

En collaboration avec Bernard Mayné – Prix Juste Producteur

PARTICIPANTS AUX TABLES

Round 1

- ✓ Alain Dieu Direction Régionale des Enseignements Mons Borinage / Athénée Provincial Jean d'Avesnes (APJA)
- √ Hélène Frippiat Apaq-W

Round 2

- ✓ Renaud Servotte Proxial (Province de Hainaut)
- ✓ Emilie Guilmin CoopESEM
- ✓ Chantal Eloin-Goetghebuer Commune d'Yvoir
- ✓ Jessika Botteau E.F.A. Trazegnies

QUELQUES CONSTATS

- ⇒ 85% des producteurs ne connaissent pas leur coût de production ; faible revenu moyen : 14.000€ annuel
- ⇒ L'agriculture est (et le sera encore quelques années) très fortement liée au marché international.
- ⇒ La moyenne d'âge des agriculteurs ne cesse d'augmenter.
- ⇒ On est autosuffisants à 220% mais principalement grâce à la Flandre.
- ⇒ La Wallonie est caractérisée par une très faible quantité d'outils de transformation.

- ⇒ Demain notre alimentation sera plus chère > est-ce que l'augmentation de prix va impacter le producteur (va-t-il oser répercuter la hausse des prix sur son produit) ou sur le consommateur ? quelle est la place des politiques sur la chaine ?
- ⇒ Le pouvoir d'achat baisse.
- ⇒ La part dédiée à l'alimentation dans le portefeuille des ménages ne cesse de baisser.
- ⇒ 42% des consommateurs achètent des produits durables, 37% orientent principalement leur choix sur base du prix même s'ils sont sensibilisés au durable, 21% ne se préoccupent absolument pas de ce qui est durable ou non.
- ⇒ Les marchés publics peuvent constituer un frein à l'approvisionnement local et durable : comment les contourner ? ou plutôt comment en faire des opportunités !

Le <u>coup de pouce « Du local dans l'assiette »</u>? C'est un levier intéressant car il permet de faire un pont au-dessus du gap entre mangeurs et producteurs. Mais quid de la gestion en fin de subvention ?

QUELQUES RECOMMANDATIONS

- ⇒ Il faut créer de la valeur ajoutée en Wallonie, créer un tissu économique varié entre les mangeurs et les producteurs.
 - ⇒ Il faut également que les producteurs wallons se regroupent (partage des risques) et évitent la concurrence par les coopératives et groupements par exemples.
 - ⇒ Il faut travailler sur la formation et l'éducation à tout âge pour changer les habitudes alimentaires.
 - Globalement, il faut appliquer la philosophie des petits pas et ne pas vouloir tout
 changer d'un coup ; commencer par un produit, puis deux...
 - ⇒ Importance d'avoir un Comité Manger Demain diversifié et actif ; il faut avoir l'équipe de cuisine et de service mobilisée sinon ça ne fonctionne pas.

QUELQUES IDÉES

- ⇒ Rendre le repas à la cantine obligatoire (ou incitation fiscale par exemple).
- ⇒ Diminuer le coût des cantines via le coup de pouce mais aussi pourquoi pas via une déduction fiscale des repas. La gratuité fait débat par le fait qu'elle pourrait véhiculer une notion d' « assisté » et ne va pas dans le sens de donner de la valeur à notre alimentation et au travail des agriculteurs-trices.
- ⇒ Instaurer un paiement en fonction des salaires (tarification sociale).

EN QUELQUES MOTS, VOICI LE RÉSUMÉ DES ÉCHANGES

