

Balade dans un autre monde

L'enquête est rapportée en deux parties fort différentes: d'abord, de manière anecdotique pour décrire les visites; ensuite de manière analytique pour faire le point sur l'état des coopératives visitées.

Balade dans un autre monde

1. La vitrine (reportage)
2. Les dessous (questions sur le fonctionnement et l'évolution, suggestions utopiques et pratiques)

Michel NEJSZATEN

janvier 2003

La vitrine

(reportage)

Préliminaires

L'alternatif au sens vague englobe pas mal de domaines de la vie quotidienne: l'alimentation bien sûr, le logement (bâtiment, matériaux, énergie, chauffage...), les soins, l'habillement, le tourisme, le financement... J'y ai ajouté ce qu'on appelle l'*économie sociale*¹ (ou *économie sociale d'insertion*²) qui, tout en étant subsidiée, se rattache à la production.

Notre "épopée" dans le monde de la viande³ nous a permis de découvrir des producteurs et transformateurs plus préoccupés par la qualité de leur travail que par la rentabilité à n'importe quel prix, et pourtant chacun sait ou se doute que le secteur de la viande est un des plus avariés (mot bien trouvé, merci). Dès lors, la tentation était grande de jeter un coup d'oeil dans d'autres domaines de la vie, de manière plus superficielle, puisque l'ensemble est vaste et demande des moyens considérables pour être autopsié (j'aurais dû placer ce mot à propos de la viande, tant pis).

Quelques données de base étaient connues avant même de démarrer la tournée:

- la faible participation des milieux populaires, surtout dans l'alimentation
- la plus grande initiative des "intellectuels" (ayant une certaine formation scolaire et appartenant à des milieux relativement aisés)
- l'évolution de la petite entreprise, coopérative ou non, en *gros machin* qui abandonne en partie les objectifs des fondateurs; plus généralement, la *récupération* de ce qui au départ sortait des sentiers battus (ex. l'agriculture biologique)

Il fallait voir tout cela concrètement pour déterminer si une autre évolution se dessinait.

Par ailleurs, en Belgique, les initiatives collectives sont plus rares que dans d'autres pays; de toute façon, des expériences importantes se déroulent en dehors de nos contrées et devraient enrichir ce qui se passe ici.

Objectifs et méthode

Une des plus grandes utopies modernes s'est achevée misérablement, sans fracas, après avoir provoqué des drames immenses, en 1989. L'objectif d'abolir rapidement les frontières, l'exploitation de l'homme par l'homme, le racisme, les discriminations avait été relégué aux oubliettes.

Mais le destin de l'Union soviétique était connu depuis longtemps. Toutes sortes de variantes éphémères (anarchisme, trotskisme, maoïsme...) ont fleuri avec plus ou moins d'ampleur, apportant parfois des contributions non négligeables, mais souffrant au fond des mêmes maux irrémédiables: les hiérarchies se reforment sous une forme bureaucratique, les valeurs du capitalisme s'imposent (rapports sociaux, produits, machines, mode de vie...).

La *pensée unique* et la mondialisation capitaliste ont pris le dessus pour régner sans partage. Mais voilà que naît une nouvelle contradiction sous forme d'une myriade d'associations petites et grandes poussant partout et rassemblant finalement, les unes avec les autres, des centaines de milliers de personnes à Seattle, à Prague, à Gênes ou à Florence. Ces mouvements sont-ils l'émanation de nouvelles pratiques et utopies ou le prolongement des anciens mouvements revendicatifs mis au goût du jour ?

On y trouve de tout.

Néanmoins, attiré par ce qui est nouveau et porteur d'un avenir différent, je me suis attardé sur ce qui me paraissait *original*: par exemple, je n'ai visité qu'une seule coopérative de type ancien, et ça s'est

¹ Définition restrictive: formation par le travail, mise au travail des handicapés...

² Voir, par exemple, "*L'économie autrement*", vol. 1, Hautes Études commerciales, Liège, 2001, p. 41-47".

³ Voir "L. MINET et M. NEJSZATEN, *Guide de la viande de qualité en Wallonie et à Bruxelles*, éd. Vivre... S, Liège, 1999".

d'ailleurs fort mal passé. Ont été laissées de côté les associations subsidiées, à part quelques-unes en *économie sociale*. Au centre de la balade, les entreprises confrontées au besoin de se tirer d'affaire par leurs propres moyens face à un environnement concurrentiel direct ou indirect⁴. Servent-elles un autre mode de vie entraînant une activité plus intense et plus indépendante ? Forment-elles un ensemble relativement cohérent, annonçant des ruptures globales ? Pourront-elles assurer un fondement solide à une autre société ?

L'enseignement, la culture, la politique... sont autant de domaines traversés par l'*alternatif*, mais je ne dispose pas de repères pour les analyser de manière critique, je suis toujours tenté de les mettre en rapport avec ce qui se passe dans les domaines économique et social. C'est peut-être une erreur, mais c'est ma limite.

Les entreprises visitées présentent quelques convergences: respect de la nature, refus d'une industrialisation destructrice de l'environnement (homme-nature), humanisme (respect des travailleurs, aide aux *défavorisés*), travail dans lequel le facteur humain reste décisif (par le nombre d'emplois, le type de manipulations, la participation). La notion de *commerce équitable* creuse aussi son chemin dans un esprit de solidarité avec le Tiers Monde. Le profit est un objectif accessoire.

J'ai effectué seul la plupart des visites, certaines avec Luce Minet; l'une ou l'autre a été menée par Luce Minet seule. Dans le reportage, le *nous* se rapporte à notre couple.

Réaffirmons à l'égard des scientifiques de tous bords que la démarche n'a pas la prétention d'être systématique et approfondie. Il s'agit bien de coups de sonde dans plusieurs domaines. Le tri a été effectué à partir d'une liste des affiliés au label Biogarantie, d'un supplément à la revue Gaël, du catalogue de Valériane 2000, de l'Annuaire Plus 2001 et du Répertoire *Biens et services solidaires* de 1999. Les critères pris en compte sont le type d'association (coopérative de préférence), le nombre de personnes employées, les objectifs (préférence aux objectifs sortant de l'ordinaire néolibéral), la branche d'activité (préférence aux domaines nouveaux). Pour la Flandre, l'objectif était encore plus réduit, visiter quelques entreprises marquantes. Hugo Baert de l'association Unitrab-Provola (Union des Transformateurs bio) a proposé quelques adresses.

Une visite et une interview ne permettent pas de connaître les points forts et les points faibles d'une entité. On est tributaire de celui ou celle qui reçoit le visiteur et qui a naturellement tendance à souligner ce qui va bien; on est aussi tributaire de sa propre vision des choses qui trie et décortique souvent arbitrairement. Comment alors ne pas pénaliser les hôtes qui sont plus francs ou plus nuancés ? En essayant d'être prudent.

À chaque visite, une partie des questions se rapportaient à des problèmes déjà perceptibles par notre expérience:

- l'évolution du bio en *bio-fric*
- le rôle de plus en plus prépondérant des grandes surfaces et des grandes entreprises dans l'alternatif
- la faible motivation et la faible participation du personnel
- une organisation du travail peu collective
- un manque de contrôle social

Alors, à quoi sert cette recherche ? Démontrer qu'une alternative se dessine, donner l'envie aux acteurs de mieux se connaître, de réfléchir ensemble aux perspectives, de s'unir pour transformer une esquisse grossière en un mouvement solide. C'est déjà trop ambitieux.

⁴ Concurrence directe: ex. plusieurs fabricants de panneaux solaires; indirecte: ex. l'alimentation biologique face à l'alimentation conventionnelle.

Liste des visites et interviews⁵

alimentation

Al' Binète, Biosphère, Natuurwinkel-Leuven, Le Temps des Cerises, Lima, CoProSain, Delemeat, Biofresh, Biomarché, Meurens, Dupont, Trois Petits Fours, Ferme de la Croix, Ferme du Hayon, Van den Eynde + (*Plantar*, Biscuiterie d'Aubel)

éco-construction

Ecobati, Naturellement, Archipel, La Bardane, CNRJ, Cherbai, Curvers International, M. Daro, M. Hauseux, ESE, M. Peters-asbl Terracota, M. Dispa, M. Fassotte, La Baraque, Pan-Terre + (Biospeedhome)

habillement

Textile et Nature

entretien

Biotop, Ecover

soins de santé

L'Oeuvre du docteur Bach, M. Danze + (Unda, La ferme de ressourcement de F. Déom-Pierret, *Omnium Mercure*.)

recyclage, déchets

La Poudrière

économie sociale

Créasol, Domaine de Beauplateau + (*1001 Choses à Faire*, *Le Gerموir*)

financement

Triodos, Credal

conventionnel⁶

FM, Soupart

tourisme

⁵ Entre parenthèses, les interviews par téléphone (qui n'ont pas toujours été corrigées par la personne questionnée); en italique, les entreprises approchées par leur site Internet ou par des documents (elles ne sont pas toujours citées dans le corps du texte).

⁶ Il s'agit d'une incursion dans des secteurs traditionnels (FM: fabrications métalliques).

L'alimentation

Notre tournée dans le monde de l'élevage nous a permis de découvrir l'existence de plusieurs courants alternatifs; nous les avons catalogués en courant *bio* et courant *label wallon* (proche du *Label rouge* français).

L'enquête actuelle a abordé plus largement le secteur de l'alimentation et, par conséquent, concerne plus la production biologique; en effet, à part le label wallon pour la viande (en période de transition avant sa disparition) et la culture intégrée en fruits à pépins, il n'y a pas d'autre alternative visible, transparente.

Rappelons brièvement que la production biologique vise un équilibre de la nature, interdit évidemment l'utilisation de pesticides et engrais chimiques de synthèse, délimite strictement l'emploi de médicaments allopathiques, etc.

Les deux courants présentaient en même temps toutes sortes d'initiatives dignes d'intérêt (respect des animaux, respect de la santé du consommateur, recherche dans le travail...) et n'avaient pas de rapports entre eux; au sein de chaque courant règne d'ailleurs le plus souvent une désunion regrettable. Les *Rencontres d'Assesse* ont été un premier pas pour lier connaissance et rapprocher les points de vue.

Nous sommes décidés à poursuivre dans cette voie de défense d'une petite production de qualité.

Commençons par un bout de la chaîne, les magasins. Al' Binète, épicerie bio au centre de Liège, est liée aux Tawes, jardin maraîcher surplombant la place Saint-Lambert et spécialisé dans la verdure. Au début, il y a quelques années, les prix du bio nous effrayaient, mais la qualité (le goût, l'absence de produits chimiques...) était tellement apparente que nous avons pris l'habitude d'acheter des légumes de saison des Tawes – au prix plus abordable pour notre modeste bourse –, du fromage et d'autres produits laitiers d'un producteur que nous avons rencontré pendant les vacances; nous profitons aussi des promotions sur les oranges, les bananes, les kiwis... Notre changement de comportement a à peu près coïncidé avec le déménagement du magasin place du XX Août. Les Tawes livrent également à Bio-Saveurs, une supérette de Rocourt spécialisée dans le frais, fondée par trois producteurs et la coopérative CoProSain. Près de là, à Lantin, se trouve la ferme-magasin bio de la famille Paque où nous avons l'habitude d'acheter leurs très bons légumes. Henri Paque, un pionnier du bio, nous a prodigué de nombreux conseils lors de nos recherches; il nous a toujours soutenus même dans nos pires aventures; il a apporté sa brouette et des légumes au Moderne pour la finale d'une pièce de théâtre, *Ça mijote!*, série de sketches sur l'alimentation; il nous a prêté son étable en bois pour une conférence de presse en plein hiver; il y avait disposé des blocs de paille pour les journalistes venus en nombre, c'est encore lui qui leur a servi de la vodka pour les réchauffer pendant que sa femme les gâtait avec une pâtisserie-maison.

Je découvre la montagne que représente l'intendance du *frais* en parlant avec le gérant d'Al' Binète; les charges sont terribles par rapport aux autres produits d'une épicerie: le frais est vite périmé, l'inventaire doit être permanent pour compléter l'assortiment et les commandes suivent sans interruption, il faut pouvoir s'adapter aux différentes saisons et aux variations de la demande (par exemple, la période des vacances est plus calme, alors que les légumes sont les plus variés et les plus abondants !), les légumes abîmés doivent être écartés rapidement grâce à une surveillance constante, les invendus doivent être casés sans tarder dans des associations caritatives ou autres... Or, le malheur est que le centre ville de Liège attire à Al' Binète une clientèle plutôt modeste qui achète généralement de petites quantités, parce que le manque de parking dissuade un public susceptible de remplir de grands sacs.

Hugo Baert, un des animateurs de l'association Probila-Unitrab (Les transformateurs *bio*) m'a envoyé dans plusieurs endroits de Flandre; il m'a expliqué qu'à Leuven (Louvain), un magasin bio se débrouille fort bien avec le *frais*. Tous les chemins mènent à Leuven quand on revient à Liège après une virée dans le pays et l'occasion s'est présentée au retour d'une visite à l'usine Lima à

Al' Binète

place Cockerill, 18, 4000 Liège.
Tél. 04 2212516,
du mardi au samedi de 10h à 18h.
Interview d'André Lebrun le 18/3/2002
(extraits).

"Al' Binète est une coopérative (scrl). Nous assurons tous les stades, de la production à la consommation.

1) Production aux Tawes: un cultivateur et des stagiaires (sur 3 ha, deux cultivateurs, c'est trop) produisent certains mois, mais d'autres mois sont creux, car il n'y a pas de serre chauffée. Production: salades, choux principalement; pas de racines, le terrain est inadapté et il faudrait de l'outillage.

2) Marchés (Huy le vendredi, Verviers le samedi): Philippe s'en occupe, aidé par des étudiants et un collaborateur.

3) Magasin: 3 personnes (un temps plein, deux temps partiels)".

Bio Saveurs

chaussée de Tongres, 412 4000 Rocourt
(Liège). Tél. 04/2460004,
mardi, mercredi, jeudi de 10h30 à 18h30;
vendredi 9h30 à 20h; samedi de 9h30 à 18h30
(découpe boucherie vendredi et samedi)

Ferme à l'Arbre

rue de Liège, 39 4450 Lantin.
Tél. 04/2633363,
jeudi et vendredi de 9h à 19h; samedi de 9h à 16h30

Natuurwinkel-Vrouw Holle

Natuur Winkel - Vrouw Holle (Bio Shop)
Craenendonck, 5 3000 Leuven. Tél.
016/236718, FAX 235563. Interview de
Micheline De Dapper le 12/6/2002 (extraits).

"Cela fait 18 ans que je prends des produits bio. Nous sommes spécialisés dans les aliments frais que nous recevons tous les jours de Biofresh: légumes, fruits, lait, fromages... Pour nous, c'est le plus important. C'est là que nous offrons le plus de services et que nous avons le plus de personnel, c'est le *bouquet* du magasin. Nous allons bientôt dédoubler l'espace du frais pour être à l'aise. Les aliments représentent 80% du chiffre d'affaires, les produits d'entretien et les compléments alimentaires 20% environ. En septembre, nous serons 100% bio sous le label Biogarantie.

Nous travaillons avec 9 personnes presque toutes à plein temps. Mon mari et moi faisons des journées de 7 h à 23 h. Quand je connais une petite firme sous label Biogarantie, je la préfère toujours.

Je participe à Bio-Shop qui regroupe 36 magasins, centralise les fournisseurs et a passé des accords avec eux. Ce sont les épiciers qui s'en occupent le soir. Un secrétariat de 3 personnes est financé par un petit % sur le chiffre d'affaires;

Maldegem. Nous débarquons à l'improviste dans le magasin, une supérette Natuurwinkel, et nous sommes aussitôt reçus avec beaucoup de cordialité par la *patronne*. Celle-ci est passionnée par le *frais* et recherche des petits producteurs dans les deux régions du pays. Elle nous explique que sa clientèle est si nombreuse et si variée que l'écoulement du *frais* ne présente qu'un minimum d'invendus. Elle approvisionne notamment un groupe important de végétaliens; elle-même ne semble pas attirée par la viande, n'envisageant à l'avenir qu'un petit rayon *poissonnerie*. La réussite est frappante, au contraire de Liège. Est-ce dû à des résidents appartenant à des milieux différents ?

Nous lui posons aussi des questions sur Bio-Shop qu'elle a contribué à mettre sur pied. Bio-Shop est une association qui concentre les commandes de plusieurs produits pour 36 magasins spécialisés et qui dispose d'une ligne de production avec des Hollandais pour conditionner des céréales et d'autres produits de base du même genre.

En quelques années, le Brabant wallon a connu une explosion d'initiatives alternatives dans tous les domaines. La proximité de Bruxelles et l'implantation de Louvain-la-Neuve ont donné un coup de fouet *intellectuel* à une région autrefois agricole et industrielle.

Courant de marché en marché, Philippe Charlier, le fondateur de Biosphère, a investi dans des camions et camionnettes avant de se rendre compte qu'il ne parvenait pas à rembourser les dettes, alors que les ventes augmentaient. Changeant de cap, il s'est installé dans un ancien bâtiment (un garage Peugeot, m'a-t-on dit), à Dion-Valmont; le magasin ressemble à un Colruyt, un genre de dépôt, vaste et offrant une large gamme de produits bio. Deux jours par semaine, un boucher de CoproBio (le département bio de CoProSain) sert au détail. Le personnel est motivé, il doit en effet pouvoir expliquer pas mal de choses, vu la variété de l'offre, et le service est dès lors meilleur que dans les grandes surfaces, on peut poser des questions...

Sur les hauteurs de Liège (Laveu), le magasin Le Temps des Cerises a démarré son histoire avec les groupes d'achats. Il pose d'ailleurs le problème des relations entre les groupes d'achats et les commerces spécialisés. Les personnes qui s'en occupent ont une longue expérience et sont compétentes. Une centaine de coopérateurs reçoit une ristourne annuelle et est fidèle; la clientèle vient parfois de loin, profitant de l'accès aisé en voiture (la voiture n'a pas que des désavantages, mais c'est une autre question).

il s'occupe des accords avec les fournisseurs, du journal, de l'info...; par exemple, il a informé rapidement sur les problèmes du miel, de même sur les produits nouveaux, les promotions... L'accent est mis sur le bio et les produits frais.

Nous avons évolué. Bio-Shop est devenu plus commercial et propose aussi des produits de réforme (*naturels*); mais avec les crises comme celle de la dioxine, les gens veulent du bio et n'aiment pas être confrontés avec deux sortes de produits. Malheureusement, certains ne regardent que le prix.

Bio-Shop a aussi une ligne de production de produits de base (céréales...), dont la qualité se rapproche de celle de Lima et qui grandit. Les fournisseurs paient aussi quelques % et livrent à tous les magasins (nous avons une réduction selon les quantités achetées)."

Biosphère

Bd du Centenaire, 8 1325 Dion-Valmont. Tél. 010/243441, FAX 010/226624, e-mail info@biosphere.be, ouvert du mardi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 8h à 15h; boucherie bio: mardi et vendredi. Interview de Philippe Charlier, le 16/5/2002 (extraits).

"J'ai la chance d'avoir une clientèle aisée. Les asperges à 9 € se vendent; au marché, non. Mais la clientèle est consciente. Quand je vais dans le magasin, les clients viennent me poser toutes sortes de questions, mais je n'ai pas toujours le temps de leur répondre pour ne pas négliger mon travail; je les renvoie alors au vendeur. Cette nuit, je vais acheter trois, quatre sortes d'oranges, je vais les goûter et expliquer ensuite aux clients quelles sont les différences.

J'ai quatre employés (non en temps plein), chacun a des responsabilités. Chacun devrait être capable de tout faire, sauf le secrétariat dont j'ai la charge."

M. Van den Eynde

Kerkstraat 14 2560 Nijlen. Tél. 03/4818176, FAX 03/4111253. Interview le 10/6/2002 (extraits)

"Producteurs: 3 pour les boeufs, 1 pour les porcs, 1 pour les moutons et 1 pour les poulets. Je vends de la viande bio depuis 15 ans, j'étais le premier boucher bio. C'est une société privée (sprl) avec 6 personnes employées, plus ma femme et moi. Un autre boucher travaille quatre demi-jours à la ferme-magasin Dobbelhoef et le reste ici. Je me contente de ma boucherie et d'un comptoir dans la ferme où ça marche bien." (*Dobbelhoef, Goorstraat, 43 2970 Schilde. Tél. 03/3830782, FAX 03/3852746, le mardi de 8h30 à 12h30, le jeudi e 13h30 à 17h30, le vendredi de 13h30 à 19h, le samedi de 8h30 à 12h30.*)

Un des premiers bouchers bio, ayant d'ailleurs acquis une certaine célébrité et gagné toutes sortes de prix pour ses charcuteries, se trouve en Flandre, c'est M. Van den Eynde. Il s'est essayé dans le commerce de gros; noyé par le travail, il a battu en retraite sur sa boucherie de Nijlen et le comptoir de la ferme-magasin Dobbelhoeye. Quand je lui ai rendu visite, il était inquiet, parce que l'organisme de contrôle venait de lui interdire la vente de charcuteries non bio, comme le jambon – un créneau auquel il tient beaucoup –, après l'avoir toléré pendant des années. Comment préparer un jambon bio qui ne devienne pas gris ? J'ai joué le rôle d'intermédiaire en demandant la recette de Coprobio qui avait été confronté à la même sanction, mais je ne sais pas si M. Van den Eynde l'a essayée.

Remontons la filière. Les magasins se procurent leurs marchandises (ou une grande partie de celles-ci) chez des grossistes. Côté francophone, on connaît mieux Biomarché, une coopérative créée pour les premiers magasins bio.

Biomarché a grandi et sa réputation n'est plus tout à fait la même depuis que l'entreprise a changé de propriétaire et qu'elle s'est orientée principalement vers la fourniture aux grandes surfaces. Rien de tel qu'une visite pour en savoir plus. Les responsables sont fort occupés, je dois leur communiquer des explications sur le projet et une liste de questions. Ça marche, un rendez-vous est pris. En route pour Sombreffe. Dans le dédale des visites, c'est la première entreprise non artisanale, qui n'est pas non plus une grosse boîte. Elle est installée depuis quelques années dans un zoning industriel, comme bien d'autres entreprises (Trois Petits Fours, Lima, Ecobati, ESE...). Le décor n'est pas champêtre, l'agriculture bio ou naturelle n'en constitue pas l'environnement. C'est aussi une première rencontre avec des managers flamands – ils dirigent Biomarché. Comme j'ai pu le constater ultérieurement, mes interlocuteurs flamands emploient un langage direct, sans arrière-pensée idéologique. Pour eux les choix sont concrets et ils ne manifestent pas de regret s'il leur faut abandonner l'un ou l'autre rêve de leur jeunesse. Quand Delhaize avec sa centaine de succursales s'est adressé à Biomarché pour obtenir du frais en bio, la tentation a été trop grande. L'assurance d'un accroissement considérable du chiffre d'affaires et d'une large publicité pour la production biologique a sans doute bouleversé l'objectif initial de servir essentiellement les magasins spécialisés. 85% du C.A. est dû aux grandes surfaces, 14% aux magasins spécialisés. Le grand bâtiment est divisé en deux sections; une partie est aménagée pour alimenter les grandes surfaces: dépôt, chaînes d'emballage (pour les salades examinées et emballées une à une sur un plan de travail humidifié, pour les carottes calibrées ensachées automatiquement par kilo, etc.); les magasins spécialisés reçoivent des caisses placées dans un dépôt, sans autre conditionnement. Le personnel est

Le Temps des Cerises

rue du Laveu, 20 à 4000 Liège. Tél. 04/2520700, FAX 04/2543964, le lundi de 12h à 18h30, du mardi au vendredi de 9h30 à 18h30, le samedi de 10h à 18h. Interview de Micheline Halleux, 7/2002 (extraits).

"Le Temps des Cerises est né en 87. La forme juridique de coopérative a permis de mettre dans le coup plein de monde, alors que l'initiative était portée par quelques personnes seulement. Nous sommes à 165 coopérateurs; une vingtaine seulement a quitté, soit des décès, des déménagements, des gens devenus trop âgés. La coopérative est une force, avec un réseau de clients fidèles. De milieu social moyen à élevé, professeurs, médecins; des jeunes qui n'ont pas beaucoup d'argent mais sont décidés pour le bio; des gens âgés, pas toujours avec de grosses pensions, mais pour qui la saveur est prioritaire; des artistes sans gros revenus, mais culturellement avancés. Nous faisons tout pour ne pas avoir la réputation d'un magasin de luxe. L'assortiment est assez complet, y compris dans le non alimentaire recherché (argile, cosmétiques, quelques compléments, papeterie, cadeaux) et les prix sont corrects. Il y a une ristourne de 10 % sur les caisses entières, pour favoriser les familles nombreuses. La qualité gustative est prioritaire: j'ai goûté tout ce que nous vendons, j'ai une expérience personnelle des produits. Par rapport aux grandes surfaces, la spécificité réside dans le conseil et dans... l'impalpable."

Biomarché

rue de la Basse-Sambre, 24 5140 Sombreffe. Tél. 071/823100, FAX 071/823109. Interview de M. Van den Broeck le 15/3/2002 (extraits).

"C'est une coopérative, qui appartient maintenant à un groupe américain présent à la Bourse Nasdaq. Avant, c'était Philippe Pluquet qui avait le plus d'actions, puis Philippe Woitrin de Lima."

"Sur base d'une réflexion stratégique et des différents contacts en cours, nous avons pris la décision de nous intégrer à 100% dans le groupe Hain Celestial. Ce choix nous semble être la meilleure garantie pour la pérennité de ces deux belles aventures, Lima, commencée en 1957, et Biomarché, en 1987." (feuille d'information)

"Le choix des fournisseurs est une longue histoire. Nous préférons des fournisseurs qui sont plus près, pour avoir moins de transport, et c'est plus écologique. Mais en Wallonie, il y a peu de maraîchage. Donc, nous nous adressons à Atalanta en Flandre, etc. Il faut aussi tenir compte que certains terrains conviennent mieux pour la culture biologique:

conscientieux, me raconte mon hôte, mais pas imprégné par l'esprit *bio*; cette situation est d'ailleurs fréquente dans les entreprises dépassant le stade de la petite entreprise familiale ou de la *coopérative des copains*⁷. Les marchandises stockées à Biomarché proviennent de partout, du plus près au plus loin, selon la saison et le type de produit: priorité à la proximité, puis de plus en plus loin jusqu'à d'autres continents, c'est le bio adapté à une forte demande, aveugle aux implications du travail et du transport. Devant les explications du directeur, un passionné du bio, convaincu d'avoir des produits de qualité irréprochable, je n'ose avouer que nous n'achetons presque pas de légumes et de fruits dont nous ne savons dans quelles conditions ils ont été cultivés, que ce soit au Delhaize ou dans une épicerie; à plusieurs reprises, nous avons acheté des choux et des carottes sans goût, indication d'une qualité inférieure.

Paul Beghin, chargé des relations extérieures de l'organisation Wervel⁸, m'a présenté à Hugo Baert, un des animateurs de Probila-Unitrab (Transformateurs des produits bio) et de Bioforum (qui rassemble tous les acteurs du bio). Hugo Baert m'a aidé dans le choix de quelques entreprises flamandes à visiter. Il m'apprend qu'un grossiste important ne fournit que les magasins spécialisés et refuse les grandes surfaces. Un rendez-vous est obtenu sans difficulté avec un des responsables de Biofresh. C'est dans un grand entrepôt que toutes les caisses sont préparées pour les magasins spécialisés; j'apprends en même temps que Biofresh a une *plate-forme* à Alleur pour desservir la Wallonie. Biofresh résulte de la fusion de plusieurs grossistes pionniers du bio. Pour le moment, aucune grande surface n'est cliente. Même les appels des supérettes bio de Colruyt et de Delhaize restent sans effet. La considération invoquée n'est évidemment pas politique ou philosophique, comme ce serait le cas en Wallonie, mais elle est très pratique: l'objectif des grandes surfaces est d'évincer les distributeurs indépendants pour assurer elle-mêmes la fonction; de plus, leurs commandes sont irrégulières, les paiements tardifs... Voilà pourquoi Biofresh mise sur les magasins spécialisés et regrette que ceux-ci ne comprennent pas bien l'urgence de se serrer les coudes (et donc de commander en priorité chez des distributeurs indépendants des grandes surfaces). Dans les locaux, la presque totalité des produits proviennent de la CEE, rarement au-delà.

⁷ Je vise par là l'association de 4 à 6 personnes, des amis, des connaissances, pour construire une coopérative. Dans ma balade, j'en ai rencontré quelques-unes (Archipel, La Bardane...).

⁸ Wervel: Werkgroep voor een rechtvaardige en verantwoorde landbouw (groupe de travail pour une agriculture équitable et responsable).

CoProSain est plus qu'un distributeur de viande et accessoirement de légumes, farine et fruits. Il gère plusieurs magasins (épicerie-boucherie) de produits *naturels*, portant les labels de qualité wallon ou de Biogarantie et tient des échoppes dans de nombreux marchés. CoProSain est une vieille connaissance, puisque nous lui achetons notre viande et une partie de l'épicerie depuis 1987-88, par l'intermédiaire d'un groupe d'achats. Environ 40 producteurs regroupés dans la coopérative Agrisain livrent à CoProSain qui possède à côté de l'abattoir d'Ath un nouvel atelier de découpe, des locaux pour préparer la charcuterie et des bureaux; environ 60 personnes y sont employées. Nous avons suivi de près l'évolution d'un magasin avec atelier de découpe en entreprise relativement importante. Comme nos rapports sont cordiaux, nous en profitons pour élargir nos investigations en rencontrant plusieurs responsables de secteurs différents; en 1999, nous avons visité les nouveaux bâtiments, rencontré quelques producteurs et interrogé le responsable de la gestion. Trois ans plus tard, nous découvrons une situation fort contradictoire. En bien, un redressement financier après quelques années difficiles provoquées par le gros investissement exigé pour les nouveaux locaux⁹, une amélioration des exigences des cahiers des charges, donc de la qualité, en concertation avec les producteurs. En moins bien, une partie du personnel embauché manque de motivation et suit le nouveau délégué syndical dans une attitude revendicative apparemment exagérée, l'*esprit CoProSain* ne traverse pas toute l'entreprise. Bref, la même histoire se reproduit lorsqu'une petite entreprise devient grande. L'équipe dirigeante va de l'avant, sans être bien suivie par l'ensemble du personnel. Si les contraintes économiques sont trop fortes, c'est l'équipe dirigeante elle-même qui risque de perdre pied. Problème complexe, sans solution toute faite (voir la deuxième partie), révélant immédiatement que l'aspect social de l'alternative est limité. Pourtant, le personnel est bien traité, considéré avec respect, sans comparaison aucune avec nombre d'entreprises privées où le haut de la hiérarchie est dictatorial¹⁰. L'arrière-fond de ces obstacles relève des limites du développement de la société, nul ne sait encore comment les surmonter. CoProSain reste cependant un pôle pour une agriculture de qualité à finalité sociale, auquel nous sommes fort attachés.

Dans la série des entreprises *mixtes*, qui vendent du conventionnel et du *bio* ou des produits dits *écologiques*¹¹,

⁹ D'autres entreprises qui s'agrandissent ont le même problème (Trois Pe
¹⁰ Dans notre société, il faut légiférer pour protéger le personnel de la ma
harcèlement sexuel au travail.

¹¹ Le sens qu'on attribue au mot *écologique* devrait être précisé: pour simpl

Il ne faut donc pas être moins cher, mais offrir autre chose. Exemples: le lai
grasses, mais le nôtre en a plus. Le lait de Delhaize a le label Eko, alors que
n'est pas *homogénéisé*. Nos crêpes sont fabriquées avec des œufs frais, les a
Nous avons une gamme de 1.500 à 2.000 produits, c'est un maximum. L
Sinon, nous avons de gros importateurs spécialisés (il y a de plus en plus de
Environ 35 personnes sont employées."

le Sud-Tyrol a un microclimat favorable à certaines productions, ce qui influence notre choix. En Hollande, les prix sont plus bas, car le bio est plus répandu, les exploitations plus grandes, nous ne perdons que sur le transport. Nous avons aussi des normes élevées à respecter pour le calibrage des produits pour les supermarchés.

Nous analysons nous-mêmes une série de produits pour trouver des résidus; c'est rare d'en trouver, car nous sommes en liaison avec les fournisseurs, parfois depuis 15 ans. Il est prévu de mettre le nom du producteur sur l'étiquette.

45-50 personnes travaillent à Biomarché. Tout change tellement vite. Nous essayons de travailler de façon honnête avec les clients, les fournisseurs et le personnel. Nous travaillons en bio, dans une espèce de niche, en essayant de satisfaire le client et dans l'esprit du *fair trade*. Je n'ai pas peur de l'avenir."

Biofresh Fortsesteenweg, 40 2860 Sint-Katelijne-Waver. Tél. 015/560160, FAX 015/558461, e-mail info@biofresh.be, site Internet biofresh.be. Interview de Dirk Thienpont, responsable d'achats Produits frais, le 10/6/2002 (extraits).

"Biofresh résulte de la fusion, en septembre 1997, de trois entreprises de distribution de frais qui avaient 20 à 30 ans d'âge. Les priorités sont le frais et les magasins naturels du pays: nous avons abandonné l'exportation malgré un chiffre d'affaires important de 200 millions.

En 2001, l'entreprise a été vendue à un groupe formé par une famille flamande qui veut investir dans le bio. Ce sont des particuliers dont le but est de bien placer l'entreprise dans le marché du frais en Belgique. C'est une société anonyme. La logistique a été fort développée et nous sommes devenus les meilleurs dans le frais bio. Les commandes arrivent avant 14 h et elles sont prêtes le lendemain avant 9 h du matin. Le frais comprend fruits, légumes, viande, volaille, plats préparés, lait, yaourts, fromages...

Nous ne livrons pas aux grandes surfaces, ce n'est pas notre clientèle. Leurs commandes sont plus irrégulières, les paiements plus tardifs, pas de livraison de nuit... Mais une discussion se déroule à cause de Bio-Planet et de

Delemeat

Overleiestraat, 126B 8530 Harelbeke. Tél. 056/719721, FAX 056/710776 e-mail delemeat@skynet.be. Interview de M. Stephan Lerouge le 11/6/2002 (extraits).

"En 1997, j'ai vendu de la viande bio sous le contrôle d'Ecocert et de Blik. Le boeuf et le porc, c'est du bio, la volaille aussi mais elle arrive emballée; je vends peu de veau bio. En conventionnel, je ne vends que de l'agneau et du veau.

Delemeat est un grossiste en viande. Le directeur Stephan Lerouge consacre plus de temps au bio, alors que c'est le conventionnel – pas n'importe quel conventionnel, s'empresse-t-il de préciser – qui rapporte. La viande bio est encore une mauvaise affaire, rarement avantageuse. Trop peu de bouchers en bio, viande assez chère, clientèle potentielle se tournant vers le végétarisme, trop d'offre, les raisons ne manquent pas pour expliquer ce qui a l'allure d'un échec provisoire.

De la distribution, remontons à la production. Après nos nombreuses visites aux agriculteurs pour préparer le *Guide de la viande de qualité*, nous nous contenterons de rejoindre la ferme du Hayon au terme d'une marche pendant les vacances. Cette ferme bio jouit d'une certaine réputation parmi une partie de la gauche pour ses prises de positions généreuses. Plus prosaïquement, nous apprécions ses fromages. Par ailleurs, nous craignons que sous prétexte d'hygiène, ces fromages comme beaucoup d'autres, soient standardisés, aseptisés (c'est le mot exact), au point d'être exempts de qualités gustatives et nutritionnelles élémentaires; encore un combat à mener. Notre visite survient peu après le départ de plusieurs fondateurs, obligeant ceux qui restent à *boucher les trous* vaille que vaille. L'expérience communautaire¹² n'est pas encore concluante: un seul agriculteur, entouré de plusieurs aidants plus ou moins réguliers et faisant appel à un renfort extérieur pour certains travaux. À côté, un gîte, des séminaires, des fêtes, des réunions font de la ferme du Hayon un carrefour. À revoir bientôt.

Le pain et la pâtisserie sont aussi des domaines où la qualité peut s'exercer et marquer sa différence. La Ferme de la Croix a déjà une longue existence. La visite se déroule à une *Porte ouverte* consacrée aux énergies renouvelables. La boulangerie s'est installée récemment dans un nouveau bâtiment construit avec des matériaux écologiques. Elle est à l'arrêt pendant la visite. On voit les quatre grands fours à bois et on peut déguster des pâtisseries sans additifs bio ou non bio. De nombreux magasins de la région sont approvisionnés par la Ferme de la Croix; leurs pains à la levure ou au levain n'ont rien de commun avec la *mousse artificielle à base de farine* que la plupart des boulangeries et des grandes surfaces vendent sous l'étiquette de "pain". Dès qu'on s'habitue à du pain sans additif¹³, il n'est plus possible d'avalier autre chose. La Ferme de la Croix privilégie les magasins spécialisés et se tient à l'écart des grandes surfaces.

¹² Chacun a une chambre et un revenu, la cuisine est commune, les tâches sont réparties.

¹³ Chaque produit bio ou écologique mériterait d'être comparé avec un équivalent conventionnel. Par exemple, votre pain habituel est bourré d'additifs comme des émulsifiants, un truc pour que la pâte ne colle pas, un antioxydant, etc.

Ferme du Hayon, Sommethonne, 108 à 6769 Meix-devant-Virton. Tél. 063/579080, FAX 063/576433. Interview de Marc et de Françoise, le 13/7/01 (extraits).

"L'objectif de la coopérative est de nourrir 100 familles et de vivre de l'agriculture. La place de l'agriculture est de nourrir la population; c'est pourquoi nous cultivons et élevons ce qui est nécessaire pour avoir des pommes de terre, des céréales, du lait, de la viande. Nous voulons organiser la ferme pour vivre de manière autarcique avec les familles.

La production est biologique. Les bêtes sont nourries avec les produits de la ferme (nous achetons un peu de foin et de paille). Au départ, c'était une autogestion de type communautaire. Depuis la crise (le départ de quelques membres), nous avons défini trois types d'activités distinctes: l'activité économique, communautaire (ce qui concerne l'habitat) et une asbl Les Hayons (pour l'accueil, les échanges et l'action citoyenne). Avant, tout était mélangé et en travaillant 60h/semaine, nous avions des problèmes. Un autre projet est d'encadrer des jeunes en difficulté.

Ici, c'est une région herbagère, le plus important, ce sont les ruminants. Sur les 50 ha, 43 ha servent aux ruminants. Les cochons servent d'usine de recyclage, c'est la place du porc (petit lait, déchets de pommes de terre, mais nous achetons de la farine en complément). Il y a 18 vaches laitières, 20 vaches allaitantes sur un total de 90 à 110 bêtes au total.

La viande constitue environ 40% du chiffre d'affaires: les céréales et les pommes de terre environ 10 %; les gîtes environ 10 % (ces chiffres ne tiennent pas compte des primes).

Les prix sont fonction des produits courants (nous comparons les prix)."

Ferme de la Croix, rue de Villers, 22 4520 Wanze. Tél. 085/250019, FAX 251059, e-mail fermecroix@busmail.net.

Interview le 9/3/2002 lors de la journée sur la récupération de l'énergie (extraits).

"Au départ, c'était une coopérative, qui est devenue une société privée (sprl). La coopérative ne fonctionnait plus, elle était plus une perte de temps pour les 3 associés. 12 personnes travaillent à la boulangerie (10 équivalents temps plein).

Les ouvriers viennent pour leur travail, ils ont une grande conscience professionnelle; d'ailleurs, le travail est exigeant et nécessite six mois de formation tellement il est différent des autres boulangeries (non bio). Mais peu mangent le pain qu'ils fabriquent.

Nos produits ont le label Biogarantie. Le cahier des charges admet 5 % de produits non bio, mais en cherchant bien, on trouve tout en bio. Dès lors, tous nos ingrédients sont bio.

En bio comme en conventionnel, on peut travailler bien ou mal. On peut aussi introduire des additifs autorisés, comme la lécithine de soja et des arômes, on peut obtenir des produits moins nutritifs et de moins bon goût."

"Un bâtiment *bio* – quelques-unes de ses caractéristiques:

Les murs extérieurs et intérieurs sont des blocs silico-calcaires ou d'argile cuite. Pas de couvertures de sol en revêtements synthétiques; matériaux d'isolation essentiellement naturels (minéral ou végétal); peintures, vernis et produits d'imprégnation du bois naturels et non toxiques. À l'étage supérieur, un échangeur et une pompe à chaleur pompent l'air chaud montant des fours (35°) et réchauffe l'eau dans deux ballons; l'un sert pour les besoins courants en eau chaude et l'autre sert pour les radiateurs; tous les besoins thermiques du bâtiment sont ainsi couverts, pas besoin de chaudière ni de boiler. Pour un kW de consommation, la pompe à chaleur fournit 5-6 fois plus d'énergie.

Bonne isolation thermique des sols, de la toiture et des murs extérieurs. Le conditionnement d'air n'est pas nécessaire.

Éclairage: bonne orientation du bâtiment pour favoriser l'éclairage naturel.

Le lagunage est prévu sur l'avant du bâtiment, pour toutes les eaux usées. C'est une sorte de piscine remplie de gravier et de plantes (des iris, des joncs... dont les racines servent de filtre): en surface, on ne voit donc que du gravier et des plantes. Le liquide aboutit dans une petite mare, avant d'être envoyé à l'égout.

Une citerne de 10.000 litres recueille l'eau de pluie pour les nettoyages extérieurs, arrosage, lessive..."

"Vis-à-vis des grandes surfaces, nous sommes d'accord de les fournir si nous pouvons avoir une relation commerciale équilibrée, mais tant que nous sommes une toute petite entreprise, nous ne voulons pas non plus dépendre d'elles. Nous avons été sollicités à plusieurs reprises et nous avons refusé. Depuis, nous fournissons Bioplanet de Colruyt, qui nous achète au même prix que les autres clients; c'est une petite *grande surface*, mais spécialisée en bio. Nous avons également mis sur pied, en association avec d'autres producteurs bio wallons, une superette bio, Biosaveurs, située à Rocourt, dans la banlieue de Liège."

Le pain n'est pas une mince affaire du point de vue commercial. Des détaillants se plaignent que la marge bénéficiaire est étroite pour un produit rapidement périmé; certains épiciers prennent des commandes et ne présentent plus de pains dans les rayons. Pourtant, un pain bio se conserve une semaine, mais malheureusement, la mode est au pain frais et donc au gaspillage. Beaucoup de consommateurs bio ont fait un petit pas dans une meilleure direction, sans pour autant sortir de l'ornière.

Pour préparer les pâtisseries et d'autres produits sucrés en bio, on n'utilise généralement pas du sucre de betterave ou de canne, rare et coûteux, mais des matières sucrantes issues de céréales spécifiques.

Meurens Natural est une petite société familiale installée à Herve dans les bâtiments d'une ancienne siroperie, dont le matériel a également été repris en partie pour la nouvelle production. Cette industrie est entourée d'habitations privées. Le voisinage est respecté (bruit, pollution...), de même que les travailleurs

(ambiance familiale, horaires souples, sécurité...). Cela va de pair avec le souci de la qualité du produit. Un cas à part ?

Les Trois Petits Fours proposent de nombreuses préparations bio sucrées (pâtisseries) et salées (quiches...) livrées à des grandes surfaces, surtout Delhaize. Les débouchés restent insuffisants en regard des capacités de production récemment augmentées par de nouveaux investissements. J'ai apprécié la combinaison d'un appareillage moderne et d'un savoir-faire artisanal. Par exemple, la préparation des pâtes reste à peu près manuelle pour obtenir un bon résultat, alors qu'une machine prend en charge une opération répétitive (verser toujours la même quantité de chocolat), qui risquerait, si elle se déroule sur une grande durée, d'entraîner un handicap pour le travailleur. Ces préoccupations explicites dans le choix du machinisme méritent d'être connues et soutenues, car elles prennent en compte le social d'une manière plus approfondie qu'à l'accoutumée.

Meurens Natural, rue des Martyrs, 21 4650 Herve. Tél. 087/693340, FAX 087/693341, e-mail sipal@meurens.com, site Internet meurens.com. Interview de M. Patrick Meurens, 1/2002 (extraits).

"Nous travaillons de manière *artisanale* en traitant beaucoup de variétés en petites quantités.

Notre production a été multipliée par 7 ou 8 depuis le début, passant de 700 T à 5.000 T.

C'est une société anonyme dont les deux responsables sont Léopold et Philippe Meurens. En 1994, 7 personnes travaillaient, 20 aujourd'hui. Les emplois se répartissent plus ou moins ainsi: 2 pour la commercialisation, 4 pour le travail technique (2 mécaniciens et 1 électricien), 2 au laboratoire et le reste, une dizaine, à la production.

Nous n'achetons pas nos matières premières n'importe où, nous restons en rapport avec les producteurs; nous imposons des cahiers des charges et nous analysons les lots; par exemple, nous recherchons les résidus de pesticides. Nos exigences sont bien plus grandes que pour les aliments pour le bétail.

L'usine est entourée de maisons et veille donc à limiter le bruit, les rejets, les odeurs, les fumées (par exemple, en veillant à garder une chaudière propre). Pour le rejet des eaux, nous passons par la station d'épuration de Herve qui fonctionne en sous-capacité. Nous avons besoin d'énormément d'eau, nous la pompions dans une nappe aquifère en dessous de l'usine; nous constatons qu'elle s'améliore ces derniers temps (moins de nitrates...) – nous analysons l'eau tous les jours.

L'énergie dégagée lors de la production est partiellement récupérée pour chauffer l'eau de lavage pour les containers; de manière générale, l'usine est traversée de nombreux circuits de récupération d'eau et de chaleur."

"Créée en 1994, Meurens Natural perpétue le subtil mélange d'une tradition familiale et d'un savoir-faire industriel de plus d'un siècle dans l'agroalimentaire. Fruit d'intenses recherches motivées par une demande de matières sucrantes non raffinées, Meurens Natural a mis au point une gamme de sirops de céréales biologiques: les Sipal." (dépliant de Meurens Natural)

Les Trois Petits Fours, rue du Grand-Champ, 2 relais 2, zoning industriel 5380 Noville-les-Bois. Tél. 081/834730, FAX 081/834793. Interview de M. Jean-Pierre Francq, le 11/3/2002 (extraits).

"Nous avons deux gammes. Sucrés: pâtisserie, tartes, gâteaux et quelques produits avec du chocolat; il nous reste un produit portugais – notre patron portugais avait amené quelques recettes délicieuses, mais très compliquées, donc pas assez rentables. Salés: 5 sortes de pizzas ultra-fraîches (date de péremption très courte), tartes aux légumes, quiches (nous avons plusieurs recettes en fonction des produits saisonniers). Nos produits sont 100 % bio: farine, tous les ingrédients (il est rare de ne pas trouver un ingrédient en bio, comme les câpres, par exemple).

Toutes les préparations sont faites manuellement (aucune intervention mécanique), même en grande quantité. Le savoir-faire artisanal, au sens noble du mot, est donc un facteur déterminant dans la qualité du produit final. L'ouvrier doit bien connaître et bien maîtriser tous les ingrédients dont la qualité peut varier selon les fournisseurs ou les saisons. Son expérience joue un grand rôle.

C'était une coopérative à l'origine, une scrl (coopérative à responsabilité limitée) depuis une dizaine d'années. Le couple fondateur a créé la coopérative il y a 21-22 ans. Jusqu'il y a deux, trois ans, nous étions 12 en tout (statuts indépendant et ouvrier ensemble). Actuellement, nous sommes 19 ouvriers, 2 employés et 4 indépendants qui sont les associés (3 administrateurs) et un transporteur. Notre principal client est Delhaize qui couvre 60-65 % du chiffre d'affaires.

Quand les nouveaux ouvriers ont été engagés, nous avons acheté de l'outillage pour produire plus et épargner aux ouvriers un travail routinier, fastidieux, qui peut être nuisible à la santé. Un exemple: avant, nous mettions du chocolat à la louche sur les 150 gâteaux/semaine; nous en fabriquons 200 par jour avec une doseuse automatique (risque de tendinite, en plus de la pénibilité du travail s'il avait encore été exécuté à la louche). Mais la pâte est toujours fabriquée de façon artisanale. Seuls les travaux accessoires sont automatisés; si nous essayons de mettre en valeur le savoir-faire et l'intelligence, le résultat sera meilleur. Miser sur la qualité ou la quantité est un faux dilemme.

Pour avoir tenu le coup aussi longtemps, l'entreprise a reposé sur la solidarité: l'équipe dirigeante a dû se contenter pendant un temps de ce qui restait pour son revenu, alors que le personnel a toujours été payé; cela a cimenté beaucoup de choses, mais les jeunes ne le savent pas.

Nous recherchons, nous mettons au point des nouveaux produits. Par exemple, un petit cake a pris un mois et demi pour être au point; nous avons essayé plusieurs recettes, différents dosages, nous devons aussi veiller à la présentation, à l'emballage et au conditionnement.

Nous ne voulons pas devenir une grande entreprise, notamment pour maintenir une bonne relation avec le personnel.

Pour nous, garder l'indépendance dans la gestion est une priorité, nous ne voulons pas nous faire racheter."

"Tout en répondant à une demande parfois en forte croissance, nous nous efforçons de ne pas y sacrifier la qualité de nos 28 produits. Et nos achats d'équipement ne nous servent pas à réaliser des économies de main d'œuvre, mais à valoriser le travail de chacun" (Rui Calapez, *Le Soir* du 31 août et 1^{er} septembre 2002)

Il n'est pas facile d'échapper aux préjugés même lorsqu'on se targue d'être ouvert à ce qui est nouveau. Prenons l'exemple de l'entreprise Lima. Le prix élevé de ses produits, ajouté aux propos empreints d'affairisme d'un cadre nous avaient emplis de méfiance il y a déjà quelques années. Néanmoins, impossible de contourner Lima, pionnier et pilier d'une large gamme en bio, l'aubaine des végétariens avides de céréales simples et transformées et de toutes sortes de préparations. L'entreprise n'est pas impressionnante, elle est composée d'une constellation de locaux aux fonctions les plus diverses, un rassemblement de plusieurs corps de métier. L'artisanat et la qualité restent primordiaux. On y trouve une boulangerie de taille modeste, où trois pains restés en rade nous ont été offerts, des pains nourrissants et goûteux. La fabrication des galettes de riz est, elle, par contre, automatisée et fort bruyante. Plus loin, des préparations se font en partie manuellement, des femmes pèlent des pommes une à une et disposent d'un matériel relativement rudimentaire. Lima vise le haut de gamme et destine ses produits aux magasins spécialisés et non aux grandes surfaces qui ne prendraient que quelques références sur les centaines proposées et dont le personnel serait incapable de fournir les explications nécessaires pour ce type d'alimentation. Lima occupe donc une place particulière, sans concession sur la qualité, refusant la grande distribution vivant de l'exportation: pourtant elle est livrée à une grosse boîte américaine de produits

LIMA Belgique, *Industrielaan, 9 9990 Maldegem. Tél. 050/710564, FAX 710567.* Interview de M. De Breuck le 12/6/2002 (extraits).

"Lima a été fondé en 1957. L'entreprise était, au départ, inspirée par la macrobiotique. Les céréales et les légumineuses étaient donc à la base de nos produits, et le restent. Tous nos produits sont végétariens, complets (pas de riz blanc, par ex.) et issus à 100% de l'agriculture biologique. Nous proposons en outre des produits transformés: boissons végétales, pâtes, succédanés de café... Des produits frais sont mis sous vide (brochettes de seitan, salades à base de céréales) en petits volumes et sont distribués en moins grandes quantités que les produits secs; ce secteur renforce notre image.

Nous avons environ 250 références, dont certaines sont fabriquées ici, dans l'usine, comme les galettes de riz, le gomasio, le tahin et les produits frais. Nos pains (à base de levure et de levain) sont fabriqués dans l'entreprise par la boulangerie.

Lima a une série de produits (les succédanés de café, par exemple) qui ne peuvent pas être produits par l'entreprise, mais qui sont produits sur base de recettes spécifiques à Lima. Nous avons été les premiers à introduire le Kamut en Europe, puis d'autres ont suivi en jouant sur les prix.

L'exportation est le plus important pour nous: en France, en Allemagne, en Italie, en Espagne, aux Pays-Bas, en Grande-Bretagne, en Suisse, en Autriche...

Pourquoi ne livrons-nous pas aux grandes surfaces ? Par respect pour les magasins spécialisés et pour conserver l'éventail de nos références (avec les grandes surfaces, il n'en resterait que quelques-unes). Que deviendrait Lima ?

En outre, nous jouons beaucoup sur la valeur nutritionnelle, qui nécessite des explications auprès du consommateur; les gérants des magasins spécialisés ont plus le temps pour informer. Dans une grande surface, le client se trouvera en face d'un gomasio sans personne pour lui en parler.

Lima est une société anonyme. Au début, les fondateurs formaient une sorte de communauté, inspirée par les principes des coopératives. L'entreprise était gérée par M. Gevaert. Elle a été reprise vers 1989-90 par Euro-Nature, un groupe français qui détenait notamment la marque Celnat. Le groupe n'a pas obtenu les résultats escomptés et Philippe Woitrin, qui était directeur général de Lima, a racheté l'entreprise. En décembre 2001, un groupe américain, dont le principal actionnaire est un Canadien, a repris Lima. C'est un groupe spécialisé dans les produits naturels et bio (soja, pâtes, légumineuses...), qui possède des produits proches des nôtres et encore d'autres variétés. Le but recherché est d'assurer la pérennité de Lima en obtenant des fonds pour investir en recherche et développement et continuer à produire de manière autonome.

La société compte plus au moins 65 personnes; environ 22 dans les bureaux, 5 en France, 1 aux Pays-Bas, le reste sont des ouvriers."

Biscuiterie d'Aubel, *Oudemoeder, 161 4880 Aubel. Tél 087/687525, FAX 087/686728, e-mail babys@biscotte.be.* Interview 1/2002 (extraits).

Trois personnes sont actives: un couple d'indépendants et un ex-chômeur de longue durée. "La Biscuiterie veut se différencier du bio-industriel. C'est une biscuiterie artisanale, qui a pris la décision d'avoir de bons ingrédients (bio); mais, en bio, le contrôle ne s'exerce pas sur la transformation; par exemple, si on chauffe plusieurs fois le pain et qu'il perd ses qualités nutritives, pas d'empêchement.

La Biscuiterie refuse d'utiliser des procédés industriels, mais utilise un bon procédé de fabrication à l'ancienne: le séchage tranche par tranche, ce qui entraîne un besoin de main d'œuvre quand l'entreprise se développe. L'emballage est recyclé; les déchets vont dans les fermes pour nourrir les animaux; il reste plus ou moins 0 déchet."

Pris par la production, la commercialisation et l'administratif, le responsable n'a pas d'activité associative.

On sent une déception que "certaines boutiques bio ne jouent pas le jeu": "Quand des biscottes au chocolat, aux céréales, à l'épeautre ont été créées, la gamme a été peu suivie."

Le manger se combine au boire. Toujours dans un rayon semi-industriel, voici la brasserie Dupont dans le Hainaut. Elle est intégrée dans un fort beau site architectural, qu'elle apprécie et aménage respectueusement. Je n'ose qualifier la brasserie d'*artisanale*, car son gérant se demande ce que veut encore dire ce mot. L'appareillage est en effet moderne et automatisé en grande partie. Cependant, le savoir-faire reste essentiel. La qualité des bières Dupont, bio ou non bio, est indiscutable. De vraies bières, qu'on soit sage ou fou. Les additifs sont proscrits, et le gérant m'en énumère quelques-uns introduits dans les marques les plus connues, du produit qui fait la mousse à l'antioxydant pour la conservation, de quoi effrayer le consommateur innocent. Pour préparer la bière, l'eau est captée dans un puits à grande profondeur afin d'éviter les nitrates trop souvent présents; les matières premières sont sûres; de plus, les prix sont accessibles, même pour les bières bio. Toutes caractéristiques des bons artisans des temps passés.

Une originalité est la coexistence du bio et du non bio: les connaissances acquises, l'expérience déjà longue sont des atouts lorsqu'on se lance dans le bio. La tradition est aussi un garant que le bio sera de qualité – il y a bio et bio – et que l'attrait de l'argent ne l'emportera pas facilement. A contrario, nous avons constaté qu'un magouilleur du conventionnel se tournant vers le bio y apporte ses pratiques malsaines. Exemple dans le domaine de la viande, comme par hasard.

Brasserie Dupont, *rue Basse, 5 à 7904 Tourpes. Tél. 069/671066, FAX 069/671045. Interview de M. Rosier, le 11/3/2002 (extraits).*

"Au début, nous avons fabriqué la Saison et la Moinette avec 1° en moins, parce que nous ne savions pas ce que le cahier des charges autorisait. Puis, nous avons fabriqué la bio légère, à 3,5°, pour nous amuser et elle a son succès, car elle a le caractère de la bière, à la différence des bières sans alcool. Nous avons aussi de la Blanche bio: la Blanche est l'ancienne bière de Leuven, quand j'étais étudiant. Je ne voulais pas la fabriquer, je trouve idiot de copier une autre bière, mais j'ai répondu à une demande française pour une Blanche bio. Enfin, la Bière de Miel: c'était une spécialité de la brasserie avant qu'elle n'appartienne à la famille Dupont, avant 1920; j'ai remis la main sur une étiquette d'origine que j'ai trouvée jolie. Dans les bières filtrées (non refermentées, ndlr), on met environ 15 % de maïs, de riz, etc. à la place de l'orge. On ajoute un stabilisateur de mousse, car les gens veulent de la mousse. On ajoute aussi un réducteur aux bières filtrées, car la bière est sensible à l'oxygène; avant, on ajoutait des vitamines C, mais elles coûtent cher, alors on met un produit chimique. Les bières filtrées n'ont pas la finesse d'une bière refermentée. Il faut vivre avec sa bière, prendre garde aux infections. La Brasserie est une société privée (sprl) qui deviendra vraisemblablement une société anonyme d'ici peu.

Avec un bon représentant, on doublerait le C.A., ce que nous ne voulons pas. Nous voulons rester maître du produit. Une proposition anglaise visait à quadrupler la production en un an, c'est beaucoup trop dangereux. Le bio représente 22-23 % de notre production. Le personnel comprend 11 personnes."

"Tout commence en 1920, quand Alfred Dupont achète la ferme-brasserie Rimaux datant des environs de 1850. Bien que fabriquant également des bières de fermentation basse, la brasserie Dupont s'est spécialisée dans la fabrication des bières de fermentation haute, refermentées en bouteille. L'activité de la levure dans la bouteille permet une longue conservation, ce qui convient très bien à l'exportation". (dépliant)

Les bières biologiques (dépliant):

<i>"Moinette biologique:</i>	<i>7,5 Alc % Vol, 25 et 75 cl.</i>
<i>Saison Dupont Bio:</i>	<i>5,5 Alc % Vol, 25 et 75 cl.</i>
<i>Biolégère:</i>	<i>3,5 Alc % Vol, 25cl.</i>
<i>Blanche biologique:</i>	<i>5,5 Alc % Vol, 25 et 75 cl.</i>
<i>Bière de Miel Bio:</i>	<i>8 Alc % Vol, 75 cl. "</i>

L'habillement

Qu'est-ce qui détermine nos choix dans l'habillement ? Le style, la couleur, la mode, la solidité – une qualité rare, difficile même à situer pour les profanes que nous sommes –, le confort tant décrié par la mode, le prix aussi évidemment (qui n'a pas été tenté par 6 paires de chaussettes à 5 € ?). Avouons honnêtement que nous n'avions jamais pensé que les tissus en contact avec la peau ont été imprégnés par une multitude de produits chimiques dont certains sont nuisibles. Cela va des pesticides utilisés pour la culture du coton jusqu'aux teintures, blanchissants, produits empêchant les habits de se froisser, etc. Nous ne pensions pas non plus aux travailleurs qui manipulent les tissus dans ces produits ou qui répandent des pesticides, tout cela sans protection. Les campagnes contre le travail abrutissant des enfants constituent heureusement un progrès, un début de saine réaction. Sachez qu'il existe des gammes de vêtements fabriqués de manière beaucoup plus saine: culture bio, procédés simples sans usage chimique nuisible, comme les teintures *naturelles* ou exemptes de métaux lourds. Quelques labels exigent que les tissus soient issus du commerce équitable. Comment avons-nous appris tout cela, comment en savoir plus? Vous entrez dans la petite boutique Textile et Nature à Bruxelles et vous apercevez une quantité de vêtements pareils aux autres et pourtant tellement différents. La première fois que je m'y rends, Anne-Marie Mailloux est grippée et elle partage avec moi un thé réconfortant. Je m'achète une paire de chaussettes bio. La visite suivante, c'est un tee shirt agréable à porter. Puis, Luce, alléchée, s'y met pour deux robes dont le contact avec la peau est particulièrement paisible. Oui, même l'habillement peut être nocif ou bénéfique. Quasiment tout est importé, les quelques labels fiables sont étrangers et ne concernent pas tous les tissus, certains grossistes sont trop commerciaux, il reste donc beaucoup à faire pour avoir des circuits plus accessibles et tout à fait crédibles.

L'entretien

Les vêtements, ça se lave; la vaisselle, ça use des détergents; la maison se nettoie. Et avec quoi, je vous le demande ? Une kyrielle de produits polluant l'eau et l'air, nocifs pour la peau, dont la fabrication n'est pas toujours ce qu'il y a de plus sain.

Nous utilisons des produits de deux producteurs alternatifs auxquels naturellement nous nous adressons pour éclairer le sujet. Biotop et Ecover sont aux deux extrêmes; Biotop se résume à un indépendant (ingénieur) qui prépare ses détergents écologiques dans son garage, tandis qu'Ecover est un "géant" industriel qui domine le marché européen. Tous leurs produits sont rapidement biodégradables, sans danger pour les utilisateurs.

M. Biotop est un ancien chômeur reconverti dans un créneau écologique. Il a réussi, seul, à créer une marque valable et, après quelques années de galère, a creusé son trou auprès d'une série de magasins spécialisés fâchés d'être concurrencés par les produits Ecover en grande surface. M. Biotop s'engage à ne jamais les abandonner même pour des marchés apparemment plus juteux.

Ecover, c'est une autre dimension. Nous sommes allés sur place, pour rencontrer un des anciens, M. Malaise, directeur chargé des concepts. Ecover est désormais aux mains d'un financier nord-européen. En dehors de ses produits d'entretien, Ecover a reçu une part de célébrité en construisant des bâtiments avec

des matériaux écologiques, bien longtemps avant que cela ne devienne plus fréquent. Ainsi, par exemple, le toit du grand bâtiment est recouvert d'herbe; il paraîtrait que ces dépenses ont grevé lourdement le budget et ont joué un rôle dans la passation des pouvoirs. Le travail est en grande partie automatisé, semblable aux entreprises conventionnelles du secteur. Cependant, Ecover innove sans cesse, vise toujours plus haut. Sa production est ainsi devenue trop importante pour se contenter des magasins spécialisés et déborde de la Belgique, surtout vers la Grande-Bretagne. L'équipe dirigeante paraît soudée et décidée à maintenir coûte que coûte le même cap. Ainsi, Ecover agit pour que le label européen des produits d'entretien soit plus sévère et donc fiable. Ecover a peu de concurrence en Europe, c'est un leader du secteur. L'industrie n'est donc pas mauvaise en soi, elle peut présenter des avantages, comme la capacité de développer la recherche, chez Ecover.

Les produits d'entretien écologiques ne sont-ils pas logiquement voués à des habitations également respectueuses de l'environnement. Et hop ! voilà réussie la transition vers l'habitat.

Textile et Nature, rue de la Chevalerie, 20 1000 Bruxelles, Tél. 02/7421132, FAX 010/689082, mercredi à vendredi 10h30-12h30 et 14h-18h30, samedi 10h30-18h). Interview d'Anne-Marie Maillieux le 25/4/2002 (extraits).

"Le magasin est ouvert depuis septembre 2000, la société est une coopérative (scrl). Auparavant, la vente se faisait uniquement dans les foires et les marchés (présence continue à Valériane et à certaines foires). Le magasin offre des sous-vêtements, des vêtements (robes, blouses, chemises, vestes, pantalon, etc.) pour adultes-enfants, bébés.

La plupart des vêtements et tissus sont garantis par trois labels bio assurant aussi un commerce équitable. Ces trois labels sont EKO SKALL (créé par les Pays-Bas), KBA (créé par l'Allemagne) et IMO (créé par la Suisse). Ils contrôlent très sévèrement tout le circuit, de la production à la transformation.

En traditionnel, les traitements du coton et de la laine, par exemple, sont nombreux et nuisibles (voir, par exemple, l'article dans *Agenda plus* ou le livre de M. Goldminc et Cl. Aubert). Cela va jusqu'à pratiquer la chimiothérapie sur des moutons pour faire tomber leur laine (leur viande n'est plus consommable avant un certain délai) !

Je préfère des vêtements courants, car j'aime fixer des prix accessibles; d'ailleurs, je prends une marge moindre que la plupart des commerçants."

Biotop, rue Neuve, 32 4730 Raeren. Tél & FAX 087/852783. Interview de M. Baguette, 1/2002 (extraits).

"Je propose des produits d'entretien et de lessive écologiques, sans conservateurs (risque d'allergies, d'inhibition de développement des bactéries qui épurent l'eau), sans dérivés du pétrole, d'où faciles à biodégrader. Sans colorant, sans parfum synthétique, sans produit inutile, sous forme concentrée pour diminuer l'impact des emballages. Ceux-ci sont recyclables; le vrac et le rechargeable sont aussi proposés.

Une étude du CRIOC, relayée par Test-Achats m'a attribué la médaille d'or pour le savon de lessive et de vaisselle. En 5 ans, je n'ai pas eu un seul cas d'allergie chez les clients. Les produits ont été testés dans 250 ménages par l'institut des Hautes Études Commerciales de Liège: ils sont déclarés aussi bons que les produits conventionnels et les meilleurs pour la douceur sur la peau. Je travaillais dans un laboratoire de développement de produits cosmétiques, en Allemagne. L'usine a licencié 600 personnes en 90, j'étais du nombre. Je suis resté un an et demi au chômage, c'était très démoralisant, j'étais gêné d'aller pointer. J'ai eu la chance que la Région wallonne cherchait un indépendant pour développer des produits d'entretien écologiques. Avec son aide, j'ai monté un labo chez moi, j'ai étudié les produits écologiques du marché européen, j'ai découvert de bonnes et de mauvaises choses: certains produits soi-disant écologiques ne l'étaient pas, contenaient même du formol, un agent cancérigène et allergène".

Ecover Belgium, Industrieweg, 3 2390 Malle. Tél. 03/3092500, Fax 03/3117270, e-mail marketing.belgium@ecover.com. Interview de M. Malaise, le 26/6/2002 (extraits).

"Nos produits ne sont pas *naturels*. Par exemple, nous utilisons des dérivés végétaux comme les matières amyliées qui résultent de transformations chimiques. Il est difficile de fabriquer des nettoyants à base végétale, on y arrive avec peine pour des désinfectants. Le terme *naturel* ne convient donc pas. Nos critères pour les produits nettoyants sont autres:

les matières premières sont durables et renouvelables; les risques sont limités pour l'utilisateur; la toxicité aquatique et la biodégradabilité sont aussi bien que possible. Alors, peu importe les transformations qui ont été effectuées.

Nous n'utilisons pas les dérivés du pétrole, mais il en reste des traces dans les produits que nous employons dans nos fabrications. 98 % de nos matières organiques sont dérivés de sources renouvelables (dans le conventionnel, la proportion est à peu près inverse!).

Il existe un éco-label européen, nous avons d'ailleurs coopéré pour l'établir, mais nous ne l'adoptons pas, car il est trop faible: 30% des produits du marché pourraient avoir ce label ! Nous voudrions une reconnaissance internationale pour les produits de lessive et de nettoyage réellement écologiques. Par exemple, nous affirmons que les matières premières doivent être issues de végétaux, être durables (donc renouvelables), que leur fabrication doit se faire dans certaines conditions sociales et économiques, ne doivent pas provoquer d'allergie et d'irritation pour les consommateurs, etc. Il existe des critères spécifiques pour chaque élément entrant dans la composition.

Pour le moment, c'est nous qui fixons les critères et les contrôlons. Nos fournisseurs sont des industries conventionnelles. Mais nous n'avons pas de fournisseurs *négatifs*, aucun ne se trouve dans une situation inacceptable du point de vue écologique. Les installations de Henkel sont bonnes de ce point de vue. Nous achetons des produits sélectionnés aussi chez BASF, ICI, etc., chez tous les grands de l'industrie chimique. Concernant les droits de l'homme, etc., nous essayons que les industriels *donnent des coups de pied* à leurs propres fournisseurs. Nous défendons une dizaine de points comme l'absence d'OGM, les droits humains, l'absence d'engrais et de pesticides toxiques... Henkel nous garantit des produits exempts d'OGM, mais pour éliminer les pesticides dans l'huile de coco, par exemple, il faudrait que la façon de cultiver change.

Actuellement, les supermarchés représentent 60 % de notre chiffre d'affaires. Les magasins représentent un moins grand volume. Nous réalisons 35 % de notre chiffre d'affaires en Grande-Bretagne où on ne trouve que peu de magasins d'alimentation naturelle. Notre société est comprise dans le portefeuille d'un industriel danois qui n'est pas un familier de notre domaine, mais il est fier des résultats que nous obtenons et il est aussi intrigué par nos innovations qui tranchent avec les autres entreprises.

Nous ne voulons pas endosser le rôle de *saints* face aux *démons* du conventionnel. Nous travaillons le mieux possible et nous élaborons mieux les concepts. Nous disposons d'un ensemble bien pensé sur les plans économique, humain, écologique et technologique. Le personnel compte 44 personnes."

Le toit avec le *pré sauvage* est une idée de l'architecte. C'est un bon isolant. Nous tondons deux fois par an. Pour la troisième année, des faucons y ont installé leur nid.

L'habitat

Quatre jeunes architectes ont envie de mettre la main à la pâte, ils créent une coopérative et se lancent dans la rénovation. Récemment, l'un d'entre eux a découvert une ancienne matière remise au goût du jour par l'éco-construction pour ses multiples qualités, l'argile. Avec l'argile, les murs respirent, on est moins pressé par le temps qu'avec le plâtre, etc. Archipel laisse le choix au client, sans se priver d'encourager l'utilisation. C'est un collectif de copains, pratiquant la collaboration et la complémentarité, prenant en charge l'ensemble des travaux de rénovation, adaptant le budget à toutes les bourses, respectant le devis avec une petite marge de manoeuvre convenue à l'avance. Contrairement à d'autres petites entreprises étouffées par les heures de travail, les animateurs d'Archipel prennent du temps pour les loisirs et d'autres activités.

Le bois est aussi vanté par l'éco-construction, à condition qu'il ne provienne pas de la destruction des forêts primaires et ne soit pas traité avec des produits nuisibles; il manque encore des critères pour les conditions de travail... CNRJ est une petite société qui propose des ossatures en bois. La maison de M. Jolé comporte beaucoup de bois, est bien orientée, traitée avec des peintures naturelles...

Si vous souhaitez construire avec des matériaux écologiques, une visite à Ecobati vous permet de rencontrer un large échantillon des matériaux existants, ceux dont la qualité est la meilleure. Ecobati est une coopérative qui a déménagé depuis peu dans un zoning de la région liégeoise. M. Noël est le principal responsable du lieu, il est soucieux d'associer tout le personnel à sa démarche personnelle; au moment de ma visite, il se réjouissait de la participation de la femme d'ouvrage à l'oeuvre commune. À Ecobati, on trouve de tout: peintures, panneaux, linoléum, enduits, vernis, matériaux pour le toit, pour le sol, pour les murs... Une salle d'exposition et de démonstration est prévue pour les curieux. La société entreprend aussi des travaux de placement. Tout est sélectionné en fonction de critères fixés par l'entreprise, car les labels étrangers foisonnent ou sont inexistantes. Espérons que cette situation transitoire ne dure pas trop longtemps. La plongée lucide dans le domaine est difficile pour un profane comme moi, il vaut mieux s'appuyer sur des professionnels avertis pour obtenir des conseils.

Un petit tour dans le magasin bruxellois Naturellement prolonge la réflexion. Le contenu de ce magasin étendu sur deux étages (rez-de-chaussée et sous-sol) recoupe en partie seulement celui d'Ecobati. Partout, des meubles en bois attrayants et à l'air confortable: cuisine, chambre à coucher,

Archipel, bd De Laveleye, 78 4000 Liège.
GSM: 0475/210331. Tél. 04/3425974, FAX
04/3413428, site Internet archipelrenovation.be.
Interview de Philippe Lecomte, le 18/2/2002
(extraits).

"En 1984, nous étions quatre architectes désireux de ne pas séparer *conception* et *réalisation* d'un chantier. D'où la création d'une entreprise de rénovation: Archipel (*archi* et *pelle*), qui a de suite fonctionné sous forme de coopérative. C'est-à-dire que tous ont le même pouvoir, le même salaire et la même responsabilité de faire évoluer l'entreprise. Nous travaillons actuellement à cinq, sans chercher spécialement à devenir une plus grosse entreprise, mais plutôt à préserver un caractère artisanal (qualité du travail, qualité des matériaux, qualité des relations): la satisfaction du client constitue notre unique publicité.

Notre créneau est la rénovation de maisons individuelles où nous prenons en charge tous les postes; qu'il s'agisse de la rénovation complète de l'immeuble ou partielle (salle de bain, annexe, grenier, terrasse, etc.). De cette façon, nous évitons de nombreux problèmes de planning et de coordination avec d'autres entreprises.

Nous avons toujours assuré notre propre formation permanente et sommes restés curieux des évolutions techniques chacun dans son domaine d'activité. C'est ainsi, par exemple, que suite à un stage sur des anciennes techniques d'enduits à la chaux, je suis entré en contact avec des gens qui travaillaient des matériaux à base d'argile (enduit, briques, panneaux, etc.). Après quelques chantiers réalisés avec ces matériaux, il devient évident qu'il est possible de construire, de rénover les bâtiments de manière plus saine, et pour nous également de travailler de manière plus saine. Nous avons désormais un dépôt pour stocker les matériaux en argile *Claytec*, de manière à pouvoir également fournir d'autres entrepreneurs et aussi former et conseiller les particuliers candidats à l'autoconstruction.

En dehors de l'aspect *santé* pour l'utilisateur et pour la mise en oeuvre, il devient de plus en plus urgent d'utiliser des matériaux qui ont un bilan écologique favorable au niveau production, élimination et renouvellement. Les produits tels que l'argile, le bois, le lin, le chanvre, la cellulose... répondent à ces critères et ont déjà fait leurs preuves depuis des siècles partout dans le monde. Il ne s'agit pas d'un retour en arrière, mais bien d'utiliser des matériaux traditionnels qui sont produits, conditionnés, étudiés et mis en oeuvre avec les possibilités technologiques actuelles. Idéalement, nous préférons travailler avec des matériaux sains, sans pour cela devenir des *extrémistes du bio*: c'est au client de choisir selon ses propres critères, notre rôle étant d'informer sur les avantages, les limites et les incompatibilités de chacun des matériaux."

bureau; un des nombreux fauteuils me reçoit chaleureusement et me dorlote le dos, il fait désormais partie de notre mobilier. Le lit d'enfant se transforme en bureau, la chaise du bébé s'adapte en fonction de l'âge et de la taille pour devenir une chaise normale en fin de parcours, il s'agit de ne pas gaspiller. Linoléum, peintures comme chez Ecobati, parfois avec d'autres marques également étrangères. Le sol et les murs de l'ancien bâtiment industriel devenu magasin ont été aménagés avec des matériaux et peintures écologiques pour façonner une atmosphère détendue, non commerciale.

CNRJ Construct, 40, chaussée de Huy 1325 Dion-Valmont. Tél. 010/247828 (0475/363098), FAX 010/247829, e-mail robert.jole@cnrj.be. Interview de Robert Jolé le 20/6/2002 (extraits).

"Nous installons des ossatures en bois comme celles qu'on trouve au Canada. Dans une maison saine, le bois n'est pas traité (sauf si les gens le demandent). Nous utilisons du bois séché au four, qui durci, n'intéresse pas les insectes. D'ailleurs, on exagère les dangers; par exemple, la mûre ne s'installe pas dans une maison bien entretenue, il lui faut une combinaison de chaleur et d'humidité qui peut se trouver dans une maison abandonnée (tuiles emportées). Nous utilisons le plâtre Fermacell. Les peintures doivent être *respirantes*, non chimiques, elles ne sont pas plus chères actuellement que les peintures chimiques.

En 1996, nous avons rejoint, mon fils et moi, une société qui se lançait dans les ossatures en bois et nous avons appris le métier en travaillant deux ans avec un homme qui s'y connaissait. Puis la société a fait faillite. Nous avons alors créé CNRJ sprl. Nous travaillons avec des partenaires indépendants. Nous sommes des artisans-ouvriers. Nous remettons une offre complète sans obligation avec les partenaires (maçon, plombier, électricien...) et nous fournissons les matériaux pour construire à meilleur prix. Nous avons un prix de base et si l'architecte accepte de suivre nos recommandations techniques pour réaliser son avant-projet, nous pourrions construire moins cher pour son client.

Ma femme a eu des problèmes de santé à cause des champs électriques et électromagnétiques (insomnies...). C'est ce qui a motivé au départ mon choix pour la bio-construction. Le carnet de commande se remplit. Notre prix est d'environ 750 €/m² hors TVA. C'est le même prix qu'un bâtiment traditionnel, à qualité égale."

Ecobati, 1^{er} avenue, 25 4040 Herstal. Tél. 04/2463249, FAX 04/2470607, e-mail info@ecobati.be, site Internet ecobati.be. du lundi au vendredi de 8h à 18h, le samedi de 9h à 16h. Interview de M. Noël, le 22/1/02 (extraits).

"Créée en 1989, la société Ecobati a pour vocation unique et principale de pourvoir en produits de construction écologiques les particuliers comme les professionnels du bâtiment. Nous avons deux sociétés coopératives: Ecobati (commercialisation des produits) et Ecodomus (installation; par exemple, placer du linoléum; nous nous déplaçons jusqu'en France et au G-D Luxembourg).

14 personnes y travaillent (5 sont coopérateurs): 1 décoratrice, 1 secrétaire, 1 comptable, 1 chauffeur, 1 magasinier, 1 délégué commercial, 5 ouvriers, 1 femme de service...

Un exemple de notre option: récemment, nous avons dû choisir entre le lin et le chanvre; le lin est cultivé avec des engrais chimiques et des pesticides, alors que le chanvre est naturel, c'est un meilleur isolant, qui est même moins cher. De plus, les usines de lin sont des entreprises classiques qui ont flairé un bon créneau, tandis que le chanvre est produit par une *Verte* allemande qui a créé une coopérative avec le but d'associer producteurs-vendeurs.

Dans les statuts, il est prévu qu'une partie des bénéficiaires non réinvestis servent à financer ceux qui commencent dans le bio: nous avons acheté des parts d'une ferme en bio et d'un producteur de bois en biodynamie."

"Dans le domaine de la décoration du bâtiment, vous pourrez trouver un ensemble de peinture écologique de grande qualité sans solvant, ni métaux, ni siccatif; des papiers peints, de l'argile (pour le recouvrement des murs); de la fibre de papier, mais aussi tout ce qui concerne le revêtement de sol: lino, sisal, tapis en laine et bois comme le bouleau, le charme, l'acacia, le frêne ou le châtaigner. En isolation, vous pourrez trouver des matériaux en laine de chanvre, du papier *cellulose*, en fibre de bois *feutrées* collées avec leur propre résine. Enfin dans le domaine du bois, vous trouverez tous les bois indigènes de France et de Belgique. N'oublions pas de préciser l'un des points forts de la société: l'isolation acoustique pour les bruits ascendants (les voix, les sons de radio, les bruits de trains, d'avions...) et les bruits d'impact (bruit de pas). Le choix de la gamme des produits s'étend également avec la mise à disposition de plâtre, de ciment, d'argile et de chaux." (extraits du site Internet)

Naturellement, quai du Commerce, 48a 1000 Bruxelles. Tél. 02/2034507, FAX 02/2194522, e-mail naturellement@skynet.be, site Internet naturellement.be, du mardi au samedi de 10h à 18h30. Interview d'Isabelle Leduc le 31/1/2002 (extraits).

"*Objectif*: Tout ce qui concerne le bien-être dans l'habitation et au travail. Les chaises ergonomiques sont fournies par la firme norvégienne Stokke. Nous sommes allés là-bas, nous les connaissons. C'est une société anonyme avec environ 100 travailleurs, mais ils ont une meilleure couverture sociale qu'en Belgique. En plus du magasin, la firme Biobat, créée il y a 15 ans, sert à la distribution des produits. Nous étions une coopérative au début, mais nous avons opté pour la sa pour le magasin (créé il y a 12 ans) et la sprl pour Biobat, car les coopératives sont peu prisées par les banques, elles sont considérées comme non fiables par des intermédiaires. Mais nous maintenons l'esprit d'une coopérative.

Au total, nous sommes une dizaine (deux indépendants et des salariés). Les jeunes veulent une sécurité et ne veulent pas être indépendants. Quelques indépendants nous aident certains jours.

Les clients reviennent, car ils ont confiance. Nous ne leur vendons rien sans d'abord essayer de savoir ce qu'ils veulent, pour éviter de leur vendre des choses dont ils n'ont pas vraiment besoin. C'est une autre manière de faire du commerce."

Un regret cependant. Les entreprises liées à l'éco-construction que j'ai rencontrées semblent s'ignorer ou s'entendent mal entre elles, c'est dommage.

Terre est une association fort connue et fort respectée dans la région liégeoise. Le ramassage des vêtements et les magasins de seconde main lui ont apporté une popularité. Je me dirige toutefois vers un autre de ses secteurs d'activité, la fabrication des panneaux isolants Pan-Terre. Les matières premières sont simples: vieux papier et paille. L'idée est bonne de réutiliser certains déchets, d'autant que le résultat est de

qualité supérieure. Le hic est que le prix est plus élevé qu'un produit moins bon de la concurrence et que la promotion n'est probablement pas suffisante; la partie commerciale a été confiée à une autre entreprise. Une des difficultés provient aussi des machines dont les capacités sont limitées. Les ouvriers sont des immigrés récents que Terre voudrait aider. Ceux-ci ne comprennent pas encore le sens de leur travail, la spécificité de Terre, ils participent peu aux assemblées régulières d'information et de discussion.

Restons dans les fabricants. Cherbai est une petite coopérative dont la mentalité ressemble à celle d'Archipel. Elle s'est spécialisée dans l'ameublement sur mesure, s'orientant vers le traitement du bois avec des enduits écologiques. Seule une clientèle relativement fortunée a accès à ce genre de mobilier et l'option *bio* n'a pas encore la cote. Il n'empêche que les principes coopératifs restent à l'honneur. Cherbai a pourtant été ébranlé par l'échec de Plantar dont il était un des garants et il en paie encore les conséquences. Plantar vendait des semences de pommes de terre conventionnelles et bio, mais l'exploitation a dû être arrêtée. Cherbai se redresse, il a l'avantage de ne pas avoir de concurrents sérieux; les responsables prennent des congés, s'occupent d'autres choses que de leur métier.

L'eau domestique n'est pas oubliée dans la recherche alternative. L'association Les Amis de la Terre-Belgique a déjà organisé à deux reprises le *Salon de l'Eau*, à Namur; toutes sortes d'installations sont proposées pour épargner les nappes phréatiques, boire une eau de meilleure qualité, diminuer drastiquement la pollution des eaux usées. Joseph Országh est une référence scientifique. Parmi les entreprises offrant leurs services, je choisis Curvers International. Conseils et possibilités de placement d'appareils sont disponibles de la même manière; le chouchou est la filtration par osmose inverse qui fournit une eau potable en éliminant les polluants, les bactéries et les virus. L'idéal est de recueillir l'eau de pluie dans une citerne, de l'utiliser pour tous les usages en prenant la précaution de rendre tout à fait potable la quantité destinée à l'alimentation; les eaux usées peuvent être traitées à part. Acheter de l'eau en bouteille, souvent mauvaise, qui a été transportée sur une longue distance, avec dépense d'énergie et pollution, n'est pas recommandable non plus. Par ailleurs, les Amis de la Terre mènent depuis quelques années une campagne – qui nous semblait farfelue au début –, en faveur des litières sèches. Qu'est-ce que c'est ? Une façon radicale de restreindre le gaspillage et la pollution de l'eau en fabriquant un compost. Au lieu d'un WC à chasse d'eau dilapidant 30 à 50% de votre consommation annuelle, on utilise un WC avec seau dans lequel on jette du broyat de bois; le seau est vidé à l'air libre pour obtenir un compost. En ville, là où les jardins sont absents, une récupération collective sera indispensable. Le quartier de La Baraque à Louvain-la-Neuve n'a pas d'égout et se contente de ce type de WC. J'ai plongé mon long nez dans deux de ces WC pour convenir qu'ils ne sont pas plus malodorants que les WC à eau. En suivant Jacques Quin, un des principaux animateurs de ce quartier très spécial, je suis passé près d'un tas où sont vidés les seaux et je n'ai rien senti. Trois sortes d'habitations, toutes sauvages, bâties sur un terrain squatté vers la fin des années 70 et autorisées actuellement, composent le quartier: les roulottes, les bulles (horribles quand elles sont en béton) et les constructions en bois originales, parfois harmonieuses. Trois comités de quartier organisent une vie collective où les voitures sont parkées à

Pan-Terre, Tél. 04/2405856. Interview de José Constant, le 27/2/2002 (extraits).

"William Wauters est le fondateur de l'asbl Terre, son souci était de donner du travail à des personnes défavorisées. Dans ce but, l'asbl Terre a intensifié ses collectes de vieux vêtements et de papier. C'était un service qu'on rendait plutôt qu'une activité rentable – c'était seulement le cas une année sur six.

Il voulait trouver un produit qui serait indépendant du marché des vieux papiers. Il a pensé à un matériau de construction et s'est rappelé que les coureurs du Tour de France mettaient des journaux pour se protéger du froid en montagne. Il a mélangé des vieux papiers et des déchets textiles pour obtenir un panneau. Le panneau Pan-Terre.

Le groupe Terre, dirigé par l'asbl Terre, a créé une société commerciale, filiale de Terre, pour fabriquer et distribuer les panneaux. Depuis 2001, c'est une société anonyme à finalité sociale. Sa structure de fonctionnement est imbriquée dans le groupe Terre.

La société emploie 13 personnes (le groupe Terre en compte 280);

- le respect des personnes entre elles est certainement plus marqué qu'ailleurs; nous avons 30 nationalités de toutes les origines ! Si quelqu'un agit mal, il est vite remis à sa place; nous ne connaissons pas la violence et les vols;
- une stabilité relative si le travail est accompli correctement."

La société qui commercialise: *Acoustix sa*, 30, quai Godefroid Kurth, 4020 Liège.
Tél. 04/3401915, FAX 04/3401910, e-mail info@acoustix.be, site Internet acoustix.be

l'extérieur, où les lieux de rencontre sont rois. Un magasin bio et des activités pour des handicapés, assurées par l'asbl La Fattoria, s'intègrent dans le tableau. Un petit monde à part dans le grand site de Louvain-la-Neuve, ses constructions monotones et son implantation artificielle.

Près de chez nous, à Seraing, Léon Dispa a récupéré une ancienne citerne pour capter l'eau de pluie; elle sert pour les sanitaires et aussi, après passage dans un filtre bactérien, pour l'alimentation. Une journée

Curvers International

26-27, rue Bellevue 4530 Villers-le-Bouillet. Tél. & FAX 085/251510, e-mail claude.curvers@win.be. Interview de M. Curvers, le 13/1/2002 (extraits).

"Trois domaines d'activités:

- Récupération de l'eau de pluie

Le gros travail est l'installation d'une citerne suffisante (environ 10.000 l, si possible) et revient au total à environ 2.500 €. Le travail est souvent assuré par un entrepreneur.

- Filtre par osmose inverse pour rendre l'eau de pluie potable (ou purifier l'eau de ville): les besoins en eau potable s'élèvent à 3 % de la consommation d'eau.

Le filtrage par osmose est le plus efficace, empêchant le passage des bactéries, virus, résidus chimiques... Plusieurs fabricants proposent des appareils. L'assemblage et l'installation sont réalisés par nous.

- Traitement des eaux usées (appareil Roth mis au point à Waremme): la prime de la Région wallonne (2.500 €) permet le financement de l'installation.

Rien que les toitures individuelles pourraient fournir 80 % des besoins en eau des ménages. Un projet ? Étudier la cristallisation de l'eau: selon sa qualité, selon la façon dont on la traite, les cristaux produits changent de forme. On aurait ainsi des données objectives sur la nature énergétique de l'eau."

Cherbai, 6, Sur-le-Foy 6950 Harsin. Tél. 084/344466, FAX 084/344179. Interview de Mathieu Chable et de Pierre Antoine, le 25/7/2001 (extraits).

"Nous voudrions prouver qu'un modèle coopératif comme le nôtre peut durer. Les reprises d'entreprises en faillite en coopérative ne réussissent pas à cause du poids du passé, les gens tiennent à leurs privilèges (par exemple, on recrée une nouvelle hiérarchie).

Notre coopérative à responsabilité limitée (srl) a été fondée en 1978. Nous faisons de l'ameublement sur mesure (cuisine, salle de bain...). Nous avons beaucoup de stratifiés (résine colorée) et des bois moins courants que le chêne ou le hêtre.

Sur demande, nous travaillons en bio: bois sous label à Ecobati, traitements particuliers... Nous avons peu de commandes en bio, au minimum 30 % plus cher à l'achat. Les traitements bio ne sont pas très efficaces, il faut les renouveler souvent.

Nous proposons des choses durables; il aussi faut tenir compte du marché: par exemple, pour les panneaux, nous n'avons pas le choix, ils sont en aggloméré ou en bois massif. Nous savons ce qui tient le coup, nous pouvons donc conseiller les gens.

Nous essayons que le personnel soit polyvalent, alors que les châssis sont produits à la chaîne dans des entreprises. En plus des quatre administrateurs (trois très actifs et un moins actif), il y a trois ouvriers. Nous ne voulons pas devenir une société plus importante; nous prendrons encore une ou deux personnes en plus, au maximum. C'est un choix, sinon la gestion devient trop complexe, et l'ONSS trop coûteuse."

La Baraque et La Fattoria, 120b rue de la Baraque 1348 Louvain-la-Neuve. Tél. & FAX 010/450086. Interview de Jacques Quin le 20/3/2002 (extraits).

"Les terrains de La Baraque ont été squattés il y a environ 26 ans à l'UCL. Une tolérance a fini par s'instituer, des maisons ont été vendues à des particuliers. Environ 200 personnes habitent le quartier, dont 40 gosses. C'est un milieu intellectuel relativement aisé, avec aussi des artistes et des marginaux. L'âge moyen est de 30-35 ans. Environ la moitié s'implique dans la gestion du quartier.

Les WC sont à litière sèche partout, parfois individuels, parfois collectifs. Les litières sont compostées dans les différents quartiers. Pas de problème d'odeur.

Électricité: un compteur général et des compteurs individuels. Eau: un compteur général, pas de compteurs individuels; chacun paie un forfait, selon un système de parts, qui tient compte des douches, etc.

La prairie *sacrée* est commune et sert pour les fêtes, les jeux, etc. Chacun peut disposer d'un potager.

Les voitures ne peuvent accéder aux résidences, elles doivent être garées en dehors; les déménagements se font en charrette et en brouette. Personne ne remet ce principe en question, au contraire, si une voiture se rapproche trop, plusieurs habitants en font la remarque.

Un four à pain a été construit par un résident et quand il l'allume, plusieurs familles s'en servent."

asbl Fattoria: 1) des handicapés et des condamnés à des peines de substitution sont encadrés pour s'occuper d'animaux, de travaux de jardinage, etc. Ils "*viennent chaque après-midi s'occuper du potager et des lapins. L'association offre ainsi une alternative aux ateliers classiques pour handicapés mentaux, en leur permettant d'entretenir un contact étroit avec la nature*" (Brabances wallonnes n°27, octobre 1995); 2) magasin bio. "*À la Fattoria, vous trouverez des légumes, fromages, laitages, huiles et épices, farines, fruits secs, produits d'entretien... et bien plus encore. Tous ces produits étant bio et proposés à un prix très raisonnable. Le magasin est ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30 et le samedi de 10h à 18h.*" (Association des Habitants de Louvain-la-Neuve, n°86, février 2002). "Plusieurs habitants du quartier tiennent le magasin; d'autre part, environ 15 clés sont à la disposition de résidents qui peuvent ainsi faire des achats en dehors des heures d'ouverture; ils notent ce qu'ils prennent dans un carnet et payent dans le mois; ils ne peuvent pas prêter la clé, ils doivent accompagner celui qui a besoin de quelque chose le soir."

La question de l'énergie est certainement aussi vitale que celle de l'eau. Les appareils utilisant des énergies renouvelables pour les transformer en chaleur ou en électricité existent depuis quelques années, mais se répandent trop lentement; le gaspillage des sources d'énergies (pétrole, gaz, charbon, énergie nucléaire) se poursuit toujours. Curieusement, mon père, peu tourné vers l'écologie, s'est intéressé bien avant moi à l'énergie solaire. Il a demandé à un ouvrier de construire un capteur solaire rudimentaire. Aujourd'hui, il a l'air préhistorique – il l'est – à côté des appareillages sophistiqués. Pourtant, il fonctionne; c'est un grand panneau en bois sur lequel sont fixés des tuyaux en plastique, le tout peint en noir, et voilà ! Ce chauffage est couplé avec la chaudière et sert à élever la température de l'eau d'une piscine couverte. De temps en temps, une fuite d'eau perturbe le système.

À l'entreprise ESE de Rochefort, nous sommes accueillis par un des deux directeurs. Son principal souhait est que les gens soient informés qu'un capteur solaire est opérationnel même en l'absence de ciel bleu: par temps couvert, la température de l'eau grimpe. ESE résulte de l'union de deux entreprises, l'une flamande et l'autre wallonne, et a la particularité de consacrer une grande part de son budget à la recherche sur les capteurs solaires. Même les machines pour fabriquer ceux-ci sont construites sur place. En produits finis, ESE propose deux types de capteurs solaires, un sophistiqué et l'autre plus simple; ESE fournit également des pièces détachées aux entreprises. Son marché principal est en Allemagne et en Autriche. Le matériel produit est de qualité. C'est ce que confirmait Thierry Peters de l'asbl Terracota. Dans son domicile de Boitsfort, il a placé un capteur solaire ESE dont il est satisfait; sa maison a subi bien

ESE (European Solar Engineering), Parc Industriel, 39 5580 Rochefort. Tél. 084/221944, FAX 084/222997, e-mail info@ese.solar.com. Interview de M. Vantomme, administrateur-directeur, le 19/7/2002 (extraits).

"En ce qui concerne la Belgique, nous vendons surtout deux chauffages d'eau sanitaire; ils se vendent en Wallonie grâce au programme Solterm (voir documents: *cabinet Daras, energie-daras@gov.wallonie.be* et *DGTRE 'Plan de maîtrise durable de l'énergie', avenue du Prince de Liège, 7 5000 Namur*). Nous proposons le capteur solaire habituel *Dynasol* et un capteur pour la petite consommation *Geysler*. Pour la Belgique (aussi pour la France et l'Italie), ce sont nos deux produits finis qui sont vendus au privé. Nous collaborons avec environ 60 installateurs et notre distributeur pour la Belgique a son siège à Bruxelles. C'est une société anonyme. Nous avons des produits très performants et de longue durée de vie, à haut rendement (transmission: 91% et actuellement, nous atteignons 96%; l'absorption est de 96%, qui est une limite supérieure).

Le personnel est composé de 17 personnes et de quelques intérimaires. Un capteur solaire est plus cher qu'un boiler classique, le consommateur préfère le bon marché. En Allemagne et en Autriche, les autorités appliquent une politique de primes, d'aides aux sociétés et aux consommateurs. Elles sont plus soucieuses des économies d'énergie non renouvelables et de l'effet de serre, et mènent des campagnes publicitaires. La Belgique est à la traîne. Maintenant, la Wallonie accorde des primes, mais les gens ne le savent pas, car la promotion est insuffisante.

Les résultats sont frappants. En 2001, 900.000 m² de panneaux ont été installés en Allemagne, 120.000 m² en Autriche, 20.000 m² en France et 3-4.000 m² en Belgique.

Comme l'appoint est plus faible en hiver, le chauffage solaire ne convient pas pour le chauffage des bâtiments, mais est bien adapté pour les sanitaires et les piscines. Par exemple, il est idéal pour un camping qui s'ouvre en avril."

Thierry Peters rue des Béguinettes, 61 1170 Bruxelles. Tél. 02/6757176, e-mail terracota@skynet.be. Interview par téléphone + visite du 16/6/2002 à la *Porte ouverte* (extraits).

L'asbl Terracota ne donne pas seulement des conseils, elle met en relation; son but: promouvoir les techniques respectueuses de la nature (voir présentation).

"*Terracota est une asbl qui a pour but principal de promouvoir:*

- toutes informations concernant une meilleure gestion de l'environnement, l'écologie, la bio-construction, les éco-villages, le tourisme rural et les projets de développement durable
- les éco-artistes (*utilisant des matières premières naturelles ou de récupération*),
- la sensibilisation du public à l'écologie,
- la concrétisation de projets ayant pour but une vie saine et le bien-être en général,
- la réalisation d'un écovillage." (feuille d'information)

"Pour rénover ma maison, j'ai fait appel à des entrepreneurs non *bio* que j'ai essayé d'orienter vers le matériel écologique; par exemple, le jour même du chantier pour la sous-toiture, l'entrepreneur a prétendu ne pas trouver ce type de matériel dans le commerce; après, il l'a apprécié.

L'argile est un matériau agréable à mettre en œuvre; par exemple, on peut s'arrêter, revenir plus tard, il suffit d'humidifier (c'est mieux que le plâtre). Les peintures à la chaux sont chères et celles d'une marque ne tenaient pas. Un original m'a conseillé de préparer moi-même la peinture: lait écrémé, chaux aérienne (attention aux yeux) et pigments naturels; on obtient de belles couleurs; mais avant que ce soit sec, on a l'impression qu'elle est transparente. Il faut 4 ou même 5 couches."

d'autres transformations depuis qu'il l'a achetée, elle était alors délabrée, un taudis envahi par la mûre. Le toit est protégé avec des matériaux naturels, l'argile est mise un peu partout sur les murs, les boiseries sont recouvertes de peintures non chimiques; certaines peintures ont même été préparées sur place, avec

M. Daro. Interview le 8/1/2002 (extraits).

Capteurs solaires et pompes à chaleur (voir la brochure "Guy DARO *Le chauffage solaire et la pompe à chaleur*, éd. Nature et Progrès, 2000")

"Je m'intéressais à ce qu'on appelait alors les *énergies alternatives* et non les *énergies renouvelables*, mais c'est seulement lorsque j'ai perdu mon emploi dans l'entreprise d'épuration des eaux que je me suis lancé. C'était vers 1976, après l'augmentation des prix du pétrole à cause de la crise. Il existait déjà des capteurs solaires, des pompes à chaleur, des petites éoliennes non rentables.

Le principe de la pompe à chaleur est celui du frigo en grand: le côté froid est à l'extérieur, le côté chaud chauffe la maison.

On prend la chaleur et on réchauffe du fréon; dans l'eau, le procédé est statique, sans utilisation de pompe à eau qui consomme du courant. Avec l'air, on n'a pas besoin de courant supplémentaire pour dégivrer ou souffler de l'air chaud.

Le troisième système (variante de l'air) est de mettre des tuyaux dans le sol à l'extérieur, on prélève la chaleur du sol (en réalité, de l'air); le procédé existe depuis vingt-cinq ans environ.

Dans la pompe à chaleur, la seule électricité consommée est celle du compresseur, mais la chaleur émise est en moyenne quatre fois supérieure à celle qui a été consommée; ex. pour 1 kW consommé, on a l'équivalent de 4 kW en chaleur.

Par rapport à la centrale TGV dont le rendement est de 50 %, on a un rendement de 200 % (si le coefficient est 4). Le mazout a un rendement de 80 %; on a donc un avantage de 2,5 (200:80). La pompe à chaleur est donc à la fois plus économique et plus écologique."

La société qui commercialise: *Energy Saving Systems, sprl 14, Chemin du Griry 4141 Louveigné (Sprimont).*

Tél. 04/3609166 ou 04/3822987, GSM 0478/544427 ou 0477/350837, FAX 04/3609166

La Bardane, rue de l'Église, 40a 1325 Corroy-le-Grand. Tél & FAX 010/659119, GSM 0495/145905, e-mail

m.eylenbosch@worldonline.be. Interview de M. Eylenbosch le 20/6/2002 (extraits).

"Notre coopérative s'occupe de l'aménagement et de l'entretien des jardins. Notre affinité, c'est de réaliser quelque chose de respectueux de l'environnement et aussi de notre santé. C'est pourquoi nous n'utilisons pas de produits toxiques.

Nous évitons aussi les plantes trop exotiques, nous préférons une flore naturelle non sensible aux maladies et qui attire les insectes; par exemple, mieux vaut un rosier à fleurs simples, qui attire les insectes, qu'un rosier à fleurs doubles. Nous avons mené pas mal de recherches et d'expériences sur les prairies fleuries avec des espèces indigènes, ce sont des prairies ornementales qui se basent sur les anciennes prairies de fauche; nous en avons réalisé cinq, six.

Pour le bois, il n'est pas facile de convaincre les clients d'acheter du bois sous label, ils sont moins motivés parce que les déforestations, ça se passe fort loin. Il faudrait un incitant public. Il n'est d'ailleurs pas facile de trouver du bois indigène ou sous label FSC (nous avons même voulu partager le supplément à payer).

Nous nous sommes réparti les tâches en deux secteurs d'activité:

1) L'aménagement: pièces d'eau, terrasses, plantations, pelouses, cabanes de jardin et clôtures en bois... le travail est très varié.

2) L'entretien: la tonte des pelouses, le soin des parterres, la taille des haies...

Nous sommes une coopérative avec cinq associés à voix égales et salaire égal. Nous avons engagé 3 ouvriers qui travaillent quasiment à temps plein. La coopérative a été fondée en 1984. Ce qui me frappe d'abord, c'est la qualité de vie. Nous veillons à notre santé et à un fonctionnement démocratique. Ici, les ouvriers sont comme des coqs en pâte. Nous sommes plus écologiques, alors que certaines entreprises pulvérisent à tour de bras."

de la chaux et des pigments. Cette expérience de plusieurs années dans l'éco-construction est à la base de la création de l'asbl Terracota dont la raison d'être est le conseil judicieux aux futurs utilisateurs de matériaux écologiques.

Les voies pour économiser l'énergie sont variées. M. Daro est un chaud partisan et un pionnier du chauffage solaire et des pompes à chaleur. Sa maison est chauffée par rayonnement de tuyaux encastrés dans le sol, au moyen d'une pompe à chaleur¹⁴. Le principe est le même que celui d'un frigo, mais à l'envers; la chaleur est captée dans l'eau d'un étang à proximité par l'intermédiaire d'un échangeur. L'eau peut être remplacée par l'air, les tuyaux peuvent être placés dans les murs. L'efficacité dépend de plusieurs facteurs. Dans la maison que nous rénovons, le coût de l'installation est prohibitif: les murs n'ont pas assez de surface pour chauffer suffisamment, le petit ruisseau derrière chez nous n'a pas assez d'eau et l'utilisation

¹⁴ La pompe consomme de l'électricité pour fonctionner, mais quatre fois moins d'énergie qu'une chaudière à mazout. À strictement parler, une pompe à chaleur n'entre pas dans la catégorie des appareils pour les énergies renouvelables, mais bien dans les appareils économisant de l'énergie.

de l'air demande deux pompes au lieu d'une. Par contre, dans les nouveaux bâtiments de la Ferme de la Croix, une pompe à chaleur remplit bien son rôle et répond aux exigences d'une boulangerie.

Le jardinage n'échappe pas à la vague de l'alternatif. La Bardane est une coopérative, dans la lignée d'Archipel et de Cherbai, où l'entraide est monnaie courante. Elle aménage et entretient des jardins. Pas n'importe comment. Les plantes rustiques et régionales sont favorisées, avec le souci de créer un milieu attirant les insectes indispensables. Pédales douces sur les engrais chimiques remplacés par des engrais organiques et les pesticides chimiques sont utilisés parcimonieusement et lucidement. Depuis que les coopérateurs souffrent du dos, le souci de préserver la santé est fort présent, en évitant les travaux lourds, en achetant des machines qui facilitent les manipulations. Le temps libre est programmé dans l'organisation du travail.

Les médecines douces

M. Hauseux gère une firme de chauffage par rayonnement et vend des pièces au détail, à Malmédy. Mais ce n'est pas à ce titre que nous le rencontrons. Au cours d'une conversation téléphonique avec un dirigeant de Biospeedhome¹⁵, j'apprends qu'il consulte un géobiologiste avant la construction d'une maison et il me cite deux noms, dont celui de M. Hauseux. Géobiologiste, qu'est-ce que c'est ? M. Hauseux prend le temps de nous enseigner les premiers rudiments de ce métier que nous découvrons avec un certain étonnement. Grâce à une sensibilité exacerbée, il parvient à situer les lignes d'Hartmann (voir encadré); c'est important, car un lit placé à un mauvais endroit, traversé par des ondes magnétiques gênantes, peut être la cause d'insomnies et d'autres inconvénients. C'est son avis. Reconnaissant que sa profession non reconnue fourmille de charlatans, il est, quant à lui, diplômé de l'Institut Hartmann en Allemagne. Ma fille, une architecte, a d'ailleurs suivi des cours de géobiologie et m'a par la suite prêté ses notes qui recourent en gros l'exposé de M. Hauseux. S'y mêlent en plus des considérations fumeuses, voire mystiques. Cette question des ondes magnétiques est traitée plus scientifiquement par M. Danze, un ancien directeur d'UNDA (médicaments homéopathiques). Il était à Seraing pour une conférence sur les champs électromagnétiques; son discours est brillant, il s'appuie sur plusieurs scientifiques répartis dans le monde, sur des

M. Hauseux, géobiologiste et chauffagiste, 20, avenue des Alliés 4960 Malmédy. Tél. 080/330283, FAX 080/337538, e-mail marcel.hauseux@swing.be. Interview le 11/3/2002 (extraits).

Sur la géobiologie: "Aux futurs propriétaires d'une maison, je leur conseille d'aller sur le terrain à bâtir, d'y rester debout pendant un certain temps et de voir s'ils s'y sentent bien, même sous la pluie. S'ils ont l'envie de modifier plusieurs choses dans la disposition du terrain, il vaut mieux ne pas l'acheter. Un test est d'observer les arbres, quand ils n'ont pas été coupés: s'ils sont bien droits, c'est que le terrain est calme; si les arbres poussent dans tous les sens, c'est que le terrain est moins bon. Un arbre torsadé crève, à cause des veines d'eau, des fils électriques, etc."

La terre, selon le docteur Hartmann, se comporte comme l'armature négative d'un immense condensateur dont le cosmos constitue le pôle positif, ce qui provoque au-dessus du sol un champ électrique [...]. Lorsque vous avez déterminé l'axe du réseau et quelques mailles, repérez les intersections perpendiculaires de ces mailles, qu'on appelle nœuds. Ces nœuds Hartmann sont perturbants pour l'homme soumis à une exposition prolongée (sept à huit heures par jour) si l'eau souterraine ou une faille avec dégagement radioactif, ou les deux superposées, ou si des produits de toutes sortes enfouis sous terre à différentes époques (décharges ou charniers) amplifient l'effet de leurs rayonnements et les rendent dangereusement pathogènes et déséquilibrants. L'interaction de ce rayonnement avec l'être humain peut provoquer un état de fatigue ou des migraines et si les nœuds sont violemment stimulés, ils peuvent déséquilibrer les corps subtils de la personne et provoquer des troubles graves (accidents cardiaques, pneumonies, calculs rénaux, cancers divers, etc.). (feuilles d'information)

"On déconseille que la chambre à coucher soit au-dessus d'un garage, d'une réserve d'eau, d'un bureau (ordinateur), d'un compteur électrique, de tuyaux de chauffage ou de sanitaires, etc.

Les gens ont beaucoup trop d'appareils électriques: GSM, TV, radio, ordinateur... ; le pire, ce sont les téléphones mobiles qui émettent à plus de 100 m même quand on ne téléphone pas.

Dans toute ma démarche, le principe est de se respecter soi-même."

¹⁵ Biospeedhome (Zoning industriel Vaux-Chavanne, 6960 Manhay. Tél. 086/455124, FAX 086/455840) prône l'auto-construction de maisons en bois; cette firme met à la disposition des futurs propriétaires du matériel préfabriqué et du personnel pour les conseiller.

témoignages et des faits ayant valeur d'exemple pour dénoncer les dangers que ces ondes font peser sur la santé publique. Dans son collimateur: les GSM, les antennes GSM, les téléphones sans fil, les clôtures électriques, les fils à haute tension... Les accusations sont terribles, elles vont des maux de tête et des insomnies aux lésions dans le cerveau, aux tumeurs et autres maladies auto-immunes. Sont-elles excessives ? Peut-être, il manque au moins un élément, la capacité de résistance ou d'adaptation du corps humain,

Conférence de Jean-Marie Danze à Seraing, le 14/3/2002 (organisée par les Amis de la Terre)

M. Danze, ancien directeur chez UNDA, a publié plusieurs livres et organise des séminaires (renseignements: *Francine Delvaux, rue du Chalet, 22 à 4920 Aywaille. Tél. 04/3845063, FAX 04/3847845*)

"La pollution va détruire une partie de l'humanité.

Le corps ressent les ondes, même si nous ne nous en rendons pas compte.

Dans la littérature scientifique mondiale, on trouve beaucoup de renseignements, on a pu ainsi établir des seuils limites des champs électriques et magnétiques (2 milligauss) dans une maison.

Pour cicatriser une fracture, il faut 72,5 millihertz (c'est ce que le corps émet lui-même). On soigne facilement les fractures en envoyant une onde à 72,5 millihertz; ça ne coûte quasiment rien. La médecine a vingt ans de retard !

Nous avons mis au point un petit appareil qui émet des ondes; chaque fréquence correspond à un soin particulier (tableau à partir de la littérature mondiale): ex. il existe une fréquence anti-inflammatoire, ça marche, pas besoin de cortisone. Il émet de 1 à 1.300 hertz (1998). Il coûte environ 14.000 F. Nom: Tiny-Scan (voir mode d'emploi et autres documents). Les ondes les plus nocives, ce ne sont pas tellement les hautes fréquences, qui provoquent un échauffement, mais celles qui ont les mêmes fréquences que le cerveau et qui sont modulées par des bouffées d'impulsion (style courant dans les clôtures: le tac-tac = impulsion)." (notes non corrigées)

Teslabel Coordination asbl (Association de Défense et de Réflexion sur la Problématique des champs électromagnétiques) "*se veut à la fois relais d'information des décideurs politiques, des médias, et force au service de tous les citoyens face à la désinformation intéressée des opérateurs et des sociétés productrices.*" (dépliant de Teslabel). Teslabel conseille notamment les associations locales s'inquiétant des lignes à haute tension et des antennes relais GSM.

Secrétariat: Tél. & FAX 02/6731201, e-mail teslabel.coordination@euronet.be, site Internet: teslabel.com.

Laboratoires UNDA, 118 avenue Bordet 1140 Bruxelles. Tél. 02/7267970. Interview le 29/1/2002 (extraits).

"UNDA est une société anonyme fondée en 1949. L'administration se trouve à Bruxelles. Nous dépendons du Ministère de la Santé - division pharmaceutique; les laboratoires sont soumis à des règles précises. L'homéopathie est désormais reconnue et nous avons des critères stricts d'enregistrement des médicaments.

Pour les consommateurs, nous avons des brochures d'information sur l'homéopathie. Lorsque nous avons eu besoin de leur intervention, nous avons lancé une pétition qui a recueilli 125.000 signatures. Vous pouvez visiter le laboratoire d'Harzé un samedi matin.

L'homéopathie n'est pas facile, sa compréhension n'est pas à la portée de tout le monde. Pour les gens, le médecin est le Dieu sur terre. Par contre, notre clientèle est composée de personnes qui prennent leur santé en charge, qui réfléchissent et pensent à l'avenir; par exemple, la cortisone ne guérit rien si on y réfléchit."

mais je suis persuadé que dans ce domaine comme dans plusieurs autres, l'homme joue avec le feu, avec des forces incontrôlées dont les conséquences seront perçues tôt ou tard. Coïncidence ou pas, quelques mois après les rencontres avec MM. Hauseux et Danze, nous recevons un papier nous annonçant qu'une station relais Proximus pour GSM sera installée sur une station KPN-Orange déjà existante, à quelques dizaines de mètres de notre nouvelle habitation ! Tout près, se trouve aussi une station Mobistar: la totale ! Une pétition est transmise à la Région wallonne via la commune fort passive hélas. De fil en aiguille, nous remarquons que des comités se forment (dont un à proximité), des actions en justice se déroulent, des pétitions circulent un peu partout contre la prolifération des stations relais.

Coup de fil à UNDA, un des plus importants fabricants de médicaments homéopathiques, pour prendre rendez-vous. Mon interlocuteur précise aussitôt que la firme n'accueille que des groupes dans son usine à Harzé. J'insiste pour lui soutirer quelques renseignements avant qu'il ne raccroche. Après un moment d'hésitation, il répond volontiers d'un ton qui reste revêché. Il est manifestement passionné par le métier et outré par le *matraquage* des médecins par les firmes pharmaceutiques. Il estime que l'entreprise rencontre les mêmes problèmes que n'importe quelle firme pharmaceutique, avec les brevets, par exemple; moi, j'aurais justement voulu savoir en quoi UNDA se différencie des firmes liées à la médecine allopathique. Je considère que, dans les médecines douces, l'objectif est de faire réagir le corps, de renforcer ses capacités immunitaires, de réaliser une prévention spécifique, tandis que la médecine allopathique a trop souvent

tendance à soigner les maux immédiats aux dépens du futur (antibiotiques, cortisone, par exemple), d'affaiblir le corps au lieu de préparer des affrontements ultérieurs avec la maladie. L'effet immédiat est toujours déterminant dans la médecine actuelle, ce qui est seulement utile pour certains soins. D'autre part, il existe trop d'homéopathes et de thérapeutes qui se contentent de *recettes* immédiates pour soigner les patients, reproduisant ainsi les faiblesses de la médecine dont ils prétendent se détacher; les risques sont cependant différents, puisque les médicaments de la médecine douce sont moins dangereux, mais l'*esprit visionnaire* parfois répandu peut avoir des résultats fâcheux (on pense, par exemple, aux Témoins de Jéhovah refusant la transfusion sanguine ou aux cancers "soignés" avec des moyens dérisoires).

Les médecines *douces* prolifèrent sans contrôle. Une activité intense (séminaires, livres, conférences...) vise à soigner le mal-être des gens par des méthodes agissant sur le psychisme et par des exercices physiques inspirés de l'Asie. Que faire pour s'y retrouver ?

Les fermes de ressourcement proposent des *remèdes* plus simples, palpables en quelque sorte. Vivre quelques jours avec des agriculteurs est certainement profitable pour toutes sortes de raisons. La formule a du bon, mais n'est pas applicable en toute circonstance.

Des anciens voisins se sont lancés dans l'herboristerie. Ils étaient auparavant fort conventionnels, travailleurs acharnés dans une entreprise et vivant comme la plupart des gens. La maladie a interrompu le cours *normal* des choses. Selon eux, les fleurs du docteur Bach (élixirs de plantes) ont donné des résultats

La Ferme de Ressourcement de Françoise Déom-Pierret, *rue de l'A de l'A 3, 6880 Orgéo.*

Tél. 061/411945, Interview 9/2002 (extraits).

"Je reçois des personnes 4 fois par an et cela nous suffit, car c'est assez prenant. Elles restent beaucoup plus avec l'hôte que dans les formules classiques de gîte à la ferme. Cette année, j'ai eu deux fois des personnes sans voiture ou ayant des difficultés à marcher, qui restaient énormément avec moi; beaucoup plus que les 3 à 4 heures spécifiées dans le dépliant ! [...]

Une dame vient quatre fois par an, elle fait partie de la famille, elle peut m'accompagner partout ou rester seule à la maison, je peux lui faire confiance à 100 % (c'est aussi un problème, laisser des inconnus seuls chez soi). Son conjoint l'ayant quittée, elle est d'abord arrivée ici fort déstabilisée puis elle s'est remise daplomb; à la Toussaint, elle a trié les patates; en février, elle a suivi les vèlages; en été, elle a été aux myrtilles et fait les confitures avec moi. En fait, elle rêvait de vivre à la campagne et elle peut enfin retrouver ses aspirations profondes. [...]

Les visiteurs sont des gens en recherche pour le bio, l'alimentation, l'agriculture. La plupart retournent avec des provisions, soit de la ferme, soit des points de vente bio (huile bio, produits Oxfam, légumes bio du marché d'Orgéo). Personne n'arrive ici par hasard.

La présence des visiteurs implique une accumulation de travail pour moi: je ne peux pas les prendre avec moi partout, emmener par exemple une dame de 73 ans désherber pendant 4 heures, je dois faire seule certains gros travaux et trouver le moment qui convient pour cela, sans négliger les gens. Par chance, nous n'avons eu personne pendant la fenaison.

Les hôtes des fermes de ressourcement se retrouvent deux fois par an; la plupart ressentent le besoin d'échanger leur expérience et sont heureux de pouvoir participer à des formations les aidant à prendre du recul par rapport à leur vécu."

L'Oeuvre du Dr Bach *rue de l'Union des Métiers 8/1 7100 Haine-St-Paul. Tél. 064/847875, e-mail*

oeuvrebach@joiedevivre.be. Pour tous renseignements: Tél & FAX 02/4108488, site Internet joiedevivre.be. Interview de M.Huylebroeck le 7/3/2002 (extraits).

"L'œuvre du Dr Bach (1886-1936) est une méthode qui part du principe qu'on s'occupe trop de la maladie et pas assez du malade: ex. on a mal à l'estomac, mieux vaut arrêter de se disputer avec son voisin ou avec sa belle-mère. Quand on explique au malade l'erreur qu'il commet, on supprime les causes et il ne retombe plus dans la maladie. C'est une connaissance de soi. L'œuvre est complémentaire à toute thérapie médicale, c'est une méthode d'accompagnement psychologique. Nous apportons une forme de sagesse, de détachement, avec moins de haine, moins de colère."

"Savez-vous que vous provoquez vous-mêmes la plupart de vos maladies?"

Savez-vous que ce sont vos craintes, vos inquiétudes, votre anxiété et autres sentiments de ce genre qui ouvrent la voie à l'invasion de la maladie? Le Dr Bach a fabriqué 38 remèdes floraux naturels qui permettent de mieux gérer nos émotions et qui aident à se débarrasser d'une attitude ou d'une habitude que l'on ne veut plus."

"Dans une deuxième phase, nous enseignons à respirer mieux, à prendre patience."

Pendant longtemps, elles (les fleurs du Dr Bach, ndlr) ont été préparées par le laboratoire homéopathique de Wimbledon; puis, plusieurs firmes se sont installées. On dévie de la méthode originelle, qui vise à ce que le malade gère mieux, vers le commerce traditionnel qui se contente de vanter les vertus curatives." (dépliant)

"Je crois que l'œuvre du Dr Bach peut apporter plus de liberté à l'être humain."

L'asbl a dix ans d'existence. Son but est de faire connaître non les remèdes mais la méthode par la formation, des stages, afin que l'être humain se connaisse mieux. Elle a mis sur pied un comité éthique pour éviter les déviances sectaires et matérialistes. C'est un service d'information qui présente pas mal de conférences."

"Le Centre JOIE DE VIVRE est animé par Henri-Michel HUYLEBROECK.

Son objectif est de mettre à la disposition des personnes qui le souhaitent, des informations et des moyens pour préserver ou pour restaurer un bon équilibre santé.

Le symbolisme du corps humain est une méthode qui nous permet de comprendre que le type de maladie et les endroits de somatisation ne sont pas toujours le fruit du hasard. En effet, si nous apprenons à comprendre le langage utilisé par notre corps, nous serons informés sur les conflits psychologiques qui ont pu causer une maladie.

Le magnétisme fait partie des ces techniques énergétiques que nous avons intérêt à re-découvrir." (dépliant)

convaincants. Lui a suivi un écolage sur le tas avec un herboriste expérimenté et a abandonné son travail. Ils préfèrent qu'on ne dise rien de leur talent de thérapeute. Suivant le cas à traiter, le thérapeute conseille un régime à suivre englobant médicaments¹⁶ et changements dans le mode de vie. Ils voltigent entre les élixirs du Dr Bach, les élixirs vibratoires, les huiles essentielles, les teintures-mères, la gemmothérapie (bourgeons

¹⁶ Légalement, ce ne sont pas des médicaments, ce sont des *compléments alimentaires* !

et jeunes pousses), les plantes séchées et nous renvoient aux producteurs pour d'autres explications. La vitrine est opaque.

Leur attachement aux fleurs du docteur Bach m'a incité à téléphoner à l'asbl l'Oeuvre du docteur Bach; j'ai été renvoyé aussitôt à l'animateur principal, M. Huylebroeck. Celui-ci donne de nombreuses conférences et tient régulièrement des séminaires sur quelques notions et méthodes tournant autour de la prévention psychique et physique (symbolisme, massage, magnétisme, radiesthésie, pensée constructive, huiles essentielles...). Lorsqu'il répond à mes questions, il roule en voiture vers une de ses activités. Si je comprends bien ses propos, le rayon d'action des fleurs du docteur Bach est fort étendu et concerne les états d'âme à l'origine des maladies comme le stress, l'angoisse, l'insomnie où le subjectif occupe une place importante à côté du physique. S'il y a un fond de vérité, cela vaut la peine de tenter de se soigner ainsi, mais j'espère trouver d'autres patients pour connaître leur expérience. Il y a malheureusement aussi dans le milieu ceux qui font payer cher des remèdes miracle pour gens crédules.

Le recyclage

En me promenant dans un vieux quartier de Bruxelles, je pénètre dans une grande cour entourée de bâtiments rénovés; à gauche, des femmes travaillent; devant, un escalier discret est le seul moyen (visible) d'accéder au bâtiment central. Il aboutit à une grande salle avec une longue table, le réfectoire. La Poudrière est une communauté. Mon arrivée, à l'improviste, ne perturbe pas la jeune femme préposée à l'accueil. L'accueil est d'ailleurs une des priorités, parce que toutes sortes de gens passent par la Poudrière pour toutes sortes de raisons. Sylvie Degimbe a le temps de répondre à mes questions, me dit-elle, à moins que son enfant en bas âge se réveille. Deux pères oblates ont fondé la communauté en 1958, qui s'est ouverte pour devenir pluraliste. Tous les revenus sont mis en commun pour répondre aux besoins de chacun. Un peu d'argent de poche suffit pour les dépenses de loisirs. L'histoire de la communauté est longue et passionnante¹⁷. Au début, la spécialité était les déménagements, puis la vente de bric-à-brac est devenue la première ressource. Chaque membre travaille dans une équipe, les *profiteurs* s'excluent d'eux-mêmes; chacun a son logement, une chambre, un appartement, une maison, selon la grandeur de la famille. Tout le monde se retrouve le soir dans le réfectoire pour manger.

L'objectif est de *vivre ensemble*. Les réunions et les discussions sont nombreuses. Même celui qui n'est pas tenté de rejoindre la communauté est amené à considérer que ce sont des gens inhabituels offrant un exemple qui fait réfléchir. L'humanité des rapports à l'intérieur et à l'extérieur, l'aide aux démunis auxquels on rend leur dignité, la participation de tous sont des réalisations de portée bien actuelle.

La Poudrière, 60, rue de la Poudrière, 1000 Bruxelles. Tél. 02/5129022, FAX 02/5123286. Interview de Sylvie Degimbe le 21/3/2002 (extraits).

"Le projet est de *vivre ensemble* avec des personnes de tous les milieux, de toutes catégories, de formation différente, comme dans une mini-société. Pas seulement pour travailler, mais aussi pour vivre, accueillir, donner un projet, une appartenance... nous mangeons ensemble, nous passons des loisirs ensemble, nous partageons radicalement nos ressources... mais nous gardons chacun notre intimité.

Dans chaque maison (voir plus loin), un responsable du travail (le chef d'équipe) forme les équipes et organise le travail (l'équipe de déménagement est sensiblement stable, car il faut une certaine compétence). Énormément de choses passent par la négociation, le dialogue. Chacun s'efforce de garder des rapports différents de ceux d'une entreprise. Les femmes s'organisent elles-mêmes et se chargent aussi de l'accueil, de la cuisine, du tri des jouets, des vêtements, du repassage... La communauté est composée de cinq maisons en Belgique, regroupant 70 à 80 personnes, qui se retrouvent régulièrement pour des réunions: Bruxelles, Anderlecht, Vilvoorde, Peruwelz, Rummen (ferme, près de Saint-Trond).

À Bruxelles, nous sommes une trentaine. Les bâtiments de Bruxelles sont complexes et s'étendent sur trois rues. Les couples avec enfants ont un appartement et une maison, les célibataires ont aussi un logement selon leur besoin et/ou leur ancienneté.

La vie communautaire est prenante, les sollicitations nombreuses. Les portes sont toujours ouvertes, dans les limites des possibilités humaines plus que matérielles."

¹⁷ Max DELESPESE, *La Communauté de la Poudrière, pour un ré-enchantement du monde*, éd. Luc Pire, 1998, Bruxelles.

L'économie sociale

Créasol, rue des Steppes, 20 4000 Liège. Tél. 04/2277203, FAX 04/2275834, e-mail [creasol @skynet.be](mailto:creasol@skynet.be). Interview d'Anne Marie, 7/2002 (extraits).

"Le projet est centré sur la stagiaire, une femme de 18 à 50 ans, afin de lui donner la capacité d'être une très bonne professionnelle, de reconstruire son identité et de réintégrer ainsi une vie socioprofessionnelle valorisante. Ce sont des femmes dont le parcours est difficile, la culture différente, les revenus minimes, qui ont connu la maltraitance ou l'esclavage; leur point commun est d'avoir une image négative d'elles-mêmes. Il faut leur montrer tout le positif qui est en elles.

Pourquoi avoir choisi la couture et la restauration ? Sans doute des domaines propres à la femme.

Nous nous adaptons selon la motivation et les capacités de chacune, nous individualisons les solutions; le défi est de trouver un travail et une vie *après* la formation."

"Faire de l'intergénérationnel en ouvrant une crèche pour les mères, une table d'hôte mosaïque: une fois par semaine, partager une culture autour d'un repas: les personnes démunies, de nationalités différentes viendraient cuisiner ici, nous partagerions le repas. Développer le respect et la convivialité autour des cultures et des générations différentes."

"Ces femmes, quel que soit leur statut, leurs difficultés, leur culture ont des compétences, une force de vie, une valeur différentielle liée à leur féminité. Soutenir leur effort et leur détermination devient un acquis pour la société entière."
(dépliant de l'asbl Créasol)

Domaine de Beauplateau, 6680 Tillet. Tél. 061/688043, FAX 061/688780. Interview de M. Leclere, le 16/7/2002 (extraits).

"Le fil conducteur est social. L'ensemble de nos activités n'a qu'un but: proposer une série d'initiatives pour donner une chance à des enfants en difficulté, afin que leur existence débouche sur un avenir adulte raisonnable en leur évitant les travers des familles désunies. L'origine remonte aux années 70, avec la création de l'asbl AEED à Bruxelles.

Le nombre de personnes occupées dans les différents sites se situe aux alentours d'une centaine.

Les agriculteurs de la région n'étant pas preneurs du projet *pleurotes*, nous avons mis en place Champibeau SC. L'équipe qui dirigeait l'expérimentation s'est installée dans l'ancien couvent pour mettre au point une production des champignons pleurotes à grande échelle. Vers 1987-88, nous avons investi dans des tunnels, des moyens de culture modernes et nous avons aussi cultivé le shiitake (un champignon chinois). Nous avons été sollicités de plus en plus par les écoles pour des raisons en partie scientifiques. Nous avons mis en place une facette académique avec des informations scientifiques et pédagogiques dans un centre appelé le *Musée du champignon*, installé dans le préfabriqué qui servait de restaurant en 1994. Pour les jeunes majeurs en recherche d'insertion, mais pas capables de suivre une formation classique de promotion sociale, nous avons créé l'asbl *Le Futur Simple*. Cela nous permet en même temps de suivre nos jeunes après l'âge de dix-huit ans. *Futur simple* est un atelier de reliure, situé à côté de l'imprimerie, pour la formation de jeunes adultes. Le restaurant du personnel sert également à la formation par le travail. Une dizaine de stagiaires sont employés.

Dès lors, l'aspect touristique a été fort développé. 1.500 visiteurs sont venus à la dernière *Porte ouverte*.

Des visites ont été organisées pour des groupes de pensionnés qui souhaitent découvrir le site et manger, tout en se divertissant.

Le restaurant Primordia

Deux cuisiniers ont été embauchés pour que nous ayons l'accès à la profession. Il y a un responsable de salle et un responsable du service. En plus du contrat de travail, tous signent un contrat moral dans lequel ils s'engagent à s'intéresser aux jeunes. Des jeunes de chez nous sont embauchés ou viennent en renfort pour un mariage, par exemple. Nous avons d'ailleurs une très belle réputation en gastronomie.

Des projets

Nous sommes en train de développer la notion de centre nature et tourisme, avec le Centre d'interprétation du champignon, surtout pour les écoles, comme intérêt principal.

Nous avons des programmes pour les adultes et pour les écoles: le monde des champignons, la nature, une école permanente de pêche en eau calme (en accord avec l'école permanente d'Houffalize). Il est aussi prévu une journée *Sport et découverte*, une journée *Vélo nature*, *La chasse aux sorcières*. Pour les enfants, en plus de la découverte du monde des champignons et de la nature, de la pêche, il est proposé des visites de la *Ferme des Bisons*, d'une ferme à Tillet, la découverte du monde de la laine, de l'élevage de l'escargot, du cerf, de la cigogne noire, une balade en VTT, etc.

Il y a au total 5 asbl et 5 coopératives.

Nous avons réussi à gérer un outil où le social et l'économique se côtoient avec un minimum de problèmes et un maximum d'efficacité."

Quelques entreprises d'économie sociale sont réputées comme le Gerموir à Charleroi, qui m'envoie un rapport d'activité. Autant s'intéresser à une entreprise sœur de Liège, Créasol, aidant des jeunes femmes en difficulté à apprendre un métier dans l'horeca (restauration...) ou la couture; juste à côté se trouve 1001 Choses à Faire formant des jeunes hommes aux travaux de la construction, dont j'ai reçu un document sur leurs activités. Comme Luce a animé une ou deux réunions de l'école des consommateurs de Créasol, elle poursuit sur sa lancée en interrogeant Anne-Marie. L'important n'est pas seulement la

formation professionnelle, mais le souci d'une formation humaine et générale (la langue, la consommation, la condition des femmes...), le suivi dans les stages et même après au travail, en veillant notamment à ce que les stagiaires soient bien traités à tous points de vue. Signalons la confection d'habits avec des tissus écologiques, une façon aussi d'apprendre autrement...

Dans un grand domaine forestier, à Saint-Ode, une centaine de personnes sont employées pour s'occuper de jeunes en difficulté. Plusieurs coopératives ont été créées pour former les jeunes par le travail. La société Champibeau a connu une certaine célébrité en lançant la culture des champignons pleurotes en Belgique; elle a fourni Delhaize à grande échelle jusqu'au moment où des fournisseurs polonais ont proposé les mêmes champignons à moitié prix. Exit Champibeau. Il reste heureusement un restaurant, une imprimerie, des travaux de reliure, un nouvel élevage de porc en plein air... Pour chaque coopérative, des professionnels et des éducateurs encadrent les jeunes qui y travaillent. Toutes sortes d'activités éducatives et distrayantes sont prévues pour les visiteurs, adultes et écoliers, en relation avec la nature, la

Triodos, 139/3 rue Haute 1000 Bruxelles. Tél. 02/5482828, FAX 02/5482829. Interview de Daisy Dumont le 1/2/2002 (extraits).

"Nous voulons fonctionner de façon différente, financer des projets qui apportent une réelle plus-value sur le plan social, environnemental, culturel ou des rapports Nord-Sud. Étant une banque à part entière, soumise au contrôle des autorités bancaires, nous gérons nos risques avec la même rigueur que les autres banques. Les projets que nous finançons doivent présenter toutes les garanties de sérieux sur le plan de leur gestion financière. Nous connaissons bien les secteurs que nous finançons et attachons beaucoup d'importance à la compétence des personnes qui gèrent le projet. Il faut préciser qu'octroyer un crédit n'est pas un bon service que l'on rend si l'emprunteur n'a objectivement pas la capacité de le rembourser.

La Banque Triodos est une société anonyme. Un mécanisme est prévu pour que les actionnaires n'aient pas le droit de vote, aucun ne peut avoir plus de 7,5 % du capital. Ceci garantit l'indépendance de la banque. Les actionnaires sont invités à l'assemblée générale. Exemples de prêts dans le rapport 2001: installation d'éoliennes par la coopérative belge Ecopower (Belgique), fromagerie (bio) des Ardennes, le centre Tamil de Londres qui offre des cours d'anglais, de sciences, de musiques et de danses traditionnelles indiennes aux immigrants Tamil."

Rapport annuel 2001 (extraits)

1980. Naissance officielle de la Triodos Bank nv aux Pays-Bas. 1993. Triodos Bank ouvre une succursale en Belgique.

La Banque Triodos veut contribuer au développement d'une société où la dignité humaine est une réalité. Une société qui respecte l'homme, la nature et la culture. La banque Triodos finance des entreprises, des institutions et des projets à valeur ajoutée sociale, environnementale et culturelle, grâce aux fonds que lui confient des épargnants et des investisseurs désireux de soutenir des entreprises qui innovent et sont socialement responsables. [...] En tant qu'établissement financier indépendant et international, la banque Triodos veut développer une activité bancaire durable qui innove sur le plan social. Tout en tenant compte de son objectif social, la banque vise un rendement financier optimal.

Rapport environnemental (extraits)

Nouveaux bureaux à Bruxelles: matériaux écologiques, éclairage économique, peintures naturelles, aération sans climatisation.

Belgique: Triodos verse l'équivalent de sa consommation d'électricité à un parc d'éoliennes

Pays-Bas: papier issu de forêts gérées de façon durable

Belgique, Grande-Bretagne: papier recyclé

Dans tous les bureaux: achats de fournitures de bureau recyclées ou à usage multiple; achats d'aliments biologiques autant que possible; utilisation de produits de nettoyage respectueux de l'environnement; pour l'entretien des jardins, pas de pesticides ou d'engrais artificiels

Rapport social (extraits)

L'objectif de la banque ne peut être atteint que si les collaborateurs peuvent s'épanouir et si les éléments pris en compte vont au-delà du professionnalisme et de l'évolution personnelle et s'étendent à l'esprit de collaboration entre les membres du personnel et la qualité du service au client.

pêche, les champignons. L'endroit est magnifique et accueillant.

Le financement alternatif

Rue Haute, à Bruxelles, dans de nouveaux bureaux rénovés avec des matériaux écologiques, bat le cœur de Triodos en Belgique. Triodos est une banque contrôlée par la Commission bancaire et soumise à la législation comme toutes les banques. Cela crée des obligations, m'explique Daisy Dumont, une rigueur qui

n'est pas demandée aux autres organismes financiers non bancaires (qui se limitent aux prêts, par exemple). L'option de Triodos est claire: soutien financier aux *projets apportant une amélioration sur le plan social, sur le plan environnemental, sur le plan des rapports Nord-Sud*. Comme Triodos ne possède pas les ressources des

CREDAL, place de l'Université, 16 1348 Louvain-la-Neuve. Tél. 010/483350, FAX 010/483359, e-mail credal@credal.be, site Internet credal.be. Interview de Jerusalmly Olivier, le 21/2/2002 (extraits).

"Nous sommes une coopérative à finalité sociale. Une particularité dans les statuts: nous nous sommes protégés de prises de pouvoir intempestives; pour modifier l'objet, il faut aussi une majorité parmi les membres fondateurs, afin notamment d'éviter de devenir une *banque*. L'A.G. dirige le C.A.; selon le principe coopératif, un homme = une voix.

Nous avons un caractère artisanal et souhaitons le conserver (dans l'état actuel des choses).

Nous donnons la priorité à l'économie sociale. Si l'environnement est pris en compte, il faut en plus disposer d'une association avec une démocratie interne, une participation des travailleurs (ex. une coopérative).

La transparence est un de nos chevaux de bataille: la liste des clients est publiée, les coopérateurs sont informés chaque trimestre des crédits accordés...

Nous avons des critères clairs et annoncés pour accorder des crédits (voir documentation: liste des critères, feuille d'inscription).

Nous avons mis en place une politique de garantie qui ne soit pas dissuasive: quand il y a des garanties disponibles, nous les prenons; si le projet est pertinent et s'il n'y a pas de garanties réelles, nous cherchons une solution (caution, Fondation) ou alors nous acceptons de couvrir un risque important. Nous avons un état d'esprit volontaire. Nous posons beaucoup de questions avant d'accorder un crédit: nous pouvons prendre des risques si nous pouvons les estimer et il faut une transparence financière.

En matière de projet à dimension collective, et pour conforter celle-ci, nous demandons parfois que l'entreprise étoffe le C.A., évite les cumuls – ce sont d'ailleurs des recommandations qui reviennent sans cesse. Nous voulons de vraies associations.

L'équipe de travail est principalement composée d'économistes, d'un assistant social, d'un agronome; elle est donc assez polyvalente. Seule l'équipe est rémunérée (le C.A. non), elle est à la production."

"Cet objectif se traduit par l'octroi de crédits à des actions qui rencontrent une ou plusieurs caractéristiques suivantes: renforcement ou développement de l'emploi, solidarité plutôt que profit, participation démocratique aux responsabilités, effet multiplicateur de l'action, travail sur les causes de l'exclusion, le caractère novateur, alternatif, révélateur, la qualité de gestion, la transparence." (formulaire de demande de crédit de CREDAL)

grandes banques pour sonder la solvabilité des clients, le questionnement et l'accompagnement sont sévères et indisposent parfois quand ils entraînent un refus du prêt. Parti des Pays-Bas, Triodos s'est étendu en Belgique et en Grande-Bretagne et participe à un nombre incalculable de réalisations (fermes bio restaurants, bâtiments écologiques, énergie renouvelable...). Triodos est incontournable dans le paysage du financement alternatif.

Plus modeste, plus souple aussi, Credal s'oriente plus vers le prêt aux entreprises d'économie sociale. Sa structure lui permet de prendre des risques qu'une banque ne peut pas prendre, Credal encourage des initiatives dont l'issue n'est pas garantie au départ. Cependant, jusqu'à présent, il n'y a pas eu d'échec important, la coopérative se porte bien. Elle veille à ce que les entreprises recevant un prêt soient de vraies associations démocratiques et respectent leurs engagements. Les bureaux sont situés à Louvain-la-Neuve. Quand j'ai été reçu par Olivier Jerusalmly, des discussions internes étaient en cours pour augmenter la *responsabilisation* des hommes de terrain.

Deux entreprises conventionnelles

Une balade n'est pas complète sans le retour aux sources. Un détour vers une coopérative ouvrière de type *ancien* a donné des résultats catastrophiques. Comme d'habitude, coup de fil à l'entreprise; un jeune décroche et me passe le *patron*, comme il dit. Rendez-vous est pris. L'interview du responsable m'apprend que l'entreprise n'est pas vraiment une réussite, personnel peu motivé, avis désabusé, sauf sur l'ambiance au travail qui est bonne. Le comité de gestion est dirigé par des personnes extérieures, possédant une certaine compétence. Lorsque j'ai renvoyé le texte de l'interview pour correction,

Ets Soupart, rue Oultre l'eau 2-3, 7911 Buisseral. Tél.069/866708, FAX 068/868269. Interview à Valériane, le 6/9/2002 (extraits)

"La firme fabrique des fours à pain avec des pierres réfractaires; elle commercialise du matériel pour le vin, le fromage et la bière. Elle a une affinité pour les artisans.

Depuis 1962, les fours sont fabriqués à Buisseral; autrefois, c'était à Bois-du-Luc.

Un, parfois deux ouvriers effectuent toute la fabrication. Toutes les pièces sont fabriquées en atelier.

Depuis deux ans, les demandes pour les fours reprennent. Pour la France, nous avons toujours bien travaillé. Nous travaillons avec des moulins, des blutoirs... Des particuliers, des petits boulangers en commandent aussi. Par exemple, le stand à côté (Valériane) cuit ses pizzas dans un de nos fours.

Je suis une indépendante, je n'ai pas de statut de société."

c'est un avocat qui a réagi (coup de téléphone, FAX, recommandé !): "Vous deviez bien entendu savoir que M. P. – ouvrier – n'était bien entendu pas habilité à s'exprimer au nom de la société FM¹⁸. [...] Il est évident qu'il eut été plus correct et plus professionnel de votre part de vous adresser directement au comité de gestion, seul habilité à décider en la matière et à considérer – le cas échéant – votre demande." D'où interdiction de publier l'interview avec menace de "demande en dommages et intérêts s'il n'était pas fait droit à la présente". Une coopérative ouvrière de production où les ouvriers ne peuvent rien dire. Par solidarité, je me tais également.

Le deuxième détour ne demande aucun effort. En visitant les stands de la foire biologique Valériane à Namur, je tombe sur les Fours Soupart. Cette firme fabrique des fours à pain chauffés au bois ou au charbon (le gaz peut être adapté) et commercialise le matériel pour préparer les vins, les bières et les fromages. Je me suis demandé pourquoi cette société traditionnelle avait chaque année son emplacement à Valériane. Il semble que le public et les petites entreprises bio commandent de plus en plus ce genre de matériel. L'artisanat *ancien* – l'entreprise fêtera ses 90 ans en 2003 – sert la petite production moderne (je considère le bio comme moderne, même si certaines manipulations restent fort manuelles, voire pénibles).

Faut-il en conclure que l'artisanat "ancien" est devenu plus progressiste que la petite coopérative *ancienne* ? Un seul cas ne permet pas de généraliser. Le produit joue à l'évidence un rôle déterminant; s'il est utile à l'économie alternative, l'entreprise conventionnelle qui le conçoit peut plus facilement évoluer ou doit évoluer pour conserver sa clientèle.

¹⁸ Initiales fictives.

Le tourisme *doux*

Pour terminer sur une note optimiste, rien de tel qu'un voyage s'inscrivant dans le tourisme doux. Je me contente pour le moment de voyager sur Internet pour trouver des renseignements. Sens Inverse propose des randonnées avec ou sans guide en Ardenne comme en France ou plus loin encore. Tout est assuré: le logement, le port des bagages, la nourriture... une découverte de la nature et des gens dans le respect mutuel. Une autre formule est présentée par Mandala Tour: séjour dans une ferme bio en Italie.

Ces deux formules parmi d'autres transforment les vacances en dépaysement constructif et instructif. Loin des vacances avec pour but un défolement égoïste et destructeur, abîmant les paysages, ignorant les

Sens Inverse, Goosse Y. 17, rue des Sorbiers à 5590 Ciney. Tél. 0476/830570, FAX: 083/218299, site Internet sensinverse.com. Extraits du site Internet.

"La nature autrement...

Cinq ans déjà que nous vous emmenons au rythme de vos pas sur les chemins peu fréquentés de notre vieille Ardenne, d'Europe, d'Afrique, du Québec et du Népal.

Pas de voyages Sens Inverse sans la rencontre de l'autre, l'habitant, mémoire-miroir de lieux préservés et souvent reculés.

Rencontre-partage de petites choses qui nous font l'essentiel... Se poser, devenir acteur, prendre part à des initiatives touchant au développement local, à la préservation de la nature, faire sa part tout simplement, autant d'ingrédients indissociables de nos séjours.

La randonnée

Nos séjours sont principalement axés sur la randonnée pédestre et s'adressent à un large public. L'accent est mis sur le plaisir de la nature et du contact avec la culture locale. Cependant, pour certaines destinations, une petite préparation est nécessaire. Le niveau de la marche est toujours spécifié.

Les randos liberté

Après avoir choisi un circuit qui correspond à vos possibilités et à vos attentes, vous partez sans guide, munis d'une carte et d'un topo-guide détaillé. Aucun souci d'intendance ou de logement ; nous nous chargeons de réserver et de payer les logements et repas. Le transport des bagages est assuré par des animaux de bât ou par des véhicules. Pour des raisons de sécurité, un minimum de 2 personnes est obligatoire.

Les guides

Amoureux de la nature et des grands espaces, les guides Sens Inverse sont diplômés et professionnels de l'encadrement. Ils vivent ou ont vécu dans les régions que nous visitons. Ils en connaissent l'histoire, la nature, l'art et la vie locale. Lors d'un séjour, ils vous accueillent à l'aéroport régional. Ils veillent au bon déroulement du voyage et utilisent leurs connaissances dans l'intérêt du groupe, tout en vous laissant libre de découvrir par vous-même les beautés du paysage."

Mandala Tour, Information: Anne-marie Guccione, 31 rue Capouillet 1060 Bruxelles. Tél. 02/5325095, FAX 02/5323686, e-mail info.belgium@mandala-tour.com, site Internet mandala-tour.com. Extraits du site Internet.

"Voyage nature, voyage culture. Amoureux de la terre ? Sensibles à la protection de l'environnement ?

Nous vous proposons de voyager différemment, de connaître un pays de l'intérieur, loin du tourisme conventionnel. Nous vous faisons rencontrer ces agriculteurs biologiques, découvrir leur ferme, leur région, partager des moments de leur vie... et savourer leur cuisine. Nous vous ferons aussi découvrir, à pied, en bicyclette, à cheval, en bateau... ou en voiture, la richesse de ces régions, la beauté de leurs paysages et de leur patrimoine culturel, de leurs traditions. [...]

Il Limoneto - Siracusa: Adelina Norcia et Alceste Moscati

Si vous arrivez en fin d'après-midi, vous rencontrerez sans doute Adelina Norcia en train de préparer un de ces plats siciliens dont elle a toujours le secret: 'Nous aimons préparer pour nos hôtes des recettes régionales un peu oubliées ; concoctées avec des fruits et des légumes du jardin, des poissons pêchés dans la journée, elles peuvent faire découvrir des saveurs étonnantes.' [...] Dans les chambres, ni téléphone ni télévision: 'Les gens ne doivent pas rester tout seuls dans leur chambre, devant la TV ; ils sont là pour retrouver la nature. Il y a de moins en moins de contact humain dans notre vie. Le soir, le dîner est une bonne occasion pour raconter tout ce qu'on a vu durant la journée, pour parler avec les autres.' Et si vous lui demandez, Alceste, à la fin du repas, vous lira un poème en dialecte sicilien. La parole devient alors musique et soudain, l'émotion aidant, la langue cesse d'être étrangère. [...]"

populations, gaspillant, polluant... Je simplifie outrageusement.

Finale

L'imagination n'est pas au pouvoir, heureusement, mais elle enfante de belles réalisations qui incitent à revoir son mode de vie et de consommation.

Les dessous

(questions sur le fonctionnement et l'évolution des entreprises alternatives, suggestions utopiques et pratiques¹⁹)

¹⁹ Les extraits d'interviews sont placés dans les encadrés. Seule l'entreprise ou l'association concernée est citée; se référer à la première partie (la page est indiquée entre les crochets) pour trouver d'autres renseignements (personnalité interrogée, caractéristiques de la société...).

C'est quoi l'alternatif ?

Question vaste et complexe, à laquelle il n'existe pas encore de réponse, à ma connaissance. La dernière alternative substantielle au capitalisme a été le socialisme avec toutes ses variantes. Depuis, une foule de théories et d'utopies prétendent proposer d'autres voies. Cependant, pour que des perspectives crédibles se dessinent, elles doivent s'appuyer sur un certain nombre de réalisations. Par exemple, la théorie marxiste se référait au syndicalisme, au mouvement coopératif, aux communautés communistes... Actuellement, on observe une certaine rupture surtout dans le domaine environnemental, dans le rapport avec la nature, de la part d'un certain nombre d'entreprises. L'alternatif semble accumuler des bribes dans différents domaines, sans parvenir encore à une cohérence, à un modèle de société supérieure à la société capitaliste. Les ruptures observées, par exemple dans l'agriculture biologique par rapport à l'agriculture intensive, sont partielles, limitées²⁰. Il est possible que des ruptures également significatives aient lieu dans l'enseignement, dans l'art, etc. Mais là, les critères sont encore moins palpables et je me suis bien gardé de m'y aventurer.

Les coopératives, est-ce mieux ?

L'échantillon comprend 17 coopératives²¹, 17 sociétés privées (sa, sprl), 6 asbl et 7 indépendants²².

Les coopératives ont une longue histoire que semblent ignorer la plupart des coopératives *alternatives*. Le "principe" selon lequel celui qui ignore le passé est amené à reproduire les mêmes erreurs va-t-il se vérifier ? Probablement (voir annexe I).

Les coopératives qui fonctionnent collectivement, où la coopération est réelle et visible, sont celles qui sont menées par des *copains* (Archipel, La Bardane...). Elles se caractérisent par une spécialisation du travail – c'est une norme quasi-générale constatée lors des visites – et aussi par une entraide régulière, elles laissent du temps libre aux acteurs principaux – ce qui est exceptionnel dans l'alternatif; elles ne procurent pas des revenus élevés, mais une stabilité compensatrice. Ces petites coopératives, si elles se développent pour réaliser des économies d'échelle, rationaliser la gestion²³, populariser une réussite deviennent de grandes coopératives. D'autres petites coopératives, si elles n'évoluent pas (mais comment évoluer sans se renier ?) s'enferment dans une routine conformiste, vivent dans un *créneau* suffisant à leur bonheur.

À côté de ces coopératives de *copains*, il existe de plus grandes coopératives. Elles sont confrontées à des obstacles qui mettent à mal les qualités de l'ancien fonctionnement: endettement pour des investissements, engagement d'un personnel moins motivé, moins enclin à prendre des initiatives, concurrence accrue, gestion envahissante, etc. L'équipe dirigeante est relativement soudée et maintient un esprit collectif; celle-ci est absorbée par la multiplicité des tâches et se spécialise, accepte un surplus de travail, stimule un personnel trop peu attaché à l'esprit pionnier... (Trois Petits Fours, CoProSain...)

Puis, il y a les coopératives de pure forme, soit qu'elles ont évolué en entreprise capitaliste, soit qu'elles ont pris un statut juridique facilement accessible pour le commerce (Domaine de Beauplateau, Biomarché...).

²⁰ Pour donner une idée des limites actuelles: le transport (tracteur, camion...), les communications (téléphone, GSM...), l'énergie (essence...), les bâtiments, les machines, les ordinateurs, beaucoup d'emballages sont conventionnels. Sans parler du mode de vie (télévision, voiture...).

²¹ Une société anonyme à finalité sociale a été ajoutée aux coopératives.

²² Certaines sociétés ont créé plusieurs entreprises ou associations (ex. Le Domaine de Beauplateau comprend 5 asbl et 5 coopératives, seule l'asbl "dominante" est comptabilisée). La "statistique" de l'échantillon est donc approximative.

²³ Une entreprise de petite dimension est obligée de s'adresser à d'autres sociétés pour de nombreuses tâches qu'elle ne peut remplir: le petit magasin a besoin de plusieurs grossistes, une petite entreprise de rénovation doit demander à une autre entreprise d'effectuer les travaux de terrassement, etc.

Enfin, il y a le choix de la Ferme de la Croix d'abandonner le statut de coopérative par manque d'esprit collectif du groupe fondateur, qui laissait le gros du travail à deux, trois personnes; un *collectif de copains* est effectivement la caractéristique principale des coopératives dignes de ce nom.

La frontière entre les entreprises privées et les coopératives de plus grande dimension est ténue. L'aspect collectif se concentre sur l'équipe dirigeante. Or, dans les entreprises privées *alternatives*, l'esprit pionnier subsiste parmi les cadres, même lorsque le personnel est plus distant ou indifférent, et des équipes dirigeantes peuvent rester soudées (Biofresh, Lima, Ecover...). Gardons cependant à l'esprit que toutes ces entreprises sont des PME (petites et moyennes entreprises) avec au maximum une centaine d'employés. Ce ne sont pas des mastodontes, loin de là. Une grande différence avec les coopératives est que la direction appartient à un groupe privé national ou étranger dont les intérêts ne coïncideront pas nécessairement toujours avec des choix alternatifs.

Cet aperçu des coopératives visitées sera approfondi dans les chapitres suivants (voir aussi annexe 2).

Archipel [p. 17]

"Au début, tous pratiquaient tous les corps de métier (maçonnerie, carrelage, électricité, enduits, sanitaire, cloisons, menuiserie...). Ensuite, chacun s'est spécialisé dans un ou deux domaines qu'il maîtrise et perfectionne, tout en étant capable de seconder ses collègues dans d'autres tâches. Au niveau administration, c'est pareil, les trois plus anciens se répartissent les travaux de gestion, de planning et de devis."

Trois Petits Fours [p. 12]

"C'était une coopérative à l'origine, une srl depuis une dizaine d'années. Le couple fondateur a créé la coopérative il y a 21-22 ans. Les associés actifs sont majoritaires, les autres sont des connaissances; nous avons aussi deux partenaires financiers (CREDAL et Sowecsom) qui sont entrés dans le capital lorsque nous avons dû faire de gros investissements (nouveau bâtiment et achat de matériel). Il n'y a pas de coopérateurs parmi le personnel ouvrier. L'équipe dirigeante travaille ensemble et se réunit une fois par semaine."

Domaine de Beauplateau [p. 27]

"Le choix du statut de coopérative pour certaines de nos activités est dû à notre volonté de faire du commerce: à l'époque, le statut de coopérative était le plus facile à gérer."

Ferme de la Croix [p. 11]

"Au départ, c'était une coopérative, qui est devenue une société privée (sprl). La coopérative ne fonctionnait plus, elle était devenue une perte de temps pour les trois associés."

Ecover [p. 16]

"La direction locale est assurée par un comité directeur comprenant le directeur général et 4 cadres (moi, je suis chargé du concept). Tout le monde se tutoie, entre responsables, avec tout le personnel, mais chacun respecte les fonctions."

Artisanat moderne et grande entreprise ?

L'appréciation n'est pas simple. Dans la plupart des entreprises visitées, le savoir-faire joue un rôle prépondérant. Le gérant de la brasserie Dupont réfute la caractérisation d'entreprise *artisanale*, parce que l'appareillage est moderne, en grande partie automatisé. C'est vrai pour beaucoup d'entreprises alternatives visitées. Il n'empêche que le savoir-faire est toujours à l'honneur, que toutes sortes d'initiatives sont permises grâce à la souplesse des machines et de l'organisation du travail. Souvent, des opérations manuelles importantes pour la qualité du produit subsistent. Le cas le plus marquant est les Trois Petits Fours où l'option d'éviter un machinisme réducteur est délibérée (voir l'extrait du *Soir*). Un autre signe du caractère *artisanal* est la question du pointage, qui n'est pas pratiqué partout ou qui a été instauré récemment ! L'attachement à la qualité, à la petite dimension (refus de devenir une *grosse boîte*), les relations *familiales* avec le personnel, tout cela perpétue des traditions artisanales. C'est pourquoi, on peut affirmer sans crainte que nous avons rencontré un artisanat moderne. Même une entreprise comme Lima, rayonnant dans toute l'Europe, s'appuie sur plusieurs ateliers pratiquant encore des tâches manuelles de type ancien (préparation de plats), à côté d'ateliers plus modernes demandant cependant une intervention

spécialisée (boulangerie) ou d'ateliers automatisés (galettes de riz). Une entreprise artisanale traditionnelle comme les Éts Soupart (fours à pain) est entraînée vers l'alternatif, parce que la demande provient surtout de ce milieu et parce que des convergences existent. Faut-il alors s'étonner que cette entreprise soit présente chaque année à la grande foire bio de Valériane ?

Brasserie Dupont [p. 14]

"C'est quoi artisanal ?"

Meurens [p. 12]

"Nous travaillons de manière *artisanale* en traitant beaucoup de variétés en petites quantités."

Archipel [p. 17]

"Nous travaillons actuellement à cinq, sans chercher spécialement à devenir une plus grosse entreprise mais plutôt à préserver un caractère artisanal (qualité du travail, qualité des matériaux, qualité des relations): la satisfaction du client constitue notre unique publicité."

Trois Petits Fours [p. 12]

"Nous pratiquons un exercice d'équilibre délicat permanent entre des impératifs apparemment contradictoires: qualité et quantité, rentabilité et respect des personnes, commerce et équité. Tout en répondant à une demande parfois en forte croissance, nous nous efforçons de ne pas y sacrifier la qualité de nos 28 produits. Et nos achats d'équipement ne nous servent pas à réaliser des économies de main d'œuvre, mais à valoriser le travail de chacun" (Rui Calapez, *Le Soir* du samedi 31 août et dimanche 1^{er} septembre 2002)

"Nous ne voulons pas devenir une grande entreprise, notamment pour maintenir une bonne relation avec le personnel. Pour nous, garder l'indépendance dans la gestion est une priorité, nous ne voulons pas nous faire racheter."

Lima [p. 13]

"La production se répartit sur quatre sites: galettes de riz, boulangerie, gomasio et produits frais. Certaines préparations se font encore manuellement pour certaines tâches ; c'est le cas pour la production des produits frais. On ne fait pas de grands volumes par rapport aux grandes surfaces. La boulangerie ne dessert que la Belgique, le travail commence vers 15-16 h jusque minuit. [...]"

La production des galettes de riz est automatisée, il faut cependant se protéger les oreilles à cause du bruit qu'engendre la confection des galettes. Une personne vérifie l'assemblage des 13 galettes, complète ou remplace selon le cas; ce travail est fort répétitif et il y a polyvalence avec le conditionnement."

Il paraît que des grandes entreprises bio existent aux Pays-Bas et dans d'autres pays. Dans notre balade, nous n'avons rien trouvé dépassant manifestement le stade artisanal. Peut-être Biomarché et Ecover dont une partie des bâtiments est consacrée à un travail à la chaîne, mais assoupli par une certaine polyvalence.

Biomarché [p. 7]

"Dans une grande salle, plusieurs machines automatiques servent à l'emballage des produits pour les supermarchés. Les carottes par exemple, sont emballées automatiquement dans des sacs plastiques par kilo; à la sortie, un homme enlève les carottes abîmées et colle les étiquettes. Pour les salades, deux femmes les contrôlent une à une sur un tapis roulant avant l'emballage, elles travaillent dans l'humidité pour garantir la conservation."

C'est dans le domaine de la distribution que les différences se marquent plus visiblement en Belgique, entre les magasins spécialisés et les grandes surfaces. Il suffit de lire ci-dessous les avis exprimés lors des visites pour avoir déjà un aperçu des différences de comportement. La spécificité repose sur le fait que les grandes surfaces sont au service d'actionnaires à la recherche de profit. Le reste est accessoire, avec des priorités pour une image de marque (les bas prix pour Colruyt – mais cela change –, la qualité pour Delhaize, l'assortiment complet chez Carrefour, etc.). Les investissements consentis, l'organisation du travail, la concurrence obligent les grandes surfaces à exercer une politique de pression constante sur les prix d'achat (sur les producteurs) et donc à inciter au bradage de la qualité, quoi qu'elles puissent prétendre par ailleurs.

Delemeat [p. 10]

"Nous n'avons pas misé sur la grande distribution, car j'ai un peu d'expérience avec elle: on lance un projet, le prix n'a à ce moment pas d'importance; après, quand c'est bien parti, on serre la vis.

Je me suis présenté chez Delhaize, Carrefour, Colruyt sans beaucoup de résultats. J'avais un accord de principe avec Colruyt, mais leurs responsables du conventionnel se sont opposés, parce que nous ne sommes pas assez importants.

Je suis allé en Grande-Bretagne pour faire certifier des agneaux d'un producteur non bio, mais ensuite, Delhaize lui a fait de meilleures propositions et m'a soufflé le marché..."

Lima [p. 13]

"Pourquoi ne livrons-nous pas aux grandes surfaces ? Par respect pour les magasins spécialisés, pour conserver l'éventail de nos références (avec les grandes surfaces, il n'en resterait que quelques-unes). Que deviendrait Lima ?"

Domaine de Beauplateau (Champibeau) [p. 27]

"Pour vendre [les champignons, des pleurotes], nous faisons la tournée des restaurants et nous vendions aux grandes surfaces, surtout au Luxembourg (Cactus). Cora en achetait aussi. Puis, nous avons été approchés par Delhaize qui nous a finalement considérés comme fournisseur exclusif des champignons des bois en général [...]. Notre capacité de production a augmenté progressivement jusqu'à atteindre 800 kilos/semaine de pleurotes et 200-300 kilos/mois de champignons chinois. Delhaize est devenu notre principal client, vers 1994-95. [...] Des investissements de l'ordre de 20 millions F ont été consentis, grâce à des subsides et à des prêts. Les tunnels sont des chambres climatisées. La gestion était difficile: le taux d'échec était relativement important, car la culture était fragile (les agriculteurs qui s'y sont essayés ont tous abandonné) et une partie des tâches étaient assurées par des jeunes en formation; la production n'était pas toujours régulière, parfois l'offre était trop élevée, parfois pas assez... [...] Delhaize nous a annoncé que des Italiens proposaient les pleurotes à un prix plus bas (3/4) et, plus tard, des Polonais leur ont vendu à moitié prix. Nous ne pouvions pas équilibrer le budget à des prix pareils, il a fallu arrêter."

À mettre en regard pour comparer, l'expérience de Biocoop en France: c'est une chaîne de magasins sous forme de coopérative, avec une Charte relativement exigeante²⁴, mais ce sera le but de futures balades.

Concurrence entre les alternatifs eux-mêmes ou choix d'une entente démocratique ?

Au cours de la balade, peu d'exemples de collaboration entre entreprises d'un même secteur ont été signalés. Bio-Saveurs (supérette bio fondée par trois producteurs et CoProSain) a été citée dans la première partie (*La vitrine*); c'est tellement peu fréquent qu'on ne peut manquer de le souligner. Le magasin Naturellement est relié à une chaîne de magasins basée en Allemagne où règnent l'échange, la collaboration, mais rien en Belgique.

Naturellement [p. 18]

"Le magasin est membre de l'association allemande ProÖka qui est formée d'une chaîne d'environ 60 magasins du même type. Nous sommes indépendants, mais nous avons des outils communs pour tester les marchandises, pour les fournisseurs... Nous avons des réunions et des échanges. Nous sommes le seul magasin en Belgique."

²⁴ "LES PRINCIPES GENERAUX BIOCOOP

Pour une agriculture respectueuse de l'environnement qui protège les sols, qui consomme peu d'énergie fossile, qui n'utilise pas de produits chimiques de synthèse, qui préserve les ressources à long terme, qui est source de santé pour l'homme, qui est créatrice d'emploi dans un secteur en difficulté.

Par des relations, du producteur au consommateur, basés sur la solidarité dans le respect des intérêts et des exigences de chacun.

Par une politique sociale axée autour de la responsabilité et la convivialité.

Par une participation active dans les instances nationales et régionales de l'Agriculture Biologique.

Par des échanges commerciaux avec les pays du tiers monde qui n'accroissent pas leur sous-développement et assurent leur autonomie.

Par la transparence des objectifs poursuivis, des règles de fonctionnement et des résultats obtenus afin de maintenir un climat de confiance entre tous les partenaires.

Par une sensibilisation aux réalités des conditions de production et de distribution les conduisant à une démarche écologique,

des CONSOM'ACTEURS agissent POUR PROMOUVOIR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET L'ESPRIT COOPERATIF." (extrait du site Internet)

Citons aussi Bio Shop qui regroupe une trentaine de magasins en Flandre pour effectuer en commun certains achats. Les exemples de concurrence acharnée, voire déloyale sont malheureusement plus nombreux. De toute façon, on ne sent à aucun moment que tous ces acteurs de l'alternatif appartiennent à un même mouvement, ont fait des choix fondamentaux semblables pour transformer la société. Dans un tel climat, faut-il s'étonner que les grandes surfaces n'éprouvent pas de peine à s'emparer majoritairement du marché du bio, que les industriels conventionnels prennent de plus en plus en charge la production et l'installation des capteurs solaires, des éoliennes ou mettent la main sur des entreprises alternatives ?

Écobati [p. 18]

"Nous avons 30 à 40 concurrents, dont certains racontent n'importe quoi. De grands industriels présentent leur peinture comme *bio* parce qu'ils ajoutent de l'eau, alors qu'elle contient du plomb, du cobalt, etc. Si vous grandissez, vous provoquez de la jalousie et dans le *bio*, on trouve beaucoup d'hypocrisie; dans le conventionnel, les règles sont fixées, c'est gagner de l'argent, il ne faut pas le dissimuler. Des Canadiens vendent un produit sans label (des plaques de plâtre), ils ont présenté un certificat falsifié (datant de 1998, alors que le produit n'est certifié que depuis un an en Allemagne); des clients en ont acheté, croyant se procurer Fermacell, le vendeur a entretenu la confusion.

À mon avis, le bio des pays de l'Europe de l'Est est basé sur l'exploitation humaine de professionnels du commerce qui veulent gagner le plus possible. Par exemple, le contrôle sur la cellulose de Tchèque ne me semble pas réel."

Lima [p. 13]

"La concurrence s'est accrue depuis que de nombreux acteurs se sont rendu compte de l'opportunité que représente le bio. Des marques ont été créées récemment, des anciennes marques deviennent plus agressives. Nous n'avons pas d'accords avec les concurrents, seulement quelques échanges puisque nous nous rencontrons à certaines occasions, comme les foires. Cependant, on ne trouve pas de volonté de nuire, on ne peut qualifier la concurrence de *féroce*."

Cette concurrence implique que beaucoup d'acteurs alternatifs ont une vision trop réductrice des effets négatifs profonds et durables de la production et du mode de vie capitalistes et n'envisagent pas leur transformation en une autre société. Ils se contentent trop souvent d'un *créneau*, d'un aspect alternatif, qui se révélera insuffisant à contrer les entreprises dominantes.

Que veut la production alternative (question des critères objectifs et du contrôle) ?

En agriculture, le bio et le label de qualité wallon (en voie de disparition) doivent respecter un cahier des charges fixés par des autorités (européennes, fédérales, régionales). Le positif est de garantir aux consommateurs que les producteurs observent des mesures analogues pour le respect des animaux et de l'environnement. Sinon, nous en avons l'expérience, la tentation est grande de faire moins (ex. moins de luminosité pour les porcs, pas de parcours extérieur pour les poulets...). Le cahier des charges permet par contre implicitement des différences de qualité entre producteurs²⁵.

Biscuiterie d'Aubel [p. 13]

"C'est une biscuiterie artisanale, nous avons décidé d'avoir de bons ingrédients (bio); mais le contrôle ne s'exerce pas sur la transformation; par exemple, si on chauffe plusieurs fois le pain et qu'il perd ses qualités nutritives, il n'y a pas d'empêchement. La Biscuiterie refuse d'utiliser des procédés industriels, mais utilise un bon procédé de fabrication à l'ancienne: le séchage tranche par tranche, ce qui entraîne un besoin de main d'œuvre quand l'entreprise se développe."

Biofresh [p. 8]

"Le lait entier peut porter ce nom avec 40% de matières grasses, mais le nôtre en a plus. Le lait de Delhaize a le label Eko, alors que le nôtre a le label Demeter, qui est 2 F plus cher, mais n'est pas *homogénéisé*. Nos crêpes sont fabriquées avec des œufs frais, les autres avec de la poudre."

²⁵ Par exemple, Nature et Progrès s'est indigné de la vente de plantes aromatiques en pot (non à repiquer), insistant sur le nécessaire lien avec le sol et la limitation des engrais organiques.

Ferme de la Croix [p. 11]

"Le cahier des charges admet 5 % de produits non bio, mais en cherchant bien, on trouve tout en bio. Dès lors, tous nos ingrédients sont bio." [...] "En bio comme en conventionnel, on peut travailler bien ou mal. On peut aussi introduire des additifs autorisés, comme la lécithine de soja et des arômes, on peut obtenir des produits moins nutritifs et de moins bon goût."

Plus important encore, le social est quasiment absent des cahiers des charges (emploi, conditions de travail, aidants...). Enfin, il reste, au niveau de la production, beaucoup d'éléments nuisibles provenant du conventionnel (énergies fossiles... cf. plus haut) qui devraient disparaître au cours du temps; ce n'est pas simple, ce n'est pas à la portée de producteurs isolés, à part de manière limitée (ex. construire *écologique*, utiliser du solaire...).

Dans les autres domaines que l'alimentation, la situation est encore plus compliquée. Il existe des labels valables pour certains produits en textile ou en construction, mais ils sont étrangers et jusqu'à présent peu accessibles aux consommateurs de notre pays; pour beaucoup de produits, il n'en existe pas ou ils sont insuffisants (ex. détergents). Les entreprises établissent parfois leurs propres critères ou définissent certaines règles de conduite (Écobati, Textile et Nature...). Dans le domaine de la santé, c'est plus grave, puisque n'importe qui peut s'intituler *thérapeute* et vendre des *compléments alimentaires*, parfois présentés comme des produits "miracle", le tout à des prix fort élevés. En cas de maladie grave, des personnes crédules peuvent pâtir de soins inadéquats et même tomber sous la coupe de sectes. Par contre, de bons thérapeutes parviennent effectivement à donner des conseils utiles pour améliorer la santé et éviter l'absorption massive de médicaments allopathiques, pouvant nuire à terme.

Biotop [p. 16]

"Il n'existe pas de certification fiable pour les produits d'entretien; rien que pour le test de biodégradabilité, il existe huit méthodes reconnues internationalement, qui donnent chacune des résultats différents. Par la même méthode, j'ai obtenu deux résultats pour le même produit. Le test en laboratoire est une chose, mais il doit avoir lieu dans la nature, dans l'eau."

Écobati [p. 18]

"La plupart des produits sont achetés en direct ou à des associés. Nous avons établi dix critères pour choisir un produit, des critères écologiques et économiques. Par exemple, récemment, nous avons dû choisir entre le lin et le chanvre; le lin est cultivé avec des engrais chimiques et des pesticides, le chanvre non, il s'ensuit que la consommation en électricité pour le lin est plus grande, alors que le chanvre est naturel, c'est un meilleur isolant, qui est même moins cher. De plus, les usines de lin sont des entreprises classiques qui ont flairé un bon créneau, tandis que le chanvre est produit par une *Verte* allemande qui a créé une coopérative avec le but d'associer producteurs et vendeurs."

M. Hauseux [p. 23]

"Certains [géobiologistes] osent vendre bien cher des appareils pour *neutraliser les ondes*, mais ils ne sont pas efficaces, parce que la veine d'eau est toujours présente. Les fils de cuivre que certains préconisent deviennent des antennes et se chargent (auparavant, ils pouvaient être utiles, quand il y avait moins d'appareils électriques dans les maisons et dans l'environnement). [...] On voit se manifester des charlatans. Il est trop tôt pour savoir quels sont les géobiologistes reconnus et les autres. En Allemagne, 300 géobiologistes ont suivi les cours. À l'Institut Hartmann, les enseignants vous envoient dans une chambre où l'on dessine ce qu'on a trouvé comme noeuds; ensuite, on pose le résultat sur un calque servant de modèle pour vérifier que le dessin correspond."

De manière générale, les limites manquent, aussi bien dans les cahiers des charges que dans les publications explicatives (qualités nutritionnelles d'un produit bio *intensif-industriel* par rapport à l'artisanal, efficacité des traitements du bois, risque d'épuisement de certaines ressources utilisées dans l'alternatif...). De ce point de vue, la production alternative ne se démarque pas non plus de la publicité conventionnelle, même si elle ne verse généralement pas dans les délires et fantasmes habituels fondant les spots publicitaires²⁶.

²⁶ Ne faudrait-il pas prendre position contre les publicités *bio* proposant des remèdes pour ne pas perdre les cheveux, pour maigrir ou pour avoir de *belles* formes, pour éviter les cancers, etc. ?

Que suggérer ? Une concertation prolongée entre les parties concernées (producteurs, transformateurs, grossistes, travailleurs, consommateurs...), qui sont animées d'une même volonté de transformer la société, aboutira à la fois à la définition souple, revue périodiquement, des qualités et défauts des produits et de la production; cela permettra un premier contrôle social des acteurs qui se croisent dans un va-et-vient entre vendeurs et acheteurs de semences, de machines, d'aliments pour bétail, entre grossistes et clients, entre consommateurs et commerçants... Il va de soi que le développement de l'*altermondialisation* est la condition pour réussir la démarche, puisque la production est inévitablement *internationale* à l'heure actuelle; l'autarcie est devenue une utopie (voir plus loin).

Biomarché [p. 7]

"Nous analysons nous-mêmes une série de produits pour trouver des résidus; c'est rare d'en trouver, car nous sommes en liaison avec les fournisseurs, parfois depuis 15 ans. Nous demandons des certificats et une employée a pour fonction de les contrôler. Il est prévu de mettre le nom du producteur sur l'étiquette."

CREDAL [p. 29]

"La transparence est un de nos chevaux de bataille: la liste de clients est publiée, les coopérateurs sont informés chaque trimestre au sujet des crédits accordés..."

Naturellement [p. 18]

"Nous établissons des partenariats, mais ce sont des gens avec lesquels nous nous entendons, où passe de l'humain. Ce ne sont pas toujours des petits producteurs, parce que chez certains petits, parfois, la qualité est trop changeante, les délais ne sont pas respectés, etc. [...] Nous entretenons des rapports personnalisés avec les entreprises, souvent des PME, pour obtenir, par exemple, des peintures efficaces à des prix comparables aux produits traditionnels des bonnes marques."

Le contrôle d'organismes indépendants est indispensable, mais devrait s'accompagner de conseils pour améliorer les choses, dans l'état d'esprit non d'un *contrôleur traditionnel*, mais d'un intermédiaire riche de l'expérience des producteurs visités régulièrement.

Le contrôle social se manifeste (et s'amplifiera) aussi par des échanges d'expériences, des visites en tous genres (consommateurs, experts, collègues...). C'est l'esprit de concurrence qui entraîne le *secret professionnel*, l'isolement, le repli sur soi.

Recherche et création ?

La créativité est souvent présente: pompe à chaleur branchée sur un étang, bières originales, modèles originaux de robes, appareil à ondes pour soigner, panneaux isolants, autoconstruction en bois... C'est un signe de la vitalité de la plupart des entreprises. Citons d'autres exemples:

Trois Petits Fours [p. 12]

"Nous recherchons, nous mettons au point des nouveaux produits. Par exemple, un petit cake a pris un mois et demi pour être au point; nous avons essayé plusieurs recettes, différents dosages, nous devons aussi veiller à la présentation, à l'emballage et au conditionnement. De plus, la clientèle se lasse, elle demande du nouveau."

ESE [p. 21]

"Notre force est de mettre au point de nouvelles technologies: le service de recherche comprend un ingénieur, un technicien et un ouvrier. Même les machines servant à produire les capteurs ont été conçues ici. Nous avons des collaborations avec le Centre spatial de Liège (pour le travail sous vide, par exemple) et avec d'autres scientifiques. Nos procédés peuvent servir à d'autres sociétés; nous collaborons, par exemple, avec une société de Chine."

CoProSain [p. 9]

"En charcuterie (je suis chef charcutier d'une équipe de quatre), nous pouvons de temps en temps créer quelque chose; par exemple, pour valoriser les bas morceaux d'agneau qui ne partent pas bien en été, j'ai créé le saucisson *Le régale du pâtre*, qui a gagné le concours de la Guise d'Or à Tournai. Pour les concours, je fais des propositions."

Domaine de Beauplateau [p. 27]

"Nous avons mis en place un centre appelé le *Musée du champignon*, avec des informations scientifiques et pédagogiques, dans le préfabriqué qui servait de restaurant en 1994."

Ecover [p. 16]

"Le secteur évolue, nous développons de nouvelles matières premières, de nouveaux tensioactifs, de nouveaux additifs. Notre laboratoire comprend cinq personnes. Parmi les collègues, c'est le plus important et le mieux équipé pour les recherches et analyses écologiques. Nous sommes allés le plus loin possible avec les produits conventionnels. Il faudrait de nouvelles matières premières. Nous avons actuellement un programme de recherche subventionné concernant les tensioactifs issus de déchets."

Il semblerait que les recherches les plus importantes soient menées par des entreprises privées. Ne faudrait-il pas envisager un fonds pour la recherche *alternative*, alimenté par tous les *alternatifs*, tout en réclamant une aide des autorités et une autre attitude des chercheurs dans les différentes institutions du pays ?

Coexistence entre le conventionnel et l'alternatif au sein d'une même entreprise ?

Rappelons pour la *xième* fois que toutes les entreprises alternatives sont contraintes d'utiliser des produits et services conventionnels en grand nombre, qu'elles le veuillent ou non, elles doivent également subir la pollution atmosphérique et les nuisances de l'extérieur (champs voisins *arrosés*, décharge et autoroute à proximité, etc.). La coexistence est un fait inévitable, mais qui est souvent oublié ou sous-estimé. Par contre, la coexistence *volontaire, délibérée*, entre l'alternatif et le conventionnel soulève des polémiques. Cela a un côté paradoxal. Plusieurs cas se présentent.

CoProSain vend différentes catégories d'aliments (labellisés, terroir, bio...) dans ses magasins. Il n'est pas simple de s'y retrouver et les vendeuses suivent une formation pour pouvoir répondre aux questions de la clientèle. Archipel, entreprise de rénovation, propose des matériaux écologiques comme l'argile, mais si les clients refusent, la firme se plie à leurs exigences. La brasserie Dupont présente deux gammes de bières, une conventionnelle et l'autre bio. Delemeat vend des viandes conventionnelles et bio. D'autres exemples ont été rencontrés au cours des visites. La formule semble donner de bons résultats financiers, une gamme soutenant l'autre en cas de difficulté (ex. Delemeat). Pour la bière, la séparation entre le conventionnel et le bio est visible; c'est moins vrai pour l'alimentation en général. Pour la construction, c'est d'autant plus compliqué que les critères écologiques ne sont pas bien établis.

Delemeat [p. 10]

"Si nous n'avions pas de commandes pour la fabrication en conventionnel, ce ne serait pas rentable. On ne peut pas vivre avec le bio. Si c'était possible, je ne ferais que le bio dès demain."

Faut-il écarter ce type de compromis ? Mais alors, pourquoi tolérer une forte dépendance envers le conventionnel, dans le genre d'Ecover achetant ses matières premières à de grosses sociétés chimiques, de Lima propriété d'une société américaine spécialisée dans des produits non bio ? Où s'arrêter, puisque même les petits producteurs bio achètent leurs tracteurs et leurs voitures à des entreprises multinationales? Que penser des consommateurs *puristes* refusant les soins allopathiques ou ne mangeant que du bio... acheté en grande surface ?

Archipel [p. 17]

"Idéalement, nous préférons travailler avec des matériaux sains, sans pour cela devenir des *extrémistes du bio*: c'est au client de choisir selon ses propres critères, notre rôle étant d'informer sur les avantages, les limites et les incompatibilités de chacun des matériaux."

La Bardane [p. 22]

"Il est très difficile d'enlever les mauvaises herbes dans des terrains en friche, où l'accès n'est pas aisé. Nous employons deux produits, le Round Up et le Bofix, des herbicides qui ne sont pas rémanents, qui ne sont pas trop toxiques (pas de tête de mort sur l'emballage). Nous utilisons de l'engrais organique, un seul chantier est traité avec de l'engrais chimique. Nous n'avons pas de compost, car cela demande beaucoup de manipulations, un terrain, etc. Sinon, nous travaillons à la binette,

avec des écorces ou avec des plantations qui se défendent naturellement; les clients sont généralement d'accord, car ils préfèrent avoir peu d'entretien."

D'autre part, la coexistence a ses limites aussi. Quel crédit accorder à un magouilleur en viande qui possède deux fermes avec des élevages bio, à une firme comme Soy qui dépend de la multinationale Novartis (qui, entre autres, vend des OGM) ? Que peut-on attendre des grandes surfaces vendant du bio, alors qu'elles contribuent à éliminer les petits producteurs et préfèrent que les exploitations soient intensives ?

Plus important encore, à mon avis, peut-on considérer que l'écologie passe avant le social, qu'une entreprise plus évoluée dans le domaine écologique, mais peu ouverte du point de vue social, mérite la confiance des consommateurs ? Forçons l'exemple: ne vaut-il pas mieux acheter des produits d'un petit agriculteur conventionnel que du bio d'une entreprise animée par l'appât du gain ? Ce ne sont pas des cas hypothétiques ou des formules de style; citons Natuurwinkel, qui vend du *pain bio industriel hollandais*, en espérant avoir bientôt un contrat avec la Ferme de la Croix, mais en attendant... Ce débat sur le social est encore à mener. Pourtant, il est essentiel, déterminant pour l'avenir de l'alternative²⁷.

Natuurwinkel [p. 5]

"Je cherche toujours des bons fournisseurs. J'ai besoin de pain artisanal (250 pains par jour, 400-450 le samedi), je suis en pourparlers avec la Ferme de la Croix. Pour le moment, je vends du pain industriel néerlandais. Quand je connais une petite firme sous label Biogarantie, je la préfère toujours. Pour les produits laitiers, par exemple, j'achète chez un grossiste qui est livré par un petit fermier; en Flandre, on ne trouve pas beaucoup de petits producteurs de fromage. Mon traiteur est Henrard, de Bois-Borsu."

Dans cet ordre d'idées, le faible attachement des milieux populaires envers le bio et l'éco-construction est un signe que le social reste à la traîne (indépendamment même de la volonté de beaucoup d'acteurs alternatifs, c'est, comme on dit, *un fait de société*). Le poids des milieux populaires pourra faire changer beaucoup de choses, de *l'anodin* en apparence (les bas morceaux en viande qui restent sur le carreau, le gaspillage du frais sera mieux pris en compte) au *fondamental* (la survie des entreprises alternatives face aux multinationales) (voir le chapitre II).

Il ressort de tout ceci quelques constats et suggestions schématiques:

- on ne peut éviter la coexistence du conventionnel et de l'alternatif, qu'elle soit imposée par l'état d'avancement de l'alternatif ou résulte d'un choix volontaire; il importe dès lors que *les lignes de démarcation soient aussi claires que possible et surtout qu'une DYNAMIQUE S'INSTAURE EN FAVEUR DE L'ALTERNATIF*;
- le public devra, pour s'y retrouver, recevoir une formation dans tous les domaines (aliments, construction, détergents...) – on peut imaginer des groupes de base avec des responsables de tels ou tels domaines²⁸. Cela implique à son tour que *les gens aient plus de temps face à leur travail et à la vie quotidienne, en disposent autrement, changent leur mode de vie* (facteurs objectifs et subjectifs);
- une liaison étroite devrait être établie entre les entreprises *dynamiques* et les gens *dynamiques*.

Quels rapports avec le Tiers Monde ?

Les rapports avec le Tiers Monde, avec l'extérieur en général soulèvent directement la question: avec qui sommes-nous en rapport ? Puis, quel est le bilan social, écologique, etc. du partenaire ? Ce n'est pas anodin, l'exploitation du Tiers Monde est catastrophique pour ses populations (et pour nous, en retour). Citons entre autres la guerre autour de la production du *coltan* au Congo (qui sert à la fabrication du matériel électronique), la maltraitance des enfants pour la fabrication de chaussures et de vêtements,

²⁷ Juste une réflexion à ce sujet: à qui le bio s'adressera-t-il pour *gagner du terrain* si les petits producteurs conventionnels sont quasiment tous éliminés ? N'est-ce pas déjà la situation en Flandre ?

²⁸ Le groupe d'achats permet notamment d'informer les membres sur les produits achetés en commun et d'établir des relations avec des producteurs.

Totalfina et la dictature sanglante en Birmanie, etc. Il y a urgence à se détacher le plus rapidement possible des produits soumis à la mainmise des multinationales, à s'engager dans le *commerce équitable* en privilégiant les *alternatifs*. Dans des revues comme *Terre*, on découvre toutes sortes d'initiatives encourageantes (culture bio, groupement de producteurs pour préserver les semences locales...).

Pour le moment, seuls les organismes officiels de contrôle garantissent que des aliments en provenance du Tiers Monde sont vraiment bio. C'est insuffisant; le social, l'effet des cultures bio pour les populations locales, par exemple, ne sont pas pris en compte. Comment trouver une solution sans des relations étroites entre associations *altermondialistes* pour savoir ce qui se passe réellement et contribuer à une amélioration de la situation ? Ici également, les lignes de démarcation devraient être tracées. Il me paraît logique actuellement de privilégier les échanges locaux sous contrôle social, plutôt que les échanges internationaux aux conséquences peu connues, exigeant de longs déplacements (dépense d'énergie, perte de qualités nutritionnelles...) et des intermédiaires.

Des efforts existent, des choix se font dans la bonne direction:

Écobati [p. 18]

"J'ai des amis en Inde dans une communauté de 7.000 personnes inspirée par un sage (Ashram). Tout le monde a le même salaire, se trouve au même niveau; l'éducation est gratuite, des usines fabriquent de l'encens, des casseroles, etc. Nous leur achetons de la fibre de coco. [...]

Pour le bois, par exemple, nous n'avons que du bois européen, pour être certains de ne pas recevoir du bois des forêts primaires."

Textile et Nature [p. 16]

"Il ne faut plus confondre le textile issu du commerce équitable avec le *textile bio*. La culture et la transformation du textile traditionnel utilisent tellement de pesticides et de produits chimiques que les ouvriers qui y travaillent meurent très jeunes de cancers, de problèmes pulmonaires... et les mutations génétiques sont courantes chez les nourrissons. Dans ce cas, même si le commerce est équitable, le travail n'est pas équitable. Les labels bio en textile garantissent que le commerce et le travail sont équitables."

... Et avec l'étranger, en général ?

La problématique est semblable à celle des rapports avec le Tiers Monde, sauf peut-être en ce qui concerne l'acuité de l'économique et du social. La fraude sur les céréales bio importées en France (sur une période de cinq ans, les 2/3 étaient conventionnelles, selon le *Canard enchaîné*) illustre les difficultés à obtenir suffisamment de garanties sur les produits qui circulent. Des exemples de forte dépendance:

Naturellement [p. 18]

"Peu de produits sont fabriqués en Belgique, ils proviennent d'Allemagne, d'Autriche, des pays scandinaves, etc. L'un de nous est allemand, cela facilite les contacts. [...] Nous avons une centaine de fournisseurs."

Textile et Nature [p. 16]

"Le chanvre pousse comme les orties. Mais la difficulté est d'obtenir une fibre textile de bonne qualité pour la confection des vêtements, sinon, c'est de la corde ! Le matériel de transformation se trouve surtout dans les pays de l'Est et, actuellement, il faut passer par de grosses entreprises."

Ecover [p. 16]

"Nos fournisseurs sont des industries conventionnelles. Par exemple, Henkel, mais il s'agit d'un de ses 13 départements, spécialisé entre autres dans les dérivés d'huiles végétales, dans les tensioactifs dérivés du sucre. [...] Nous achetons des produits sélectionnés aussi chez BASF, ICI, etc., chez tous les grands de l'industrie chimique.

Nous pouvons les influencer en jouant sur leur image de fournisseur d'Ecover à laquelle ils attachent de l'importance; ils s'empressent de répondre à nos demandes."

Des essais de *débrouille* par des liens directs se déroulent avec des producteurs étrangers, mais est-ce suffisant ?

Meurens [p. 12]

"C'est un problème de trouver de bonnes matières premières, alors qu'il y a toujours, par exemple, des gens pour proposer du maïs de n'importe où ! Or, tous les maïs ne conviennent pas pour l'hydrolyse, donc il nous faut des producteurs très sérieux, ce qui offre une sécurité supplémentaire."

Biomarché [p. 7]

"Nous essayons d'avoir les produits en Wallonie, puis en Flandre; ensuite, c'est la Hollande et selon l'évolution des saisons, la France, l'Espagne, l'Italie, Israël, l'Argentine. Par exemple, pour les carottes: la Belgique, la Hollande, après Israël, l'Italie, l'Espagne. [...] Nous préférons des fournisseurs qui sont plus près, qui demandent moins de transport et c'est plus écologique. [...] Nous avons parfois des contacts directs avec l'Espagne, le Maroc, parfois nous passons par des intermédiaires, ça dépend aussi du volume à acheter. Les haricots viennent d'Égypte en avion."

Aspect social de l'alternatif: exploitation ou coopération démocratique ?

Les rapports entre coopérateurs

Dans les petites coopératives, les *copains* s'entendent bien, se répartissent les tâches et s'entraident. Si le groupe ne fonctionne pas collectivement, c'est la séparation (ex. Ferme de la Croix abandonnant le statut de coopérative) ou c'est un leader qui tient les choses en main et peut *sauver les meubles* (par exemple, en impulsant des assemblées régulières, en créant une ambiance amicale,); par contre, le leader peut jouer le rôle d'un chef d'entreprise conventionnelle²⁹.

Des exemples:

Traverses n°169, avril 2002

Salvatore Vetro (Terre):

Les coopératives qui ne fonctionnent pas en autogestion, à la limite, sont plus solides pour tenir. Si tu as un personnage charismatique qui mène le truc, il y a plus de chances que cela tiendra.

Coutelier (Azimut):

On n'est pas du même avis que Salvatore. On pense que c'est important que les entrepreneurs se sentent mouillés. On a vu des coopératives où finalement le capital venait de gens et de structures externes, les travailleurs n'avaient pas mis d'argent. On perd alors cette dimension collective puisque l'outil n'appartient pas aux travailleurs.

Écobati [p. 18]

"La coopérative a un C.A. et une A.G.. Tous les deux mois, le personnel se réunit pour mettre des choses au point, donner des avis, mettre à plat les problèmes, etc. Mais c'est le C.A. qui prend les décisions. À la réunion, on définit les tâches et j'ai le contrôle de ces tâches; à la réunion suivante, je rends compte si les tâches ont été bien ou mal effectuées; chacun raconte quelles ont été les conséquences pour lui. Par exemple, le chauffeur nous a beaucoup aidés."

Le Temps des Cerises [p. 7]

"La gestion courante dépend des associatives, qui organisent le travail de l'équipe, décident du choix des fournisseurs. L'achat de la chambre froide, par contre, s'est décidé au C.A."

CoProSain [p. 9]

"80 % des producteurs sont devenus coopérateurs, ainsi qu'un consommateur, et s'ajoutent aux 6-7 anciens coopérateurs. L'A.G. s'est tenue fin juin, avec présentation du bilan, des projets, etc. Le C.A. comprend 9 personnes, dont un représentant de Sowecsom, plus 2 extérieurs; 3 producteurs en font partie."

²⁹ Des exemples ont été rencontrés au cours de l'enquête, il ne s'agit donc pas d'hypothèses de travail.

Le rôle des cadres dans des entreprises employant du personnel

Les cadres, s'ils sont animés d'un même idéal, forment un collectif pouvant s'avérer efficace, même si le personnel n'a pas la même conviction, s'il se caractérise au mieux par une conscience professionnelle qui ne se confond pas avec l'esprit de l'entreprise. À l'arrière-plan, se pose toujours la question de savoir si, soumise à un conseil d'administration plus soucieux de rentabilité que d'écologie, peu soutenue par une partie du personnel, comprenant en son sein des éléments moins motivés, l'équipe des cadres pourra maintenir le cap, développer l'entreprise, sans faillir à ses objectifs fondamentaux.

Biofresh [p. 8]

"Direction: les propriétaires, le directeur et six, sept cadres (achats, ventes, logistique...). Ce sont les cadres qui prennent des décisions, elles sont presque toujours approuvées par les propriétaires et le directeur dont le rôle est de fixer les conditions pour atteindre la rentabilité."

Lima [p. 13]

"En décembre 2001, un groupe américain, dont le principal actionnaire est un Canadien, a repris Lima. C'est un groupe spécialisé dans les produits naturels et bio (soja, pâtes, légumineuses...), qui possède des produits proches des nôtres et encore d'autres variétés. Le but recherché est d'assurer la pérennité de Lima en obtenant des fonds pour investir en recherche et développement et continuer à produire de manière autonome. Le groupe connaissait bien Lima et a du respect pour la marque. L'équipe est toujours en place, si elle a de bonnes idées, elle pourra être aidée par le groupe, alors qu'avant, il fallait aller frapper à la porte des banques. Mais il est vrai que le jour où ça ira moins bien avec Lima pendant un certain temps, des changements pourraient s'opérer."

Les rapports avec le personnel

Au cours de la balade, des rencontres ont eu lieu avec des responsables d'entreprises, pas avec le personnel. C'est donc l'avis des responsables qui sert de référence. Il ressort visiblement que la plupart des employés ne partagent pas les motivations des responsables. Dans 7 entreprises, le personnel était motivé; dans 9, il travaillait de manière consciencieuse, sans être fort attaché à la spécificité du produit, et dans 7 autres entreprises, il n'était pas motivé. Le cas le plus fréquent est d'avoir des employés consciencieux, respectueux des exigences de la production. Rares sont les exemples où le personnel est mis sur le même pied que l'équipe dirigeante pour ses choix de vie. Les soucis avec une partie du personnel sont relativement fréquents. Pas de différence notable entre les coopératives et le privé. Ce constat trace de fait une nouvelle limite à l'essor de l'alternatif.

Triodos [p. 28]

"Le personnel recruté est composé de gens motivés par la protection de l'environnement ou des problématiques sociétales, dont certains ont une expérience bancaire."

Créasol [p. 27]

"Après le stage, nous assurons un suivi d'un an (job coaching); d'abord, nous les aidons à trouver un emploi, nous allons voir sur place, nous négocions le contrat, nous dépistons les arnaques. Nous gardons le lien entre l'ex-stagiaire et l'employeur, ce qui est un gage pour les deux parties, vu l'instabilité de départ de ces femmes."

Meurens [p. 12]

"Chaque membre du personnel est bien conscient du domaine choisi par l'entreprise, même si chacun n'est pas convaincu par le bio; chacun sait ce qu'on peut faire et ne pas faire. Rares sont les *convaincus*."

Biomarché [p. 7]

"Le personnel ouvrier vient ici pour gagner sa vie, ne comprend pas le bio comme nous."

CoProSain [p. 9]

"Le délégué met dans la tête de tout le monde '*Je ne suis pas payé pour faire cela*'. On refuse de monter sur une échelle, '*On n'est pas payé pour ça, si on a un accident*'. L'autre jour, je quitte le bureau pour aller à la poste, je demande à

quelqu'un qui travaillait dans la cour de jeter un coup d'œil si un client venait en mon absence et il me répond la fameuse formule : 'Je ne suis pas payé pour ça !', ce qu'il n'aurait jamais fait auparavant. C'est dommage..." (Mireille)

La division du travail

On retrouve presque toujours les divisions du travail habituelles, la répartition des tâches classique au sein des cadres, avec les employés et avec les ouvriers. Si la polyvalence est encouragée, elle se cantonne généralement dans des tâches situées au sein des mêmes catégories (travail plus varié pour les ouvriers, sans accès à la direction; ex. ESE, Lima, Ecover). Chez Biofresh, les cadres vont au charbon.

Biofresh [p. 8]

"Chaque cadre a sa responsabilité, mais il ne se limite pas à une tâche. Les cadres administratifs viennent aussi le matin pour servir les marchés et plus tard, les magasins. Je m'occupe des achats (pas les fruits et légumes), mais je sers les marchés trois fois par semaine (alors que ce n'est pas ma responsabilité)."

Ecover [p. 16]

"À la production, dans un même secteur, les postes ne sont pas fixes. Les ouvriers sont interchangeable. Le matériel est classique pour une grande part, sauf pour les choix énergétiques. Le remplissage des flacons se fait à 4.000 bouteilles/heure. Ce travail est fort automatisé; quelques opérations restent manuelles comme le capsulage des bouteilles en petite série."

CoProSain [p. 9]

"Nous organisons notre travail nous-mêmes, une sorte d'autogestion; en fonction des demandes et des saisons, des stocks, nous décidons quoi faire. Dans le traditionnel, pas besoin d'auto-organisation, ils n'ont jamais de surplus parce qu'ils achètent en décaoupe." (boucher)

L'entraide est plus fréquente dans les *coopératives de copains* (ex. La Bardane, Archipel) où les barrières entre les spécialisations se lèvent parfois.

Cherbai [p. 20]

"Chacun a sa spécialité; Pierre s'occupe des châssis et des portes, Philippe de la rénovation, un associé s'occupe de la comptabilité. Les associés s'occupent de la conception. Les ouvriers ont en charge la réalisation; débiter, assembler les meubles; la pose se fait ensemble. Le travail est très varié, le matériau aussi (en général, les bois utilisés dans la région sont le chêne et le meranti). Nous travaillons la pierre avec le bois, le fer avec le bois, nous pouvons laquer (nous disposons d'une cabine), etc. Nous ne fabriquons ni châssis ni porte. Nous essayons que les gens soient polyvalents, alors que les châssis sont produits à la chaîne dans des entreprises. Pour les devis, par exemple, nous évitons de remettre les mêmes projets: l'effet est contre-rentable, mais plus créatif; nous avons alors plus envie de travailler, nous avons moins d'absentéisme. Nous ne voulons pas que certains ne fassent que du bureau; avant, nous n'avions pas de bureau, il a fallu batailler pour que les devis se fassent sur une table par quelqu'un assis sur une chaise ! Si les bordereaux sont bien faits, nous gagnons du temps pour le travail à l'atelier."

Le Temps des Cerises [p. 7]

"Chacun est polyvalent dans l'équipe, pour le téléphone, la caisse, le rangement, l'étiquetage, il n'y a pas de *petites mains*, les associatives nettoient et plient les cartons comme les autres; passer les commandes et recevoir les représentants leur est réservé, c'est un aspect du pouvoir, de la défense de l'orientation."

La Bardane [p. 22]

"Nous avons tous un rôle défini: moi, je m'occupe de l'administration, des devis, de l'aménagement et de la coordination; deux autres s'occupent des équipes d'entretien, ils ont leurs clients et établissent un programme pour toute l'année; les deux autres prennent en charge la cellule aménagement, un s'occupe en plus de la gestion du personnel (intempéries, centralisation...), l'autre de la gestion du matériel. Il y a parfois passage d'une cellule à l'autre. Par exemple, si la taille d'une haie prend une semaine, c'est un travail qui est dur, nous le réalisons à cinq ou six en deux, trois jours. En hiver, moins de temps est consacré à l'entretien, des transferts ont lieu vers l'aménagement; pendant les vacances, le passage se fait vers l'entretien (moins de commandes d'aménagement des clients, puisque beaucoup sont absents). Avant, tout le monde faisait tout, mais les entretiens étaient parfois négligés."

Le seul exemple rencontré qui sort du lot ne se rapporte malheureusement pas à la production. Dans le quartier de la Baraque à Louvain-la-Neuve, trois comités de quartier gèrent le site. Le taux d'activité se rapprocherait des 50 % (environ la moitié des habitants participerait aux activités utilitaires et festives). Lorsque j'ai fait le tour des lieux avec Jacques Quin, nous avons rencontré un jeune homme occupé à

décharger sa voiture dans le parking (extérieur aux habitations); je l'ai interrogé pour savoir si ça ne le dérangeait pas de devoir se garer assez loin de l'habitation et de pousser une charrette pour y amener des objets lourds, il m'a paru fort convaincu de ce système et bien décidé à le défendre. D'autres exemples confirment cette conscience commune partagée par beaucoup de locataires, garantissant la pérennité, le succès de la formule pourtant originale (voir la première partie de la balade). Il est bien possible aussi qu'à la communauté de la Poudrière, un élan plus fort qu'ailleurs anime les travailleurs et travailleuses. Je n'ai pas pu approfondir.

La Baraque [p. 20]

"Environ deux cents personnes habitent le quartier, dont quarante gosses. C'est un milieu intellectuel relativement aisé, avec aussi des artistes et des marginaux. L'âge moyen est de 30-35 ans. Environ la moitié s'implique dans la gestion du quartier. [...] Les voitures ne peuvent accéder aux résidences, elles doivent être garées en dehors; les déménagements se font à la charrette et à la brouette. Personne ne remet ce principe en question, au contraire, si une voiture se rapproche trop, plusieurs habitants en font la remarque."

Les heures de travail

Les responsables, les cadres travaillent généralement beaucoup plus d'heures que les ouvriers ou les employés. Cependant, la moitié des responsables de notre échantillon parvenait à libérer facilement du temps libre, notamment pour accorder des interviews; en fin de compte, seulement deux refus de visite par *manque de temps* ont été enregistrés.

Très souvent, la souplesse est de rigueur, si l'on peut dire. Des arrangements sont possibles pour les femmes allant chercher leur enfant à l'école, etc. La question de la pointeuse est révélatrice de l'ambiguïté régnant dans l'alternatif: volonté de sortir des sentiers battus en laissant une grande marge de manoeuvre au personnel et contraintes dues aux différences de comportement (CoProSain, Trois Petits Fours, Archipel, Lima...). Néanmoins, il ne fait pas de doute pour moi que l'alternatif est généralement humaniste, respectueux du travailleur. Pas de grande différence entre coopératives et entreprises privées; peut-être un peu plus de facilités pour le personnel des coopératives.

Biofresh [p. 8]

"Les cadres ne comptent pas les heures: je travaille facilement 55 h par semaine. Les chauffeurs et les magasiniers ont leurs heures, ils ne les gèrent cependant pas, mais ils font des propositions; nous nous s'arrangeons individuellement, par exemple, si une femme doit rentrer pour son enfant, car le frais exige une certaine souplesse."

Trois Petits Fours [p. 12]

"Le pointage est installé depuis octobre. Avant, chacun remettait ses heures à la fin du mois. Le total était calculé manuellement et lorsqu'il manquait une indication, c'était compliqué. Il fallait un à deux jours de travail pour une personne; de plus, cela envenimait les relations s'il y avait une contestation. Le pointage coupe court à ces difficultés, le système est simple et limpide; nous en avons parlé longtemps avec le personnel, qui a accepté. Il ne reste qu'un petit problème: ceux qui prennent des petites pauses en supplément, sans pointer."

Écobati [p. 18]

"Les femmes finissent toutes à 15 h pour pouvoir s'occuper des enfants. Les hommes finissent le vendredi à 18 h. L'horaire varie selon la demande, il est fait collectivement, personne ne pointe, personne ne vérifie. Si quelqu'un a un enfant malade, il prend congé. Pendant le déménagement, plusieurs ont donné leur temps pendant deux jours. La durée du travail est de 38 heures."

Le revenu

Les revenus des personnes de l'échantillon sont généralement moyens ou tendant vers le bas; pour les ouvriers et les employés, le respect des conventions collectives est de mise, mais le salaire dépasse rarement le minimum autorisé. Quelques cas plus difficiles ont été signalés, souvent parmi des indépendants.

Ferme du Hayon [p. 11]

"Nous avons encore besoin de coups de main ponctuels pour le quotidien, mais qu'on ne peut pas rémunérer. Pour présenter un grand choix de produits et avoir un bon rendement, il faut beaucoup de compétences différentes. Si nous payons plus de salaire, nous investissons moins. [...] Nous nous allouons un petit salaire et des avantages en nature. Nous sommes assurés pour les gros risques, pas pour les petits. Par contre, nous avons une qualité de vie."

Biomarché [p. 7]

"Les salaires ne sont pas tellement élevés (commission paritaire 119.1 de la Commission de l'Alimentation et tickets restaurant valeur faciale 5,58 €/par jour)."

Cherbai [p. 20]

"Les associés (neuf) ont pris le statut d'indépendant, contre leur gré. Certains ont voulu devenir ouvriers et les deux statuts existent actuellement (les ouvriers ont un salaire un peu plus bas, mais ils ont plus de garanties)."

Les conditions de travail

Hélas, dès que l'entreprise grandit, les tâches répétitives réapparaissent (Biomarché, Ecover, CoProSain...), est-ce un nouvel argument en faveur de la nécessité du *small is beautiful* ? Sans doute.

CoProSain [p. 9]

"Avant, je faisais tous les types d'opération (hacher, bourrer, cuire...), maintenant, chacun s'est spécialisé, c'est plus monotone; mais la charcuterie reste un travail plus varié que le désossage." [...] "Le rythme de travail est un peu différent d'avant; rue Haute, il y avait les exigences du magasin, mais aussi, si on voulait prendre cinq minutes, ce n'était rien; maintenant qu'on est à cinquante, si chacun prend cinq minutes, ça fait quatre heures à payer !" (boucher)

Le principal exemple positif que j'ai trouvé dans la balade concerne les Trois Petits Fours, avec la machine éliminant une tâche répétitive. Il faut mettre en évidence qu'il s'agit d'une décision mûrement réfléchie de la part de la direction: voir extrait de presse du journal *Le Soir* ci-dessus.

Trois Petits Fours [p. 12]

"Quand les nouveaux ouvriers ont été engagés, nous avons acheté de l'outillage pour produire plus et épargner aux ouvriers un travail routinier, fastidieux, qui peut être nuisible à la santé. Un exemple: avant, nous mettions du chocolat à la louche sur les 150 gâteaux/semaine; nous en fabriquons 200 par jour avec une doseuse automatique (risque de tendinite, en plus de la pénibilité du travail s'il avait encore été exécuté à la louche). Mais la pâte est toujours fabriquée de façon artisanale. Seuls les travaux accessoires sont automatisés, nous essayons de mettre en valeur le savoir-faire et l'intelligence, le résultat sera meilleur."

Effectivement, comment le personnel pourrait-il être plus impliqué dans la marche de l'entreprise s'il reste confiné dans des travaux monotones, déshumanisants ? Mais la route est encore longue pour supprimer la plupart des tâches *subalternes*. Raison de plus de donner un coup de chapeau aux Trois Petits Fours. Une solution transitoire serait le maintien de travaux de type artisanal, demandant un savoir-faire, et la polyvalence pour les tâches pénibles, mais dès que la production s'intensifie, dès qu'on veut éliminer des travaux manuels durs, le problème se pose inexorablement, avec insistance. Encore un débat non résolu jusqu'à présent dans l'alternatif (la question de la division du travail est récurrente dans la *théorie*).

Le souci d'éviter les accidents de travail et les maladies professionnelles va de soi.

Écobati [p. 18]

"Nous prenons toutes les précautions d'usage et, en douze ans, nous n'avons pas eu un seul accident. Certains travaux sont dangereux, comme sur les échafaudages, mais nous prenons les mesures de sécurité."

La Bardane [p. 22]

"Notre problème principal concerne notre santé. Nous avons tous des maux de dos; le plus jeune a 38 ans. Le plus âgé (57 ans) devrait travailler moins, selon l'ostéopathe. Nous sommes très attentifs aux instruments que nous employons. nous investissons pour nous épargner; nous venons d'acheter une brouette à chenilles et à moteur; nous possédons un broyeur de

branches (qui évite un travail épuisant pour le dos). Mais il n'existe pas encore d'appareil pour planter sans se pencher. Nous avons engagé un jeune pour nous aider..."

Créasol [p. 27]

"En couture, pas de travail en série, à la chaîne, malgré des machines de niveau industriel. Nous avons créé un doudou pour une firme pharmaceutique, nous travaillons pour des stylistes de Bruxelles, avec des tissus naturels et écologiques."

La démocratie dans l'entreprise

Les efforts pour informer le personnel, l'associer à la gestion de l'entreprise ne manquent pas, souvent sous forme d'assemblées générales périodiques (Pan-Terre, Ecover...). La Poudrière va plus loin.

La Poudrière [p. 26]

"On distingue alors les gens de passage et les *engagés*. Pour s'engager, il faut être membre de la communauté depuis au moins un an (puis deux ans quelques années plus tard) et s'engager à rester dans la communauté au moins encore un an. Cet engagement est volontaire et n'a rien d'obligatoire. Certains peuvent rester longtemps sans s'engager. Les engagés, qui se réunissent une fois par mois, forment l'organe décisionnel fondamental et il fonctionne selon la règle intangible de l'unanimité. Un domaine lui échappe: l'accueil des nouveaux. [...] Ceci est justifié par la nécessité de conserver le secret sur le passé parfois douloureux des arrivants. [...] La règle de l'unanimité est très contraignante. Elle s'oppose à la règle majoritaire de nos démocraties. Elle se distingue du consensus (à l'origine: mettre ensemble le même sens à une décision) où l'on demande simplement à tous d'autoriser le sentiment majoritaire. Pour l'unanimité, il faut discuter tant qu'une personne n'est pas d'accord avec la décision. Cela donne parfois lieu à des discussions extrêmement longues comme l'aménagement de la salle commune (deux ans !). Mais à la Poudrière, on vous explique '*qu'il faut s'attendre les uns les autres*'. [...] Si les engagés prennent seuls les décisions, ils doivent néanmoins tenir compte des avis de l'ensemble des membres. [...] S'il y a trop de réticences, trop de demandes d'amendements, les engagés doivent remettre la question sur le tapis à la réunion mensuelle suivante." (Silence n°256, avril 2000)

Triodos [p. 28]

"Réunion générale tous les lundis dans toutes les succursales en même temps. Tout le monde est présent, nous sommes environ trente. Chacun peut donner son avis, faire des commentaires, des groupes de travail sont formés. L'ambiance est familiale. Comme nous ne sommes pas trop nombreux, plus de gens peuvent s'exprimer; ce n'est pas possible quand le nombre est trop élevé. Mais il est important que chacun ait une fonction définie. Chacun souhaite un travail épanouissant, l'important est cependant de savoir où va l'organisation."

Cherbai [p. 20]

"Les coopérateurs investissent dans la société, mais certains n'y travaillent pas. Nous sommes quatre administrateurs et nous prenons les décisions en table ronde. Tout le monde est consulté. Des associés ont quitté suite à des conflits internes; certains travaillaient en dents de scie, s'organisaient comme s'ils étaient seuls, ils venaient ou ne venaient pas. Notre fonctionnement doit être à l'image des idéaux qu'on prône."

Le fonctionnement des coopératives apparaît plus démocratique (plus d'assemblées) que dans le privé, mais l'information circule de manière plus ou moins comparable; donc, petit avantage pour les coopératives.

Trop souvent, les résultats sont décevants, ils conduisent ou conduiront à l'abandon de cette forme de démocratie. L'alternatif est cadré, bloqué par le niveau d'activité et de conscience de la population. La situation est-elle tellement différente dans les associations alternatives telles IEW, Oxfam, les Amis de la Terre, etc. ?

Trois Petits Fours [p. 12]

"Pendant des années, on se réunissait avec le personnel pour l'informer. Depuis un an, je suis responsable du personnel; nous tenons une réunion par trimestre, mais je me suis rendu compte qu'il y avait un problème de communication. [...] Aux réunions, ils participent peu ou soulèvent des problèmes limités."

La différence avec les entreprises conventionnelles (non alternatives)

La Bardane résume bien la situation. On se situe plus dans le quantitatif que dans le qualitatif. Plus de liberté dans l'entreprise, plus grand respect des travailleurs et du travail, plus grand souci de préserver l'environnement, la nature, d'offrir des produits de qualité durables, biodégradables, etc. C'est évidemment un bon point de départ, mais a-t-on à l'esprit que c'est un point de départ. Pour aller où ? Il reste à définir beaucoup d'aspects.

Pan-Terre [p. 19]

"Ce qui est remarquable par rapport aux entreprises classiques et qui nous distingue:

- le personnel est informé régulièrement des résultats et tous les six mois, une analyse fouillée (chiffres, difficultés, bonnes nouvelles...) est communiquée;
- le respect des personnes entre elles est certainement plus marqué qu'ailleurs; nous avons 30 nationalités de toutes les origines ! Si quelqu'un agit mal, il est vite remis à sa place; nous ne connaissons pas la violence et les vols;
- une stabilité relative si le travail est accompli correctement."

La Bardane [p. 22]

"Ce qui me frappe d'abord, c'est la qualité de vie. Nous veillons à notre santé et à un fonctionnement démocratique. Ici, les ouvriers sont comme des coqs en pâte. Nous sommes plus écologiques, alors que certaines entreprises pulvérisent à tour de bras. Nous sommes d'ailleurs peu outillés, faisant appel à la sous-traitance pour des travaux lourds comme les terrassements. Nous ne courons pas après le gros matériel: il faudrait des camions et trois sortes de grues. Une fois par an, nous organisons un voyage d'études, un long week-end en France, en Grande-Bretagne, aux Pays-Bas pour visiter des jardins; nous logeons généralement en chambre d'hôte et ça se passe très relax."

La comparaison avec les entreprises privées alternatives de l'échantillon devrait être plus nuancée; démocratie, écologie, respect du travailleur sont également présents, parfois plus, souvent moins (fonctionnement moins démocratique).

Qui sont les consommateurs *alternatifs* ?

Analyse à partir de deux sondages. Dans *Le Soir* du 13 septembre 2002, 27 % des consommateurs, en majorité des femmes des classes moyennes, achètent du bio; 22 % des consommateurs sont favorables au commerce équitable, en majorité des gens issus des milieux populaires, mais seulement 5 % des consommateurs achètent réellement des produits équitables, en majorité issus des classes moyennes. Ce sondage reflète la situation que nous connaissons dans notre région, où les classes moyennes sont plus mobilisées par l'alternatif que les milieux populaires. Un sondage plus ancien, paru dans *La Wallonie* du 14 mars 2001, constatait que les cadres et les employés achetaient plus souvent du bio que les ouvriers et les étudiants; il est intéressant de noter que parmi ceux qui achetaient du bio, 78 % n'achetaient jamais des plats préparés, 46 % fréquentaient les magasins spécialisés, 71 % les supermarchés, c'est-à-dire que le public bio sort de l'ordinaire, en refusant les plats préparés et en fréquentant aussi les petits magasins.

Biosphère [p. 6]

"J'ai la chance d'avoir une clientèle aisée. Les asperges à 9 € se vendent, au marché, non.

La clientèle est consciente. Quand je vais dans le magasin, les clients viennent me poser toutes sortes de questions, mais je n'ai pas toujours le temps de leur répondre pour ne pas négliger mon travail; je les renvoie alors au vendeur."

L'Oeuvre du Dr Bach [p. 25]

"Le public est plutôt féminin (Vie Féminine, les magasins diététiques...). Des gens qui ont le souci et le respect de la santé. Il y a également des hommes d'affaires en col blanc qui voudraient prendre du recul, gagner en résistance et en adaptabilité. Une croissance naturelle a lieu depuis des années. La réussite est telle que le risque existe que les gens deviennent trop euphoriques."

L'enquête auprès des entreprises *alternatives* confirme que les milieux populaires n'achètent pas encore massivement. Pourquoi ? Cela tient au budget plus réduit, qui incite à faire des choix, comme à d'autres

facteurs tels le mode de vie et de travail. Pour l'instant, les gens au revenu modeste ont tendance à s'engager dans l'un ou l'autre secteur, qui peut être l'alimentation ou les soins *alternatifs* (les *compléments alimentaires*, souvent fort onéreux). L'éco-construction a moins de succès, semble-t-il. Selon M. Noël, animateur d'Écobati, les réalisations en région liégeoise se situent du côté de Soumagne, Herve, peu à Seraing et environs. Il faudra que la population puisse se détacher de l'aliénation que constituent actuellement les loisirs, l'auto, l'habillement, le logement, l'électroménager, etc. et vivre d'une autre manière. Il est probable, si l'on se réfère à diverses expériences, que son engagement sera plus durable, moins sujet aux fluctuations des crises.

Dans les milieux populaires, le prix plus élevé des produits *alternatifs* est souvent évoqué. Les prix sont plus élevés, parce que la qualité a des exigences supplémentaires (plus grands locaux pour les animaux, aliments haut de gamme sans additifs...) et beaucoup de tâches restent manuelles, surtout dans l'agriculture. Cependant, dans l'ensemble, les prix sont comparables aux produits conventionnels de "bonne" qualité (ex. peinture de marque, épicerie spécialisée...). Il est probable qu'ils sont trop bas par rapport au travail nécessaire, aux investissements consentis. Lorsque plus de techniciens au sens large et de praticiens s'orienteront dans les domaines nouveaux, il est certain que toutes sortes de découvertes allégeront le travail et feront baisser les prix. Il faudrait aussi que l'alternatif puisse apporter des réponses collectives et ne se limite pas à des "solutions" individuelles (ex. capter l'eau de pluie et la rendre potable; réaliser l'isolation acoustique...). Ce sont des conditions pour que les milieux populaires soient attirés, impliqués. L'exemple du quartier de la Baraque a de quoi stimuler l'imagination dans cette voie.

La clientèle des grandes surfaces illustre ce besoin de *facilité* superficielle caractérisant notre mode de vie: aller toujours plus vite (pour faire quoi ?), trouver les prix les plus bas (tant pis pour la santé et pour l'environnement), pas le temps de se renseigner, d'avoir un avis critique. C'est positif dans un premier temps de faire connaître largement le bio par l'intermédiaire des grandes surfaces, mais la limite est vite atteinte. Il est inévitable que le *bio-fric* se trouvera de plus en plus en grande surface, les petits producteurs se risquant à la fournir étant rapidement étranglés. Une démarcation entre producteurs et distributeurs animés par le souci de la qualité et ceux qui recherchent avant tout le profit est indispensable pour permettre notamment au public de soutenir ceux qui le protègent. La Charte de Nature et Progrès est intéressante. La Guilde a aussi le mérite d'informer le public que des critères de respect de la nature, de respect des travailleurs du Tiers Monde et des défavorisés sont appliqués dans une série de productions³⁰. Néanmoins, ces initiatives restent partielles, ne concernent qu'une faible partie du secteur alternatif constructif.

Relevons le problème des vols dont se plaignent les magasins de détail, signe du manque de conscience régnant dans certaines couches de la population.

Le Temps des Cerises [p.7]

"Après la crise de la dioxine, il y a eu plus d'allers et venues, de nouveaux clients et le vol à l'étalage est apparu; même des clients depuis 15 ans ont été surpris à voler par la caméra installée après le cambriolage, sur l'insistance de mon associée. Il faut rester sur les talons des gens, sinon l'éclairage insuffisant, les recoins du local sont propices au vol. La gestion par ordinateur révèle bien les *trous*, peut-être qu'avant, les vols passaient inaperçus. Nous demandons aussi de déposer les sacs à l'entrée, ce qui est un peu gênant... La situation toutefois commence à s'améliorer cette année."

Al' Binète [p. 5]

"Les vols sont nombreux."

³⁰ Les signataires de la Charte Nature et Progrès sont favorables à la production locale, au contact humain entre producteurs et consommateurs, identifient les aliments en fonction du contexte. La Guilde renseigne des entreprises et magasins liégeois encourageant la solidarité, le développement durable et le respect de l'environnement (s'adresser à Éric Dewaele, rue Raskin, 1 4000 Liège. Tél & FAX 04/2262830, e-mail afff@cybernet.be).

Quelques entreprises ont même besoin d'une clientèle aisée (Écobati, Cherbai...). Elles se situent dans la *production de luxe*, au moins en partie. C'est vrai aussi pour toutes sortes de thérapies s'adressant en priorité à des cadres soumis au stress, mal dans leur peau. Ce serait cependant une erreur de considérer que l'intérêt de l'alternatif s'arrête à des couches privilégiées (financièrement) de la population.

Écobati [p. 18]

"Il faut des clients fortunés, sinon nous ne pourrions plus offrir les mêmes services: nous aidons toujours ceux qui sont dans le bio, en leur comptant le prix coûtant pour la peinture, par exemple."

Cherbai [p. 20]

"Face à Brico, Ikéa, nous n'avons pas le choix, nous visons une clientèle aisée. Mais nous avons souvent des problèmes de financement avec la clientèle."

Financement ?

Presque toute entreprise qui démarre ou qui se développe a besoin d'une aide financière. Des organismes financiers alternatifs sont apparus ces dernières années et même les banques conventionnelles offrent des possibilités de placement pour les partisans de l'environnement et de *l'éthique* (notion à préciser). Triodos est la seule banque alternative, mais d'autres organismes financiers comme CREDAL interviennent en faveur des entreprises alternatives. Triodos est soumis à plus de contraintes que les autres organismes financiers, ce qui entraîne plus de récriminations de la part de ceux qui se voient refuser une demande de crédit. Pour éviter tout risque de dérapage, les organismes alternatifs, qui ne peuvent consulter les mêmes sources que les banques conventionnelles, contrôlent étroitement les entreprises clientes avant d'accorder un prêt et pendant la durée du remboursement. Un regret: alors que les objectifs de Triodos et des entreprises alternatives sont convergents, la rancoeur à l'égard de la banque est un sentiment rencontré de temps à autre au cours de la balade (la satisfaction est également présente). C'est moins contrasté pour CREDAL, sans doute plus proche, plus accessible, mais disposant de moins de ressources que Triodos. En tout cas, les dissensions au sein du monde alternatif sont les plus ouvertement exprimées dans ce domaine.

Triodos [p. 28]

"Nous voulons fonctionner de façon différente, financer des projets qui apportent une réelle plus-value sur le plan social, sur le plan environnemental, culturel ou des rapports Nord-Sud. Les projets que nous finançons doivent présenter toutes les garanties de sérieux sur le plan de leur gestion financière. [...] Il faut préciser qu'octroyer un crédit n'est pas un bon service que l'on rend si l'emprunteur n'a objectivement pas la capacité de le rembourser. "

CREDAL [p. 29]

"Nous posons beaucoup de questions avant d'accorder un crédit: nous pouvons prendre des risques si nous pouvons les estimer et il faut une transparence financière. Notre garde-fou est que nous devons rendre des comptes aux coopérateurs. Nous avons une obligation de rigueur, parfois plus qu'ailleurs, car nous ne relevons pas du Fonds de Garantie européen. En 15 ans, aucun coopérateur n'a perdu 1 €."

Santé financière ?

La demande de produits *alternatifs* est en hausse, mais pas dans tous les domaines; par exemple, l'offre de viande bio est trop élevée (cela peut tenir à l'insuffisance du nombre de consommateurs, comme au manque de bouchers en bio, les causes sont parfois diverses). Certaines entreprises s'en tirent fort bien, notamment celles qui peuvent s'appuyer sur un secteur conventionnel rentable (Archipel, Dupont); d'autres ont des difficultés (Trois Petits Fours).

La plupart des entreprises visitées sont en équilibre ou présentent un boni. Environ sept entreprises visitées ont une santé financière plus ou moins défailante.

Brasserie Dupont [p. 14]

"Nous avons connu une forte croissance de 1984 à 1987. Maintenant, la croissance se poursuit lentement. Nous n'avons pas de représentant, les produits se développent tout seuls. Avec un bon représentant, on doublerait le chiffre d'affaires, ce que nous ne voulons pas. Nous voulons rester maître du produit. Une proposition anglaise visait à quadrupler la production en un an, c'est beaucoup trop dangereux."

Biofresh [p. 8]

"La rentabilité est positive, de l'ordre de 2-3 %. Nous sommes un des seuls dans la distribution bio à obtenir ces résultats (avec de petits distributeurs spécialisés qui sont en relation avec nous)."

Dans deux cas, les Trois Petits Fours et CoProSain, les difficultés proviennent des fonds investis dans l'agrandissement de l'entreprise. Pour la Ferme de la Croix, cela a demandé également des sacrifices.

Ferme de la Croix [p. 11]

"L'investissement pour le bâtiment entraîne un remboursement lourd à supporter. La Région wallonne a accordé un petit subside. Ce sont les associés qui se sont portés garants vis-à-vis des banques. Mais les ventes progressent toujours, surtout les pâtisseries pour le moment."

Trois Petits Fours [p. 12]

"Nous sommes fortement endettés et le chiffre d'affaires – 30 millions FB – devrait augmenter de 5 millions FB environ. L'ancien bâtiment était trop petit et inadapté à notre travail."

Pour une série d'autres entreprises, c'est la trop faible demande qui rend la situation incertaine ou relativement instable (Al' Binète, viande bio, Textile et Nature...).

Ce qui est positif ?

Le point fort de l'alternatif que j'ai rencontré (encore une fois, c'est une balade et non une étude) est une production soucieuse de la santé publique et de la préservation de la nature. Les secteurs *biologique* (agriculture et transformation) et *labellisé* respectent des normes sévères en matière d'environnement et du bien-être des animaux; ces précautions entraînent une plus grande sécurité pour la santé publique: interdiction de toutes sortes d'additifs présentant des risques sanitaires, diminution drastique des médicaments allopathiques (notamment des antibiotiques), pas de pesticides et d'engrais chimiques dans le *bio*, refus des OGM dangereux, etc. Le matériel utilisé dans l'éco-construction (bois, produits non toxiques comme les peintures *naturelles*...), les emballages, les produits d'entretien ne contiennent pas d'additifs toxiques, sont généralement recyclables sans peine ou biodégradables assez rapidement. Le matériel choisi est *durable* (il ne doit pas être jeté à court terme) et parfois renouvelable (bois...).

La santé, la préservation de la nature passent avant la recherche du profit.

Lorsque c'est une activité comme le tourisme qui est proposée, les mêmes préoccupations se retrouvent, deviennent même centrales à travers les loisirs.

On perçoit aussi le lien nécessaire entre les consommateurs et les producteurs, au moins pour connaître la nature du produit ou du service proposé. Cas le plus clair: Lima. Le commerçant, l'intermédiaire, doit s'impliquer également pour répondre aux nombreuses questions de la clientèle. La multitude des labels, les produits issus du *bio-fric*, la confusion entretenue de plus en plus par les multinationales *verdissant* leur façade inciteront davantage les consommateurs *responsables* à se renseigner sur la plupart de leurs achats. Il y aura au moins deux démarcations avec les grandes surfaces: celles-ci ne prévoient pas de personnel pour informer la clientèle et elles s'orienteront vers une offre plus clinquante (moins chère) que vraiment alternative.

Lima [p. 13]

"Nous jouons beaucoup sur la valeur nutritionnelle, qui nécessite des explications auprès du consommateur; les gérants des magasins spécialisés ont plus le temps pour informer. Dans une grande surface, le client se trouvera en face d'un gomasio sans personne pour lui en parler."

Ce qui est négatif ? Intégration inévitable dans le capitalisme ?

La production bio est encerclée par la production conventionnelle. L'image du champ de blé bio et du verger bio entourés d'immenses étendues de cultures aspergées abondamment de pesticides et autres engrais chimiques de synthèse, arrosés par des pluies chargées de produits toxiques, baignant dans l'air pollué et traversé par un ruisseau nauséabond est à peine caricaturale. Dans la plupart des cas, la production alternative dépend de matières premières conventionnelles (acier, plastique, informatique...), de réseaux de distribution conventionnels (ex. les grandes surfaces), elle utilise des moyens de transport conventionnels (camions, voitures, tracteurs), des machines conventionnelles, de l'énergie non renouvelable payée à des grosses sociétés, des bâtiments et des locaux en matériaux conventionnels, des moyens de communications conventionnels (téléphone, GSM...), des emballages conventionnels; elle dépend dans une grande mesure de produits non alternatifs aux mains d'entreprises multinationales. Même dans les matières alternatives, certaines ne sont pas renouvelables et risquent de s'épuiser à terme (matériaux pour l'éco-construction...).

Trop souvent, les entreprises alternatives passent aux mains de financiers ou de grosses sociétés à la recherche de profits supplémentaires³¹.

Trop souvent, la concurrence prend le pas sur la collaboration entre entreprises proches, ce qui indique une volonté d'écarter, de dominer, non compatible avec une alternative au capitalisme.

Du point de vue social, la balade n'a pas permis de découvrir beaucoup de neuf. La plupart des entreprises alternatives pratiquent cependant une politique sociale empreinte de respect pour le personnel, c'est un bon début, évidemment. Les réponses collectives sont relativement rares (ex. les groupes d'achats pour avoir de meilleurs prix et exercer un contrôle social). Les capteurs solaires, les récupérateurs et purificateurs d'eau de pluie, les produits agricoles bio sont généralement des moyens *individuels* de vivre autrement. La coopération, la collaboration, l'entraide sont ponctuelles, fort restreintes.

Du point de vue politique, c'est le parti Écolo qui prétend représenter le mouvement alternatif, mais il est lui-même encadré par les partis traditionnels et trop peu lié au mouvement vivant. À côté se développe une dynamique autour d'associations comme ATTAC pour réclamer des changements plus concrets (taxer les transactions spéculatives, abolir la dette du Tiers Monde, refuser la privatisation de l'eau, de l'enseignement, etc.). Nulle part, cependant, se dessine l'ébauche d'une société radicalement différente, radicalement supérieure.

Du point de vue culturel, une balade dans l'alternatif serait nécessaire. Quelques noms comme les chanteurs Julos Beaucarne ou Claude Semal, quelques troupes de Théâtre-Action se détachent, sortent du ronron habituel, mais c'est un domaine qui ne m'est pas assez familier.

Le mouvement alternatif, tel qu'il m'est apparu au cours de la balade, présente une *ébauche* d'un autre mode de vie et de travail, avec quelques aspects nouveaux (des produits) et quelques aspects anciens humanistes (le travail). Sa fragilité confirme cette impression, il a tendance à se dissoudre dans le conventionnel, à passer aux mains d'entreprises multinationales, à ne devenir qu'une branche marginale de la grande production actuelle. Des îlots résistent en misant sur un produit et des procédés s'intégrant mieux dans la nature (moins ou peu nuisibles), sur la proximité (ex. circuit court), sur l'autonomie (indépendance financière), sur la petite entité (petit nombre de travailleurs), mais cela exige également toutes sortes de compromis avec la puissance envahissante de l'économie dominante.

³¹ Une grosse société comme Novartis a un département bio. C'est une tendance qui malheureusement se répand. Même des magouilleurs en viande ont des élevages bio.

Quel avenir ?

Les limites découlent toutes du développement insuffisant de l'alternatif: participation minoritaire de la population; produits, services et recherches commençant seulement à se différencier du modèle dominant; déploiement insuffisant dans la plupart des domaines de la vie... L'alternatif actuel est un début, dont les tentatives de développement échoueront, ressassent les pessimistes, ou donneront lieu à une véritable mutation de la société, prévoient les optimistes.

Une des conséquences de la faible implication des milieux populaires (ou une des causes, selon les points de vue) est *l'individualisation* des solutions alternatives actuelles. Le chauffage solaire, la captation de l'eau de pluie sont envisagés pour des maisons particulières – cela est vrai pour quasiment toute l'éco-construction –, les thérapies pour soigner le stress et les autres maux *modernes* ne s'en prennent pas aux causes sociales, etc. Ce sont les classes moyennes qui s'y retrouvent le mieux. Il en résulte un éparpillement des efforts, un gaspillage des ressources, un prix plus élevé... Quelques expériences collectives trop rares offrent une autre image de l'alternatif: les groupes d'achats dans l'alimentaire, les éco-villages ou éco-quartiers, etc. Un vaste champ de recherche reste ouvert, où le collectif paraît mieux *coller* avec une alternative sociétale.

Curvers International [p. 20]

"Certaines communes, comme Villers-le-Bouillet commencent à s'intéresser à ce procédé (le traitement écologique des eaux usées, ndlr). Un projet collectif est cependant délicat, car il faudrait pouvoir séparer les eaux de ruissellement et les eaux usées (les seules à traiter), qui aboutissent toutes deux ensemble dans l'égout et passent par la station d'épuration. Mais des projets individuels sont plus efficaces s'ils sont bien entretenus."

Un lieu commun est d'affirmer que toute entreprise ou association alternative qui grandit perd ses qualités, rentre dans le rang. L'expérience historique des coopératives de production et de consommation en est un exemple frappant. Au cours de la balade, on a pu constater que dès qu'on dépasse le stade des *copains*, la coopérative ou l'entreprise privée, peu importe, reproduit les divisions du travail classiques, engage du personnel moins impliqué dans le projet, subit parfois des contraintes financières l'obligeant à placer la question de la rentabilité plus avant que dans le passé, etc. Aucun contre-exemple ne s'est présenté dans le domaine de la production. Force est de conclure que l'alternatif originel ne peut pas encore composer avec un agrandissement de l'entreprise³². Mieux vaut sans doute de petites entités reliées entre elles par toutes sortes de liens plus ou moins étroits, plus ou moins originaux. Par exemple, CoProSain essaie de maintenir un équilibre difficile:

CoProSain [p. 9]

"Jean Frison (le principal fondateur, ndlr) s'est retrouvé assis sur un cheval qui s'est emballé; la question est: que reste-t-il de la petite entreprise de départ?" (Mireille)

"Au C.A., l'esprit CoProSain prédomine, mais avec l'objectif de rentabiliser l'entreprise. C'est là qu'on sent la pression de Sowecsom (organisme financier wallon, ndlr) qui veut qu'on sorte du rouge très rapidement. Nous devons prouver que l'entreprise est viable avec sa philosophie, le juste milieu entre Profit – Social et Économie.

Avant, chacun gérait son service, son coin, avec une forme d'autogestion, mais il faut maîtriser globalement l'entreprise.

Nous avons mieux pris en main la gestion. Avant, Jean et moi passions beaucoup de temps dans les barbecues et autres activités pratiques. L'alternatif échoue souvent car, dans l'enthousiasme, il néglige l'administratif et la gestion qui sont moins attirants." (directeur)

³² Ce constat n'a rien de définitif, puisque la présence d'un personnel motivé et conscient (reproduisant par exemple dans la production ce qui se passe à la Poudrière ou dans le quartier de la Baraque) change déjà une donnée essentielle. Il faudra cependant bien d'autres conditions pour résoudre la question.

La concurrence des entreprises capitalistes toutes-puissantes viendra-t-elle inéluctablement à bout de la résistance des entreprises *alternatives* ? Non, le pot de terre a ses chances. Tentons de proposer un processus actuellement utopique.

Idéalement, les associations de consommateurs devraient mieux informer sur l'ensemble des secteurs nouveaux pour inciter les gens à s'orienter vers un mode de vie et de travail différent dans *tous* les domaines. Elle devrait participer à un *contrôle social constructif* pour trier le bon grain, établir des liens solides et étroits avec les producteurs alternatifs valables. La formule des groupes de base, voire des groupes d'achats, permettraient à une large frange de consommateurs d'avoir accès à l'information et au contrôle.

Il en résulterait un élargissement de la clientèle fidélisée et consciente, capable de soutenir les entreprises *alternatives* par des achats orientés, par la formation de groupes d'achats, de conventions privilégiant les entreprises *alternatives*... (*première* réponse à la menace constituée par les entreprises *classiques*)

Il en résulterait la possibilité de recruter du personnel motivé et capable de prendre des initiatives dans le travail (*deuxième* réponse à la menace constituée par les entreprises *classiques*).

Les entreprises *alternatives* devraient aussi pouvoir informer mieux les consommateurs (en passant par l'intermédiaire d'associations) sur le positif et le négatif de leur produit ou service du point de vue du social, de la qualité, de la santé, des effets écologiques, à court et à long terme. Les tentatives de fraude, de concurrence déloyale, bref les pratiques nuisibles à ces entreprises devraient également être mises sur la place publique pour obtenir une réaction des consommateurs (*troisième* réponse à la menace constituée par les entreprises *classiques*). Les organismes de contrôle serviraient ainsi à augmenter la fiabilité et la transparence des produits alternatifs (pas de circuit court *en noir*).

Les entreprises *alternatives* devraient offrir des produits et des services répondant à des besoins progressistes de la population; elles devraient pouvoir s'adapter aux particularités locales, aux mentalités différentes, évoluer en offrant des choses toujours meilleures... à la fois pour obtenir de meilleurs résultats et éviter la banalisation type *grande production de masse* (*quatrième* réponse à la menace constituée par les entreprises *classiques*).

Exemples:

- en alimentation: cultiver des semences adaptées à la région, retrouver des traditions disparues (légumes, préparations...), transformer les aliments bio en respectant mieux les qualités nutritives (éviter trop de cuisson, l'ajout d'additifs...); éviter la pollution, le gaspillage d'énergie dus aux emballages, au transport... ;

- en construction, respecter l'architecture de la région (ou rétablir la tradition), adapter les principes d'éco-construction aux particularités locales (pour le chauffage, l'énergie, l'isolation...) et de l'habitation (caractéristiques, orientation...), reprendre des matériaux de la région.

- de petits projets collectifs pourraient être mis sur pied (chauffage, économies d'énergie, récupération des eaux de pluie...).

En refusant parfois systématiquement des accords avec le conventionnel, des acteurs s'isolent et se retrouvent démunis face aux grandes sociétés commerciales (en alimentation bio, de nombreux produits proviennent d'entreprises surtout intéressées par le profit, par exemple). Ne vaut-il pas mieux s'associer avec des partenaires proches éthiquement en fixant des règles claires³³ ? Quand il est nécessaire de s'entendre au moins provisoirement avec de grandes sociétés (comme les grandes surfaces), ne vaut-il pas mieux passer des conventions en étant groupés et unis ?

Les entreprises *alternatives* veilleraient à moderniser le matériel en diminuant les tâches pénibles et répétitives, à mettre en valeur le savoir-faire, à améliorer les locaux de manière écologique, à encourager les horaires souples et la polyvalence... Développer la démocratie dans les entreprises est aussi indispensable (*cinquième* réponse à la menace constituée par les entreprises *classiques*).

Ferme de la Croix [p. 11]

³³ Les petits éleveurs bio et sous label de qualité wallon, par exemple, n'ont aucun lien entre eux. Il a fallu les deux *Rencontres d'Assesse* de 2001 pour que des échanges aient lieu. Un front entre petits producteurs bio, labellisés et conventionnels, *sur une base claire*, nous semble préférable au front actuel entre grands et petits producteurs conventionnels et au front entre grands et petits producteurs bio. Idem pour les artisans face à la grande industrie. D'ailleurs, il existe de nombreuses entreprises utilisant simultanément des produits écologiques et classiques.

"À l'étage supérieur, un échangeur et une pompe à chaleur pompent l'air chaud montant des fours (35°) et réchauffe l'eau dans deux ballons; l'un sert pour les besoins courants en eau chaude et l'autre sert pour les radiateurs; tous les besoins thermiques du bâtiment sont ainsi couverts, pas besoin de chaudière ni de boiler³⁴."

Les entreprises *alternatives* favoriseraient les liens de proximité à tous les niveaux et, pour ce qui relève des échanges internationaux, prendraient de plus en plus des produits issus du commerce équitable (impliquant bien plus que l'application des mesures préconisées par l'OIT, inspirées de la situation des entreprises occidentales), c'est-à-dire issus d'entreprises *alternatives* avec qui des relations de confiance existent (*sixième* réponse à la menace constituée par les entreprises *classiques*). Seul un long processus mettant en place une *altermondialisation* résoudra au moins en partie ces problèmes.

L'entraide, la collaboration, la transparence des entreprises *alternatives* devrait supplanter la concurrence exacerbée (*septième* réponse à la menace constituée par les entreprises *classiques*).

Trois Petits Fours [p. 12]

"Nous avons l'impression d'être un peu seuls: avec Delhaize, nous avons tout innové, nous avons mis beaucoup de choses au point, mais nous nous sentons vulnérables, nous manquons de réseau de solidarité. Nous n'avons pas de rapports avec les associations bio."

Biofresh [p. 8]

"Il faudrait une stratégie du producteur, du distributeur et du magasin, mais chacun ne regarde que son jardin et se tue soi-même."

Les possibilités d'association sont multiples: échanges de produits en agriculture (fourrages, engrais, semences...), centrales d'achats communes, écoulement de denrées périssables, économies d'échelle (transport...), etc. Toutes sortes de formes d'échanges, d'entraide, de matériel en commun sont à imaginer³⁵.

Il est positif que des détaillants bio soient influencés par des modèles coopératifs pour résister aux grandes surfaces. D'ailleurs, la coopérative semble être une forme juridique meilleure que la société privée, mais ne permet pas en tant que telle d'aller très loin. D'autres voies sont à découvrir.

Biosphère [p. 6]

"Il faudrait que les points de vente se regroupent et créent des magasins dans le style de Biosaveurs. Avec une centrale d'achats commune pour les produits de base; par exemple, l'huile d'olive pourrait être commandée par containers. Ils auraient un cahier des charges prévoyant le commerce équitable, un bio rigoureux, une certification genre Nature et Progrès, etc. pour se démarquer par rapport à la grande distribution."

La rentabilité ne serait donc pas un but en soi, à atteindre n'importe comment, mais serait le résultat d'une politique bien menée sur tous les plans, fondée essentiellement sur le respect des travailleurs et de la nature, sur le partenariat entre gens du même bord. La productivité et la qualité du travail seraient même meilleures que dans beaucoup d'entreprises *classiques* si les suggestions sont valables³⁶. L'indépendance (gestion...) vis-à-vis des multinationales serait également un objectif primordial.

L'aide au démarrage (et à l'expansion) devrait être une préoccupation de tous, consommateurs comme producteurs, et ne pas seulement se circonscrire à un face-à-face entre les organismes de crédit et le demandeur. De leur côté, les organismes alternatifs de crédit devraient plus se pencher sur cet aspect de leur activité en prévoyant des mesures souples. Toute entreprise en difficulté devrait pouvoir bénéficier d'une aide des autres. Il est positif qu'une entreprise comme Écobati aide au démarrage d'autres entreprises.

Écobati [p. 18]

³⁴ C'est en fait tout le nouveau bâtiment qui a été conçu de manière écologique.

³⁵ G. Wuidart, un agriculteur bio, m'écrit: "L'entraide, tout le monde encourage, mais elle est muselée par la loi. Ex. un taureau ne peut saillir les bêtes du voisin, sans passer par des contrôles; avant, c'était courant. Tout se fait contre la proximité."

³⁶ Dans La Poudrière, formée avec des gens non professionnels, la préparation du travail demande du temps, puis est suivie d'une *optimisation du travail* (Max DELESPESE, *La communauté de la Poudrière, pour un ré-enchantement du monde*, éd. Luc Pire, Bruxelles, 1998, p. 299). Ici, jouent une motivation plus élevée et la démocratie.

Une recherche sur les coopératives en France aboutit à un avis semblable sur la productivité (Jacques DEFOURNY, *Démocratie coopérative et efficacité économique*, éd. De Boeck, Bruxelles, and Éditions universitaires, Paris, 1990).

"Dans les statuts, il est prévu qu'une partie des bénéfices non réinvestis serve à financer ceux qui commencent dans le bio: nous avons acheté des parts d'une ferme en bio et d'un producteur de bois en biodynamie."

L'aide à la recherche devrait être encouragée par tous et s'appuyer sur des fonds importants *alternatifs*. Des pressions sur l'État et les institutions spécialisées pourront sans doute apporter quelques appuis.

La réalité montre que deux possibilités seulement s'offrent aux alternatifs: s'unir, collaborer à tous les niveaux, progresser sans cesse dans la recherche de l'alternative, s'occuper de *tous* les domaines de la vie. C'est évidemment un processus à long terme. Sinon, c'est la *récupération* ou l'élimination: le capitalisme redore sa façade régulièrement, adapte ses critères en fonction de la demande ou écarte les gêneurs, les concurrents plus faibles.

Sur le bilan des coopératives

Consulté sur un premier jet de la balade ("À mi-chemin de la balade dans un autre monde, synthèse mai 2002"), M. Hotterbeex a rédigé toute une série de remarques. Reprenons celles qui concernent les coopératives:

"Mon expérience des coopératives s'organise en deux volets:

a) un volet historique, théorique sur les coopératives, essentiellement commerciales en Wallonie. Je suis arrivé trop tard pour prendre part activement au mouvement coopératif, mais j'ai un peu d'expérience familiale par ma mère.

b) Un volet pratique des coopératives viticoles et fruitière du Sud et de l'Est de la France qui se poursuit sans interruption depuis 50 ans. Toutefois, cette expérience est difficilement transposable en Belgique: la mentalité du viticulteur du Midi et celle du paysan wallon sont radicalement différentes. [...]

L'ancien mouvement coopératif a échoué pour trois raisons:

a - incompétence professionnelle à tous les échelons

b - nomination partisane pour des raisons de *clientélisme électoral*

c - agrandissements successifs puis fusion dans le monde capitaliste [...]

Rien ne sera réellement changé tant que le système ne sera pas modifié. Faire croire le contraire aux gens consiste à jouer le rôle de soupapes de sécurité du système afin que ce dernier continue à nuire.

Les questions et surtout les réponses dépendent de l'échelon auxquelles elles sont posées. Certains problèmes peuvent être résolus (provisoirement) au niveau individuel et local. Ainsi, les SEL (échange de services, ndlr) en France ont un succès réel, tant qu'ils se limitent à une petite communauté. S'ils cherchent à s'étendre, ils devront rapidement rentrer dans le carcan du système en place et faire comme tout le monde.

Les actions globales et à long terme appartiennent au domaine politique qui n'est pas compris dans la présente discussion."

La réponse était prête, lorsque j'ai appris le décès de M. Hotterbeex.

Restons-en à la question des coopératives:

"Si les coopératives d'antan ont pu se développer jusqu'à un certain point à l'intérieur de la société capitaliste, il n'y a pas de raison que d'autres structures anticapitalistes n'apparaissent, et je suis convaincu qu'elles sont apparues. Comment se développeront-elles dans une société qui leur est hostile, c'est une question ouverte; d'accord avec vous qu'il faut changer de société pour qu'une libération profonde et durable se produise. D'autres *modes de production* (les termes sont exagérés) subsistent à l'intérieur du capitalisme: l'artisanat, le petit commerce, etc.; voir aussi les sociétés africaines, par exemple. Les coopératives elles-mêmes, quand elles sont *véritables*, n'appartiennent pas au capitalisme (cf. citation de Marx³⁷).

³⁷ "À l'intérieur de la vieille forme, les usines coopératives des ouvriers elles-mêmes représentent la première rupture de cette forme, bien qu'évidemment elles reproduisent et ne peuvent pas ne pas reproduire partout dans leur organisation effective, tous les défauts du système existant. Mais, dans ces coopératives, la contradiction entre capital et travail est supprimée, même si les travailleurs ne sont d'abord, en tant qu'association, que leur propre capitaliste, c'est-à-dire s'ils utilisent les

Qui peut déterminer à l'avance *jusqu'où peuvent se développer* d'autres associations et structures à l'intérieur de la société capitaliste ? Une des difficultés que j'ai rencontrées est justement l'interpénétration de *modes de production* différents: artisanat, coopérative, entreprise capitaliste, qu'elles soient *conventionnelles* ou *écologiques* coexistent, se transforment sans cesse l'une en l'autre (par exemple, des coopératives sont devenues des sociétés privées, des entreprises capitalistes s'inspirent des coopératives...).

[...] Je voudrais revenir sur l'échec des coopératives. Vous avancez une série de causes pertinentes, mais qui me semblent incomplètes. Croyez-vous que les dirigeants des coopératives du mouvement ouvrier international et des pays socialistes aient tous été des *incapables*, de mauvais gestionnaires et de mauvais politiciens préférant s'intégrer dans des entreprises capitalistes ? *Ne serait-ce pas plutôt l'aboutissement d'un processus objectivement irréversible* ? Autrement dit, la forme de coopérative *ancienne* (il n'y en a pas d'autre actuellement, mais c'est pour indiquer que nous restons dans le passé) est seulement une forme transitoire, utile dans certaines limites, sans perspective au-delà. En généralisant, n'est-ce pas aussi ce qu'on pourrait dire de l'expérience des pays socialistes ? L'URSS a-t-elle disparu parce que ses dirigeants étaient de mauvais gestionnaires, etc., ou surtout parce que les formes mises en place après 1917, sur base du programme marxiste, n'avaient qu'une portée transitoire ? Si les bons gestionnaires, les bons politiciens n'ont pas pris le dessus, n'est-ce pas parce que le programme et la réalité ne donnaient pas le choix; autrement dit, les conditions n'étaient pas mûres pour surmonter le capitalisme, sinon je suis convaincu que dans la masse des révolutionnaires, des bons gestionnaires et des bons politiciens auraient percé en grand nombre³⁸."

moyens de production à mettre en valeur leur propre travail. Elles montrent comment, à un certain degré de développement des forces productives matérielles et des formes sociales correspondantes de production, un nouveau mode de production peut surgir et se développer tout naturellement à partir d'un mode de production donné. Sans le système des fabriques issu du mode de production capitaliste, l'usine coopérative ne pourrait pas se développer, pas plus qu'elle ne le pourrait sans le système de crédit issu de ce mode de production. Ce système de crédit qui constitue la base principale de la transformation progressive des entreprises capitalistes privées en sociétés capitalistes par actions offre également le moyen d'une extension progressive des entreprises coopératives à une échelle plus ou moins nationale. Il faut considérer les entreprises capitalistes par actions et, au même titre, les usines coopératives comme des formes de transition du mode capitaliste de production au mode collectiviste, avec cette différence que, dans les premières, la contradiction est résolue négativement et dans les secondes positivement." (K. MARX, *Le Capital*, livre troisième, T II, Éd. sociales, p. 105-106)

³⁸ Il y a déjà quelques années, en 1986, j'ai écrit un article *Les Limites du Marxisme - Essai* (inédit) pour justifier une sorte de rupture avec le marxisme; en simplifiant: accord avec la critique du capital pur, désaccord avec ce qui concerne le changement.

Quel avenir pour les coopératives et autres collectivités nouvelles ? (extraits)

Dans le projet de recherche, se trouvait un petit texte qui faisait le point sur l'histoire et l'état actuel des coopératives, essentiellement à partir de publications, et qui proposait certaines voies. Les extraits repris ci-dessous se rapportent au bilan et à la situation présente.

Introduction

Les lois du marché et de la concurrence semblent inexorables et envahissent le monde entier. Les tentatives passées pour les évincer ont échoué, et se sont parfois transformées en tragédies (URSS, Yougoslavie). Durant cette même période, les coopératives ont occupé une place de choix dans les projets de transformer l'économie et les rapports sociaux.

Dans la région liégeoise, les coopératives de distribution ont connu un franc succès (chrétiennes, neutres et socialistes). L'Union coopérative (tendance socialiste) possédait des entreprises et des magasins de détail en grand nombre. Par exemple, en 1933, l'arrondissement de Liège avait 144 magasins Coop (12 à Seraing, 5 à Ougrée, 4 à Jemeppe et 1 à Bonnelles), fréquentés par environ 32 % des ménages³⁹. En 1940, l'U.C. de Liège possédait une boulangerie avec 15 sièges, 6 ateliers de découpe, 7 débits de boucherie...⁴⁰ À l'instar de ce qui s'est passé dans les pays de l'Est, presque tout s'est effondré, déjà dans les années 60.

Il subsiste quelques anciennes coopératives; à côté, des nouvelles coopératives se sont créées dans la foulée de mai 68 et de la poussée écologiste, de nombreuses associations (sous forme d'association sans but lucratif – asbl –, associations de fait, etc.) partagent des préoccupations similaires. Mais lesquelles s'inquiètent sérieusement de leur avenir, se demandent si le sort qui les attend n'est pas celui de l'Union coopérative en Belgique ?

Objectifs immédiats insuffisants, moyens historiquement limités

Théoriciens et dirigeants des mouvements sociaux du siècle passé avaient des objectifs ambitieux: socialisme, communisme, dont le programme était la suppression des grandes divisions du travail (travail manuel et intellectuel, ville et campagne, homme et femme...), l'extinction des classes sociales, la réponse à tous les besoins humains, etc.

Mais pour y arriver, ils s'appuyaient sur des masses populaires qui avaient des exigences plus immédiates: diminution de la journée de travail (8 h), sécurité sociale, congés payés... Des aspirations démocratiques (suffrage universel), culturelles (enseignement gratuit et obligatoire...) et autres étaient présentes et se ramenaient également à l'objectif général de s'intégrer dans la société, de quitter la misère et la marginalité, d'acquérir une place respectable, digne. Il existait donc une certaine dichotomie entre les changements révolutionnaires à long terme et l'intégration réformatrice à court terme.

Les coopératives rompaient-elles avec cet état de fait ? Non, pas du tout. Leur but immédiat était de fournir aux masses travailleuses des produits courants de bonne qualité à des prix abordables et de soutenir matériellement le mouvement ouvrier (aide financière, dons de pain aux grévistes...). Leur but plus

³⁹ Union coopérative, exercice social 1932-33.

⁴⁰ Agenda U.C. Liège, 1940.

élevé était de créer une mini-société où les travailleurs ne seraient pas exploités, mais participeraient à la gestion, agiraient en copropriétaires.

C'est l'objectif immédiat qui a scellé le sort des objectifs plus élevés. Pour faire court, disons que, lorsque les grandes surfaces ont offert des produits équivalents ou presque à des prix plus bas, les magasins Coop ont dû fermer, car la clientèle ne distinguait pas la différence. C'est vrai aussi pour les coopératives de production où le jeu de la concurrence a joué en leur défaveur.

De manière générale, le système coopératif a certainement permis d'obtenir une productivité élevée pendant sa période de croissance⁴¹. Les conditions de travail, l'ambiance détendue, la démocratie ont placé les travailleurs dans une situation plus favorable que dans les entreprises privées (capitalistes); d'ailleurs, dans nos pays, les entreprises privées ont souvent dû appliquer à retardement les réformes déjà en vigueur dans les coopératives. Celles-ci ont joué un rôle avancé dans l'intégration des ouvriers, dans la réalisation des objectifs immédiats du mouvement ouvrier, en permettant ou en hâtant l'industrialisation.

La plupart des coopératives ont disparu, éliminées ou intégrées. Néanmoins, si l'on veut s'en tenir à l'essentiel, au dominant, la présentation par Albert Meister de l'évolution des coopératives se transformant en entreprises soumises aux valeurs dominantes est pertinente et jette un défi incontournable aux partisans des coopératives⁴².

Les nouvelles coopératives

Fin des années 70 et pendant les années 80, une vague de création de coopératives a déferlé dans plusieurs pays d'Europe. Une partie d'entre elles étaient des reprises d'usines en faillite, suivant le schéma des anciennes coopératives.

Certaines autres coopératives présentaient deux caractéristiques: dans leurs objectifs, elles en revenaient aux sources, aspiraient à supprimer les divisions du travail, à réussir l'autogestion, et elles s'attachaient à fabriquer un produit ou offrir un service⁴³ visant à améliorer la qualité de la vie (l'environnement, par exemple), ajoutant ainsi une exigence supplémentaire au fonctionnement traditionnel des coopératives. Ce sont les nouvelles coopératives⁴⁴.

Depuis les années 90, un public de plus en plus large s'implique dans la production et la consommation alternatives. Par exemple, la production biologique et labellisée est en croissance constante et vend à une frange de la population de l'ordre de 25 %. Des productions nouvelles apparaissent dans toutes sortes de branches: énergie, traitement des déchets, habitation, soin de santé, etc. Quelques exemples:

Terre possède une entreprise fabriquant des panneaux isolants à partir de déchets de papiers, mais le produit fini est mis en concurrence avec d'autres produits similaires qui ne se soucient pas de l'environnement; pour le recyclage des vêtements de seconde main, d'autres commerces s'efforcent de concurrencer Terre; l'enquête montrera comment cela se passe concrètement.

Dans le cadre du commerce équitable, le label Max Havelaar pose des exigences sur les conditions de travail, sur les formes d'organisation et sur les prix, afin que les producteurs ne soient pas lésés; la qualité du produit est parfois prise en compte de manière plus exigeante, comme pour le café bio, mais cela reste l'exception.

⁴¹ Les résultats officiels des pays socialistes indiquent une productivité élevée pendant une certaine période. Dans la mesure où l'on doute de leurs statistiques, on peut aussi se référer à l'ouvrage "Jacques DEFOURNY, *Démocratie coopérative et efficacité économique*, éd. De Boeck, Bruxelles, and Éditions universitaires, Paris, 1990", qui examine les SCOP en France.

⁴² Voir: Albert MEISTER, *La participation dans les associations*, éd. Économie et Humanisme, éd. ouvrières, Paris, 1974, p.192-212.

⁴³ Produit ou service, la distinction est importante si l'on entre dans certains détails; en l'occurrence, dans cette analyse, le terme *produit* est à peu près équivalent au terme *service*.

⁴⁴ Voir aussi J. DEFOURNY, M. SIMON, S. ADAM, *Les coopératives en Belgique: un mouvement d'avenir ?*, éd. Luc Pire, Bruxelles, 2002.

Dans le cas de l'agriculture biologique, le produit fini est différent du produit standard et l'environnement est bien mieux préservé dans le processus de production. La dérive du business est déjà présente et demande une attention particulière.

Trop souvent, les nouvelles coopératives ont échoué. Les coopératives de service ont plus de réussite. Les asbl se comptent par milliers (entraide pour des maladies, femmes battues, ateliers protégés, ONG...). Mais les associations de services et autres asbl sont souvent subsidiées et sont à l'abri des lois de la concurrence.

Les produits et les services

Un produit simple, fabriqué en grande série, ne peut répondre à un besoin complexe, variant selon les régions, l'âge, la classe sociale, etc., répondant à des critères élevés.

De nouveaux produits et services sont apparus: les produits *bio* et *sains*, les énergies *douces*, les médecines *douces*, le recyclage des déchets, l'éco-construction, etc. Nous voici au coeur du sujet. Suffit-il d'affirmer que la *valeur d'usage* (l'utilité du produit lorsqu'on le consomme – et non lorsqu'on le vend) est prépondérante ? Non, c'est revenir au corporatisme, à l'artisanat. De nouveaux concepts doivent être introduits, qui enrichissent cette notion de valeur d'usage, qui admettent une valeur d'usage *désaliénante*, différente par sa conception, sa fabrication, son apparence et son utilité. Et toujours en évolution, à l'image du milieu social auquel il est destiné.

Les rapports avec l'extérieur, avec l'environnement au sens large

Ces rapports déterminent, pour une grande part, la nature du produit ou du service, la différenciation avec le produit ordinaire. Produire sans polluer (l'air, l'eau, la terre), sans produits chimiques nuisibles tels que les engrais et les pesticides artificiels, les antibiotiques nutritionnels, les tranquillisants... est devenu un objectif prioritaire d'une série d'entreprises (coopératives et privées) et attire un public de plus en plus large. Par certains côtés, cette façon de concevoir la production et les produits signifie un retour aux qualités de la production artisanale, mais les techniques modernes devraient, à terme, assurer une meilleure productivité à un meilleur coût au sens large (énergétique, sanitaire...).

N'est pas encore vraiment pris en compte l'épanouissement physique et psychique des hommes, des travailleurs comme des consommateurs.

Dans la production, les modes de transport (camions, autos, fabrication des moyens de transport et raffineries de pétrole...), l'emballage, le chauffage, les choix en matière d'énergie pour les machines et les bâtiments, l'entretien des machines et des locaux (le recyclage...), la distribution, la recherche, la conception, les matières premières, les machines, le type de tâches annexes (administration, comptabilité, promotion...) devraient changer au cours d'une même période.

Ce programme est immense et dépasse même, par exemple en agriculture, la notion d'agriculture biologique telle qu'elle est perçue par le biais des cahiers des charges.

Le concept de nocivité d'un produit doit être élargi: un produit favorisant le progrès social ne peut pas non plus renforcer l'*individualisation* du mode de vie. Les maisons et habitations unifamiliales avec chauffage et autres appareillages individuels, les voitures trop nombreuses, peu remplies, polluantes, incitant à l'agressivité, abîmant la nature, blessant et tuant de nombreux enfants et des jeunes⁴⁵, les jeux, les sports, la culture, tout devrait être apprécié avec le pour et le contre, depuis le début (la conception) jusqu'à l'utilisation finale. Non pas uniquement de manière théorique, mais dans un processus pratique.

⁴⁵ Qui ose demander une estimation des dégâts humains liés à la rapidité des transports ? La vie a un "prix": le gain de temps pour des particuliers (aller au travail, faire des courses, se rendre à un spectacle...) ou pour des entreprises (marchandises livrées rapidement...).

Il ne s'agit pas de revenir à une notion de *collectivité de type soviétique*, marquée par la pénurie, la bureaucratie, l'ultra-centralisme, mais ces expériences méritent d'être connues et analysées.

Des moyens collectifs et souples, fondés sur une grande liberté d'action des gens concernés, sont la *solution* de l'avenir.

Il n'y a pas de raison d'isoler la production et la consommation du reste: c'est toute la société qui devrait être transformée.

La gestion et la direction

Dès que l'entreprise acquiert une certaine dimension, il n'est plus possible de discuter de tout avec tout le monde, ni d'appliquer une polyvalence complète.

Selon les publications, l'information et la discussion autour des décisions importantes ont toujours cours dans la plupart des coopératives récentes:

"La gestion n'est assurée par une direction que dans quatre entreprises et seulement dans trois cas par des responsables nommés par la direction. Dans toutes les autres entreprises (119 sur les 126 sondées, ndlr), la notion de pouvoir directorial disparaît au profit d'un principe de gestion collective⁴⁶."

L'expérience montre que la participation est plus grande quand la collaboration est plus grande⁴⁷.

L'organisation et l'ambiance du travail; les machines

La participation est conditionnée en partie par le type de machines fonctionnant dans l'entreprise, par l'organisation du travail.

Plusieurs études convergent sur le fait qu'une organisation du travail pesant sur les travailleurs (travail répétitif, monotone ou avec de nombreux temps morts) entraîne rapidement leur désintérêt vis-à-vis des objectifs supérieurs.

D'autre part, quand des ouvriers qualifiés refusent des investissements *déqualifiants* (par exemple, dans l'imprimerie française), leur attitude présente un aspect corporatiste, qui condamne l'entreprise face à la concurrence, mais elle est aussi une forme de résistance à l'aliénation. Une alternative serait bien nécessaire.

La bonne ambiance de travail est une constante dans toutes les études sur les coopératives; les conséquences sont cependant partagées: elles vont des hausses de productivité à une stagnation économique.

La productivité

La fabrication en grande série de produits simples avec une productivité élevée assure à la fois un prix relativement bas et un large approvisionnement, deux atouts majeurs du capitalisme.

Cependant, l'association collective, coopérative ou autre, est-elle synonyme de faible productivité ? Les études sont nuancées.

" [...] Les résultats les plus remarquables sont le fait des coopératives qui emploient entre 10 et 99 travailleurs⁴⁸."

"Au niveau des résultats, les diverses approches que nous avons utilisées convergent sur plusieurs points essentiels. Ainsi, au-delà d'importantes différences intersectorielles, il semble que la participation des

⁴⁶ Ronald PIRSON et Jacques TAYLOR, *L'entreprise nouvelle – la nouvelle coopérative - l'entreprise alternative - une scène alternative*, Institut de sociologie, Bruxelles, 1983, p. 36.

⁴⁷ Voir, par exemple: Jacques DEFOURNY, *Coopératives de production et entreprises autogérées: une synthèse du débat sur les effets économiques de la participation*, Liège, 1988, p. 6-7.

⁴⁸ Jacques DEFOURNY, *Démocratie coopérative et efficacité économique*, éd. De Boeck, Bruxelles, and Éditions universitaires, Paris, 1990, p. 127-128.

travailleurs exerce généralement une influence positive, quoique assez limitée, sur la productivité des SCOP⁴⁹ : l'effet moyen est sans doute de l'ordre de 3 à 5 %⁵⁰."

Les petites et moyennes coopératives ont donc des ressources parfois supérieures.

La polyvalence

La polyvalence est pratiquée avec un certain succès dans les nouvelles coopératives.

"En matière de répartition des tâches, la polyvalence est de règle et répond dans la pratique à la prédominance de la notion de projet collectif. Qu'il s'agisse des unités de service ou de production, la majorité des travailleurs effectuent plusieurs tâches. On notera que, dans plusieurs entreprises, est instauré un système de rotation qui amène chaque travailleur à prendre en charge, pour une durée fixe, les problèmes administratifs et/ou la comptabilité. Ce système n'est possible que dans certaines petites unités, mais néanmoins, à de rares exceptions près, on note un refus d'une spécialisation à outrance, souvent considérée comme sclérosante pour le mode de production, tant du point de vue individuel que collectif⁵¹."

Mal conçue, elle conduit à l'échec⁵².

Les équipes autonomes

Ce n'est pas une règle générale, mais elles peuvent encourager l'initiative. "Le nettoyage se répartit entre 20 équipes de 2 à 7 personnes (dont une équipe de laveurs de vitres). Ces équipes se distribuent sur tout le campus universitaire. Dans les limites du respect du cahier des charges, les travailleurs ont l'entière responsabilité de l'organisation de leur travail. Chaque équipe est chargée du nettoyage d'un secteur, toujours le même («on venait travailler dans son bâtiment, avec ses collègues, pour son professeur») ⁵³."

Les horaires de travail

En général, les horaires sont souples.

"Aujourd'hui, chaque travailleuse dispose d'une fiche horaire où elle indique le nombre d'heures prestées par jour. La confiance sur ce plan tend à régner, mais la pression du groupe, les ragots minimisent les tentatives de fraude⁵⁴."

"[...] les congés sont généralement planifiés par l'entreprise de façon à respecter au maximum les souhaits des travailleurs et les contraintes de rentabilité des services ou de la production⁵⁵."

"Pour les travailleuses du Balai libéré, l'enjeu est surtout d'obtenir de meilleures conditions de travail, ce qui implique que les horaires de travail sont adaptés aux réalités et nécessités familiales: elles peuvent partir chercher leurs enfants à l'école ou à la crèche, malgré un horaire complet, ce qui est loin d'être le cas dans les autres entreprises de nettoyage⁵⁶."

⁴⁹ SCOP: société coopérative ouvrière de production (France).

⁵⁰ Jacques DEFOURNY, *Démocratie coopérative et efficacité économique*, éd. De Boeck, Bruxelles, and Éditions universitaires, Paris, 1990, p. 187.

⁵¹ Ronald PIRSON et Jacques TAYLOR, *L'entreprise nouvelle – la nouvelle coopérative - l'entreprise alternative - une scène alternative*, Institut de sociologie, Bruxelles, 1983, p. 38.

⁵² Voir: Alain TREFOIS, *Les nouvelles coopératives: aspects du fonctionnement collectif*, Bruxelles, 1984, p. 66.

⁵³ Ibidem, p. 43.

⁵⁴ Ibidem, p. 64.

⁵⁵ Ronald PIRSON et Jacques TAYLOR, *L'entreprise nouvelle – la nouvelle coopérative - l'entreprise alternative - une scène alternative*, Institut de sociologie, Bruxelles, 1983, p. 31.

⁵⁶ Ibidem, p. 242.

Les structures d'appui

Les études arrivent à la conclusion que des structures d'appui, genre Triodos dans le domaine bancaire, sont indispensables pour la réussite des projets alternatifs. Le démarrage est toujours fort coûteux, les trésoreries des coopératives sont souvent serrées, les investissements lourds hors de portée de petites entités ne jouissant pas de la confiance de la finance traditionnelle.

L'expansion

Puisque les meilleurs résultats sont obtenus avec des coopératives de petite et moyenne dimension, la logique voudrait que l'entreprise ne s'agrandisse pas au-delà de cette norme.

La démocratie

Dans les coopératives, les décisions importantes sont prises le plus souvent collectivement, en assemblée générale. Mais aux assemblées, les dirigeants sont mieux préparés et s'imposent, d'où nouvelles inégalités, désintérêt. Quelques propositions issues de notre expérience: prendre le consensus comme règle générale, c'est-à-dire respecter la minorité; alors, le changement ne prend cours qu'avec un large accord; éviter les crispations même d'une petite minorité, si celle-ci est formée de personnes compétentes et dignes de confiance. Si le vote devient la règle, la séparation se rapproche, elle est parfois préférable.

Le statut des travailleurs, le salaire

Les salaires sont généralement bas, ils sont parfois complétés par des avantages en nature.

Dans les nouvelles coopératives, 50 % pratiquent l'égalité des salaires, les autres modulent le salaire en fonction du statut professionnel⁵⁷.

La construction interne et externe

Le monde alternatif (coopératif et autre) se développe à côté du monde capitaliste, et en opposition avec lui.

Au sein du monde capitaliste, le combat pour les réformes complète la construction externe. Par exemple, l'effet de serre est une menace pour le monde entier, toutes les forces progressistes ont intérêt à s'unir pour faire reculer les pollueurs. De même, la campagne *Vêtements propres*, la lutte contre la pédophilie et le tourisme sexuel, la dénonciation des dictatures et nationalismes atroces, l'exigence d'un revenu minimum décent pour tous, etc. font partie d'un large mouvement social anti-néolibéral.

C'est la combinaison de l'ensemble des formes internes et externes, qui affaiblit les groupes économiques et politiques dominant le monde.

Sans oublier que l'alternatif et le capitaliste s'interpénètrent: par exemple, le producteur bio utilise tracteur et camionnette qui n'ont rien d'alternatif, tandis que l'entrepreneur d'une usine de pesticides doit purifier l'eau rejetée. Cette interpénétration des deux économies constitue une donnée naturelle et logique.

Un affrontement d'une grande complexité aura lieu sur une longue période historique, avec des rebondissements imprévisibles. Le Tiers Monde se révoltera-t-il brutalement ou trouvera-t-il des voies de développement propres ? Les maîtres du monde opteront-ils un jour pour une violence extrême face à l'alternatif ? Les composantes de l'alternatif seront-elles *avalées* avant de se développer sur une large échelle ?

⁵⁷ Voir: Ibidem, p. 34-35.

Table des matières

LA VITRINE	3
Preliminaires	5
Objectifs et methode	5
Liste des visites et interviews	7
L'alimentation	8
L'habillement	20
L'entretien	20
L'habitat	23
Les medecines <i>douces</i>	30
Le recyclage	34
L'economie sociale	36
Le financement alternatif	37
Deux entreprises conventionnelles	38
Le tourisme <i>doux</i>	40
Finale	41
LES DESSOUS	43
C'est quoi l'alternatif ?	44
Les cooperatives, est-ce mieux ?	44
<i>Artisanat</i> moderne et grande entreprise ?	45
Concurrence entre les alternatifs eux-memes ou choix d'une entente democratique ?	47
Que veut la production alternative (question des criteres objectifs et du controle) ?	48
Recherche et creation ?	50
Coexistence entre le conventionnel et l'alternatif au sein d'une meme entreprise ?	51
Quels rapports avec le Tiers Monde ?	52
... Et avec l'etranger, en general ?	53
Aspect social de l'alternatif: exploitation ou cooperation democratique ?	54
Qui sont les consommateurs <i>alternatifs</i> ?	60
Financement ?	62
Santé financière ?	62
Ce qui est positif ?	63
Ce qui est negatif ? Intégration inevitable dans le capitalisme ?	64
Quel avenir ?	65
Annexes	
SUR LE BILAN DES COOPERATIVES	69
QUEL AVENIR POUR LES COOPERATIVES ET AUTRES COLLECTIVITES <i>NOUVELLES</i> ?	
(EXTRAITS)	71
Introduction	71
Objectifs immediats insuffisants, moyens historiquement limites	71
Les nouvelles cooperatives	72
Les produits et les services	73
Les rapports avec l'exterieur, avec l'environnement au sens large	73
La gestion et la direction	74
L'organisation et l'ambiance du travail; les machines	74
Les structures d'appui	76
L'expansion	76
La democratie	76
Le statut des travailleurs, le salaire	76
La construction interne et externe	76

