

KAIZEN

- EXPLORATEUR DE SOLUTIONS ÉCOLOGIQUES ET SOCIALES -

KAIZEN

N° 60

JANVIER
FÉVRIER
2022

ÉCOLOGIE

**KAIZEN
A 10 ANS!**

DES RAISONS D'ESPÉRER!



**EMMANUEL MACRON
QUEL BILAN ?**

JEAN-LOUIS ÉTIENNE
« ON NE REPOUSSE PAS SES LIMITES,
ON LES DÉCOUVRE »

L 13360 - 60 - F: 6,50 € - RD

BEL/LUX 7,20 € - CN TR FS
ESP 7,40 € - DOM 7,40 €
TOM 8,90 XPF
MAR 80 MAD
TUN 11,90 TND



ALIMENTATION

À LIÈGE, LA CEINTURE ALIMENT-TERRE PEINE À SE BOUCLER

C'est l'histoire d'une quête du Graal qui pédale un peu dans la semoule. Le Graal en question ? La fameuse autonomie alimentaire, appliquée à une ville belge de 200 000 habitants : Liège. Depuis bientôt dix ans, la Ceinture aliment-terre liégeoise doit en effet composer avec une forme de quadrature du cercle.

En 2012 - bien avant que le concept soit si prégnant -, plusieurs collectifs liégeois se lancent dans un pari fou : faire en sorte que les Liégeois croquent 50 % de produits locaux et bio dans leur assiette. Dans un pays perfusé par l'industrie agroalimentaire, les initiateurs du projet se donnent une génération, soit vingt-cinq ans, pour y parvenir et décident alors de créer la Ceinture aliment-terre liégeoise (CATL). L'objectif est de « démocratiser, relocaliser et décarboner le système alimentaire », selon Christian Jonet, à la tête de la CATL.

Dès 2017, la vision se décline en plan d'action, selon une logique imparable. D'abord identifier les producteurs qui travaillent en circuit court, puis récupérer des terres pour en installer d'autres, ouvrir des boutiques, soutenir des marchés, mettre au monde des coopératives de transformation et/ou de distribution, sensibiliser sans relâche les décideurs (élus, intercommunalités, entreprises), impliquer les consommateurs et rendre le tout joyeux à travers un festival, Nourrir Liège¹, comme un rendez-vous incontournable consacré aux assiettes. En l'espace de dix ans, le nombre de maraîchers bio, installés en province de Liège, double. Plus de mille nouvelles fermes sont labellisées bio en Wallonie, soit une centaine par an sur dix ans. « Rien qu'à Liège, on dénombre

512 fermes biologiques, soit 23 fermes supplémentaires installées en 2020. » Dans la ville et alentour, une vingtaine de coopératives voient le jour, quatre boutiques Les Petits Producteurs ouvrent, elles ne désemploient pas... L'équipe de la CATL s'étoffe et embauche jusqu'à sept personnes, dont François Sonnet, un ancien salarié converti en maraîcher bio, à une encablure de la ville. Sur son exploitation, Les Champs des possibles, il propose une relation directe avec le consommateur, avec des paniers à venir cueillir soi-même. Ça cartonne et son expertise fait le bonheur à mi-temps de la CATL.

UN PLAFOND DE VERRE ?

Pourtant, quatre ans après une première rencontre lors du tournage du film *Après demain*, l'équipe semble dépitée. L'élan est toujours là mais le moral en berne. La coopérative Les Compagnons de la terre [qui se voyait fournir 70 % des besoins, N.D.L.R.] est en liquidation, le chiffre d'affaires de La Coopérative ardente n'est pas au beau fixe, et même si une quatrième boutique Les Petits Producteurs a vu le jour, les salariés de la Ceinture aliment-terre liégeoise se demandent où sont les leviers à activer. « Je crois que nous avons atteint un plafond de verre, se désole Elisabeth Gruié, chargée de la communication, comme si nous

avons touché tous les consommateurs potentiellement intéressés par la démarche. Les prix de l'énergie augmentent pas mal en Belgique, on se dit que les Liégeois font des arbitrages comme tout le monde. » Et rogneraient sur leur cabas ? Une large majorité des 200 000 Liégeois préfèrent toujours les grandes et moyennes surfaces qui riment avec accessibilité, facilité, habitude. « La consommation bio ne progresse plus en Wallonie, constate Jean-Marc Michalowski de la CATL, elle stagne depuis trois ans. Grandes surfaces et magasins spécialisés représentent plus de 70 % des ventes bio en Belgique en 2020. » Même si la crise sanitaire a précipité les consommateurs vers les circuits courts, cela n'a pas duré. « Sur le court terme, certaines initiatives – coopératives, distributeurs – ont été très fragilisées, certaines ont fermé », regrette Elisabeth Gruié, qui a concocté une vidéo d'alerte post-Covid sur le sujet. « Nous avons découvert que cela concerne aussi l'ensemble des commerces en centre-ville. »

Les pouvoirs publics ont pourtant bien compris l'intérêt sanitaire, économique et environnemental à soutenir la Ceinture alimen-terre liégeoise et tous ses partenaires. Le plus délicat, comme partout ailleurs, concerne l'accès aux terres. Pour percer le plafond de verre et augmenter le nombre d'installations, priorité à la récupération de terres productives. Voilà pourquoi dans le cadre de l'appel à projets CREaFARM, la ville met à la disposition de maraîchers qui s'installent des terrains, durant dix ans. Sur un hectare, deux maraîchers travaillent le terrain les deux tiers de leur temps. Le reste est consacré à la boutique de vente directe où ils s'occupent de l'achalandage, de la caisse, de l'ouverture. Balbutiant, mais prometteur. La CATL souhaite démarcher chacune des vingt-quatre communes autour de Liège afin de grappiller les derniers hectares pouvant être rendus à l'agriculture.

MISER SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Pour booster la demande de produits locaux, rien de tel que d'aller taper à la table de la restauration collective. À ce petit détail près : à Liège comme dans toute la Belgique, la cantine n'est pas au menu de tous les enfants scolarisés. Au contraire, traditionnellement à midi, les



© CATL

écoliers consomment plutôt des « tartines » et mangent donc froid. Sur les douze mille repas concoctés chaque jour, seuls trois mille sont destinés aux écoles et aux crèches. Il faut se mettre à la place des chefs qui s'arrachent les cheveux pour faire les bonnes prévisions, gérer au mieux les stocks, éviter le gaspillage alimentaire. « On aimerait faire du 100 % durable, bio et local, d'ici à 2024, mais cela prend énormément de temps, explique Davide Acardipane, qui travaille au sein de ISO SL, intercommunale de soins spécialisés, qui abrite les cuisines collectives. « Certains chaînes comme les ateliers de transformation (légumerie), les outils logistiques et administratifs, sont encore manquants, assure Davide. En attendant, les menus sont revus, les assistants des cantines formés et la ville se sont lancés dans un vrai diagnostic du gaspillage alimentaire dans l'année à venir. » Même avec toute la volonté du monde, il y a des freins, des blocages. L'aventure est titanesque avant qu'on ne se rapproche d'une quelconque autonomie. Pour nourrir 200 000 personnes localement, il faut récupérer 100 hectares de terres par an durant vingt ans, ce qui est proprement impossible. À Liège comme ailleurs, les lotissements poussent plus vite que les poireaux qui doivent finir à la vinaigrette. ■ L. N.

1. nourrirliège.be

POUR ALLER PLUS LOIN

• catl.be