favoriser la création d'outil(s) de transformation.
- ✎ Le marché alimentaire local n'échappe pas à la prédominance de la grande distribution. Les points de vente des fruits et légumes locaux en circuit-court se multiplient cependant. Certains acteurs locaux voudraient encore intensifier cette évolution tandis que d'autres souhaitent prioritairement renforcer l'existant. Au niveau régional principalement, les commerces de franchise sont considérés comme un levier privilégié pour augmenter significativement la consommation de fruits et légumes locaux.

- ✎ Le territoire dispose d'une main-d'œuvre en recherche d'emploi. Le coût élevé de celle-ci, la pénibilité du travail et la faible rentabilité – surtout au démarrage, de la production de fruits et légumes constituent cependant des freins à l'engagement et à la pérennité des fermes maraichères.

### Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut permettent-elles de préserver l'environnement ?

- ✎ Bien qu'en progression, la production biologique de fruits et légumes reste marginale au Cœur du Hainaut. Comparativement aux autres types de productions agricoles, les filières maraichères semblent cependant intégrer davantage de pratiques visant à préserver l'environnement.
- ✎ La grande distribution et les habitudes alimentaires restent par ailleurs très peu durables.

### Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut permettent-elles d'offrir un niveau de connaissances et de compétences élevé en matière de système alimentaire durable ?

- ✎ Le territoire bénéficie d'une offre locale et régionale de formations en maraichage de qualité – parfois jugée géographiquement trop éloignée, et d'accompagnement techniques et entrepreneurial dans le domaine de la production de fruits et légumes durables. La formation au niveau de la transformation fait cependant défaut et le partage de savoirs et savoir-faire entre producteurs semble peu fréquent.
- ✎ Théoriquement source potentielle de complémentarité et de résilience, la diversité des modèles et des acteurs nuit à lisibilité du secteur, à la compréhension mutuelle des acteurs – au sein des filières et au sein du système, et à l'identification de levier d'actions communs.

### Les filières de fruits et légumes du Cœur du Hainaut permettent-elles de mettre en œuvre des mécanismes de gouvernance responsables et efficaces ?

- ✎ En dépit des (quelques) relations bilatérales entretenues entre les producteurs de fruits et légumes locaux, les entretiens exploratoires menés auprès de 8 maraichers locaux laissent à penser qu'il y a très peu d'échanges et de concertation entre les professionnels. Ceux-ci se disent en outre peu enclin à s'investir dans l'émergence d'une initiative collective (perçue comme chronophage, laborieuse et incertaine) et ce d'autant plus, que des initiatives antérieures se sont soldées par un échec.
- ✎ Le développement des filières de fruits et légumes locaux est une priorité pour la Wallonie et des acteurs publics locaux du Cœur du Hainaut souhaitent les soutenir. Les maraichers locaux rencontrés semblent toutefois pour la plupart relativement sceptiques par rapport aux résultats potentiels d'un partenariat public-privé. Le projet « Alimentation durable au Cœur du Hainaut » offre une opportunité pour favoriser l'interconnaissance des acteurs, nourrir le dialogue et, le cas échéant, identifier des points de convergence pour les filières du territoire.



## Partie IV : Evaluation du potentiel des pistes d'actions

Au cours de l'atelier du 20 avril, les participants ont été invités à évaluer la force potentielle des leviers d'action relevés aux cours des entretiens et leur degré de faisabilité.

Ci-dessous, pour information, les appréciations consolidées des 10 formulaires collectés. Les échanges qui en ont découlé ont été intégrés dans les sections précédentes.

	<b>Pistes d'actions</b>	<b>Force potentielle du levier</b>	<b>Degré de faisabilité</b>
1	Favoriser l'accès à la terre	+++	+
2	Soutenir l'investissement en équipement	++	+
3	Organiser le partage de matériel agricole	++	+
4	Favoriser l'installation de nouveaux producteurs	++	+
5	Développer des filières de compostage locales de qualité	++	++
6	Créer un réseau de maraichers-conserveurs, avec un outil partagé	++	+
7	Créer un outil de transformation à façon	+	+
8	Sensibiliser les citoyens (à la saisonnalité et au prix)	++	++
9	Vendre via les supermarchés	+	+
10	Promouvoir la vente à la ferme	++	+
11	Flécher les fermes à partir des grands axes routiers	+	+
12	Mieux connaître la demande des consommateurs	+	+
13	Favoriser l'accès aux marchés (hebdomadaires ou spécifiques)	++	++
14	Distribuer des chèques d'achats aux produits locaux aux habitants	++	++
15	Approvisionner la restauration collective	++	+
16	Créer un groupement d'employeurs	+	+
17	Négocier des contrats d'assurance abordables face aux catastrophes naturelles	+	+
18	Animer des dispositifs [locaux] de réseautage, de concertation	++	+
19	Promouvoir [davantage] les lieux de stages	++	++

## Annexes :

Quelques ressources pour aller plus loin :

- ✦ Filagri - [L'horticulture comestible wallonne](#)
- ✦ [Plan wallon de développement stratégique 2018-2028](#)
- ✦ Sytra - [Filière légumière wallonne](#)
- ✦ Antoinette Dumont - [Analyse systémique des conditions de travail et d'emploi dans la production de légumes pour le marché du frais en Région wallonne \(Belgique\), dans une perspective de transition agroécologique](#)
- ✦ Réseau wallon de développement rural - [Route de l'Innovation Maraîchage 2021/2022 - Documents utiles](#)
- ✦ GAL Culturalité - [Le maraîchage diversifié](#)
- ✦ Tchack - [Paroles de maraîcher.ère.s](#)

## Quelques éléments relatifs aux filières non professionnelles

En matière d'autoproduction de fruits et légumes, il existe divers types de projets. Il peut s'agir de bacs potagers, de jardins ou de vergers, lesquels peuvent être partagés (parcelles individuelles), collectifs / communautaires. Ils peuvent avoir une visée pédagogique, d'insertion sociale ou socio-professionnelle, thérapeutique et/ou intergénérationnelle. Plus qu'un lieu de production, ce sont des lieux d'échanges sociaux, de transmission de savoir, de détente et d'entraide. Certains proposent en outre des ateliers de conservation et de transformation. Quelques-uns approvisionnent également une cuisine de collectivité ou une épicerie sociale. Ils peuvent se déployer sur l'espace public ou privé.

Certains sont portés par des communes / CPAS - de nombreuses communes mentionnent d'ailleurs ce type d'initiative dans leur plan stratégique transversal, d'autres par des écoles, des institutions médico-sociales, des associations ou des citoyens. Certaines entreprises disposent également d'un potager à destination de leur personnel.

La carte interactive du RCR en recense une petite vingtaine sur le Cœur du Hainaut, auxquels s'ajoutent une quinzaine d'initiatives repérées par ailleurs.

Diverses formations à destination des jardiniers amateurs sont dispensées sur le territoire, notamment celles organisées par l'[Ecocentre Oasis](#) à Quaregnon, Dour et Hyon, [Caracole](#) à Morlanwelz, [Kréativa](#) à La Louvière, [Le Potager des Délices](#) à Quévy, [Aromatisez-vous](#) à Binche, [Graines d'ortie](#) à Mons, le CIEP Hainaut-Centre à La Louvière.

Par ailleurs, on compte également 27 sociétés / cercles hobbyistes horticoles au Cœur du Hainaut<sup>27</sup>, relevant de 3 fédérations différentes et plusieurs grainothèques<sup>28</sup> (Soignies, Strépy-Bracquegnies, Braine-le-Comte, Quaregnon, Quiévrain, Seneffe ...).

Certains acteurs font de la sensibilisation auprès des enfants (ex. le CRIE à Morlanwelz, Au Potager Malin à Jurbise, Pomme-Poire-Pêche à Ecaussines, Faites-le autrement à Frameries, IFAPME MBC à Mons ...).

De associations portent des projets d'outils de transformation et conservation communautaire (ex. Soignies en Transition, Ecocentre Oasis).

Le Parc Naturel des Hauts Pays met à disposition de ses habitants une presse à fruits sur remorque afin de valoriser leur production. Il existe par ailleurs d'autres presses mobiles (ex. présence sur le marché « Saveurs et terroir » de Dour) et l'asbl bruxelloise [Fruit Collect](#) est active sur le territoire du Cœur du Hainaut.

<sup>27</sup> <https://agriculture.wallonie.be/documents/20182/40905/Base+de+donn%C3%A9es+-+Cercles+hort+publi+09-2020.pdf/27caa916-fa1f-4b0f-a393-17cb1832f5b6>

<sup>28</sup> <http://lesgrainotheques.be/les-grainotheques/> ;  
<https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=1V8cZbXZqaKRYuCy8l9we0m5riqRtetpf&ll=50.37935485488991%2C4.122679649832279&z=10>

Il y a un « Whost » au Cœur du Hainaut, au sein d'une ferme maraîchère<sup>29</sup>. Des chantiers organisés par les Brigades d'Action Paysanne ont par ailleurs lieu sur deux fermes maraîchères du territoire (Fan(e)s de Carotte à Braine-le-Comte et A l'Orée du Bois à Ecaussines).

Enfin, soulignons la présence de divers projets d'insertion sociale par le maraîchage (services d'insertion sociale portés par des CPAS, activité maraîchère au sein d'institutions pour personnes handicapées, des projets d'agriculture sociale<sup>30</sup>).

---

<sup>29</sup> [https://www.woof.be/list/liste\\_des\\_hosts.php](https://www.woof.be/list/liste_des_hosts.php) - consulté le 22 avril 2022

<sup>30</sup> [Cap sur les métiers de la Terre](#) » porté par le CPAS de Soignies, « [Alba se met au vert](#) » à Carnières – en collaboration essentiellement avec des fermes de la Botte du Hainaut, « [Terre à Terre](#) » de la Fondation Susa, [Vaches et Bourrache](#) impliquant des agriculteurs du territoire.