

Naissance du groupe d'achats de l'asbl Vivre... S

(B.I. mars-avril 1987)

Expérience d'entraide de type ancien: des achats groupés d'œufs provenant d'une coopérative paysanne avaient été organisés quelques années auparavant à Ougrée et à la FN; l'objectif se limitait à la fraîcheur et au prix, au soutien à une petite coopérative, qui élevait ses poules en batterie (voir le dossier *L'entraide*, dans "Paroles d'ouvriers des années 80"). (2012)

Début 87, fondation du groupe d'entraide à la Chatqueue, à partir des produits de Martin-Frères (ouate, serviettes..)¹. Nécessité de s'occuper de l'alimentation, surtout la viande, pour maintenir l'intérêt.

La permanente du FUJA² pour Liège me renseigne Marie-Paule (cochons), qui elle-même nous renseigne Henri W. (poulets) et un maraîcher "bio" (trop cher).

Un achat de cerises (par Joseph) est laissé de côté, tombant pendant les congés et motivant moins.

En septembre, visite chez Henri et achat de 10 poulets pour voir. Fin octobre, achat de 2 cochons par 11 familles (dont une de Tolmatil), puis soirée avec Marie-Paule (voir article dans "Vérité" de novembre 87).

L'enquête pour le dossier "Contrastes dans le comportement" permet d'élargir à la mouvance de Cockerill. (voir "Paroles d'ouvriers des années 80")

Début 88, le groupe soutient mon escarmouche avec le GB à propos de la conserve avariée; contacts avec Vie Féminine de Seraing et avec une déléguée du personnel du GB.

Suite à ma visite à Agrisain (Ath), Jean Frison propose une génisse. Le délai pour s'organiser est trop court (il faut être plus nombreux que pour le porc, il y a 80 kg de viande en plus, et c'est plus cher). On refuse, ce qui déçoit certaines. Comme Jean maintient son offre pour plus tard, le groupe décide d'organiser le coup. Il discute aussi des nouvelles offres: 4 autres possibilités pour le porc, 2 pour le poulet, une pour le lapin (3 offres viennent de membres du groupe), mais personne n'est prêt à m'accompagner pour enquêter sur ces offres (proximité du camp et de la fête du Patro).

On s'en tient donc à la génisse, le reste est remis à plus tard. Fin mai, deuxième achat de poulets à Henri (30), 3 contacts d'Ougrée et 5 familles de la mouvance s'associent. Début juin, achat d'une demi-génisse à Agrisain (la bête est plus grosse que la première offre, on préfère prendre un peu trop court que prendre un peu trop) à 20 familles, dont Claudio. Je prévois une enquête à Agrisain à propos de divers pépins et une réunion de bilan, comme pour le porc, dans quelques semaines en présence d'un membre d'Agrisain. [...]

1) LA GÉNISSE

[...] Trois remarques préliminaires:

* la viande de boeuf intéresse tout de suite le groupe; malgré la crainte des hormones, cette viande plus maigre est plus prestigieuse ("On ne peut pas manger du porc tous les jours"). Toutes en achètent régulièrement, sauf moi qui n'en achète plus et Jean-Marie qui n'achète plus que le bouilli et l'américain;

*la participation des femmes augmente: pour trouver d'autres partenaires (!); pour organiser la distribution; pour offrir un local lors de la vente. Nos enfants s'intéressent et aident efficacement à

¹ Entreprise textile de Verviers occupée à l'époque par les ouvriers, sous la direction des syndicats (2011).

² Front Uni des Jeunes Agriculteurs: sorte de syndicat alternatif.

toutes les étapes. Malgré les difficultés imprévues, le groupe fait face collectivement et les morceaux "indésirables" sont partagés (trop de haché...). Voir note.

* le problème est plus complexe que pour le porc, au niveau technique comme au niveau des habitudes de consommation:

- plus grande variété dans les sortes de bêtes (génisse, boeuf, bien tourné, cul de poulain...) et dans les sortes de morceaux (plus de 20 dénominations !);

- exigences plus précises et plus variées des ménagères, habituées à cuire tel ou tel morceau; plus d'importance accordée à la présentation; incidence du prix plus élevé que pour le porc. Le boucher joue un rôle dans le "rapport avec le boeuf" (!) qu'il n'a pas dans le cas du porc. De plus, personne d'entre nous (à part une, un peu) ne s'y connaît et nous n'étions pas présents lors de la découpe (pour le porc, bien). Pour compenser, j'ai demandé à mon ancien boucher (pensionné) de venir reconnaître les morceaux et achever la découpe.

Les difficultés

prix: la première bête proposée était en réalité une OCCASION (80 F le kg vif, contre 130 habituellement). La seconde, à 100 F le kg vif, restait cependant en dehors de la catégorie "chic" (cul-de-poulain, etc.). Il y a eu en outre deux surprises dans le coût: les 6 % de TVA non prévus et une trop grande proportion de bas morceaux. Le gars d'Agrisain a dit que c'était une bête peu intéressante de ce point de vue (pas pour la qualité ni pour le goût). Il vaut mieux, selon lui, acheter des bêtes "chic" plus chères, mais on s'y retrouve au total avec une proportion plus élevée de beaux morceaux. En calculant environ 2.000 F pour les frais (téléphone, transport à Charleroi, fond de caisse), on arrivait à des prix 10 % moins cher que ceux pratiqués par Agrisain au détail dans son magasin et par les bonnes boucheries. La grille appliquée sur l'insistance de Michelle et Jean-Marie (sans récupérer les 2.000 F) amène à des prix entre boucherie et grandes surfaces;

découpe: selon mon boucher, nous avons été roulés: pas assez de filet pur, trop de haché, trop de mêmes morceaux de rôti, des steaks mal coupés et de qualité inégale, des pièces manquantes. Cet avis est à tempérer:

1. Jean Frison rappelle, comme Marie Paule le confirmait pour le porc, qu'on ne peut jamais prévoir ce qu'une bête vivante donnera comme proportion; la surprise est parfois bonne et parfois mauvaise. Pour le porc, elle était bonne, pour la génisse, mauvaise. L'achat de carcasses évite cette incertitude. Il a été choqué par la remarque sur le filet pur: "On n'a pas l'habitude de fricoter ici avec la part des clients". Cependant, d'après le gars qui a apporté la bête, le magasin d'Ath n'était pas ravi de devoir écouler l'autre moitié d'une bête de ce type.

Note sur comment se passe la vente: les morceaux en vrac (ou déjà emballés si nous sommes allées à l'abattoir) arrivent au local. Une équipe de 3 ou 4 les pèse par paquet d'environ un kg, inscrit le poids dessus ainsi que sur une liste récapitulative. Lorsque tout est pesé, on calcule d'après la liste le prix "indicatif". La vente commence quand toutes les "acheteuses" sont réunies. On procède par tournées, chaque sorte (rôti, bouilli, steak...) est présentée sur la table, chacune choisit "à l'amiable" et s'il en reste, on met de côté. Une fois tout réparti, on "repassé" les restes; ce qui ne tente personne est vendu plus bas. Les prix définitifs et les comptes individuels sont calculés les jours d'après.

Au vu des tensions internes dans le magasin et avec le "père" Frison (voir plus loin rapport Agrisain), "Jean est plein d'idées mais mauvais organisateur", il est probable que la génisse a fait grogner à Ath comme chez nous... Une discussion franche est nécessaire.

2. Louis, mon ancien boucher, a un préjugé contre les achats de bête par des particuliers, car cela nie le rôle du boucher; pour lui, tous les grossistes sont des voleurs, il n'a aucune idée des producteurs "alternatifs" et militants; il a une faible conscience à propos des hormones et aucune sur les antibiotiques. Il nous conseille très sincèrement d'acheter à un revendeur bon marché à Droixhe (abattoir). Il est aussi très rusé et habitué à manipuler les ménagères "pour leur bien"; c'est un fin

psychologue. J'ai pu constater en tout cas que son parti pris lui faisait commettre une erreur (rectifiée par Marie-Jeanne dans des morceaux). A part cela, il a de la sympathie pour moi et mes folles entreprises, il achète les oeufs de l'entraide d'Ougrée depuis le début (à l'époque, 50 centimes plus cher, sur mon intervention, parce que c'était un commerçant...).

Réactions

Selon JM, les gens sont mécontents, c'est trop cher, on a été volés, il faut réclamer un dédommagement financier à Agrisain. A ma connaissance, personne n'a eu de réaction aussi négative. Le boeuf est plus controversé que le porc, ce qui n'est pas négatif, car les questions soulevées sont intéressantes. Je n'aspire pas au grand consensus autour d'une soi-disant "solution". L'ambiance dominante dans le groupe me paraît justement que "On essaie", collectivement – en sachant que les expériences comportent des risques et des rectifications. Sur les personnes que j'ai vues, il y avait deux avis négatifs:

- Pino, pensionné italien très actif pour Sobagi³: pour le même prix, il préfère le GB où il choisit ce qu'il veut; il ne croit pas que la génisse était sans hormones (sur quelle base JM l'a-t-il associé ?), car tous les paysans sont des voleurs. Manque de bol, le poids de ses 4 paquets était faux, il manquait 800 g au total – foutue balance électronique.

- Gemma (dans les interviews "Femmes de rêve" de Vérité de mars 88, c'est Giova), c'est le type de mode de vie opposé à Pino, plus sophistiqué et fort exigeant sur la qualité. Elle a impulsé le groupe au départ, mais son interview indique un malaise. Déçue par le traditionnel, tout ce qui est collectif commence à lui peser; elle est aussi de plus en plus en porte-à-faux avec son milieu (fils à l'Unif, petit commerce en route); ses critiques sont systématiques (le poulet moins bon que la première fois, le steak trop dur...), mais elle a mauvaise conscience et ne veut pas nous décourager. Raymond, son mari, se démarque d'elle; pour lui, ça vaut la peine de payer 10 F de plus quand on est sûr de la qualité et pour soutenir une recherche: "Si on ne soutient même pas Agrisain, on peut être sûr que ce sera les hormones partout"; à son avis, le mode de vie de Pino ne colle pas non plus à la démarche du groupe.

Certains qui ont déjà essayé les achats de viande en gros estiment que l'expérience est meilleure ici. Anita et Maria ont acheté des viandes dures ou mauvaises qu'il a fallu se farcir pendant un an. Claudio et ses parents ont acheté une jeune bête à 330 F au lieu de 195 F; comme Anita et Maria, ils n'ont pas calculé le prix de revient de leurs morceaux. Sept personnes, dont une très difficile, ont trouvé la viande bonne à manger. Pour six, le prix n'était pas trop élevé; certaines estimaient qu'on aurait dû compter tous les frais dedans. Une proposait d'organiser la découpe à Liège. Ceci pour donner une idée moins partielle, mais la question reste ouverte, l'enquête complète (auprès des acheteurs, d'Agrisain, d'Adolphe ou d'autres "experts") apportera de nouvelles données qui permettront de trancher s'il faut ou non continuer l'achat de boeuf et comment⁴.

2) LE DEBAT

Il y en a eu très peu, sauf au démarrage.

- ALIMENTATION OU JEUNES: dès 84, lorsque la mouvance de Sobagi tournait en rond, nous l'avons réunie plusieurs fois pour envisager avec elle les activités possibles dans le quartier en dehors des luttes. Les deux points en balance étaient s'occuper des jeunes et de l'alimentation. JM penchait pour les jeunes; pour moi, les jeunes sont une préoccupation *plus grave* qui sort en premier lieu, mais sur laquelle on n'a pas prise, car elle cristallise finalement tous les problèmes de société: l'emploi, le déclin, la consommation, la santé, l'environnement, etc. S'occuper des jeunes comme un problème à

³ Sobagi: usine implantée dans le quartier de la Chatqueue, qui a provoqué une levée de boucliers de la population pour cause de pollution (2011).

⁴ Le groupe d'achats de viande fonctionne toujours avec 25 familles (avril 2012) !

part ne conduit pas loin; le parasitisme social des jeunes étant la cause du mal, c'est en les associant à une lutte pour changer le mode de vie qu'on interviendra le plus positivement envers eux et leur famille. Peut-être faut-il quand même faire l'expérience avec les gens pour en revenir aux problèmes de fond ? Mais en pratique, personne du groupe n'a pris d'initiative envers les jeunes [...].

- ALIMENTATION OU POLLUTION: à Anvers, l'intérêt pour la pollution est plus grand que pour l'alimentation. D'une certaine manière, cela ressemble un peu à l'alternative précédente. L'emploi, les jeunes, la pollution sont des *préoccupations* plus graves, mais qui suscitent surtout des initiatives traditionnelles; les gens réagissent plus, *cherchent plus par eux-mêmes* sur les conditions de travail (jusqu'il y a peu) et sur l'alimentation (de plus en plus). L'aspect pollution dans l'alimentation pourrait éventuellement concilier les deux. D'autre part, les dockers interrogés pour le dossier "Contrastes..." apportaient des réflexions originales sur la nourriture, complémentaires de celles de Liège. Mais leurs femmes sont peu critiques, influencées par l'état d'esprit en Flandre (illusion que "Ça va encore"). Sans les femmes, une activité sur l'alimentation est impossible. Les enquêtes plus générales sur l'alimentation (Vie Féminine) ne concernent pas la partie flamande. En Wallonie, mes quelques enquêtes de 1980 et celles de 1987 indiquent une évolution dans le sens critique; il se peut qu'en Flandre, on n'en soit qu'au début. Si le travail envers les immigrés à Anvers se maintient, cela vaudrait la peine d'en savoir plus sur leur comportement alimentaire (confrontation entre société de consommation et société paysanne d'origine).

- ALIMENTATION ET GRANDE PRODUCTION: par rapport au nerf de la guerre, changer la grande production, l'activité sur l'alimentation est un *détour* à partir d'un terrain plus favorable (moins de pression qu'à l'usine; ouverture de certains paysans donnant l'occasion de se familiariser avec les problèmes économiques), mais secondaire et limité en définitive par la grande production elle-même. Comme on vise toujours les ouvriers de la grande production (y compris ceux qui l'ont quittée), c'est avec eux que l'activité alimentaire se mène. Au stade actuel, il serait possible d'étendre beaucoup plus dans le quartier (Chatqueue, Ougrée) sur une base d'accord assez étroite (le prix d'abord, le changement beaucoup moins) et de donner une forme plus structurée (magasin). C'est un peu l'option de Martin-Frères à Verviers. Pour l'option du "détour", il est plus impérieux de constituer un noyau comportant une influence prépondérante des familles de notre mouvance à Cockerill et si possible à la FN, sur une base d'accord plus profond (le changement d'abord, les prix étant une contrainte). Ce noyau signifie la poursuite de la RECHERCHE dans la paysannerie, l'industrie alimentaire, le comportement des gens, car il ne se satisfait pas de quelques bons filons, d'une routine apaisante. Les expériences concrètes restent donc, pour un temps, au stade ponctuel ("On essaie", on cherche). [...] Les ouvriers des "bastions" ne développeront pleinement leurs capacités que sous la poussée de ce courant.

Joseph, lui, insiste constamment sur le danger du "rétrograde", de ne pas se lier à l'artisanat ni à l'économie domestique. C'est utile qu'un copain issu de l'agriculture artisanale en rappelle les faiblesses. On retombe dans la problématique générale du "retour en arrière", qui concerne toutes les activités et conceptions s'opposant à la société actuelle. Le mouvement ouvrier s'est engagé trop loin dans l'intégration, dans le "progrès" capitaliste; il faut commencer par faire marche arrière pour retrouver le positif de la tradition et changer d'aiguillage, repartir en avant dans une autre direction⁵. [...]

⁵ Nos conceptions sur le rôle des ouvriers dans les changements futurs sont devenues plus prudentes; les milieux populaires, influencés par la tradition ouvrière, seront déterminants, mais comment? En pratique, les achats groupés se sont poursuivis à Seraing, en dehors de la F.N. et de Cockerill (voir L. Minet, "Constellation des groupes d'achats de Belgique", 2003). (2011)

- AU SEIN DU GROUPE D'ACHATS: on a abordé pêle-mêle de nombreux aspects d'orientation: entraide et charité, circuit parallèle et surexploitation, etc. (cf. article sur l'achat du porc), mais les discussions avec ceux de Cockerill sont beaucoup plus mûres (cf. dossier). Le bilan sur la génisse et l'enquête sur le comportement alimentaire en cours relanceront le débat. Il faut tenir compte que le groupe d'achats est principalement féminin (pas de questions à propos de l'information concernant Mouscron, ni sur Agrisain), il faut partir d'enjeux immédiats. La forme ponctuelle des "essais" convient au groupe. Les femmes n'ont pas voulu former une asbl distincte ni envisager des activités régulières. Elles sont pour la plupart déjà engagées dans le Patro avec comité, corvées, etc., et elles ne veulent pas réintroduire cela à propos de l'alimentation. Ici, sur un terrain qui leur paraît moins urgent que l'éducation des jeunes, elles se permettent autre chose, une ouverture. Le plus sérieux restant à leurs yeux le Patro et le traditionnel.

Les hommes du quartier, par contre, qui ont donné le coup d'envoi pour la fondation du groupe étaient plus tentés de formaliser l'activité selon le schéma classique de la coopérative, etc., mais comme ce sont les femmes qui ont pris les choses en main, cela ne s'est pas fait. Dans les couples de Cockerill, les hommes participent plus et leur présence est plus équilibrée. [...]

Le seul thème de discussion entre nous a été LE PRIX. JM trouvait les poulets "chers", c'est tout ce qu'il avait à en dire. Il préférerait attendre les promotions de Cora sur les poulets fermiers, où il paie un peu moins cher. Que ce soit un comportement passif, qui ne construit rien et dépende entièrement du bon vouloir des grandes surfaces (promotion momentanée pour lancer un nouveau produit; quel contrôle sur le produit ?), peu lui importe - "c'est moins cher". Puis, il a prétendu que le prix des porcs sur le marché était beaucoup plus bas que je ne croyais, parce qu'une connaissance les vendait 40 % moins cher. A mon avis, ce n'était possible qu'en étant surexploité; ça ne tracassait pas JM. Finalement, il a appris que le gars élève 10 porcs avec les déchets d'une école proche; il faudrait au minimum vérifier ce que sont ces déchets, s'il n'y a pas de "floche"; je ne rejette pas a priori une "occasion" de ce genre, mais en précisant que la "débrouille" est fort accessoire. Enfin, pour la génisse, tout se résumait encore au prix. [...]

3) LES CONTACTS

COLLECTIFS D'ACHATS... EN MILIEU OUVRIER

Mouscron

Voir article dans "Vérité" de mars 88 ("Femmes de rêve", interview de Julia) et "Vérité" d'avril 88.

1) Cette expérience me paraît la plus avancée, elle surmonte en partie les handicaps des groupes d'achats: routine et bénévolat.

routine: le groupe développe une *dynamique sociale*. L'objectif de départ limité au prix s'est modifié en préoccupation sur la qualité, avec des initiatives en direction des petits producteurs, puis un souci vers des questions plus larges. En réalité, le projet du noyau responsable est un projet *politique*. Au début, le groupe comprenait d'ailleurs quelques délégués syndicaux; avec leur mise au chômage, l'activité s'est centrée essentiellement sur la consommation, mais avec les mêmes buts: lutter contre l'exploitation, sortir de l'aliénation de la société de consommation.

Josine critique le programme des syndicats et partis ouvriers, "décidé en haut et coupé de la vie quotidienne des gens". La tactique de leur action-pain par exemple témoigne de cette dynamique; ils ont pris le problème par différents bouts: l'atelier pain (autoproduction, pacifique et rétrograde), la campagne d'information à Mouscron (plusieurs milliers de tracts diffusés de main à main), la lutte et les négociations avec les boulangers, l'accord avec un boulanger pour une production bio. Le groupe a une certaine *conscience des limites* de son activité. Il n'a pas l'illusion d'avoir mis au point le filon

idéal; les débats sur le nucléaire, la pollution, l'économie, etc., veillent à ouvrir l'esprit. Concernant la médecine parallèle, Josine fait preuve d'esprit critique et combat les fanatismes.

bénévolat: pour les animateurs, s'occuper du groupe = militer. La base sociale comporte beaucoup de gens inactifs (pensionnés, chômeurs) disposant de beaucoup de temps, les tâches sont réparties. Une bonne organisation pratique limite les corvées; parfois on recourt à une aide payante. Le groupe est intégré à la vie courante d'une centaine de familles dont tous les achats de nourriture sont devenus une activité collective.

2) La démarcation avec la pratique petite-bourgeoise est nette. Un groupe d'achats Ecolo existe aussi dans le coin, avec des gens des classes moyennes. "Ils ne s'occupent que de leurs petits problèmes", le groupe écolo est "bio pur", il accepte des prix élevés et certains membres n'hésitent pas à commercer pour leur profit personnel. Quelques-uns ont quitté pour venir dans le groupe de Josine où l'ambiance est différente, chaleureuse.

3) La limite est qu'on ne sort pas d'un *circuit marginal*, avec très peu de prise sur la grande production et la grande consommation. Je ne vois pas comment le groupe pourrait s'agrandir, il ne le cherche d'ailleurs pas. Mais cette marginalité est SUBIE et non revendiquée; l'ouverture envers l'extérieur en témoigne (très bon accueil pour nous et Martin-Frères). Josine est convaincue que "La grande production devra changer". Oui, mais comment ? Ils sont hors du coup et comptent sur une modification spontanée. Ceci dit, c'est fort encourageant de voir le chemin qu'ils ont parcouru par eux-mêmes, dans une petite région en déclin, mais sans tradition marquante. Mouscron a intéressé les copains de Martin-Frères qui sont entrés en contact pour leur vendre des produits et s'inspirer éventuellement pour un groupe d'achats à Verviers. Un docker, qui élève des moutons et a eu des expériences négatives d'achats groupés pour les vendre, aimerait aller voir à Mouscron. Cyrille compte reprendre l'article dans le journal du FUJA. [...]

PRODUCTEURS AGRICOLES... EX-OUVRIERS

Retour à la Terre

Cette expérience animée par un délégué de Dassault à Charleroi a échoué après deux ans. Face à des menaces sur l'emploi, une cellule ouvrière autonome prépare sa reconversion... en culture maraîchère "naturelle"; le patron donne le terrain ! Quand les commandes reprennent, le projet est refilé à 4 chômeurs dont un ancien de Caterpillar (Livio que nous avons rencontré).

L'objectif est surtout d'assurer une FORMATION à des chômeurs. La culture maraîchère étant située en Flandre, un marché intéressant existe pour des initiatives en Wallonie. Mais selon l'ex-délégué, ce travail est peu rentable: beaucoup de chipotages manuels ou alors une mécanisation trop coûteuse.

C'est pourquoi la cellule s'est orientée ensuite vers l'élevage de poulets naturels, les vins de fruit, fromages, conserves. La commercialisation était hétéroclite: un groupe d'achats de quartier à Jumet, un petit réseau à Dassault, tenu par une déléguée, des points de vente fixes (Vie Féminine, certains marchés). L'ensemble des activités ne permettait pas de couvrir les 10 % de salaire des TCT [jeunes chômeurs remis au travail] après un an d'emploi; l'Inspection de l'Hygiène les a emmerdés en exigeant des transformations trop coûteuses de leurs locaux. La cellule s'est dissoute sans avoir livré bagarre, mais après avoir négocié avec la FGTB la reprise des 4 TCT par des asbl militantes; Livio a choisi de rester dans le même type d'activité en allant à

Alternatives et Services (près de Philippeville)

Ce groupe fonctionne depuis 4 ans, en liaison avec un groupe d'horticulture et de maraîchage, une coop de vente, une poterie, le tout patronné par la FGTB dans le cadre d'un organisme de promotion de l'économie régionale (réseau de Chimay, voir texte de MN sur les coop). Un ancien fermier du coin,

devenu ouvrier puis chômeur, dirige le travail et rend les comptes à la FGTB. Livio n'a pas encore remarqué de frictions à ce sujet. La production très variée est fort artisanale, de 10 à 30 poulets, chèvres, moutons, cailles en petit nombre dans des locaux bricolés (une ancienne ferme). A part quelques trucs plus sophistiqués (couver électrique pour les cailles; projet d'élevage de 1.000 lapins angoras à 5.000 F pièce). Livio met son point d'honneur à renseigner exactement sur les limites de la lutte contre les "crasses chimiques". On retrouve l'ambiance des coop: le travail l'intéresse, alors qu'à Caterpillar, il en avait archi-marre, il fait plus d'heures mais relax – il a pris 2 heures pour discuter avec nous. Les rapports avec les jeunes TCT envoyés se former ne sont pas toujours faciles; comment les motiver ? comment concilier apprentissage et travail productif ? Leur objectif est toujours d'aider collectivement des chômeurs qui voudraient acquérir un savoir-faire, apprendre à gérer, etc. Le groupe voudrait arriver à s'autofinancer, sans toutefois se passer de TCT. Livio est très serviable [...].

PRODUCTEURS AGRICOLES... PAYSANS ET EX-OUVRIERS

Agrisain

Comme beaucoup d'avis fantaisistes ont été émis lors de l'affaire de la génisse, je renvoie aux passages concernant Agrisain: "L'âge d'or de la condition ouvrière en Belgique, 1960-1980", chapitre sur l'alimentation dans "Les réactions des producteurs", voir L'ARTISANAT DE QUALITE, dont la conclusion était:

Cette orientation nous paraît sans grand avenir. Elle impose des conditions de travail encore plus dures aux paysans, ainsi qu'une surcharge de travail pour les consommateurs qui doivent distribuer et comptabiliser entre eux les marchandises, et de toute façon, cela ne couvre qu'une production très limitée, en quantité comme en variété. Cela reste, en fin de compte, un retour vers l'artisanat, une réponse petite-bourgeoise aux problèmes de l'alimentation. Cependant, ce mouvement a du positif, parce qu'il soulève deux aspects importants pour arriver une solution: la critique de la mauvaise qualité de l'agriculture capitaliste, le contact avec le consommateur.

Voir aussi l'article de Jean Frison (en annexe) où il dit notamment :

Quelle qualité voulons-nous et quel prix voulons-nous? Voulons-nous des produits dits biologiques à réserver à quelques snobs de la qualité, ou bien voulons-nous des produits dont le prix reste à la portée des gens, des produits qui soient quand même de qualité et sur lesquels les consommateurs auront un maximum d'informations ? Et où il y aura surtout un autre type de relations. Les gens vous disent le type de poulet qu'ils veulent, le poids, etc. ou bien ils vous disent que tel jour il y a eu tel problème. On peut discuter de tout.

"Dossier complet sur le changement" (B.I. novembre 86), p. 31. Avis de Cyrille sur l'évolution d'Agrisain: *La tendance Jean Frison se développe; utiliser le progrès technique de façon critique, veiller aux conditions de travail, faire un produit de qualité mais pas de luxe. Son groupe a évolué. Au départ, il rassemblait des gens marginaux, qui ne pratiquaient l'agriculture qu'à mi-temps ou quart-temps. Progressivement, il a intégré des paysans "normaux" du coin, qui gardaient leur activité mais réalisaient un aspect seulement de leur production dans le cadre d'Agrisain. Cette part a grandi de plus en plus. Il a rationalisé la commercialisation; ce n'était pas viable de courir à 50 km pour livrer à un groupement d'achats. Il faudrait le revoir.*

J'ai suivi ce conseil.

- Visite à Agrisain: article demandé par Cyrille pour le journal du FUJA, rapportant en gros mes contacts (voir en annexe).

- Interview de Josette (dossier "Ouvrier ou Indépendant", Vérité de février 88):

"J'ai travaillé 22 ans en métallurgie dans La région d'Ath; après 7 mois, mon mari a quitté pour son élevage de poulets sans hormones. L'affaire s'est développée et il a fallu que je le rejoigne. J'étais déléguée, cela a été une décision dure à prendre ! Les ouvriers du coin n'ont pas de tradition de lutte, les grèves étaient très difficiles à déclencher; malgré cela, je regrette leur franchise, leur solidarité. Quand une femme avait un problème, on mettait les mesquineries de côté pour lui venir en aide. Dans le milieu agricole, on ne dit jamais ce qu'on a derrière la tête et on est plus égoïste. Le travail est plus libre, mais quand un client m'impose ses exigences, contre qui rouspéter ?"

Conclusion: le groupe a pris de l'extension et sort du milieu marginal des militants de départ assez liés au mouvement ouvrier (cf. Josette). Les aspects utopiques s'estompent, on se rapproche des problèmes réels concernant la paysannerie, la commercialisation, la production agroalimentaire. Il s'ensuit une lutte interne assez vive – "à Agrisain, tout n'est pas beau, tout n'est pas rose", c'est ainsi que Marc, mari de Josette, m'a accueillie à la gare d'Ath –, lutte portant notamment sur la coopération, les critères du "sain", la division du travail et le professionnalisme; cela me paraît une bonne chose même si je ne peux pas saisir comment cela va évoluer. En tout cas, Jean Frison ne croit plus détenir "la" solution, il voit un peu mieux les limites du circuit court, avec une ouverture vers le milieu ouvrier. Il était intrigué par la mentalité ouvrière à Liège, regrettait de ne pas travailler avec des groupements d'achats ouvriers; c'est lui qui a proposé l'achat d'une bête et a réalisé l'affaire malgré plusieurs contretemps chez nous et chez Agrisain.

A mon avis, il faudrait garder les contacts et approfondir l'analyse. La tendance de l'artisanat de qualité se développe en Wallonie (la coopérative de Thimister vient de se mettre à faire du beurre; le frère de Roger D. s'est mis au fromage) et Agrisain représente dans cette mouvance l'expérience la plus importante.

PRODUCTEURS AGRICOLES... COOPERATEURS PAYSANS

Gaston et Cobelviande

Un cousin (encore un) de Joseph, près de Verviers, élève des petits cochons (900 porcelets par an avec 60 truies) et va bientôt s'occuper de les engraisser lui-même. Il est responsable de Cobelviande, une coopérative régionale importante pour l'achat des porcs (40.000 par an). Elle a environ 200 membres. Elle achète les porcs aux fermiers, les fait abattre dans un abattoir et les revend aux bouchers. Elle supprime ainsi l'intermédiaire détesté par les fermiers, la mafia des chevillards. Elle pratique des prix et des critères plus justes. Elle produit aussi 3.500 porcs par an. Gaston est issu plus ou moins du même milieu que les fondateurs d'Agrisain; un projet de coop de production agricole ayant échoué, il s'est mis à son compte.

Ici, on est entre l'artisanat et l'industriel. Gaston est fier de son métier, car l'élevage des porcelets relève encore d'un art, détenu par les seuls fermiers wallons (en Flandre, on engraisse). C'est un fermier entreprenant, qui gagne bien sa vie, passionné par la coop. Sous son impulsion, Cobelviande vient d'ailleurs de reprendre l'abattoir de Herve normalement destiné à la fermeture (normes CEE pas respectées). Il fournit ainsi le maillon manquant à la chaîne de Cobelviande et secondairement, il espère ouvrir un comptoir pour les consommateurs qui viendraient découper des bêtes.

En à côté, il élève des bêtes sans hormones (quelques moutons, veaux, poulains) pour des consommateurs et les leur fait découper.

Dans l'élevage du porc, il m'a paru assez peu critique et peu documenté sur les antibiotiques et, en général, la dégénérescence des races actuelles (sensibles aux maladies, au stress) ne le mobilisait pas beaucoup. Il est plus virulent contre les hormones, les pesticides, les additifs, les engrais – bref, ce qui n'est pas directement dans sa branche ! Sa porcherie est propre, bien organisée, quoique peu mécanisée. L'automatisation l'impressionne (exemple: équipement pour l'abattoir), mais il est un opposant farouche de la grande agriculture qui met tout sous la coupe de quelques trusts chimiques. Ses remarques sur la situation agricole internationale sont originales.

Il veut encourager les achats groupés et l'autoproduction ménagère, qu'il oppose au mode de vie "américain". Le retour en arrière inspire toute sa philosophie de la vie, mais avec un intérêt pour la technologie moderne. Ses 5 enfants participent au travail (y compris à 5 et 7 ans !). Il est fier de leur débrouillardise. Le comportement des ouvriers le tracasse, notamment ceux qui sont employés à Cobelviande; il reprend les critiques habituelles des paysans envers eux, tout en étant ouvert à nos arguments (selon lui, les ouvriers ont plus de loisirs et moins de responsabilités que les paysans, ils consomment à tort et à travers, ils ne sont pas consciencieux...).

Un personnage important, plus représentatif de la mentalité paysanne que l'équipe d'Agrisain, et dont l'activité à Cobelviande nous rapproche des conditions modernes de production. [...]

4) PROJETS RECHERCHE

L'activité récente nous a mis en présence d'un éventail de production agricole, depuis le "lapin de pensionné" jusqu'à l'élevage semi-industriel en passant par l'artisanat de qualité; nous avons déjà quelques connaissances indirectes de la production industrielle et de la grande distribution. Chaque type de production s'accompagne d'un type de consommation. Les avantages et inconvénients à ces deux niveaux ont commencé à être comparés spontanément, voire à être opposés, à partir de quelques cas particuliers (cochon de Marie-Paule ou de Gaston ? ou filon de JM? poulets de Cora ou d'Henri ?)

Une recherche systématique devient nécessaire couvrant la chaîne de production agro-alimentaire depuis la production domestique, artisanale, semi-industrielle et industrielle: quelles conditions de travail, quelle productivité, quelle qualité, quel prix, quelle autonomie ? Et dans chaque cas, pour le genre de consommation induit: quels effets sur la santé, les rapports humains, la libération domestique, l'autonomie ? Une application de nos critères pour la libération du travail et la satisfaction des besoins nécessaires.

Il faudra comparer aussi avec le mouvement coopératif du début du siècle. Dans un premier temps, on se fixera sur un ou deux produits choisis en fonction de l'intérêt des gens et des possibilités de développer une pratique. La viande me paraît le plus indiqué; les premiers résultats de l'enquête en cours auprès des camarades et des proches le confirment. Dans la viande, choisir sans doute le porc et le bœuf ? (porc = viande courante, populaire; boeuf = le mirage). Sur des points précis, la recherche associera nos contacts dans le monde paysan, des groupes d'études "alternatifs" (cEwAs...) et officiels (aide ou "fuites" à l'Institut de Gembloux), des ouvriers aux docks (transport de viande) et dans l'industrie alimentaire.

PRATIQUE

- 3 ou 4 expérimentations maximums par an dans les différents centres, adaptées aux conditions locales, mais avec un axe commun pour quelques gros problèmes. Il s'agit de représenter une FORCE au moins en Wallonie pour encourager les ouvriers, offrir un partenaire de poids aux producteurs "alternatifs" et faire pression sur les autres.
- Soutien ou participation à des activités régulières, plus traditionnelles sans doute (Verviers ? Mouscron ? Jardinage ?).
- Une activité de plus grande ampleur, un peu spectaculaire, associant toutes les forces. Par exemple (ceci pour donner une idée seulement), une "foire", avec des attractions pour critiquer l'alimentation actuelle (photos, films de bovins gonflés aux hormones, etc., révélations sur les pratiques dans l'industrie alimentaire, les transports), avec la présence de producteurs alternatifs et vente de leurs produits, ainsi que présentation des limites de ces produits.

5) CONCLUSION

1) L'expérience de cette année a en gros confirmé l'orientation de 1980 (dans la "Condition ouvrière"); elle y a ajouté:

- une concrétisation des *aspects positifs* pour les achats groupés et l'artisanat de qualité, ce qui donne un point de départ à une dynamique de transition. Les progrès de la tactique ont aussi permis de préciser comment intégrer l'alimentation dans l'ensemble des activités.

- la constatation d'un certain *progrès* de l'esprit de critique et de la volonté de changement parmi les ouvriers avancés. [...] C'est une période préparatoire où le positif est dans le comportement de recherche, "essayer autre chose" au lieu du traditionnel "garder ce qu'on a".

2) [...] J'ai rencontré en définitive beaucoup d'ouverture auprès de la mouvance ouvrière; auprès de collectifs d'achats ouvriers et petits-bourgeois; auprès des paysans "alternatifs" et du FUJA. [...] L'enquête auprès des camarades, pas encore analysée, montre en tout cas la grande importance de la nourriture, besoin élémentaire investi de nombreuses connotations sociales. [...]

L.M.

Annexe

Jeunes Agriculteurs N° 3

DES FAMILLES DE SERAING S'INFORMENT⁶

UNE VISITE A AGRISAIN

Dans le milieu ouvrier de Liège, l'alimentation est fort critiquée. Beaucoup essayent de petits changements. Depuis le démantèlement de la sidérurgie, mené sans riposte des appareils syndicaux, les certitudes s'écroulent. Comment vivre le travail, le syndicalisme, l'alimentation, l'environnement ? Tout est remis en cause ! Un groupe de familles de Seraing commence à s'organiser et à s'informer pour acheter des produits sains. Une visite à Agrisain s'imposait pour éclaircir les idées.

LA QUALITE, PLUS

Pas mal d'ouvriers se demandent s'il est possible d'améliorer la qualité. Le "bio" pur paraît utopique vu l'environnement actuel. Et le "sain" a-t-il une marge de manoeuvre face aux impératifs de l'élevage industriel ? La réponse d'Agrisain est de n'utiliser ni hormones ni antibiotiques, les poussins sont traités par l'homéopathie sans subir plus de pertes pour cela. Mais les céréales des aliments pour poulets et bétail sont cultivées avec les produits chimiques habituels. Les poulets sont élevés dans des bâtiments propres et aérés (ça ne sent pas !), avec de l'espace pour circuler. Mais ils ne vont pas dehors. Un abattoir et une chambre froide complètent l'équipement.

LA RENTABILITE, AUTANT !

"Comment s'y retrouvent-ils avec une croissance plus lente, des aliments plus chers, moins d'automatisation ?"

Agrisain met en avant:

- 1) le circuit court de commercialisation, au bénéfice du consommateur et du producteur;
- 2) la production intégrée: acheter en gros les différents composants de l'aliment pour poulets et faire soi-même mécaniquement le mélange, ce qui revient moins cher que le mélange préparé. Valoriser sa culture d'orge et de maïs en engraisant ses porcs avec;
- 3) l'horaire: selon la formule des petits indépendants (et des ménagères), "il ne faut pas compter ses heures".

Cet aspect renvoie au circuit court, impliquant une part de travail supplémentaire pour le consommateur. Notre groupe d'achats en discute, dans le cadre d'une démarche globale pour améliorer la qualité et si possible le prix, renforcer le lien entre familles, nouer les contacts avec les paysans, lutter contre un surcroît de travail ménager.

⁶ Article dans le journal du FUJA.

Lorsque nous avons acheté deux porcs à une fermière proche du FUJA, nous avons économisé le travail du boucher en assurant nous-mêmes la découpe et la distribution. Ce qui a demandé plusieurs réunions, un après-midi à l'abattoir, la comptabilité. Cela n'a pas été ressenti comme une corvée "en plus", parce qu'on a appris des choses, rencontré la fermière, et qu'on s'est bien amusé. Mais s'il fallait fonctionner ainsi toute l'année, ou s'en tenir là, la routine et la corvée s'imposeraient vite. Ce système n'est qu'une transition. Agrisain relève les faiblesses des groupes d'achats qu'il connaît: le bénévolat d'une ou deux personnes a ses limites et mène souvent au découragement. Ce sont presque toujours des gens des classes moyennes.

Le système du magasin a aussi ses inconvénients. Agrisain en a ouvert un à Ath, mais les charges sont lourdes, il faut des compétences de gestion et les vendeuses TCT embauchées à l'ONEM ne sont pas concernées par le projet. Certains rêvent de pouvoir se payer un gérant professionnel, d'autres préfèrent un collectif militant. A mon avis, l'expérience de dégénérescence des coopératives (de vente) ouvrières devrait être prise en considération, car Agrisain bute sur les mêmes vieux obstacles. Jean Frison songe plutôt à des marchés aménagés par les consommateurs et les producteurs aux abords des grandes villes, comme lieux de rencontres et d'échanges. Cette expérience a été réalisée à Anvers par des écologistes, début 80, mais elle est retombée dans la routine – un marché comme un autre, sans dynamique sociale.

ET LA PRODUCTIVITE !

L'élevage "sain" est-il possible en dehors du cadre artisanal limité ? Jean Frison reconnaît que, même largement répandu, ce type de production ne pourrait répondre aux besoins de toute une population, mais il est une étape vers une agriculture nouvelle, saine. Pierre Desquesnes [agriculteur, responsable du FUJA] constate que de plus en plus de fermiers connaissent des échecs à cause des méthodes d'agriculture moderne et se tournent vers des techniques différentes. Ces réactions sont éparpillées, minoritaires, il faudra leur donner une forme collective, plus consciente.

L. MINET