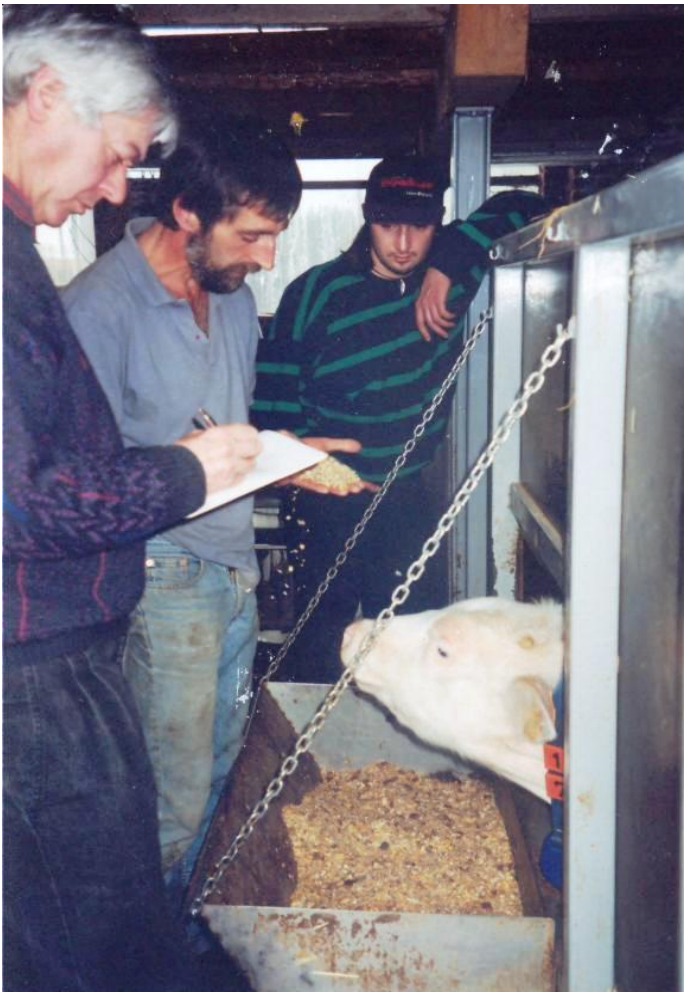
Luce MINET et Michel NEJSZATEN

Guide de la viande de qualité en Wallonie et à Bruxelles



A.S.B.L. Vivre... S
1999

Luce MINET et Michel NEJSZATEN

Guide de la viande de qualité en Wallonie et à Bruxelles

(boeuf, veau, poulet, porc et charcuterie)

Enquête sur le travail des producteurs de viande de qualité

Seraing
A.S.B.L. Vivre...S
1999

Imprimerie BUTENEERS
rue des Clarisses, 16
Liège

D/1999/8776/1

Nous dédions cet ouvrage à tous ceux qui nous ont accueillis, qui ont répondu avec patience à nos questions, qui nous ont conseillés, parce qu'ils ont le souci de la santé des consommateurs et se passionnent pour une agriculture dynamique, à taille humaine, intégrée dans la nature.

Qui sommes-nous ?

Nous ne sommes ni des agronomes, ni des économistes, ni des officiels; simplement, des consommateurs carnivores conscients, nantis d'une certaine expérience sociale et d'une fourchette gourmande.

Depuis onze ans, nous nous occupons d'un groupe de consommateurs dans la région de Seraing. L'activité principale est l'achat groupé de viande saine auprès d'une coopérative fermière.

Une trentaine de familles participe aux achats, réalisés à des prix de gros très abordables. Des expositions, des visites de fermes, des rencontres avec des hommes de terrain, des publications et des animations théâtrales sur le thème de l'assiette jalonnent le chemin de l'association. À peine constituée, elle a connu son "baptême du feu" et constaté que la critique du steak aux hormones était un sujet brûlant; en octobre 89, sur plainte de la Fédération des Bouchers de Liège, une armada d'inspecteurs de l'Institut d'Expertise vétérinaire (IEV) et des Affaires économiques envahissait le local où nous pesions nos colis, et se mettait à dresser des procès-verbaux. Indignation et stupéfaction générales; «V*ous feriez mieux de pourchasser les trafiquants ! Si les steaks étaient mieux contrôlés, nous n'aurions pas besoin d'acheter nous-mêmes comme ça !*» C'était en effet la belle époque pour le trafic des hormones. Nous avons fait valoir notre bon droit, en tant qu'ASBL, et avec l'appui d'associations comme Test-Achats, Vie Féminine, Fraternité Ouvrière, obtenu que l'affaire soit classée sans suite.

Après la "vache folle" et l'assassinat de l'inspecteur Van Noppem, une floraison de labels est apparue dans les étals: déclarations sur l'honneur et certificats divers, viande de la ferme ou produite sous contrat pour GB, Colruyt ou Delhaize, logos fermiers, label rouge français, viande bio ou naturelle, bien malin qui reconnaît le bon grain de l'ivraie. L'idée d'un guide pour s'orienter dans cette jungle s'est imposée à nous, nous avons enfilé nos godasses et en route pour les fermes !

AVERTISSEMENT

LA viande de qualité est avant tout une viande saine, préservant la santé des consommateurs, produite en respectant les animaux et la nature.

Nous avons préféré interroger et visiter en priorité les agriculteurs, puisque l'essentiel de la production de viande dépend d'eux; d'autre part, nous savions que de nombreuses initiatives fructueuses et infructueuses se succédaient dans le monde agricole depuis que les scandales en cascade secouent le milieu de la viande. Souvent, c'est le hasard qui a déterminé le choix de nos visites, à partir des listes des producteurs de viande sous label et de viande biologique.

L'enquête nous a conduits d'éleveurs en engraisseurs, d'organismes certificateurs en firmes d'aliments pour bétail, de bouchers en chevilleurs, de chercheurs universitaires en autodidactes marginaux. Une soixantaine de visites et une trentaine de contacts par téléphone ont permis d'établir autant de rapports sur base de questionnaires détaillés. Bien sûr, ces démarches ont demandé du temps (du beau et du moins beau, mais la soumission à la météo n'est-elle pas le lot de l'agriculteur ?), d'autant que la démarche est en l'occurrence de la marche à pied et des transports en commun – mais c'était loin d'être triste ! Les paysages et les corps de fermes wallons (sans parler des corps de fermiers et de fermières), l'accueil et la découverte, sans cesse renouvelée, d'aspects inattendus, valaient largement la peine. Jusqu'à la dernière visite, nous avons engrangé du neuf et terminé sur l'impression que l'originalité des initiatives pour une viande de qualité est inépuisable, à la fois par l'adaptation aux conditions et traditions locales, et par l'inspiration d'expériences extérieures, voire très lointaines.

Par contre, le milieu fermé de l'abattage, de la découpe et du commerce de gros nous apparaissait, avant l'enquête, plus figé, plus avide d'argent que de qualité. Nos craintes se sont malheureusement vérifiées: portes fermées, désistements et langue de bois ont été fréquents. Le guide est donc plus discret sur tous ces aspects de la production de viande.

Dans le même ordre d'idées, disons d'emblée que notre point de vue sur la production industrielle et semi-industrielle dans le domaine de la viande est fort critique. Il est vrai que nous n'avons pas établi un bilan de ce domaine de l'agro-alimentaire, tâche rendue plus ardue par l'habitude qu'ont ces entreprises de cacher les problèmes le plus longtemps possible; mais c'est aussi parmi elles qu'on trouve les responsables des scandales de la viande (hormones, trafic de viande anglaise à l'époque des "vaches folles", dioxine, vente au noir...). Nous sommes d'ailleurs convaincus que d'autres faits graves apparaîtront au fil du temps, sans parler de la poursuite des pratiques nuisibles déjà connues.

En fin de course, loin de nous la prétention de conclure sur un palmarès des différentes initiatives ou d'élire un "maître-achat". Certes, nous avons actualisé nos données de base sur les nuisances pour la santé humaine, à l'aide de certaines publications scientifiques, et le projet du guide a été soumis à la critique de quelques personnes de terrain, mais répétons-le, nous ne sommes pas des experts. Fournir quelques points de repères importants, débroussailler le terrain afin de communiquer à d'autres consommateurs l'envie de voyager au pays de la "viande de qualité", tel est notre objectif.

Une dernière recommandation, adressée au lecteur pressé: ne vous précipitez pas sur les adresses utiles, vous risquez de nouvelles déceptions, lisez au moins la première partie, en laissant les "Compléments" pour plus tard.

ACHETER DU LABEL, UN BON CHOIX ?

LES inquiétudes au sujet de la viande sont justifiées. L'utilisation des *hormones* a provoqué les premiers remous. En France et en Belgique, un boycott de la viande de veau, lancé par les organisations de défense des consommateurs en 1980, a sanctionné la découverte de résidus d'une hormone très dangereuse (le DES) dans des pots d'aliments pour bébé. L'interdiction de toutes les hormones par la CEE a calmé les esprits un certain temps; l'assassinat de l'inspecteur vétérinaire Van Noppem a réveillé la méfiance: le trafic des hormones se poursuivait et n'hésitait pas à défendre à coups d'attentats ses bénéfices fabuleux. Les autorités avaient à peine pris quelques mesures, et déjà, c'était la *vache folle*. En Grande-Bretagne, d'abord, puis, plus modestement, un pays après l'autre. La *peste porcine*, pour sa part, imposa l'abattage de 2 millions de porcs et dégrada l'image du porc. Enfin, en juin 99, le raz de marée de la *dioxine* emportait oeufs, poulets, porcs, lait, bovins, dans une confusion surréaliste de recommandations contradictoires.

Voilà pour les scandales; autrement dit, pour la pointe de l'iceberg que balaient de temps à autre les projecteurs des médias.

Allons voir en dessous: les *antibiotiques nutritionnels* constituent certainement la menace la plus grave pour la santé publique. Administrés à petites doses, quotidiennement, dans l'alimentation des poulets, porcs, bovins de boucherie, ils sont chargés de protéger leur santé chancelante et d'accélérer leur croissance. Interdits aux USA, autorisés en Europe, ils favorisent l'apparition de souches bactériennes résistant aux antibiotiques. Ces bactéries peuvent contaminer l'homme, elles interviennent

notamment dans la hausse des cas de salmonelloses mortelles. Par ailleurs, les souches résistant aux antibiotiques sont en pleine expansion en milieu hospitalier, suite à l'usage abusif des antibiotiques chez les personnes hospitalisées; ces deux phénomènes se cumulent et provoquent un retour en arrière de la santé publique. Devant certaines infections, nous sommes à présent aussi démunis qu'avant la découverte des antibiotiques, avouent des scientifiques de nombreux pays.

Le nombre d'antibiotiques nutritionnels autorisés diminue peu à peu, heureusement, mais les souches résistantes se baladent déjà bel et bien dans la nature et le contrôle sur les produits interdits est fort léger.

La vache folle et la dioxine ont attiré l'attention sur les *aliments pour animaux*. Aucun recyclage ou sous-produit ne semble négligeable pour certaines firmes d'aliments: à côté des farines animales issues de cadavres de bêtes malades, on trouve les huiles de friture usées, les boues de fosses septiques, les déjections animales, les résidus d'égout des clos d'équarrissage. Pratiques légales et illégales s'interpénètrent, on voit mal comment les contrôles peuvent s'exercer et où se situent les limites. La farine de plumes est autorisée; soit, mais les plumes des bêtes malades ? ou traitées aux insecticides ? Les déchets de l'industrie agro-alimentaire finissent presque tous dans les mangeoires, au terme de traitements divers, pas toujours inoffensifs, et additionnés de tous les antioxydants et agents d'appétence imaginables. Si l'on ajoute les résidus d'engrais et de pesticides contenus dans les produits de départ, et les métaux lourds, la liste devient effrayante.

La *santé des animaux* se détériore. Elle souffre évidemment de cette alimentation déséquilibrée et polluée. La sélection génétique a créé des races plus rentables, fournissant plus de viande maigre et tendre, mais plus sujettes aux maladies.

L'entassement dans des locaux mal aérés, remplis d'ammoniaque, augmente les risques de contagion et le stress, et diminue l'immunité naturelle. La seule réponse à cet état de choses est à nouveau la chimie, les médicaments préventifs et curatifs achetés et administrés sans réel contrôle. La FAO (Organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) a déjà annoncé le risque élevé de nouvelles épizooties (épidémies chez les animaux) en Europe et voilà que des nouvelles maladies apparaissent ! Ainsi, les autorités néerlandaises enquêtent sur une nouvelle maladie proche du sida, qui a atteint des vaches laitières .

Les contrôles officiels sont en général insuffisants: un audit récent l'a confirmé.

Beaucoup de pratiques nocives sont ignorées ou autorisées; les pratiques interdites échappent souvent aux contrôles.

La structure même du contrôle est aberrante, partagée entre cinq ministères différents. Il n'existe aucun suivi digne de ce nom de la ferme jusqu'à l'étalage. La mise en place d'une agence fédérale de contrôle améliorera peut-être cet état de choses.

Les amendements et dérogations aux lois rendent celles-ci indéchiffrables et interprétables à l'infini. Le personnel de recherche et de terrain est ridiculement peu nombreux. Les laboratoires officiels en sont toujours, par exemple, à détecter les molécules de produits hormonaux en usage deux ans auparavant, et les nouveaux cocktails élaborés par les laboratoires des trafiquants leur échappent allègrement, de même que les nouveaux activateurs de croissance régulièrement mis au point.

Parmi les consommateurs, *la réaction spontanée* la plus largement répandue consiste à manger moins de viande; la consommation de boeuf et de porc est en baisse continue;

celle de la volaille augmentait, jusqu'à l'affaire de la dioxine, mais sans compenser la baisse globale. Cette baisse n'est pas regrettable en soi, car la majorité des Belges mangent trop de viande, mais cela ne résout pas la question de fond.

Remplacer la viande par le poisson serait-il une alternative ? Le poisson d'élevage est nourri avec les mêmes farines que les animaux de boucherie. Des recherches sont en cours à l'Université de Liège pour adapter la somatotropine (une hormone de lactation et de croissance) à l'élevage des truites et saumons. Le poisson de mer vit dans un environnement pollué aux métaux lourds, hydrocarbures et pesticides – l'égout de la planète.

Le régime végétarien se heurte aux mêmes nuisances que la viande pour les fromages, oeufs et laitages; les fruits et légumes comportent leur dose de produits chimiques, de radiation, et leurs manipulations génétiques soulèvent bien des réserves.

Une minorité croissante de consommateurs se tourne vers *la viande sous label*, dont la qualité est censée être supérieure à celle des produits industriels. La valse des labels et certifications a de quoi donner le vertige. Les petits producteurs ont ouvert le bal, les grandes surfaces ont suivi et le bio industriel fait son entrée. La situation change d'année en année, parfois de mois en mois. Mais dans l'ensemble, le mouvement pour la qualité ouvre une brèche dans la nourriture polluée, apporte des améliorations appréciables; les scories et les parasites en sont une composante inévitable, que le consommateur averti est souvent en mesure d'écarter. En lisant le chapitre suivant, par exemple.

LES LABELS

LA viande de qualité dont traite le guide est obtenue dans le respect d'un cahier des charges explicitant comment les animaux doivent être élevés, transportés et abattus. Ces exigences plus grandes permettent d'obtenir une *viande saine*, de qualité supérieure à ce que tolère la législation courante; ce cahier des charges peut être reconnu par la législation et être alors à la base d'un label officiel. Le contrôle est exercé par un organisme indépendant.

Trois "Label de Qualité wallon" résultent d'arrêtés de la Région wallonne (Gouvernement ou Exécutif): le "Blanc Bleu fermier" (bovins) (*Moniteur* du 19/3/1993), "le Porc fermier" (*Moniteur* du 23/11/1993) et le "Poulet de Chair" (*Moniteur* du 3/2/1995). *Il n'y a rien pour les veaux, moutons, etc.*

Le cahier des charges pour la viande produite par l'agriculture biologique est fixé par Arrêté royal (*Moniteur* du 1/12/1998). Dès août 2000, c'est un cahier des charges de la CEE qui sera d'application: selon "Nature et Progrès", il sera plus laxiste, tout en restant crédible. Les produits biologiques se réfèrent à deux "labels": "Biogarantie" et "Nature et Progrès".

Les logos sont représentés à la 1ère page du cahier en couleur (p. 32 bis).

Pour simplifier, nous utiliserons les termes de "label fermier" pour le label wallon et de "bio" pour le biologique.

Les cahiers des charges

(détails dans les compléments "Les cahiers des charges")

Label fermier:

La race des bovins est la race viandeuse Blanc Bleu Belge (photo 9); la bête doit être inscrite avant 450 kg et rester au moins les trois derniers mois dans la même ferme. La prairie

n'est pas obligatoire, mais la paille, l'espace et le nombre de bêtes dans les loges sont imposés. Les aliments qu'ils reçoivent sont des aliments simples à base de fourrages de la région.

Ingrédients / *Inhalt* :
Grains de céréales / *Getreide*
Produits et sous produits de grains de céréales
Produkte und Nebenprodukte von Getreide
Produits et sous produits de graines oléagineuses
Produkte und Nebenprodukte von ölsamen
Produits et sous produits de graines de légumineuses
Produkte und Nebenprodukte von Leguminose.
Graines oléagineuses / *ölsamen*
Produits et sous produits de la fabrication du sucre
Produkte und Nebenprodukte von der Zuckerproduktion
Minéraux / *Mineralien*

Étiquette de CEREGAL (SCAR): aliment complet pour porcs sous label.

Pour les porcs, les races admises sont des races viandeuses; les animaux sont inscrits au plus tard à 25-30 kg et doivent rester au moins les trois derniers mois dans la même exploitation. Leur nourriture comporte 75% de céréales. Le nombre de porcs dans la ferme, l'espace, la luminosité sont précisés; ils doivent être au moins en partie sur une litière et pas uniquement sur le béton, comme dans les porcheries industrielles (photo 2). Les calmants sont interdits en toute circonstance, comme pour les bovins et poulets sous label. Pour le transport et l'abattage, des précautions particulières sont imposées pour éviter le stress et les mauvais traitements.

La race des poulets est une race à croissance lente; le nombre de poulets et l'espace pour chacun dans un même local sont définis pour qu'ils ne soient pas entassés; ils disposent d'un parcours herbeux. Ils sont abattus à 81 jours minimum (42 jours dans l'industrie).

Le bio

De manière générale, les animaux doivent être d'origine bio (des dérogations sont prévues pour la reproduction et pour les toutes jeunes bêtes). Les aliments sont de 80% à 90%

Aliment complémentaire pour bovins

bio garantie

73% des ingrédients d'origine agricole ont été obtenus selon les règles de production biologique.

Contrôle Ecocert

BIOLAIT

destiné aux vaches laitières et jeune bétail pour compléter la ration de base.

Protéine brute	16 %
Matières grasses brutes	2,5 %
Cendres brutes	8 %
Cellulose brute	10 %
Vitamines A	7.500 U.I./Kg
Vitamines D3	1.500 U.I./Kg

Poids net : 25 kg

A utiliser de préférence avant le

Fabriqué 6 mois avant la date de durabilité minimale.

Ingrédients :

Céréales biologiques
Produits et sous-produits de graines oléagineuses
Fourrages séchés biologiques
Produits et sous-produits de céréales biologiques
Produits et sous-produits de la fabrication du sucre
Mineraux

SCAR 23, rue des Martyrs - 4650 HERVE - Tél. 087/67.89.99
MAE 136 8 Bouhémont - 4950 WEISMES - 080/67.95.76

Étiquette d'aliment pour jeunes bovins.

biologiques (sans pesticides ni engrais chimiques, etc.); les autres 10 ou 20% respectent une liste restrictive et ne peuvent contenir d'OGM (maïs, soja, etc. génétiquement modifiés). Dans le domaine de la santé, la prévention est encouragée, ainsi que l'homéopathie, les soins par les plantes.

Pour les bovins, toutes les races sont admises et les races rustiques sont préférées: Salers, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Blanc Bleu mixte... (photos 8, 10, 7 et p. 28); la prairie est obligatoire, sauf pour la "finition" (les derniers mois); les loges ont de la litière (paille) et les bêtes ont assez d'espace.

Pour les porcs, pas de critères de race. La densité, le confort répondent à des exigences proches de celle du label fermier (photo 3). Le parcours herbeux prévu n'est pas toujours réalisé.

Pour les poulets, les critères de confort et l'âge d'abattage sont semblables au label fermier (photo p. 145).

Le contrôle s'exerce donc sur toute la durée de vie de l'animal.

Pareil pour les labels fermiers et le bio

Les farines animales (encore autorisées pour les porcs et les poulets), les graisses animales, les antibiotiques nutritionnels et les activateurs de croissance sont interdits.

Les traitements classiques en cas de maladie doivent être réduits au minimum, ne peuvent être fréquents.

Le transport des animaux doit s'effectuer dans de bonnes conditions et suivre le trajet le plus court possible. À l'abattoir, des mesures sont prises pour séparer les bêtes sous label ou bio des autres.

Des contrôles inopinés et réguliers sont exercés par des organismes indépendants agréés. Promag et Procerviq pour les labels fermiers; Ecocert et Blik pour le bio. Les accusations de fraude sont examinées par un organisme

particulier, qui peut prendre des sanctions.

Les filières

Un aspect intéressant des labels fermiers est qu'ils ont entraîné la formation de "filières"; elles sont imposées par le cahier des charges, ou encouragées par l'organisme de contrôle. Une filière regroupe plusieurs producteurs et d'autres maillons de la chaîne qui aboutit à la boucherie (marchands qui achètent les bêtes aux producteurs, chevillards qui livrent aux bouchers, bouchers...). Le label "Poulet de Chair" est pris en charge principalement par Uniprovola, qui vend sous la marque "Poulet Villages", et aussi par la marque "Label sur l'Herbe"; le label "Porc fermier" dépend de deux filières: PQA (Porc Qualité Ardenne) et Coprosain; quant au label "Blanc Bleu fermier", il est pris en charge par plusieurs filières généralement récentes (Viande Ardenne, FSA, Pro.Q.A...). Dans certains cas, la filière offre un supplément de garantie par un contrôle, une émulation, par des exigences spécifiques; parfois elle est la transposition d'un circuit traditionnel dominé par les grossistes et la maîtrise commerciale échappe aux producteurs. Il faudrait des informations objectives pour mettre en valeur les filières qui font un effort particulier.

À l'origine du label "Blanc Bleu fermier", la première filière "Label Ardenne" s'appuyait sur un cahier des charges proposé par l'organisme de contrôle Promag (c'est d'ailleurs ce cahier des charges qui servira de modèle pour le label fermier). Cette filière a été dissoute en 1997. Les membres se sont dispersés dans plusieurs filières récentes; plusieurs d'entre eux sont à l'origine d'initiatives dignes d'intérêt.

Cahiers des charges plus sévères et surtout moins sévères
(voir détails dans les compléments "Les cahiers des charges")

Porc Qualité Ardenne (PQA) et Coprosain

Certains groupes de producteurs ou producteurs individuels vont au-delà des cahiers des charges officiels, mais ils sont rarement contrôlés sous ce rapport par un organisme indépendant. Les coopératives PQA et Coprosain sont, à notre connaissance, les seuls exemples admettant un contrôle extérieur pour des cahiers des charges plus sévères que ceux exigés pour les labels fermiers. Ce contrôle supplémentaire est d'une autre nature, parce que c'est la filière elle-même qui est avertie de la fraude éventuelle et chargée de prendre ses responsabilités.

Boeuf européen de Qualité (BEQ), Delhaize et Mestdagh

Le "Boeuf européen de Qualité" s'appuie sur un cahier des charges établi par la CEE, prétendant obtenir une viande de qualité. Ce même cahier des charges a été repris pour créer "Meritus Quality" et "Boeuf Identifié de Qualité (BIQ)" (passons sur les détails de ces métamorphoses). Les grands magasins Mestdagh et Delhaize achètent des viandes produites selon ces normes (logos p. 98).

Selon nous, ce cahier des charges ne permet pas d'obtenir une viande de qualité notablement supérieure à ce qui est vendu couramment. Rien n'est spécifié concernant l'alimentation des bêtes, on y tolère, par conséquent, antibiotiques nutritionnels et graisses animales, produits et sous-produits de n'importe où et de n'importe quelle qualité. Les conditions pour le bien-être des animaux sont insuffisantes (espace plus réduit, pas de restriction pour les traitements...). D'autre part, d'après notre enquête, les contrôles sont minimes.

Boeuf GB

La direction de GB a une attitude très peu transparente

concernant la viande à sa marque: après plus d'un an de demandes répétées pour avoir des informations, nous n'avons strictement rien obtenu; c'est par une autre voie que le cahier des charges nous est parvenu (logo p. 98).

Ce cahier GB est fort proche de celui de la viande BEQ: l'alimentation se limite aux normes légales, c'est-à-dire tolère trop d'additifs (antibiotiques nutritionnels, graisses animales...) et des aliments de mauvaise qualité; l'imprécision règne dans d'autres domaines (litière, etc.); d'autre part, GB n'admet pas de contrôle indépendant, il se contrôle lui-même.

Colruyt

Colruyt fait des efforts pour relever ses exigences, en tirant des leçons des scandales. Le porc et le poulet Biotika répondent à des cahiers des charges intéressants (que nous n'avons pas vérifiés sur le terrain, parce que nous nous sommes limités à la Wallonie); le porc de Detry pour Colruyt obéit aux mêmes contraintes, mais n'est contrôlé par aucun organisme indépendant. Mais la situation est trop variable: les approvisionnements en porcs, poulets et boeufs n'offrent pas suffisamment de garanties et/ou de contrôles.

Renmans

Renmans impose une alimentation sans antibiotique et une mise en prairie des jeunes bêtes, mais sans contrôle valable. L'attention se porte plus sur l'allure générale de la carcasse, à partir d'une alimentation avec une formule précise.

Les petits producteurs

Des petits producteurs offrent des produits viandeux présentés comme de qualité, du "terroir", "de la ferme", etc. Ils ne respectent pas un cahier des charges strict et ne sont pas contrôlés pour ce qu'ils prétendent être. Le "Poulet de Hesbaye", élevé selon un cahier des charges, fait cependant

partie de cette catégorie (voir dans les compléments "Les cahiers des charges").

Le bon et le moins bon sont malheureusement mêlés sous des appellations semblables. Dans "le bilan des labels", nous proposons un moyen d'éclaircir la situation.

Les labels étrangers

Une dernière remarque: les labels étrangers ne sont pas pris en considération dans le guide, parce que nous ne connaissons pas la situation des autres pays, leur monde de la viande et leurs consommateurs.

Importance de la production sous label

La production sous label est encore marginale, mais, dans l'ensemble, elle se développe. Les viandes sous label se trouvent même dans les grandes surfaces comme Cora (labels "Blanc Bleu fermier" et "Poulet de Chair" de marque "Poulet Villages"), Delhaize (boeuf et porc "bio"), GB (boeuf et porc bio, essai de porc fermier). C'est à la fois un signe de succès, mais, dans le monde agricole et chez une partie des consommateurs, cela suscite également des inquiétudes.

nbre de bêtes label fermier	1994	1995	1996	1997	1998	1999 (6 mois)
Boeuf	3.572	6.321	6.590	4.692	3.519	1.238
Porc	4.872	5.980	5.840	6.345	7.810	5.819
Poulet	39.108	43.318	44.931	43.957	66.684	

nbre de bêtes bio (estimation)	1997 (Ecocert)	1998 (Ecocert)	1999 (6-9 mois) Blik et Ecocert
Boeuf	34	146	499
Porc	126	177	1.287
Poulet	4.332	12.970	1.812

LES LABELS À L'ÉPREUVE DES SCANDALES

EN quoi les productions sous label se démarquent-elles de la production conventionnelle dans le cas des trois grands scandales qui ont marqué le secteur ?

Labels et hormones

Un *contrôle* plus strict et plus varié que le contrôle officiel constitue la clé de voûte du label sur ce point.

Indépendamment des prélèvements effectués par les inspecteurs officiels (à une faible fréquence !), les contrôleurs de l'organisme certificateur interviennent régulièrement, en ferme et à l'abattoir, et au moins une fois par an, à la boucherie. Ils ont l'avantage d'avoir une vue globale de la situation, de la ferme à la boucherie.

Les fermiers participant au même label confient parfois aux contrôleurs de l'organisme certificateur les irrégularités qu'ils pensent avoir constatées chez un collègue; c'est une forme de contrôle à la base.

Les bouchers de la filière, qui paient leur viande plus cher, tiennent évidemment sa qualité à l'oeil (selon une enquête de Jaak Vandemeulebroeke auprès d'un millier de bouchers conventionnels, 50 à 60% déclarent pouvoir reconnaître une bête piquée, à l'examen ou à la découpe de la carcasse).

Les consommateurs de viande sous label exercent aussi une forme de contrôle; ils sont souvent exigeants, mieux informés et fidèles, donc plus enclins à communiquer leurs impressions au boucher. La couleur, la perte d'eau à la cuisson, le goût, sont des indices sur la qualité de la viande. Les consommateurs peuvent connaître le nom du fermier qui

a fourni la bête.

La filière tient à sa réputation et craint par-dessus tout d'être impliquée dans le moindre scandale.

- Différentes conditions d'élevage apportent une garantie indirecte: l'âge d'abattage pour le poulet est le double de celui des poulets industriels; l'usage d'activateurs de croissance n'est donc guère intéressant dans ce cas; le choix de races de poulet à croissance lente, en opposition aux races à croissance rapide dans l'élevage industriel, va dans le même sens. La limite d'âge d'abattage fixée à 48 mois pour les bovins femelles, dans le label fermier, met à l'abri des pratiques expéditives habituelles pour "refaire de la viande" aux vaches de réforme âgées.

- En cas d'infraction, en plus des sanctions légales, le fermier encourt les sanctions propres au label, qui vont de l'avertissement à l'exclusion temporaire puis définitive du label, et au déclassement de ses produits.

Les premières expériences de certification avaient introduit des mesures plus pointues: Coprosain exigeait pour chaque bovin abattu une analyse concernant la présence d'hormones et le pourcentage d'eau; Label Ardenne, lui, surveillait par des pesées le rythme de croissance de chaque bovin à partir de 450 kg. Ensuite, lorsque le label fermier s'est imposé, il a abandonné ces mesures contraignantes. En cas de doute, l'organisme de contrôle peut cependant en revenir au pesage et à des analyses fréquentes.

Labels et "vache folle"

Les labels ont toujours interdit les farines de viande, de sang et d'os, alors qu'elles étaient encore autorisées pour les bovins. L'explosion de la maladie de la "vache folle" (encéphalopathie spongiforme bovine, ESB) a amené leur interdiction légale, après bien des tergiversations, uniquement pour les bovins et assortie d'une foule de dérogations douteuses. Les labels étendent l'interdiction aux poulets et aux porcs.

Comme pour les hormones, ce point est soumis au double contrôle des inspections officielles et des organismes certificateurs. Un bémol pour le label fermier du boeuf: il ne prévoit le contrôle que pour les derniers mois avant l'abattage; qu'ont mangé les bêtes avant cela ? Coprosain prévoit un contrôle par Agri-Qualité à tout moment; le bio contrôle depuis la naissance (sauf dérogations pour de très jeunes bêtes).

L'origine des animaux pose aussi un problème, car l'ESB peut dans certains cas se transmettre par la mère. Le bio exige que 95% des bêtes soient nées de mères bio; 5% des veaux peuvent être non bio, par dérogation. Le cahier de charges d'Agrisain-Coprosain prévoyait que 75% des bêtes devaient être nées à la ferme, il est passé à 95%. Le label fermier n'a aucune exigence sur l'origine des animaux; en pratique, une partie des engraisseurs sont aussi éleveurs, ou achètent leurs jeunes bêtes à des exploitations connues.

Labels et dioxine

Pour rappel, des quantités importantes de dioxine, provenant d'huile de condensateurs (askarel), ont contaminé par accident (ou autrement ?) les huiles de friture usagées incorporées légalement aux graisses animales (issues de déchets d'abattoir et des clos d'équarrissage) elles-mêmes incorporées légalement dans les aliments pour animaux.

Les graisses animales sont interdites par les labels.

L'affaire de la dioxine n'est en réalité qu'un scénario parmi beaucoup d'autres possibles, vu la qualité souvent médiocre des aliments pour animaux. Leur composition reste inconnue de l'acheteur; de semaine en semaine, selon l'opportunité du marché mondial, les fabricants y incorporent des pulpes d'agrumes, de la farine de manioc, des résidus de noix de coco, les innombrables déchets de l'industrie agro-alimentaire, des farines et graisses animales...

Les aliments sous label doivent, au contraire, déclarer leur composition et ne comporter que des ingrédients spécifiés dans une liste limitative, garde-fou contre l'imagination débridée des fabricants. Les aliments produits à la ferme sont encouragés, ainsi que les mélanges d'éléments simples opérés par le fermier lui-même. Pour le porc, Coprosain a décidé de n'autoriser que les mélanges fabriqués à la ferme. La ferme d'élevage de Flamisoul SCRL s'est dotée d'une unité de fabrication qui valorise les céréales de la ferme (photo p. 186). PQA ne prend les aliments pour le porc qu'à deux firmes favorables au label depuis le début.

LABEL ET BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

LES cahiers des charges se contentent de fixer des normes minimums et maximums, il nous a dès lors paru important de constater par nous-mêmes la façon dont les animaux étaient traités; mais comme nous ne sommes pas expérimentés, nous avons également consulté des articles sur le sujet et recueilli l'avis de quelques personnes compétentes. S'il est vrai que le transport et l'abattage prennent peu de place dans la durée de vie des animaux, on ne peut cependant les négliger.

Les agriculteurs avisés savent qu'il faut traiter correctement les animaux: «*Si la viande est plus belle, c'est que la bête a été bien nourrie, tenue bien propre et au calme*». «*Une ferme a changé de race et a essayé la Blonde d'Aquitaine et la Limousine, mais les problèmes sont revenus, parce qu'ils provenaient d'une mauvaise alimentation et de mauvais soins*».

Les bovins

Les loges

Label fermier: la plupart des loges que nous avons vues contenaient de 4 à 10 bêtes, le plus souvent, on se rapprochait des 6 bêtes. Partout de la paille, au moins sur une bonne moitié de la surface (photo 6). Certaines étables sont conçues de telle sorte que les excréments s'amassent à l'avant de la loge, le long des bacs d'alimentation; quand les bêtes mangent, elles sont obligées de rester les pattes dedans.

Dans une dizaine d'étables visitées, un côté du bâtiment reste ouvert en permanence; sinon de grandes portes peuvent assurer l'aération en cas de nécessité (les bovins craignent moins le froid qu'une mauvaise ventilation).

Bio: nous avons rencontré des loges spacieuses, sans trop de bêtes; parfois, les veaux sont laissés en liberté et circulent aussi bien dans l'étable que dans les abords de la ferme (photo 5).

Le nettoyage des loges

Label fermier: le nettoyage de la paille s'effectue généralement après le départ du lot, ou deux à trois fois par an; ce travail s'effectue encore parfois à la main, avec une brouette, ce qui est pénible, mais, le plus fréquemment, un tracteur ou un bull se charge de la besogne; des barrières mobiles permettent parfois un nettoyage plus fréquent de l'endroit où s'accumulent les excréments. La mauvaise conception de l'étable, le manque de matériel, la pénibilité de la tâche expliquent sans doute que quelques fermes présentent des bêtes trop crottées; les deux ou trois refus de visites que nous avons essuyés (sur plusieurs dizaines d'acceptations faut-il préciser) sont peut-être dus à cette question de propreté.

Un ancien responsable de Promag a un avis tranché sur la propreté: «*Je ne supporte pas les animaux crasseux, c'est une des raisons d'exclusion du label*».

Bio: nos constatations n'ont pas une valeur statistique, mais il nous semble qu'on rencontre plus souvent des producteurs biologiques qui effectuent encore le nettoyage de la paille manuellement.

La mise en prairie

Selon plusieurs chercheurs et éleveurs, les animaux en prairie jouissent d'une meilleure santé, ils résistent mieux aux maladies respiratoires – le principal fléau – et ils s'auto-immunisent. Pour l'agriculteur, la prairie est en outre plus économique.

Mais pour la finition (le dernier stade de l'engraissement),

la filière de la viande est plus critique, parce que la viande deviendrait trop rouge et trop dure, et la carcasse serait moins rentable (moins musclée, plus grasse); par contre, en box, la réduction des mouvements favorise la prise de poids et la tendreté.

Label fermier: nous avons noté que 16 éleveurs mettent les taurillons au pré, 6 non.

Les grandes exploitations qui achètent leurs jeunes bêtes pour les engraisser pendant une année environ les gardent généralement dans les bâtiments. Pour deux raisons: les bagarres entre taurillons qui risquent de se blesser, et le manque de prairies. Ce dernier argument est sans doute le plus important et joue pour la plupart des grandes exploitations, même pour l'élevage. À propos des bagarres, plusieurs personnes ont confirmé que «*les taurillons se bagarrent pour établir qui sera le chef, et puis, c'est fini. Cela se passe aussi en box*».

Bio: les bêtes vont toutes en prairie en été et même parfois en hiver; elles disposent alors d'un abri.

Cependant, il faut savoir que la finition (les trois derniers mois environ) se déroule toujours en étable, pour les bovins de l'agriculture biologique comme pour ceux du label fermier.

La santé des animaux et les soins

les races

Label fermier: seuls les bovins de la race Blanc Bleu Belge de type viandeux (culard) sont admis par le label. Cette race a été obtenue dans les années 70 à partir d'une race mixte (qui a évolué en Blanc Bleu mixte convenant pour le lait et pour la viande). Par sélection, un rameau viandeux est apparu;

celui-ci a été obtenu à partir de spécimen anormaux, hypermusclés (photo 11). Le résultat d'un tel processus présente des avantages importants, mais aussi des inconvénients nullement négligeables. En simplifiant, on peut affirmer que l'animal présente un rapport viande/graisse de loin supérieur aux autres races; mais il a des faiblesses cardiaques, respiratoires et met bas par césarienne. Ce bilan mitigé entraîne des réactions contradictoires; la race a ses partisans acharnés, majoritaires, et ses opposants.

Race Blanc Bleu mixte en voie de disparition (Neupré): «C'est tragique d'abandonner cette mixte présente depuis le moyen-âge dans nos régions».

Bio: comme le cahier des charges exclut les césariennes, la race Blanc Bleu Belge culARde est écartée, mais beaucoup d'agriculteurs préfèrent des races plus rustiques, résistant mieux aux maladies, vêlant seules..., telles que la Blonde d'Aquitaine, la race Limousine, le Charolais ou le Blanc Bleu mixte (photos 10 et 7).

les maladies fréquentes et/ou graves

Label fermier: Les "grippes" (terme général pour les maladies respiratoires) ont atteint, au cours de l'année, 14 exploitations sur 27.

«*Capacité respiratoire trop faible*» a constaté un fermier. Ce sont les maladies les plus fréquentes, les plus redoutées, qui entraînent souvent des décès parmi les veaux. Les diarrhées et la "mort subite" (entérotoxémie bovine) se rencontrent assez fréquemment chez les veaux, tandis que les problèmes aux pattes concernent les bêtes plus âgées. Il semble que les maladies deviennent plus rares quand la bête atteint l'âge adulte.

Dans cette rubrique, on peut inclure les césariennes systématiques qui limitent la durée de vie des femelles; pour certains fermiers, l'avantage de la césarienne est de «*moins faire souffrir la bête que la mise bas naturelle*», puisque l'animal est anesthésié localement et reste debout.

Bio: les grippes et pneumonies surviennent également dans ces exploitations, 2-3 cas par an dans plusieurs fermes visitées. «*Nous avons moins de maladies que dans le conventionnel, car l'alimentation est plus saine*». Les césariennes sont rares.

Dans l'ensemble, avec des races rustiques et de bonnes conditions de vie, les maladies semblent plus rares et moins graves. Mais, pour en être certain, il faudrait disposer de recherches épidémiologiques systématiques.

la prévention

Label fermier: la plupart des fermiers visités vaccinent leurs animaux, mais une minorité s'y refuse, estimant que les vaccins présentent trop d'effets secondaires. L'aération de l'étable, une alimentation adaptée sont des éléments importants pour éviter des maladies, nous ont expliqué plusieurs agriculteurs.

Bio: ceux que nous avons rencontrés ne donnent pas de vaccin; pour la prévention, outre l'aération convenable de l'étable, la mise en prairie et une bonne alimentation, ils utilisent une série de méthodes préventives: fil de cuivre autour du cou, huile de foie de morue, chlorure de magnésium ou oligocure pour renforcer l'immunité...

les soins

Label fermier: le prix d'un veau étant de l'ordre de 30.000 F et d'un taureau de 70-80.000 F, la plupart des fermiers ne prennent pas de risque, ils appellent le vétérinaire et administrent des antibiotiques et des médicaments habituels en cas de "grippe" ou d'autre maladie grave.

Néanmoins, nous avons rencontré quelques fermiers qui utilisent (ou ont utilisé) des médicaments homéopathiques. Dans une grande exploitation d'engraissement, on donnait du Vix et des aspirines lorsque les bêtes toussaient et on ne les vaccinait pas.

Par contre, dans une autre grande exploitation, où les bêtes venaient d'horizons divers (aussi bien du marché que d'exploitations connues), on distribuait vaccins et médicaments à profusion.

Bio: comme les médicaments courants ne peuvent être utilisés qu'avec parcimonie, les fermiers utilisent toutes sortes de recettes alternatives: tisane et huiles essentielles contre les "grippes", thé de foin contre la diarrhée, réduction de l'alimentation; d'autres observent une gradation dans les soins: ils commencent avec l'homéopathie, si ça ne suffit pas, ils passent à la pénicilline, puis, seulement, ils font appel aux traitements habituels.

Les aliments des animaux

On distingue habituellement deux grandes catégories

dans les aliments: ceux qui apportent les protéines et ceux qui apportent l'énergie.

Label fermier: les protéines sont fournies par le soja sous différentes formes, le tourteau de lin...; l'énergie provient du maïs ensilé, du foin, de la pulpe de betterave, des céréales (escourgeon, froment, etc.)...

Des aliments complets sont achetés chez les fabricants d'aliments, mais leur composition doit être conforme au cahier des charges du label (formule communiquée à l'organisme de contrôle).

Des compléments vitaminés et des oligo-éléments sont généralement ajoutés.

Des colliers à puces permettent de programmer la quantité d'aliments ou de lait pour les bovins (voir photo 6).

Bio: la base de l'alimentation est le foin, le préfané (ensilage de foin), la paille. Pour la finition, on donne au moins 80% de céréales (épeautre, orge concassée...) et des protéines sous forme de luzerne, lin, fèves de soja. Quelques firmes d'aliments (SCAR, Moulins Dedobbeleer...) proposent des préparations conformes pour la finition; d'après nos visites, seul l'un ou l'autre fermier termine l'engraissement uniquement avec ses propres produits (par exemple, des pois comme protéines).

Rapports avec l'éleveur

Les rapports entre l'éleveur et les animaux ont leur importance. Une recherche, dont nous faisons état plus loin pour les porcs, le confirme. Certains éleveurs exagèrent peut-être leur rôle dans le comportement des animaux, mais la science a tendance à leur donner raison:

«*Je connais toutes mes bêtes par leur nom, je leur parle, ce ne sont pas des numéros. Elles me font la leçon, quand je m'énerve, elles me donnent un coup de pied* 'Calme-toi, ce n'est pas notre

faute si tu as des ennuis'. *Le taureau de 1.000 kilos avait fait une bêtise, je lui ai crié très fort dessus; figurez-vous que le lendemain, il était malade, couché. J'ai dû lui parler pendant des heures avant qu'il se relève. La viande de ces bêtes est meilleure, parce qu'elles n'ont jamais souffert*».

Les porcs

Les loges

Label fermier: 10 porcs en moyenne par loge; parfois, ils nous semblent fort serrés.
Bio: d'après nos visites, les porcs ont beaucoup de place, mais pas de parcours extérieur (photo 3).

Le nettoyage des loges

Quelle est la réaction du porc quand il est sur la paille ? Selon plusieurs expériences, les porcs élevés sur la paille se développent mieux. De plus, la paille réduit les effluents et les nuisances olfactives.

Lorsque les truies sont élevées en plein air (prévu par le cahier des charges bio), les résultats sont meilleurs pour les porcelets, les carcasses sont plus musclées et moins grasses, mais les performances d'élevage des truies sont moins bonnes.
Label fermier: les porcs sont sur la paille (parfois la moitié de la surface est sur caillebotis), ce qui entraîne beaucoup de travail. «*Je ne veux pas vivre la gueule dans la brouette*» nous a révélé un fermier dont les porcs étaient en partie sur caillebotis et assez sales; un autre fermier refuse de s'inscrire dans le label pour ne pas être un "esclave".
Bio: les porcs sont sur la paille, et un éleveur s'en plaignait, car cela fait «*beaucoup de travail*». Les truies vont en prairie; parfois aussi les truies sous label fermier (photo 1).

LES BONS LOGOS

NATURE & PROGRES

bio garantie

Les labels biologiques

Les labels fermiers (wallons)

Poulet Villages

BLANC BLEU FERMIER

Label de qualité

La saveur du poulet fermier...

... élevé en plein air

Bœuf

QUALITE W LABEL

Poulet fermier

FQA

PORCS QUALITÉ ARDENNE

LABEL "SUR L'HERBE"

VERITABLE POULET "LABEL" ELEVE EN PLEIN AIR ET CERTIFIE PAR

Piemont

N 07476

QUALITE W LABEL

VOLAILLE DAMIEN

B-PIPAIX

TEL: 069 / 66 20 82

Porc fermier

CoProSain s.c.

1. La belle vie (truies PQA)

2. Une loge PQA

3. Des porcelets bien enfermés à Lantin

4. Poulailler à Jenneret (Poulet Villages)

5. En vadrouille (Limousins bio à Brisy)

6. Veaux à puces Blanc Bleu Belge, à Ghislenghien (Agrisain)

7. Taureau limousin bio à Brisy

8. Salers à table (Pailhe)

9. Blanc Bleu culards ordinaires, près de Grupont

10. Henri et sa blonde de 19 ans, dite "Petite Vitesse" (Blonde d'Aquitaine bio, Lantin)

11. BBB culard à Libramont: sexy ?

12. Notre visite au funérarium des bêtes sous label (Liège)

13. Camionnette-comptoir d'un boucher bio (Lantin)

14. Un beau corps à Bende

Le rapport entre l'animal et le fermier

Les visites ne nous ont évidemment pas permis de nous faire une opinion là-dessus, mais selon certaines recherches, les porcs bien traités sont moins stressés, les truies ont plus de mises bas et les porcelets grossissent mieux[1].

La santé des animaux et les soins

les races

Les races viandeuses porcines ont une grande sensibilité au stress, ce qui "peut entraîner un taux de mortalité et de perte dépassant la moyenne, et donner des carcasses dont la viande présente un risque plus élevé de symptôme P.S.E.[2]"

P.S.E. (Pale-Soft-Exsudative): viande pâle, molle, pisseuse, se conservant mal.

Dans le label fermier ou le bio, on retrouve toujours les mêmes races (Piétrain et Landrace), mais une partie des éleveurs préfèrent des croisements qui donnent des bêtes plus rustiques; c'est généralement le cas en bio, pas toujours dans le label fermier.

les maladies fréquentes et/ou graves

Label fermier: le stress est particulièrement redouté par certains. «*À chaque transport, j'ai des morts par stress au chargement, malgré les précautions (à jeun, en groupes, sans brutalité)*». Pourtant, un engraisseur ne craignait pas le PSE, alors qu'il avait des Piétrains pure race: «*La santé dépend à 50% de l'élevage et à 50% des dernières 24 h*» (d'où les mesures strictes préconisées par le cahier des charges pour le transport et l'abattoir). Néanmoins, quelques années plus tard, ce même agriculteur a préféré abandonner le Piétrain pur et choisir un croisement (pour des raisons financières, mais aussi pour avoir des bêtes moins stressées et des truies plus maternelles). Les autres maladies courantes sont la

diarrhée des jeunes, l'œdème au sevrage.
Bio: les éleveurs nous ont signalé peu de maladies.

les soins

Label fermier: les antibiotiques nutritionnels sont nécessaires pour les porcelets avant l'inscription au label, estiment les fermiers visités; la période du sevrage est particulièrement délicate, avec des risques d'oedèmes importants. Les calmants sont interdits.
Bio: un éleveur essaie l'homéopathie. Le nombre moins élevé de porcs par bâtiment permet de se passer sans dommage des antibiotiques nutritionnels.

Les aliments des animaux

Label fermier: Un engraisseur: «*L'alimentation est à base d'environ 80% de céréales, de la ferme ou de la SCAR*».
Bio: L'alimentation est également basée sur les céréales. Dans une ferme, les porcelets étaient nourris avec des céréales lacto-fermentées.

Les poulets

Les loges

Label fermier: 1.200 à 3.500 poulets dans le même local, bien moins que le nombre autorisé (photo 4).
Bio: 500 dans le local, bien moins que la norme autorisée, sans doute par crainte d'une épizootie qui ravagerait le

poulailler; en effet, l'usage des médicaments conventionnels est fortement limité.

Litière et nettoyage des loges

Label fermier: les litières sont en copeaux de bois ou en paille. Le chauffage se règle en fonction de l'attitude des poulets: s'ils se regroupent autour du point chaud, c'est que la température est trop basse, si, au contraire, ils s'en éloignent, il faut alors diminuer la température. Il en résulte des ajustements de température et de ventilation plusieurs fois par jour. Dans les fermes visitées, le nettoyage est fastidieux. Le parcours herbeux est obligatoire pour le label fermier et le bio.

Bio: Dans une exploitation, la litière était en copeaux d'épicéa non traité, avec du lithotamne (sorte d'algue calcaire fossilisée qui a diverses propriétés comme absorber l'ammoniaque).

La désinfection se fait à l'eau de Javel et à la chaux.

La santé des animaux et les soins

les races

Les races choisies sont des races à croissance lente, contrairement à l'élevage industriel; elles fournissent une viande plus ferme et plus savoureuse.

les maladies fréquentes et/ou graves

Dans nos visites, les éleveurs n'ont pas fait état de maladies importantes (coryza dans une exploitation).

les soins

Label fermier: On donne des anticoccidiens (antiparasites), mais pas pendant la finition; les traitements restent nécessaires, lorsque les poulets sont nombreux; selon un

éleveur, ce serait pareil pour les élevages bio si la concentration était plus élevée par bâtiment. Nous avons rencontré un éleveur qui n'était pas dans le label et qui soignait par homéopathie; selon lui, «*ça marche, mais c'est cher*».

Bio: les poulets sont vaccinés; dans une exploitation, ils reçoivent du chlorure de magnésium et du vinaigre de cidre en cas de coccidiose; en prévention, on leur donne des aliments qui ont macéré dans du sérum de fromage bio pour améliorer leur digestion et acidifier l'estomac.

Les aliments des animaux

Lors des visites, nous avons appris que les poulets reçoivent des aliments préparés (SCAR...); ils reçoivent plus de soja et de protéines pour le label fermier que pour le bio; les aliments pour le bio (SCAR, Dedobbeleer...) contiennent environ 85% d'aliments biologiques et le reste est du soja.

Transport et abattage

Un responsable de la firme Derwa: «*Le transport est important; si l'animal est mal transporté ou battu, il est stressé, sa viande devient noire et invendable. Le patron est regardant là-dessus. À ma connaissance, ce n'est jamais arrivé*.»

Nous n'avons assisté à aucun transport de bêtes, nous savons seulement que des contrôles ont lieu à ce niveau-là également par le label fermier et le bio.

Selon le journal "Le Soir" du 8 mai 1996, le transport à grande distance serait condamnable: "Bon an, mal an, 250 millions d'animaux sont déplacés d'un bout à l'autre de l'Europe, par route et par mer, dans des conditions scandaleuses, à destination du Proche-Orient, du Maghreb et de l'Europe de l'Est. Des parcours interminables pour ces têtes de bétail plus encaquées que des sardines et souvent privées de nourriture et d'eau, à la merci des brutalités des transporteurs qui ne font pas dans la dentelle. Nombre de

ces animaux meurent en route [...]." Une conférence internationale s'est prononcée pour limiter "les transports d'animaux à trois heures ou 150 km, la préférence absolue devant être donnée au transport de carcasses. Le projet de directive se prononce aussi pour le développement d'abattoirs régionaux qui devraient pouvoir bénéficier de subventions."

À l'abattoir de Liège, nous avons posé des questions à un contrôleur de Promag: «*Je n'ai pas vu de grande différence entre les abattoirs; ça se passe bien à ce niveau, sans brutalité*».

Nous avons ensuite visité l'abattoir, à une heure où on ne tuait plus les bêtes; sans doute notre hôte a-t-il voulu nous éviter un spectacle qui reste pénible et qui aurait pu susciter nos critiques. À l'entrée, les bêtes vont dans des boxes individuels où elles sont attachées, bien nourries. Elles y restent de quelques heures à un jour. Pour rejoindre le lieu d'abattage, elles doivent suivre un long couloir entre des barrières. En période florissante, quand 400-500 bêtes sont tuées chaque jour, comment assurer la cadence sans les presser ? Le surveillant leur tape sur la tête, nous dit-on; il est vrai qu'une bête maltraitée donne une mauvaise viande. Nous avons vu le débarquement de quelques bovins, l'homme n'avait rien en main, et il prenait son temps.

La bête est tuée d'une balle dans la tête, bascule dans un bassin où le sang s'écoule. La carcasse est suspendue et suit une "chaîne", on enlève les organes, la tête, on la coupe en deux... Elle arrive dans une salle froide où elle subit un choc thermique, refroidissant rapidement pendant une heure, afin d'éliminer les germes bactériens (photo 12).

Les bovins sous label subissent le même traitement que les bovins sans label.

Pour les porcs par contre, la différence de traitement est importante, parce qu'ils sont agités, plus sensibles au stress.

Comme les porcs sous label ne reçoivent pas de calmants, ils doivent être mieux pris en main: «*Les porcs ne sont jamais tranquilles, ils courent à gauche et à droite; quand ils ont reçu des tranquillisants, je le vois*». L'exemple de Coprosain, au petit abattoir de Ath: «*Les porcs sont amenés par maximum six à la fois, accompagnés du fermier qui les connaît bien, les a déjà changés de loge auparavant; ils sont évidemment moins stressés qu'à 200. On les électrocute avec une pince, puis on les égorge, pour avoir le sang. Le poulet est abattu à l'abattoir de la ferme Blondeel (on leur tranche le cou), ou à Pipaix (je ne sais pas comment). Les bovins sont tués au fusil; quand ils arrivent, ils attendent parfois dans deux petites étables, mais ils sont toujours tués le jour même*».

Notre visite à l'abattoir de Liège s'est limitée au circuit des bovins, nous n'avons pas vu celui des porcs, dont les cris déchirants nous parvenaient. Un journaliste décrit ainsi l'abattoir d'Aubel qui tue 400 porcs à l'heure. "Envoyés à grands cris [...], les porcs sont tout d'abord anesthésiés (une décharge électrique), puis, à la queue leu leu, saignés, chauffés, nettoyés, épilés, étripés, vidés, débités en deux, inspectés par des vétérinaires, refroidis et stockés. Le rythme de la chaîne est impressionnant." ("Le Soir", 8 décembre 1995).

RECETTE POUR PRODUIRE DU BOEUF

Reportage fictif aux petits faits réels

Ardenne, 10 février

La neige règne en maître sur le plateau de Bastogne; les rues du village se faufilent entre des murets blancs. La ferme de M. Georges est un cube crépi, un peu rébarbatif, solidement assis au fond d'une cour verglassée, labourée d'empreintes de pneus et de pas. La boue et la neige crissent sous nos semelles. Une femme en salopette nous conduit dans l'étable où se trouve le patron.

Du froid piquant et lumineux, nous passons à la pénombre tiède, chargée d'odeurs et de bruissements, sous la voûte basse. M. Georges a une cinquantaine d'années, des cernes sous ses yeux vigilants et une nuit de vêlage derrière lui; à ses pieds, un nouveau-né encore humide et tout bouclé, lové contre le flanc de sa mère. Un flanc couturé de frais, abondamment badigeonné. Alentour, à côté de bêtes pleines, respirant bruyamment, plusieurs autres vaches couturées.

Le fermier bâille avec conviction et déclare:

- *On est debout presque chaque nuit, cette période-ci; dans le temps, elles vêlaient toutes seules, on dormait tranquilles, on trouvait le veau au matin – mais c'étaient des bêtes sans valeur. Quand on avait par chance un "cul de poulain", quelle affaire ! Comme si on avait gagné à la loterie ! Aujourd'hui, c'est "cul de poulain" à chaque coup. Voyez, la mère ? Et le jeune ?*

Les fesses rebondies de l'une se dessine déjà chez l'autre. Moi, j'admire plutôt leur robe identique, de ce beau bleu ardoise profond, seulement taché de blanc autour du

museau et sous le ventre. La robe ordinaire du Blanc Bleu est blanche ou à dominante blanche, avec un peu de bleu. Et quels yeux ! Ourlés de longs cils noirs, joliment fendus et luisants de tendresse dans le masque sombre.
- *Encore un ou deux vêlages, et on l'abat*, décrète M. Georges. Je sursaute. Il se méprend et ajoute, un soupçon de mépris dans le ton: «*La vache de un ou deux veaux fait la meilleure viande. Plus fine, plus de goût, un peu plus grasse. C'est pour les connaisseurs*.»
- *Je sais bien*, dis-je, vexée. *Je trouvais dommage de les abattre si vite.*
- *Deux ou trois vêlages, cinq maximum*, dit-il sévèrement. *Avant, elles allaient jusque dix, douze ans, parfois vingt ans.*

Impossible de deviner s'il regrette ou non, tellement il contrôle bien son expression et sa voix, selon la vieille tactique incitant le partenaire à dévoiler ses positions, en réaction. Je marche:
- *Le Blanc Bleu culard est quand même plus fragile*, dis-je.

Le veau frissonne, la vache se tord le cou pour le lécher consciencieusement, en happant l'air. Sa langue est bleue aussi ! M. Georges parcourt le veau d'un regard préoccupé et conclut à mi-voix: «*Celui-là, on dirait que ça va. Quand ils ont la "grosse" langue, c'est une punition de leur apprendre à téter.*» Puis, repris par la discussion: «*Plus fragile, ça dépend. La Holstein aussi a ses tares, allez... Tout viande, ou tout lait, quand on spécialise à fond, forcément que...*»

Je laisse Michel argumenter sur les articulations défectueuses et les poumons trop étroits du culard; l'odeur d'ammoniaque a cessé de m'agresser et je hume à travers elle le parfum de la paille, du foin, du lait frais, associés en un cocktail affectueux, apaisant, qui émousse mon penchant à la polémique.

Nous passons au box des jeunes veaux; ils sont une quinzaine en liberté dans un vaste espace paillé, fermé par des barrières métalliques. Agiles et curieux, ils ont de petites

caboches trapues et des culs arrondis, et cette grâce pataude que partagent étrangement les humains et les animaux au seuil de leur existence.

- *Les veaux se vendent cher, pour le moment; ce serait plus intéressant de les vendre que de les engraisser. mais quand on les a vus naître, on aime bien de les voir grandir.*

(Tiens, M. Georges est sentimental.) Matin et soir, il ouvre la barrière aux veaux qui rejoignent leurs mères installées en face, pour la tétée. Ils sont sevrés vers trois mois et partent en prairie de mai à octobre *(«Ici, on a la neige cinq mois par an»*). Ils rentrent alors en étable pour commencer l'engraissement.

- *Ce n'est pas l'herbe qui manque dans la région, et ça ne coûte guère. La bête grossit moins vite au pré qu'en box, mais elle se fait une bonne ossature, un bon rumen et quand elle rentre, elle grossit plus vite, elle rattrape les autres.*

Nous retrouvons la cour, éblouissante sous le soleil, nous pataugeons dans la neige qui fond par endroit et derrière le corps de ferme, nous découvrons l'étable moderne, tôles et béton, qui abrite les bêtes à l'engrais. Sous le haut chapiteau, les bêtes de l'an dernier sont parquées par sept ou huit, dans des boxes répartis de part et d'autre de l'allée centrale; pratique pour le nettoyage et les soins. Les taurillons ont déjà le front buté et la silhouette compacte des mâles, mais ils semblent assez calmes, si ce n'est parfois un entrechat, un coup de tête au voisin... Au fond de l'étable, M. Georges nous montre les bêtes arrivées à la finition, c'est-à-dire les trois derniers mois avant l'abattage, où elles reçoivent une alimentation plus riche en protéines végétales. Le fermier puise une poignée de tourteaux dans la mangeoire:

- *Du Haeck 16, spécial pour le label, avec du lin, du soja, des céréales, je ne sais pas tout ce qu'il y a dedans, c'est Promag qui vérifie; et puis du foin de chez nous à volonté. On n'a jamais eu de cultures, on a toujours été des éleveurs, pas des engraisseurs. C'était ainsi dans la région. On vendait les bêtes maigres aux engraisseurs flamands, à l'automne. Le prix du maigre a baissé, on*

s'est mis à engraisser et quand le label est arrivé, on a tout de suite adhéré, on était déjà aux normes. Mais on vend encore une partie du maigre.

Pour l'instant, le gras offre à nos yeux des castars en pur muscle, taillés dans la masse, sans un gramme de graisse. Contradiction comique entre le mot et la réalité.

- *Ceux-là seront bons le mois prochain*, dit M. Georges.

Les condamnés mâchent avec une application nonchalante, lâchent de gros soupirs, changent de position lentement et paresseusement, encombrés de leur propre gabarit, et nous reluquent d'un oeil flegmatique. À se demander pourquoi j'ai peur des taureaux.

Nous ressortons. À perte de vue contre le ciel bleu, la surface des prés enneigés étincelle; les traits noirs des clôtures s'y détachent comme dessinés à l'encre. Quelle mer d'herbe dort là-dessous... Mais les taurillons n'y goûteront plus.

- *Et si on les finissait à l'herbe ?* dis-je.
- *Ça donnerait du bison et vous n'aimeriez pas.*

Discussion d'une heure sur les exigences, futiles ou justifiées, des consommateurs, sur les progrès possibles et impossibles. On se quitte bons amis: *«Revenez en été !».*

Condroz, 24 mars

Quatre reportages plus tard, respectivement chez un militant syndical dans une ferme-château, un ancien ouvrier dans une mini-exploitation vétuste, un sociologue agronome dans une ferme moderne et un marchand de bestiaux-éleveur-engraisseur partisan de l'homéopathie, nous débarquons du bus en pleine campagne condruzienne. La terre reverdit, entre éclaircies et averses, mais les arbres restent nus. Nous vasouillons dix minutes avec le plan avant de repérer l'objectif: une splendide bâtisse en "u", flanquée d'une tour carrée. C'est vraiment là ?! Le rouge des portes et

des châssis tranche fièrement sur le gris des pierres de taille, les fenêtres rectangulaires répondent au cintrage des entrées de grange et d'étable (photo 14). Belle, ancienne, imposante demeure; nous nous figeons devant l'immense cour où un chien gros comme un cheval nous défie.

Nous sommes attendus, heureusement; le chien retourne à sa niche et diminue de moitié, le fermière avenante nous offre un café dans la pièce de séjour et commence la description de l'exploitation: 50 hectares de prairies, 40 hectares de cultures, 30 vaches laitières, 150 bêtes à viande. Le fils a repris la moitié de la ferme, après des études d'agronome et d'ingénieur industriel; il est en plein investissement pour mécaniser. «*Je m'occupe des veaux, mon mari des bêtes, notre fils de la traite et des cultures*.» La fermière s'est aussi investie dans le syndicalisme rural féminin et s'exprime avec aisance.

Entre un collégien blond à lunettes, l'air réservé. En fait, il a 29 ans et beaucoup de détermination.

La traditionnelle visite commence par les veaux, installés dans les anciennes étables aux portes si bien cintrées.

- *Ils sont nourris au seau, avec du lait en poudre. Nous vendons le lait de nos laitières à Nestlé. Je commence le premier vêlage assez tôt; comme le jeune ne tête pas, la mère peut plus vite redevenir pleine; l'intervalle entre les vêlages est la clé de la rentabilité dans le Blanc Bleu.*

Eh! Qu'est-ce que c'est que ça ? Un veau m'a attrapé un doigt et le suce avidement; ma réaction effarouche le nostalgique de maman, il pique un galop qui se communique aux autres. Bousculade générale. On rit.

- *Vous pourrez bientôt faire les fous dans l'herbe*, je leur dis.
- *Non, dit le collégien, pas les mâles. Ils sont trop bagarreurs, il faut les garder à l'intérieur.*
- *Toute leur vie ?*
- *Ben, 17 mois, quoi.*

Les taurillons à l'engrais sont répartis entre plusieurs

étables, anciennes et modernes, que nous parcourons.
- *Vous au moins*, dis-je, *avec toutes vos cultures, vous pouvez leur donner autre chose que du foin.*

Encore tout faux, ma vieille: les céréales produites ici sont vendues à un fabricant d'aliments qui fournit en retour les aliments d'engraissement.
- *Les labels n'ont rien inventé dans leur cahier des charges*, affirme le collégien; *il n'y a pas 36 manières de faire de la bonne viande. Il faut bien pailler, bien nourrir.*

Notre hôte s'anime lorsque nous atteignons le clou de la visite, les trois taureaux reproducteurs, dont un est une "bête de concours".
- *Je le garde en box, de peur qu'il se casse une patte en prairie.*

Le colosse de concours cache ses os de verre sous une cuirasse de muscles sidérante. Sidérants aussi, pour les profanes comme nous, ses attributs interminables, d'un rose artificiel. Une bête assez hideuse, à mon avis.

Plus tard, à nouveau réunis autour de la table accueillante, en présence du père cette fois, on parlera bio; les fermiers se demandent s'il y a réellement une différence de qualité entre le bio et le label fermier, si le bio à grande échelle est fiable. *«Croyez-vous vraiment qu'une carotte qui a reçu des pesticides est dangereuse ?»* demande le collégien, sincère et incrédule.

(Tiens, au fait, c'est quand même bizarre, on n'a toujours pas vu de boeuf.)

Hainaut, 15 avril

Aujourd'hui, nous enquêtons par téléphone.

- *Je finis 40 taureaux sous label par mois*, répond la fermière.

Me voilà en panne. Déjà que j'ai eu le réflexe "macho" de m'étonner que le Monsieur Lecoeur renseigné dans la liste des producteurs soit en réalité une Madame Lecoeur, qui dirige son exploitation comme une grande... 40 par mois, je suis nulle en calcul, mais ça doit faire un fameux paquet par an.

- *Rien que des mâles*, précise-t-elle, *histoire de meubler le trou.*
- *Ah? Et qu'est-ce que vous faites des femelles ?*
- *Je n'ai pas de femelles.*

Elle a une voix nette, plaisante, où pointe l'amusement. Je perds les pédales, à deux doigts d'imaginer un système D pour choisir le sexe des veaux. Je me rattrape in extremis et lance:

- *Vous n'avez pas de veaux, alors ?*
- *Tout juste*, dit la voix. (Mais c'est bien sûr, une engraisseuse!) *J'achète les maigres entre 300 et 500 kg, je les garde 210 jours maximum, jusque vers 680 kg.*
- *Ils passent en prairie ?*
- *Je n'ai pas de prés.*
- *Vous achetez les aliments ou vous nourrissez avec vos cultures ?* dis-je, sûre de marquer un point.
- *Je n'ai pas de cultures.*

Pas de veaux, pas de prés, pas de cultures. Je suis tombée en plein sur l'usine à viande, dirigée par la Madame Thatcher du coin. Je passe à l'attaque:

- *Quels sont les principaux problèmes de santé ?*
- *Très peu. Je ne vaccine pour rien. Les loges restent ouvertes sur un côté, hiver comme été, c'est bon pour la forme. Quand une bête tousse, je la frictionne au Vix et je lui donne de l'aspirine. Si elles ont des puces ou des poux, je les enduis de Dettol.*

Est-ce qu'elle se fiche de moi ? Si au moins je pouvais voir sa tête.

- *Et la rentabilité ?* dis-je, fielleusement.
- *Insuffisante, mais je ne peux pas me passer des bêtes. Si je plaçais*

l'argent, ça me rapporterait plus. Seulement, depuis que j'ai dix-huit ans, chaque matin je me lève, je bois le café et je sors voir les bêtes. Je dis toujours que le bétail, c'est comme une tirelire: quand on s'en occupe, on économise sur tout le reste qu'on n'a pas le temps de faire, les vacances, les loisirs... Vous voyez ?

Pas vraiment; au revoir et merci. Encore un exemple inclassable, nom d'une étiquette !

Zut! Avec tout ça, j'ai oublié de lui parler du boeuf.

En Wallonie, de mai à juin

À la ferme biologique, il y a les vaches sans césarienne, les veaux au lait maternel, les femelles et les mâles au pré, l'homéopathie à l'honneur et 90% des produits chimiques à l'index. Il y a aussi la productivité plus basse, les prix plus élevés et parfois de la viande coriace.

Des robes rousses, crème ou auburn, race limousine, blonde d'Aquitaine ou Salers, plus rustiques que le Blanc Bleu culard. Nous avons même rencontré des Blanc Bleu mixtes, sorties non du musée bovin, mais d'un patient travail de reconstruction génétique.

Mais surtout, en cherchant bien et en guettant l'occasion pendant des mois, voire des années, il y a... du BOEUF. «*On a fait deux boeufs qu'on tuera entre 26 et 30 mois, qui auront pâturé deux ans. C'est le sommet pour le goût: le boeuf gras*», triomphe le fermier.

En conclusion, à propos de la recette pour produire du bon boeuf: il n'y a quasi plus de boeuf et il y a autant de recettes que de fermiers.

UNE VIE PAS COMME LES AUTRES

LES horaires de travail sont anormalement lourds. Sur 33 fermiers interrogés, 2 travaillent 8h. par jour; 20 travaillent 11 à 12h par jour; 7 travaillent 14h et 4, 16h et plus. Dimanche et fériés n'existent pas. Sur 38 fermiers, 27 ne prennent jamais de vacances, 5 en prennent normalement, 6 prennent deux à quatre jours par an. La formule consacrée est: «*Je suis en vacances toute l'année !*», ou «*Ça ne me manque pas*». Quelques épouses ne partagent pas cet avis.

Malgré ces horaires chargés, nous avons été bien accueillis partout. L'enquête exigeait pourtant de deux à trois heures sur place, de vingt à cinquante minutes par téléphone. Nous n'avons essuyé que deux refus et une dérobade, sur 39 prises de contact - fameuse différence avec un certain milieu très fermé... vous ne devinerez jamais lequel !

Les exploitations visitées sont des exploitations familiales, de 50 à 100 hectares et de 20 à 50 bêtes "labellisées" en moyenne, tenues par le fermier et souvent son épouse; la famille (enfants, frères, parents) est de temps à autre associée, ou donne un coup de main. Sinon, des aides ponctuelles sont nécessaires pour les travaux saisonniers. Le recours au personnel du service de remplacement est très rare; on le juge trop cher et on répugne à confier la surveillance des bêtes à un extérieur.

Deux fermiers (un sous label fermier et un bio) emploient du personnel salarié; ce sont deux entreprises nettement plus développées que les autres.

La mécanisation du travail est fort variable. Le paillage et le nettoyage à la brouette de la porcherie est le principal

exemple de travail manuel lourd et contraignant que nous avons constaté. Selon une étude (très schématique, à notre avis), un seul homme suffit pour s'occuper de 3.840 porcs dans une entreprise entièrement mécanisée, ce qui représente ¼ d'heure par animal; lorsque l'éleveur met de la paille et nourrit manuellement, il en a pour plus d'une heure par animal[3]. Le nombre de bêtes, la disposition des étables, l'existence de cultures, les possibilités financières, influencent dans chaque cas l'état de la mécanisation. Certains utilisent les services d'entreprises spécialisées pour la moisson, la récolte des betteraves et du maïs. Le paillage mécanique des étables par soufflerie, et l'alimentation automatique, allègent les soins au bétail, mais selon certains, nuisent à la bonne surveillance des animaux, que l'on ne côtoie plus suffisamment. 7 agriculteurs sur 33 ont le matériel en commun dans le cadre d'une CUMA (coopérative d'utilisation de matériel agricole).

La question des revenus est évidemment délicate à discuter, surtout lors d'une première rencontre.

L'endettement touche 14 agriculteurs sur 20; il exerce une pression psychologique assez pénible; pour les autres, il est soit inexistant, soit derrière eux, soit faible.

Quelques agriculteurs estiment encore bien gagner leur vie; la majorité juge ses revenus décents ou moyens, même si plusieurs envisagent d'arrêter l'engraissement, suite à la baisse des prix continue, et quelques petits fermiers comptent sur les rentrées stables de leur épouse, employée à l'extérieur. L'avenir inquiète, à cause de l'instabilité des prix.

L'affaire de la dioxine a éclaté après nos visites, nous ne pouvons évoquer ses répercussions sur les producteurs sous label.

Travailler beaucoup d'heures, dépenser très peu pour les loisirs et la nourriture, la vie des agriculteurs se situe en marge du mode de vie actuel. Selon la boutade de l'un d'eux:

«Nous sommes bons à mettre dans des réserves naturelles !».

Dans l'ensemble, la condition des agriculteurs est dure; néanmoins, beaucoup aiment leur métier et ne regrettent pas les vacances; le progrès serait alors de travailler moins et d'utiliser le temps gagné pour améliorer la vie quotidienne et la qualité du travail, ainsi que la coopération avec les autres fermiers.

«Après les études, j'ai travaillé à la ferme et je ne le regrette pas, à cause de la liberté, la variété, l'air, la nature – mais pas de dimanche ! Nous ne sommes pas stressés, si nous avons de la visite, nous avons le temps de parler. Comme vous voyez !».

«Si nous comptons nos heures de travail, nous sommes tous en faillite. Parfois, je suis réveillé cinq à six nuits d'affilée quand une vache va vêler. Nous ne saurions expliquer à personne ce qui se passe dans une ferme. J'ai deux filles: j'ai refusé qu'elles ramènent un fermier pour mari. Se priver de tout pour la pension qu'on nous donnera, eh bien, merci. Nous n'avons jamais de vacances; ma femme est un peu tentée, mais je ne veux pas demander un prêt à la banque pour pouvoir partir. Papa était fermier, il m'avait déconseillé de le devenir; pourtant à l'époque, c'était une autre vie, moins dure. Mais j'ai l'amour du métier.»

Sur 31 interrogés, 6 ont repris la ferme contre le souhait des parents et 11 ont d'abord exercé un autre métier (souvent celui d'employé) pendant plusieurs années, avant de revenir à la terre, la bien-aimée.

. *«Je ne proviens pas d'une famille de fermier, mais depuis tout jeune, j'aimais aller à la ferme de mon oncle. J'ai travaillé en usine comme mécanicien pendant dix ans, c'était le supplice, je regardais dix fois par la fenêtre comment il faisait dehors; puis mon rêve s'est réalisé, nous avons pu reprendre la ferme des parents de ma femme.»*

Label fermier

«Je veux devenir fermier !» (Père et fils à Harsin)

L'entrée au label fermier a souvent des motivations simplement financières (prix plus élevé, écoulement meilleur) ou pratiques (demande du marchand qui achète régulièrement les bêtes). Pour beaucoup, le travail sous label fermier n'implique pas de grands changements dans les méthodes d'engraissement, qui en étaient fort proches. Le label est alors une façon de valoriser la qualité jusque là non reconnue officiellement. Pour d'autres, la motivation est plus profonde:

«*J'ai choisi le label par principe, parce que je ne voudrais pas faire manger aux autres ce que je ne mange pas moi-même.*»

«*Le label est au même prix que le conventionnel, mais je fais encore du label, car je veux prouver que je suis capable de fournir quelque chose de sain. C'est un plaisir pour moi.*»

Les motivations peuvent évoluer:
«*Je suis né ici, je me suis marié vers 20 ans, j'ai quatre enfants de 17 à 10 ans. J'ai fait des études d'agriculture, j'ai travaillé dans un bureau puis nous avons repris la ferme. Par défi.*

C'est terrible, au démarrage. Il faut penser à tout, ne pas se tromper, car les bêtes n'admettent ni erreur, ni négligence. En revanche, c'est très formateur, les bêtes vous rendent bien votre peine. Nous avons d'abord été locataires, puis mon père s'est porté garant pour le crédit lors du rachat. Oui, le crédit pèse ! Nous ne travaillions que pour cela, au début.

Mes motivations ? Eh bien, pour commencer, gagner ma croûte et celle des gosses; puis, on apprend, on rembourse et on peut faire ce qu'on aime. J'avais un poulailler industriel, je me suis intéressé au label parce que le consommateur est attiré par un poulet plus sain, je voulais être un pionnier là-dedans. Je n'aime pas participer à l'écroulement de la planète, ni être prisonnier des systèmes imposés par la CEE.

J'ai beaucoup lu sur l'agriculture biologique; je suis en reconversion pour les cultures, je n'ai pas encore rencontré de problèmes. Ensuite, quand je produirai mes céréales biologiques, je voudrais passer au poulet bio.»

Le bio

Le passage à l'agriculture biologique implique en général, à l'encontre du travail sous label fermier, un bouleversement dans le métier, une recherche inlassable; il faut expérimenter, lire, s'informer auprès d'autres producteurs ou experts dans le pays ou à l'étranger. La démarche englobe une réflexion sur la société et le Tiers Monde. L'esprit critique et inventif, la capacité de sortir des sentiers battus est nécessaire. Nous avons rencontré des personnalités originales. La plupart des fermiers bio ont leurs racines dans le milieu agricole (parents ou grands-

parents), ce ne sont pas des citadins convertis à une quelconque religion bio; plusieurs ont d'ailleurs pratiqué l'agriculture conventionnelle avec ses nuisances avant de changer d'orientation.

«J'ai étudié trois ans l'agriculture à Ouffet. Mes parents voulaient que je fasse n'importe quoi, sauf agriculteur. On était six enfants (ma femme est orpheline). Nous avons dû commencer avec moins que rien, nous avons dû tout racheter. Au départ, j'ai voulu faire autrement que mon père, mettre des produits, etc. La flore des prairies disparaissait (autre part, c'était encore pire), les vaches n'avaient plus de goût à brouter, plus d'immunité, il fallait des vaccins pour toutes sortes de maladies (mammites…), et deux, trois ans après, j'ai changé mon fusil d'épaule.

La formation bio a été acquise en allant à gauche et à droite, les principes viennent surtout de l'étranger, de la France. Il y a vingt ans, les bios qui n'avaient pas de vocation agricole disparaissaient, parce qu'à l'époque, il n'y avait ni marché, ni primes, ni encadrement. On m'a traité de fou, dans le coin, mais à présent, il y a un fermier bio dans chaque village. Je veux que les prairies bio produisent autant que les autres prairies, il faut que la terre soit bonne pour que les produits soient bons.

Nous discutons en famille, ensemble, du métier et de l'avenir. Nos quatre enfants sont d'accord avec nos choix.»

«Je suis originaire d'une famille de fermiers et, à 14 ans, je voulais devenir agriculteur contre l'avis de mes parents. J'ai pratiqué le bio à l'âge de 19 ans pendant une dizaine d'années dans l'élevage, mais sans le valoriser. Il ne fallait pas beaucoup d'engrais (des algues marines), avec le compostage et les principes de soins de Lemaire-Boucher, je faisais du bio. Je voulais être agriculteur, mais être moins dépendant que les autres. Avec le bio, je n'avais pas de rentrées suffisantes, car le bétail maigre rentrait dans le circuit traditionnel. À Freux, un autre agriculteur (non bio) ne mettait jamais d'autre engrais que le fumier de ferme; il avait beaucoup de bêtes et trop de fumier, c'est pour résoudre cela qu'il en faisait du compost; il m'a influencé.

Quand je me suis marié, j'ai pris une autre voie (vers 1975-80);

tous deux, nous avons estimé que le bio avait tendance à se marginaliser: nous voulions que nos enfants apprécient le métier, soient en phase avec le monde et non marginalisés. En 82, nous avons mis de l'azote, ce qui a annulé l'effet bio, nous avions plus de fourrage et plus de bêtes par hectare, mais aussi plus d'ennuis; il fallait acheter des machines; j'ai pulvérisé les chardons, et j'en ai été malade, je fais des allergies à tous ces produits. Ça fait réfléchir: est-ce que le reste ne cause pas aussi du tort ? Vers 86-88, il y a eu en plus les problèmes avec le bétail croisé. Avec les méthodes intensives, on produit de la masse qui ne vaut pas quatre sous et l'agriculteur n'en profite même pas.

Cependant, je suis content d'avoir une expérience dans les deux sens.

Les primes de 5 ans ont encouragé le bio en aidant à la reconversion.»

LES PRIX À LA CONSOMMATION

Boeuf

	Rosbif	Carbonnades	Haché	Colis de 10 kg
BBF (boeuf fermier) Cora	492	282	-	
Boucherie	580	250 à 320	220 à 250	350
Bio GB	719	375	339	
Delhaize	635	-	285	
Boucherie et détaillant	660 à 780	430 à 450	350 à 395	350 à 450

Poulet

P. villages Cora	239
Boucherie	210 à 299
Bio Boucherie et détaillant	313 à 340

Porc

	Rôti jambon	Côtes	Lard	Colis
Porc fermier Boucherie	250 à 280	248 à 280	150 à 245	200
Bio Delhaize	510	435	-	
GB	435	385	249	
Boucherie et détaillant	390 à 465	370 à 475	320 à 370	300 à 345

(Prix au kilo, relevés en octobre 1999)

Le label plus cher, pourquoi ?

Produire de la viande sous label est plus coûteux. Plusieurs exigences du label amènent à produire moins de bêtes par an que dans une exploitation intensive, pour une même superficie de prés et d'étables et un même temps de travail.

Le nombre d'animaux autorisé par mètre carré, en étable, est nettement moins élevé; le coût de l'hébergement (amortissement des étables et du matériel, chauffage, électricité) est donc plus lourd par animal. Les loges paillées exigent, outre le prix de la paille, plus de travail que les loges bétonnées en caillebotis, où les excréments tombent directement dans la fosse située en dessous. Le temps de croissance est plus long, il faut donc nourrir, soigner, héberger l'animal plus longtemps, pour un même poids à l'abattage. La différence de temps de croissance avec l'intensif est faible pour le boeuf (quelques %), sensible pour le porc (15%), énorme pour le poulet (presque 100%), ce qui explique le grand écart de prix (le poulet label est abattu après 81 jours minimum, l'industriel, après 42 jours). À cela

s'ajoutent les coûts des contrôles (frais administratifs, visites de fermes, analyses d'échantillons) et la tenue des fiches pour les animaux certifiés.

Le bio, encore plus cher, pourquoi ?

L'alimentation des bêtes intervient pour environ 70% dans leur prix de revient; les aliments bio pour les animaux sont beaucoup plus chers que les aliments pour le label fermier. Les fourrages, les céréales et autres végétaux produits de manière biologique exigent plus de travail, pour un rendement moindre. L'échelle réduite du secteur bio induit aussi une partie des coûts supplémentaires.

De nettes différences existent cependant dans les prix pratiqués; le circuit de la viande biologique s'installe à peine en Belgique, sans doute ces disparités vont-elles se réduire.

Formules économiques

La classique différence de prix entre petit commerce et grande surface se retrouve souvent ici. Cora vend le boeuf fermier moins cher que les boucheries; ses promotions sur le poulet fermier baissent les prix (ce n'était pas le cas au moment de notre relevé). Le boeuf bio de GB et surtout celui de Delhaize sont moins chers qu'en boucherie, mais le porc bio de Delhaize est plus cher. Toutefois, Coprobio vend, uniquement sur les marchés, de la viande bio moins chère que dans les grandes surfaces. Il est donc parfois possible de dénicher la petite exception intéressante.

La grande surface obtient de meilleurs prix chez le producteur, parce qu'elle achète en quantité. Comme le secteur viande labellisée ne représente pas grand chose dans son chiffre d'affaires, elle peut se permettre des prix attractifs; selon un agriculteur, une grande surface vendrait à

perte la viande bio, qui lui sert essentiellement d'image de marque.

Mais cette politique de prix bas risque de se retourner à moyen terme contre le consommateur, comme nous le verrons plus loin, et ses possibilités de contrôle de la qualité sont plus limitées que dans le circuit de détail.

Le système des colis paraît avantageux si l'on compare au prix des beaux morceaux; mais le colis comporte aussi des bas morceaux, à vous de calculer le total du contenu pour voir si la ristourne vaut les contraintes du colis. Dans le cas d'achat de carcasse, ou de demi-carcasses, le bénéfice est substantiel, jusqu'à 40% de rabais sur tous les morceaux d'un avant de boeuf et de 30% pour un avant de veau; la carcasse de porc est moins intéressante. L'inconvénient est la nécessité de débourser une grosse somme d'un coup et de consommer toutes les catégories de morceaux. Le rendement de la carcasse (la proportion de beaux morceaux) peut varier assez fort d'une bête à l'autre, comme le goût et la tendreté; si vous avez tiré le bon numéro, tant mieux; sinon, vous en aurez pour quelques mois... Ceci nous amène à l'avantage des achats groupés, où plusieurs familles se partagent la carcasse; quant aux achats au détail effectués en groupe, ils profitent toujours de rabais, environ 10%. Mais l'organisation d'un groupe d'achats ne va pas de soi.

L'achat en ferme n'est pas repris dans le tableau, car les prix sont trop variables. Certaines fermes labellisées possèdent un atelier de découpe et vendent directement aux consommateurs, ce qui supprime l'intermédiaire du marchand de bétail et permet de baisser les prix, mais pas systématiquement. D'autres fermes pratiquent une vente directe qui évite les taxes et rabote les prix. Il s'agit d'abattages occasionnels qui assurent rarement un approvisionnement régulier, imposent souvent la vente par colis et offrent les avantages et les inconvénients du "petit filon".

Recettes de "pauvre"

Un pot-au-feu au boeuf fermier ou une salade liégeoise au lard bio valent mieux qu'un steak aux hormones ou un filet de porc aux antibiotiques. Mais ils sont aussi bons (pour la santé et le palais) qu'un steak ou un filet sous label.

Les recettes économiques vous permettent d'acheter des viandes sous label, plus chères. Les "bouts de côte" (spar ribs, petits os) de porc et de mouton, simplement grillés au four, enchantent tous ceux qui ont des dents. Les innombrables recettes italiennes, où le haché intervient à petite dose, illustrent ce type de cuisine où la viande n'est pas le pilier du repas. Les recettes d'abats, délicieuses, mais particulièrement inquiétantes si on les réalise avec de la viande conventionnelle (les abats concentrent les résidus chimiques) apportent sa revanche au consommateur de label.

Cuisine coûteuse en temps ? Un peu d'organisation et d'imagination pallient cet inconvénient. En cocotte à pression, le bouilli de boeuf est prêt en trois quarts d'heure. Aujourd'hui, vous le mangez tel quel avec les légumes du pot; demain, vous le découpez en fines tranches que vous panez; le reste part en haché dans des boulettes ou en salade de viande-maison (vinaigrette ou mayonnaise, oignons, cornichons, fines herbes, succès garanti !). Préparer pour plusieurs jours les plats mijotés, qui sont encore plus savoureux réchauffés, surgeler l'excédent et ensuite, tout est prêt; en moyenne journalière, vous n'y aurez pas consacré plus de temps que pour le repas classique du "beau morceau" cuit à la poêle. Interrogez votre grand-mère (sauf si c'est la comtesse de X, ou son ancienne cuisinière), un souffle nouveau ranimera votre inspiration de cordon bleu.

Fiche de renseignements à placer aux étalages de Blanc Bleu fermier.

VIANDE BOVINE

BLANC BLEU FERMIER

Label de qualité

Fiche d 'élevage n°:..... Sexe: ☐ M ☐ F

Abattu à l 'âge de ..... mois .....

Le ..... / ..... / ..... à .....

Livré à la boucherie .....

Le ..... / ..... / ..... à .....

Dénomination du morceau .....

Engraisseur : .....

Sélectionnée par: Contrôlée et certifiée par:

Promag

LA DISTRIBUTION

Les bouchers

Vendre du bio ou du label fermier est un choix important pour les petits bouchers, parce qu'ils doivent vendre *exclusivement* cette viande et ne peuvent pas offrir en plus une viande courante; cette mesure vise évidemment à éviter les "mélanges" inopportuns. Pour les grandes surfaces, un accommodement a été trouvé, à savoir que les deux circuits doivent être bien séparés.

Label fermier: chaque boucher a sa spécialité. Deux des bouchers que nous avons interrogés ne prennent que des génisses de 3-4 ans; la clientèle est assez fidèle, stable. Nous avons eu l'occasion de goûter les charcuteries que ces bouchers préparaient eux-mêmes, cela vaut généralement le détour, mais, *attention, elles ne sont pas sous label, seule la viande fraîche est contrôlée, pas les hachés, ni les transformations !*

Ces bouchers vendent une partie de leur viande sous vide. Un boucher nous a expliqué: «*Je n'attendris pas la viande. J'explique pourquoi ma viande s'oxyde et pourquoi j'utilise les emballages sous vide. Je préfère une viande un peu noirâtre en surface, c'est bon signe, elle contient plus de sucre. J'ai une clientèle de vieux clients, il leur faut du bon sans tricherie.*».

Jusqu'à la crise de la dioxine, la tendance de la clientèle était à la baisse, en ce qui concernait le boeuf (voir p. 20), contrairement à ce qui se passait dans les sociétés plus importantes comme Cora, Coprosain. Est-ce dû aux prix plus élevés dans les petites boucheries, à la présentation parfois défectueuse en vitrine, au manque de formation ou de motivation des vendeurs ? À la préférence pour les magasins qui présentent plusieurs articles ? La publicité du label fermier lui-même laisse beaucoup à désirer, alors que la propagande

pour le boeuf ordinaire, soi-disant "redevenu propre", bat son plein.

Le consommateur doit, de son côté, faire un effort pour comprendre qu'une viande non traitée s'oxyde, change de couleur, sans que le goût et la qualité en soient affectés. Un boucher s'est plaint que son boudin noir, sans conservant, «*les gens n'en veulent pas*». Il est pourtant excellent au goût, nous en achetons chaque fois que nous passons dans la région !

Le scandale de la dioxine lèvera peut-être la difficulté, à l'image de ce qui s'est passé pour le porc fermier. En septembre 98, l'enquête de Test-Achats sur les résidus chimiques dans la viande de porc attirait l'attention sur les bons scores du porc fermier, ce qui déclencha une hausse des ventes ininterrompue.

Bio: le contrôle s'exerce sur toute la chaîne jusqu'aux charcuteries. La qualité nous a paru fort bonne. Là aussi, il faut donner des explications sur la couleur de la viande, les morceaux sous vide, le prix, etc.

La Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers & Traiteurs de Belgique

La Fédération des Bouchers et la grande majorité des bouchers sont opposés aux labels comme au bio. Ils ont ainsi laissé le champ libre aux grandes surfaces qui, selon divers avis, sauvent la mise pour les labels fermiers (pour le bio, il faudrait nuancer).

Dans "La Boucherie belge" du 25 juillet 1999, le président national des bouchers, M. Walravens, a confirmé cette orientation. Son souhait est que la viande courante ait une "salubrité absolue" et que le label ne soit alors qu'un "plus": viande avec meilleur goût, etc. C'est un voeu pieux, facile à formuler et... complètement utopique dans notre société. En attendant, les bouchers vendent de la mauvaise qualité, pendant que leur Fédération se contente de motions et

revendications sans portée. En attendant, c'est le boycottage des labels et du bio qui pourraient, si leur succès se développait, menacer quelques pratiques industrielles plus que douteuses.

M. Walravens s'en prend aussi aux filières créées pour les labels en estimant que leurs procédures sont "bureaucratiques" et qu'elles n'offrent qu'une "garantie de façade"; c'est parfois vrai, bien sûr, mais souvent faux.

Plusieurs fermiers nous ont raconté leurs mésaventures avec des bouchers. Un tel a préféré brader la qualité pour vendre moins cher, un autre a refusé une belle viande de veau qui n'était pas assez blanche, etc. Dans une filière du label fermier, sur 14 bouchers au départ, un seul continue à demander du label. «*Les bouchers qui ont arrêté ne vendent pas moins. Ils n'ont rien dit, ils ont enlevé les papiers et c'est passé ainsi, sans réaction. Les gens voient bien que la viande est toujours pareille, c'est ce qui compte, et ils connaissent leur boucher, ils ont confiance*», constate le chevilleur. Mais comment le boucher ou le consommateur peuvent-ils être assurés que la qualité est toujours pareille ? L'ajout d'antibiotiques nutritionnels, par exemple, n'est pas décelable à l'oeil nu ni au goût ! Ailleurs, «*des bouchers ont quitté la filière parce qu'ils n'avaient pas un chiffre d'affaires suffisant; un gros boucher a quitté, parce que la filière ne pouvait l'approvisionner comme il voulait*».

On ne peut qu'apprécier d'autant mieux les bouchers qui ont pris le risque d'entrer dans le circuit de la viande de qualité, qui ont choisi la "marginalité" pour ne plus devoir nuire (le mot est-il trop fort ?) à leur clientèle. Le service de vendre au détail une viande saine devrait être le "privilège" de petits artisans bouchers, le résultat d'un combat unissant tous les acteurs soucieux de la qualité tout au long de la chaîne. Pour le moment, ce sont les grandes surfaces qui ont saisi la balle au bond, mais si elles parviennent à vendre moins cher même les viandes bio et sous label fermier, elles ont leurs

limites.

Les grandes surfaces

Cora vend le boeuf et le poulet du label fermier. Il a été la première grande surface à proposer de la viande sous label, dès le début. Il a choisi d'être contrôlé par Promag, parce que cet organisme lui imposait plus de conditions et lui semblait plus strict. Le nom du producteur est affiché à l'étalage (pas sur la barquette); il s'agit d'un nombre restreint de producteurs. Nous en avons interrogé trois, qui nous ont paru plutôt fiables.

Nous avons été cordialement reçus par le gérant de la boucherie de Cora-Rocourt; les carcasses de bêtes sous label sont amenées à Rocourt dans le même atelier que les carcasses traditionnelles, mais stockées dans des frigos spécifiques et découpées à jours fixes, annoncés à l'avance à Promag. Le rayon viande sous label a fonctionné "à la découpe" jusque 99, où il s'est mué en libre service de préemballés, à la satisfaction des clients.

G.B. vend la viande bio "Vert buisson" (boeuf et porc) qui provient de la plus importante exploitation bio de Wallonie, mais le nom du producteur n'est pas renseigné. Elle est découpée et conditionnée dans un atelier de découpe extérieur, qui travaille certains jours en exclusivité pour le producteur bio. Dans deux sièges de la région bruxelloise, GB fait l'expérience du porc fermier.

Delhaize vend du boeuf bio provenant d'un groupement d'une vingtaine d'agriculteurs du sud du pays, le Groupement de Viande biologique d'Origine belge (GVBOB), qui s'est constitué pour fournir à Delhaize et avec son aide. Le nom du producteur est indiqué sur les barquettes. Les animaux sont abattus à Bastogne, dans un abattoir récent, ultramoderne et

tourné essentiellement vers l'exportation. Quelle sauvegarde pour le petit circuit de bêtes bio au sein de cet immense flux de bêtes conventionnelles ? La découpe est cependant réalisée de manière assez artisanale, au sein de cet abattoir. Malgré deux mois de tractations laborieuses avec le responsable de la qualité chez Delhaize et avec le responsable des achats de viande, nous n'avons pas reçu l'autorisation de visiter cet atelier. La transparence – et la politesse élémentaire – n'étaient pas de mise envers nous.

On trouve également du boeuf bio d'Argentine et de France, du porc bio français ou de provenance inconnue.

Un rôle ambigu et controversé

- *la pression sur les prix,* tactique systématique des grandes surfaces, ne va-t-elle pas à la longue décourager les producteurs, ou les inciter à "produire meilleur marché", en rognant la qualité ? Les managers s'y entendent pour faire jouer la concurrence entre les producteurs et les manipuler. Les grandes surfaces offrent déjà moins que les autres pour la viande sous label fermier et poussent les prix à la baisse.

Nous avons demandé au fermier bio qui fournit GB: «*Une fois que vous aurez développé la production pour satisfaire la demande de GB, que ferez-vous s'il vous laisse tomber, ou s'il exige une baisse de prix ?*» Réponse: «*J'espère qu'il reconnaîtra la valeur du service que j'offre. Sinon, je peux accepter une certaine pression, parce que le développement me permet aussi de réduire mes coûts; au-delà d'une certaine limite, ce sera non, mais je ne sais pas ce que je ferai*».

- *le contrôle:* les grandes surfaces ont déjà obtenu du label fermier la dérogation au principe d'exclusivité imposé aux boucheries (ne vendre que de la viande sous label). La coexistence de deux circuits de viande, traditionnelle et labellisée, offre la tentation de fraudes occasionnelles (s'il n'y a plus de steak label, n'est-il pas aisé de le remplacer par

quelques morceaux de traditionnel ?). En général, le milieu d'affaires qui brasse de grosses sommes et de grandes quantités, dans l'objectif du profit maximum, est enclin à la fraude, d'autant qu'il est bien armé pour la cacher.

Le cas de tentative de fraude en viande bio, à l'abattoir fournissant Delhaize, confirme ces craintes. Dès le départ, Delhaize a fait pression sur les prix pour obtenir des carcasses viandeuses et maigres («*Ils veulent du culard qui soit bio – une aberration !*», traduisait un fermier du groupement. «*Ils n'ont pas l'habitude que les producteurs leur disent non, mais nous ne céderons pas*»).

En mai 99, l'approvisionnement a connu un trou, les bêtes bonnes à tuer manquaient; le groupement en avait averti Delhaize. Pendant cet arrêt de fourniture, le groupement a opéré une enquête à l'abattoir et déclare avoir découvert qu'une quinzaine de bêtes sans certification bio auraient été abattues sous le couvert de GVBOB. Pavé dans la mare ! Delhaize a voulu que l'affaire soit réglée sans être lui-même impliqué. La discrétion a été de rigueur. «*Je sais bien que le scandale risque de se retourner contre nous, les producteurs, qui n'avons commis aucune faute; mais faut-il se taire et perdre son âme ?*», explique l'empêcheur de tricher en rond. Selon Ecocert, il s'agirait d'une seule bête provenant d'une ferme disposant du label bio pour les cultures et pas pour la viande.

Delhaize affirme ne pas avoir distribué les bêtes non bio (la bête ?); pour sa part, Ecocert confirme avoir tout bloqué. Une enquête a pris plusieurs mois pour aboutir à des sanctions. Comme ni les détails ni les noms n'ont été donnés, le groupement a protesté en cessant les fournitures à Delhaize pendant quelque temps; finalement, un accord est intervenu, au terme duquel le groupement a le droit d'exercer son propre contrôle à l'abattoir, tandis que Delhaize est libéré de son contrat d'exclusivité avec le groupement. Du boeuf bio de France se trouve depuis lors en rayon à côté du boeuf du GVOB. Bien des illusions sont tombées chez les fermiers.

Cette pénible histoire nous inspire quelques réflexions: c'est Ecocert qui aurait dû détecter la tricherie et non pas les agriculteurs. Ecocert argumente qu'il n'a pas la possibilité d'être présent pour chaque abattage et que l'examen périodique des documents aurait permis de découvrir l'affaire plus tard, après coup. Il faudrait cependant tirer des leçons de cette tentative de fraude.

Pourquoi ne pas publier dans la presse des consommateurs bios les noms des contrevenants ou du moins les faits et les sanctions ? Ce serait une pression morale (et financière) importante pour les producteurs et une preuve de transparence pour les consommateurs.

- *la manipulation du consommateur* est fréquente.

Exemple: le soi-disant boeuf "Bio" de G.B, qui dut supprimer cette appellation usurpée; le refus de Delhaize de laisser visiter l'atelier de découpe de la viande bio; la gamme invraisemblable de poulets, mêlant les certifications sérieuses et les appellations les plus fantaisistes, le tout présenté dans les publicités comme si la qualité sanitaire était équivalente "Choisissez votre poulet en fonction de la préparation. Pour la cuisson au four ou en croûte de sel, prenez un poulet fermier au goût prononcé. Pour une préparation 'méditerranéenne' (à la basquaise, par exemple), un poulet de milieu de gamme est suffisant [...]. Par contre, pour un poulet pané, un beignet de poulet ou un potage, un 'ordinaire' fera parfaitement l'affaire". Ce morceau d'anthologie est extrait de la publicité Delhaize du 18 mars 99, présentant huit sortes de poulet ! Dans le genre, mais ce n'est pas notre propos ici, la publicité GB du 24 mars 99 pour ses onze sortes d'oeufs n'est pas mal non plus.

- *le contact* avec le boucher ne trouve pas un cadre de choix dans la grande surface; les employés de rayon ignorent souvent tout des labels, le gérant n'en sait pas toujours tellement et qui va aller le déranger ? Il est vrai que la clientèle de grande surface est pressée et peu demandeuse d'informations; le passage au libre service chez Cora semble

appuyer cette hypothèse.
- *le respect des règles sanitaires,* selon quelques bouchers qui ont travaillé en grande surface, serait parfois déplorable (matériel crasseux, rafraîchissement des viandes faisandées à l'eau de Javel, usage excessif d'additifs, dépassement des dates de péremption...), mais nous n'avons aucune confirmation personnelle de cet état de choses, qui pourrait exister parfois en boucherie également.
- *l'impulsion donnée aux viandes sous label* est l'argument de choc avancé par les organismes certificateurs. Pour Procervicq, les grandes surfaces ont carrément sauvé le label. D'autres, malgré quelques réticences, comptent sur leur soutien. À noter que la filière PQA (Porc Qualité Ardenne), après des travaux d'approche poussés, a renoncé à fournir GB en porc fermier, pour ne pas faire concurrence aux petits bouchers.

Conclusion

Vous aurez deviné que nous ne comptons pas parmi les adeptes de ce circuit de distribution, sans pour autant avoir d'avis définitif. L'exception de Cora, pour ce que nous avons pu en voir, nous a surpris, surtout vu l'image véhiculée par le magasin (des prix bas, avant tout). Cet exemple plutôt positif montrerait que le mariage label et grande surface est possible, même s'il n'entre pas dans la catégorie des mariages d'amour.

Cependant, dans l'ensemble, nous constatons que toutes les grandes surfaces sont amenées, sous la pression des scandales et dans une certaine confusion, à tenter d'améliorer la viande ordinaire.

La ferme

Boucherie-Charcuterie "Le Panier fermier" à Marloie [fermé, 2011].

Assurez-vous d'abord que la ferme est bien reprise dans la liste des labels fermiers ou bio, sinon il vous faudra mener une enquête de bout en bout...

Certaines fermes sont liées directement à une boucherie, située chez elles ou en dehors, et pratiquent le circuit court, la vente directe au consommateur en éliminant l'intermédiaire du marchand ou du chevilleur. Par exemple, à Marloie, la boucherie "Le Panier fermier" appartient à deux fermes proches, qui produisent sous label le porc et le boeuf. La boucherie Frère, à Beho, vend la production de deux fermes locales. La ferme bio Vanderdonck à Wodecq vend dans son atelier de découpe à la ferme, tous les quinze jours. La Ferme à l'Arbre, à Lantin, accueille chaque jeudi dans sa cour la camionnette-comptoir d'un boucher biologique, qui s'approvisionne en partie chez elle (photo 13).

La vente directe à la ferme sans boucherie (le fermier se

charge lui-même de faire découper sa viande par un boucher) a ses inconvénients: il faut souvent acheter par colis et à date fixée par le fermier, la présentation est plus sommaire et l'approvisionnement connaît des "trous".

La vente à la ferme a son charme, le contact, l'ambiance et à la longue, elle amène le consommateur à (mieux) connaître les conditions d'élevage. Savoir qui produit le contenu de sa casserole et comment, donne un goût particulier au meilleur des plats; savoir qui mange sa vache et comment il l'apprécie, donne un goût tout aussi spécial au labeur du fermier.

Le groupe d'achats

Les achats groupés, principalement de produits bio à la ferme, ont connu un petit succès dans les années 80, lorsque les points de vente en ville étaient rares. Le développement de la distribution bio a entraîné leur quasi disparition.

À Mouscron, le groupe d'achats de Fraternité Ouvrière a une longue et riche expérience derrière lui. Une centaine de familles, principalement de milieu populaire, se sont d'abord organisées pour acheter à prix de gros, vers 1975. Peu à peu, elles ont avancé des critères de qualité: achats en vrac de produits bio non périssables, puis de colis de viande chez un fermier proche, de pain bio fabriqué avec de la farine du coin. Grâce au tremplin du groupe d'achats, un chômeur s'est reconverti dans l'élevage de poulets naturels. Depuis trois ou quatre ans, les achats de viande ont tourné court; le système des colis en rebutait certains, des problèmes de présentation et de rigueur dans les livraisons en rebutaient d'autres et quand le fermier a cessé ses activités, le groupement n'a pas cherché de remplaçant. Il a mis l'accent sur les céréales bio. Le groupe d'achat organise des conférences, des cours de nutrition-cuisine et une école du pain (sans parler des activités collectives en maraîchage biologique, qui rassemblent cinq cents familles !).

À Seraing, l'asbl Vivre..S organise des achats groupés avec une trentaine de familles auprès de la coopérative Coprosain de Ath. Un contrat entre les deux "partenaires" règle les prix et les conditions de transport. L'échange et le débat amical instaurent des rapports différents des rapports purement commerciaux. Les achats ont lieu quatre fois par an, la viande est livrée à Seraing en vrac, découpée et les participants se chargent de peser les commandes individuelles, à tour de rôle.

Le pesage: le groupe d'achats de Seraing en pleine action [Au début, dans une cuisine privée, puis, dans une cuisine de salle de fêtes, 2011].

À Braine-l'Alleud, une dizaine de familles achète tous les quinze jours chez un fermier bio, à cinquante kilomètre de là. Le trajet est assuré à tour de rôle.

Dans la région bruxelloise, un cercle d'une centaine de familles gère collectivement une ferme, un potager et un verger biologiques; du personnel salarié et un ingénieur agronome font tourner l'entreprise. On ne peut en savoir plus, le groupe ne souhaite pas s'ouvrir.

Les prix dans un groupe d'achats sont intéressants, sans que chacun doive acheter de grosses quantités ou des colis; la corvée transport, surtout si le fournisseur est éloigné, s'allège. Une expérience plus ou moins ratée, un produit qui ne répond pas aux attentes, ce n'est pas grave, les dommages se répartissent sur le groupe ou sont épongés par la caisse; il sera aussi plus aisé de discuter le problème avec le fournisseur et de trouver remède que si l'on était un client isolé. Des produits ou des fonctionnements "sur mesure" peuvent être mis au point, lorsque la "mesure" a les dimensions d'un groupe. Enfin, le groupe stimule et facilite l'information et le contrôle sur les produits. Il comporte souvent dans ses rangs l'esprit curieux ou le saint Thomas qui oblige à pousser les investigations; le groupe d'achats n'exclut pas la routine, mais il est notoirement plus difficile de s'endormir à plusieurs que tout seul. Bref, encouragé ou harcelé par le collectif, lorsque vous abordez une exploitation, un magasin ou un organisme au nom d'un groupement d'achats, vous y allez franchement pour poser les questions, même embarrassantes.

Et puis, il y a les amitiés, le plaisir d'être ensemble autour d'un des besoins les plus élémentaires et les plus chargés de sens: la boustifaille.

L'achat groupé demande de l'organisation, quelques bénévoles suffisamment soutenus, de la souplesse, de l'entraide. On comprend pourquoi il y en a si peu. Ceux qui se maintiennent ont une motivation qui dépasse l'approvisionnement: réseau d'entraide, information et recherche, environnement...

LES ORGANISMES DE CONTRÔLE

LA viande est contrôlée par divers services d'Inspection du Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture , ainsi que du Ministère de la Santé. La dispersion des services complique la tâche: un service unique fédéral sera mis sur pied prochainement; mais l'insuffisance notoire des contrôles officiels se maintiendra à cause du nombre restreint d'inspecteurs et de la législation laxiste (voir, par exemple, la question des hormones, de la farine de viande ou de la dioxine).

Dans "la Boucherie belge" du 2 mai 1999, on lit que, selon deux représentants de la Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers & Traiteurs, "la fraude dans le secteur de la viande a pris diverses formes: fraude à l'étiquetage; fraude à l'importation et à l'exportation; fraude à la restitution; fraude fiscale; fraude sociale; abattages clandestins; etc." Cette liste est loin d'être exhaustive, puisqu'elle ne comprend pas l'élevage et l'engraissement.

On sait que la bande appelée "mafia des hormones" est toujours en activité et agit même dans d'autres domaines (exportation de bêtes interdites). Le trafic des bêtes avec fausses identifications est toujours une réalité. Le terme "mafia de la viande", qui vise quelques grosses entreprises faisant la loi dans le secteur, reste d'actualité, il suffit de constater les pressions diverses que subissent encore les agriculteurs.

Le journal "Le Soir" du 21 septembre 1999 a révélé le contenu d'un audit sur les services d'inspection. Les conclusions sont sévères: "pas de responsabilité pour l'intégralité de la chaîne alimentaire". Les critiques défilent et n'épargnent personne: aucun programme de contrôle des vétérinaires d'exploitation, amendes inefficaces, peu de relais

de la Justice, processus de production non certifié, pas de garantie de l'IEV (Institut d'Expertise vétérinaire) pour un contrôle professionnel et objectif. Et ainsi de suite.

Les labels fermiers et le bio sont contrôlés *en plus* par des organismes de contrôle accrédités. Ces organismes sont habilités à décerner des "certificats de conformité"; cela signifie que la viande a bien été produite en respectant les cahiers des charges. Pour cette raison, ces organismes sont appelés "organismes certificateurs".

Pour les labels fermiers, Promag et Procerviq sont accrédités; pour le bio, Ecocert Belgium et Blik. Comme le Blik opère essentiellement en région flamande et qu'il est fort proche d'Ecocert, nous n'avons pas poussé l'enquête jusque là.

Ils contrôlent aussi bien la présence d'hormones ou de farines de viande – chapeautant ainsi le contrôle obligatoire mais déficient, prévu pour toutes les viandes – que les aspects spécifiques des cahiers des charges (antibiotiques nutritionnels, aliments autorisés, espace pour les bêtes...).

Promag (Association wallonne pour la promotion de la production agricole)

L'association a été créée en 1979 et a joué un rôle déterminant dans la mise au point des cahiers des charges des labels fermiers. Elle a été à l'origine des premiers cahiers des charges (alors sous régime privé, c'est-à-dire non officiel) pour la viande bovine, la viande porcine et les poulets de chair. Elle a commencé la certification en 1988 (1990 pour la viande porcine). Ses cahiers des charges ont été presque repris tels quels par les labels fermiers.

Les objectifs de Promag dépassent le simple contrôle. Citons deux responsables: «*Pour le moment, nous contrôlons peu de grosses exploitations, c'est notre politique; nous sommes ouverts à tout le monde, y compris les petits fermiers, mais cela entraîne plus de charges. Par exemple, pour chaque bête abattue, nous allons contrôler à l'abattoir.*» Le responsable souligne le rôle d'encadrement vis-à-vis des producteurs et poursuit: «*Il faut expliquer que les cahiers des charges comportent certains critères qui sont importants, mais qui ne se traduisent pas nécessairement dans le produit: production familiale, utilisation des outils locaux, des matières premières locales, confort et respect de l'animal, etc.*»

Promag encourage la formation de filières comprenant des agriculteurs, marchands et chevilleurs et ne traite qu'avec elles: «*Il y a malgré tout, grâce en partie à Promag, un mouvement en marche dans le monde agricole; celui-ci est aussi poussé par la nécessité économique; dans dix ans, on trouvera plus de groupements, à moins que les agriculteurs n'aient disparu; le regroupement est le seul moyen de conserver les petites entreprises*».

La conception qu'a Promag des labels et de l'agriculture se reflète dans la manière de contrôler: «*Tous les contrôles*

réalisés (de visu, prélèvements, visites, observations) contribuent à maintenir une crédibilité au produit final». «Un contrôle sur toute la filière et sur l'abattage permet mieux de garantir et d'estimer la qualité de la carcasse que si l'on se base uniquement sur des analyses.» «L'analyse n'est donc qu'une des façons de contrôler. Par exemple, un éleveur avait des carcasses bien conformées (trop musclées) et les analyses ne détectaient rien. Dès que nous avons voulu peser les vaches pour voir si elles n'avaient pas grossi trop vite avec des produits interdits, il les a toutes retirées du label.»

Mais Promag compte également sur la conscience des personnes engagées dans les labels, sur leur sens de responsabilité..

Sans entrer dans les détails, on peut révéler que la rigueur de Promag lui joue parfois de mauvais tours; ainsi, parce qu'il n'avait pas toutes les garanties souhaitées, il a refusé de s'engager dans l'affaire Meritus-Delhaize; il a perdu un marché important qui en plus a mordu sur le label, ainsi que deux emplois.

Avis recueillis

Parmi les fermiers et les bouchers que nous avons rencontrés, 23 étaient contrôlés par Promag. Quelles étaient leurs réactions ?

Dans l'ensemble, Promag est respecté et son sérieux est apprécié; un éleveur de poulets nous a raconté qu'il a reçu un avertissement pour avoir donné un aliment de finition une semaine trop tôt. Un éleveur de porcs, par ailleurs très méticuleux, ne pouvait recevoir le label tant qu'il n'augmentait pas la lumière naturelle dans un de ses boxes; les exigences sur le parcours herbeux sont appliquées à la lettre, dans les élevages de poulets, ce qui implique parfois la construction de nouveaux bâtiments. Deux ou trois fermiers estiment que Promag est même "trop sévère" ou "trop

administratif".

L'enquête confirme que les contrôles en ferme et en boucherie ont lieu 1 à 2 fois par an, en moyenne; parfois, chaque lot de bêtes est contrôlé.

Laissés à eux-mêmes ou au contrôle interne de la filière, on comprend que des fermiers honnêtes avancent parfois des raisons sérieuses de ne pas respecter tel ou tel point précis du cahier des charges, qui "convient mal", dans leur cas. L'intervention d'un organisme extérieur est nécessaire pour bousculer les atermoiements et les demi-mesures. On récrimine, sans doute, mais on améliore.

Procerviq (Promotion, Certification et Vérification de la Qualité)

L'association se présente elle-même: "C'est en septembre 1989 que des consommateurs, des scientifiques, des agriculteurs, des représentants des P.M.E. et de profession libérale ont décidé de créer l'asbl Procerviq (Promotion, Certification et Vérification de la Qualité)."

C'était l'époque du scandale des hormones. Les noms des frères Happart sont cités parmi les promoteurs de l'association.

"But de Procerviq: garantir au consommateur que les produits qui lui sont proposés avec la signature de Procerviq répondent à toutes ses exigences de *sécurité* (produit sain), de *goût* et de *fiabilité*."

Un responsable apporte des précisions, qui révèlent une autre façon de travailler que Promag: «*Toutes les exploitations sont visitées au moins une fois, mais nous privilégions les grosses et les prélèvements se font en fonction de la taille du troupeau*». «*Le label a été instauré pour développer la boucherie traditionnelle, mais nous n'y trouvons guère de relais; notre chance a été que les grandes surfaces s'intéressent à la certification, sinon on ne*

parlerait plus de nous».

L'attention se porte presque exclusivement sur l'utilisation des anabolisants (hormones), moins sur d'autres additifs interdits (antibiotiques nutritionnels...): «*La finition de la bête porte sur les trois derniers mois, le label se base là-dessus. L'éleveur n'a donc pas intérêt à utiliser les anabolisants plus tôt. Si on commençe trop tôt, la bête ne tient pas le coup; la courbe d'efficacité redescend très vite*».

PROCERVIQ A.S.B.L.

CERTIFICAT
CERTIFICAAT

Promotion, certification et vérification de la qualité

Financé avec le concours de la Communauté Européenne.
Gefinanceerd met medewerking van de Europese gemeenschap. (Règlement (CE) N° 1318/93).

Procerviq certifie que la carcasse du bovin né et élevé **dans le pays** par
Procerviq verklaart dat het karkas van het geboren rund dat werd afgemest **in het land** door

Monsieur - Heer
agriculteur à / fokker te

N° Boucle / Oornr. Quartier / Kwartier

et identifiée sous la référence :
en dat geïdentificeerd werd onder het referentienummer :
à fait l'objet de contrôles permettant de lui attribuer le label de qualité viande **"Blanc Bleu Fermier"**, et la dénomination **"Bœuf Européen de Qualité"**.
aan kontroles werd onderworpen die zijn overeenkomst met de kwaliteitslabel viande **"Blanc Bleu Fermier"** bevestigen en de benaming **"Europees Kwaliteitsrundvlees"**.

Destination / Bestemming : .....
Grossiste / Groothandelaar :

A le
N° de validation / Validatie N°

l'asbl PROCERVIQ est agréée comme organisme certificateur
Le certificat n'est valable qu'accompagné du N° de validation attribué par PROCERVIQ 14, Av. Deponthière 4431 LONCIN, tél. : (04) 263 56 29
Het certificaat is enkel geldig met het validatienummer toegekend door PROCERVIQ 14, Av. Deponthière 4431 LONCIN, tel. : (04) 263 56 29

Document de certification pour le boeuf fermier (et BEQ).

Avis recueillis

Les fermiers que nous avons visités avaient subi fort peu de contrôles (moins d'un par an, en moyenne, mais plusieurs avaient de petits élevages) et n'avaient en général pas d'avis sur Procerviq. Un fermier utilisait par ignorance des antibiotiques nutritionnels. Surtout, nous avons reçu des critiques émanant de 11 fermiers et 4 marchands-chevilleurs qui ont été en rapport avec Procerviq pendant un certain temps au moins, ou qui ont appris à le connaître par des amis fermiers. Les critiques vont toutes dans le même sens, accusant Procerviq de laxisme, de laisser-aller (des exemples précis ont été donnés). Nous nous sommes sentis mal à l'aise devant ces nombreuses réactions convergentes. Il faudrait que quelque chose change !

Ecocert Belgium

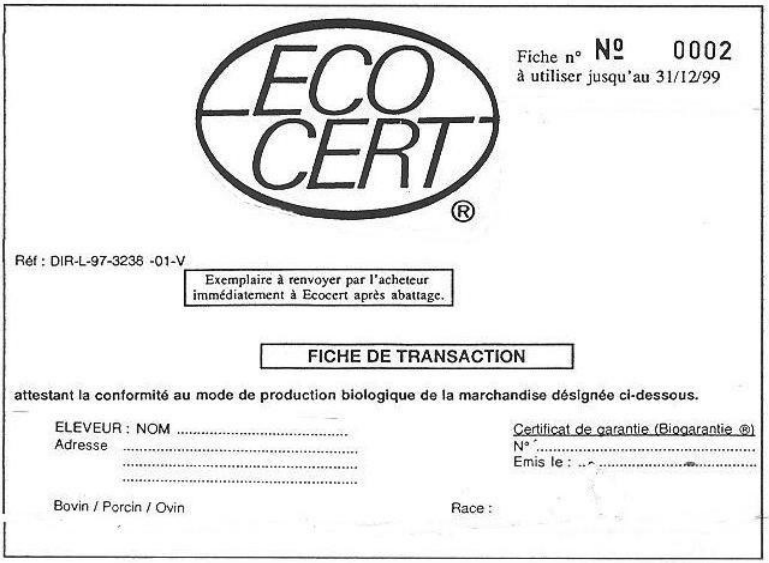
Présentation par elle-même: "La sprl Ecocert Belgium créée en octobre 91 comporte comme associés, des agronomes, ainsi que la société française Ecocert, dont les bureaux se trouvent à Toulouse."

«[Notre] contrôle spécifique, pour avoir un impact fiable, doit appréhender toute la filière, du cultivateur jusqu'au détaillant en passant par les transformateurs et les grossistes."

Un responsable ajoute: «*Ecocert effectue les contrôles pour vérifier l'application du Règlement CEE (production végétale), du cahier des charges de la production animale, des règles pour l'usage du logo Biogarantie*». «*Le bio ne signifie pas seulement "exempt d'additifs", nous contrôlons tout le reste, et les analyses appuient cette démarche.*»

«*Mais les sanctions sont rares, peut-être 1%, car les opérateurs (agriculteurs. NDLR) adhèrent sur une base volontaire. Le plus*

souvent, quand ils passent à l'agriculture biologique, c'est pour diversifier l'activité, ils veulent alors le faire bien. Au-delà de la première année, nous n'avons pas de problèmes.»



ECO CERT ®

Fiche n° № 0002
à utiliser jusqu'au 31/12/99

Réf : DIR-L-97-3238 -01-V

Exemplaire à renvoyer par l'acheteur immédiatement à Ecocert après abattage.

FICHE DE TRANSACTION

attestant la conformité au mode de production biologique de la marchandise désignée ci-dessous.

ELEVEUR : NOM .....
Adresse .....
.....
.....

Certificat de garantie (Biogarantie ®)
N° .....
Emis le : .....

Bovin / Porcin / Ovin

Race :

Fiche de transaction (extrait).

«Notre optique est d'abord de contrôler l'ensemble de la filière, et ensuite seulement, viennent les analyses.»

«Comment contrôler la partie de l'alimentation non bio des bêtes ? En général, 95% de l'alimentation est biologique. Le contrôleur établit les rations avec le fermier. Il vérifie ensuite les stocks et les factures. Dans les contrôles inopinés, il voit ce qui se trouve dans l'auge. Par exemple, nous ne cautionnons pas ce qui est acheté au noir; s'il manque une facture, le tout est déclassé !»

Avis recueillis

La grande majorité des avis est favorable: contrôles fouillés, relativement fréquents (au moins une fois par an); plusieurs fermiers nous ont expliqué que les contrôleurs connaissaient les parcelles et les vérifiaient quand ils passaient dans la région, sans nécessairement faire une visite de l'exploitation. Un fermier, qui a par ailleurs une bonne opinion d'Ecocert, a insisté sur le fait qu'il est toujours possible de tricher, mais que cela entraînera inévitablement un déséquilibre dans la production.

Nous avons eu connaissance de deux frictions qui ont pris, selon nous, des proportions exagérées pour des raisons que nous ne nous expliquons pas (un cas de contestation du cahier des charges jugé trop restrictif par rapport à une méthode particulière bio; des critiques suite à un cas de fraude découvert par un exploitant – non par Ecocert).

Il existe aussi des exploitants qui refusent les contrôles pour diverses raisons et préfèrent ne pas avoir le label bio. Tout cela indique que le monde de l'agriculture biologique, en pleine progression, comprend des tendances qui n'arrivent pas toujours à un consensus. Il nous semble aussi qu'Ecocert, un peu débordé par l'extension rapide du bio, témoigne d'une certaine naïveté dans ses rapports avec le "milieu" de la viande.

La "traçabilité"

Les organismes de contrôle s'appuient sur le système officiel "Sanitel" pour vérifier l'origine des bêtes et suivre leurs déplacements. Chaque veau reçoit à sa naissance deux boucles fixées aux oreilles, sur lesquelles se trouve son numéro d'identification. Ces boucles doivent rester en place jusqu'à l'abattage. Chaque transfert, d'une ferme à une autre, d'une ferme à l'abattoir, etc. est indiqué sur son "passeport".

Pour les porcs et la volaille, le système fonctionne par lots. Naturellement, cette surveillance s'exerce sur toutes les bêtes, conventionnelles ou non. Les éleveurs ont encore d'autres obligations, telles que l'inscription, dans un registre, des soins prodigués aux animaux.

Il faut savoir que, dans le circuit traditionnel, la viande a la bougeotte: une jeune bête née et élevée en Ardenne est achetée par un marchand wallon, qui la revend au marché à un marchand flamand, qui la revend à un atelier d'engraisseur de la région de Gand, qui la fait abattre à Bastogne, avant que sa carcasse ne parte en Italie. Des bêtes, vivantes ou mortes, passent et repassent les frontières, parfois pour d'obscures raisons de trafic. Le système "Sanitel" ne rend pas impossible aux "mafiosi" de la viande la falsification des passeports, mais en cas de fraude simple ou d'épizootie permet de remonter à l'origine.

Comme les labels fonctionnent souvent par filière, le périple des animaux est inscrit dans un circuit stable, facilement repérable: pour le poulet de chair (fermier), par exemple, le producteur de poussin, l'éleveur, la firme d'aliments, l'abattoir et les points de vente sont liés par contrat. Pour le porc fermier, il en va de même, pour le boeuf, la situation est plus variable.

À l'abattoir de Liège, un responsable de la firme Derwa et un contrôleur de Promag nous ont expliqué comment le système fonctionne, papiers à l'appui:

Derwa: «*Quand l'animal arrive, il y a des contrôles ante mortem et post mortem. Il est classé à l'entrée, lorsqu'il passe à la balance, en présence des vétérinaires, des organismes certificateurs, etc. Lors de l'abattage, Promag vient contrôler les cartes Sanitel et Promag ou Procerviq estampille chaque bête* (photo 12).

Pour Meritus – c'est semblable pour le label fermier –, nous remplissons plusieurs papiers, deux par quartier arrière, deux par quartier avant, et nous les renvoyons chez Procerviq. Chaque

quartier découpé est encodé, semaine après semaine; pour Delhaize, la viande est désossée, mais les morceaux sont marqués (autocollant). Une partie de l'oreille avec la boucle est conservée pendant 7 semaines; chaque jour, elles sont classées dans des tiroirs surgelés. Au début, nous l'avons fait seulement pour le label, maintenant nous le faisons pour tout; tous les abattoirs ne font pas pareil. Si nous ne retrouvons pas une oreille une fois, bon, l'erreur est humaine, mais si cela se reproduit, nous sommes sanctionnés, nous risquons d'être exclus du label. Tout cela entraîne un surcroît de travail et des coûts.

Les bêtes sous label sont abattues le même jour, toutes ensemble; les bêtes de Cora sont rassemblées; le boucher de Rocourt choisit les siennes, et le reste est découpé pour les autres Cora.

Avec les indications sur les barquettes, on peut remonter jusqu'au fermier.»

Promag: «*Je vérifie le numéro de la boucle, l'âge (moins de 2 ans pour les taureaux), si l'animal a bien été enregistré avant d'avoir 450 kg et s'il est resté au moins les trois derniers mois à la ferme. Avant, il arrivait que les deux boucles ne soient pas les mêmes, que l'identification soit mauvaise. Je mets des cachets sur les carcasses. J'ai suivi des cours de classification pour la conformité des carcasses, mais je ne peux pas reconnaître une carcasse qui a été "piquée".*»

À l'atelier de découpe Derwa, chaque carcasse est amenée dans une série de bassines en plastique, regroupées; quand les pièces sont pesées, l'ordinateur indique si la bête est complète ou pas. Les paquets sous vide ont un code et sont placés sur un caddie réservé pour cette carcasse. La découpe est manuelle, mais l'emballage et le pesage sont automatisés. Le nettoyage de l'atelier a lieu chaque soir pendant 4 heures.

Pour le morceau de viande en rayon, le label a de nouveau une longueur d'avance: le contrôleur vérifie l'origine de la carcasse, le poids, etc., données consignées dans le registre et dans le facturier du boucher, et compare avec la fiche remplie par le grossiste. Enfin, la comparaison

des entrées et des sorties indique au contrôleur toute situation anormale. Si le boucher vend plus de viande qu'il n'en achète, c'est qu'il se fournit ailleurs en viande non labellisée. La menace du test d'ADN (test génétique), pratiqué une fois par an, donne un poids supplémentaire au contrôle: grâce à ce test, on compare la structure d'ADN d'un morceau de rosbif et celle de l'oreille de l'animal dont le rosbif est censé provenir.

Les autorités emboîtent le pas aux labels avec la mise en chantier d'une "pilothèque" nationale: des poils prélevés avec le bulbe pileux sur chaque veau, à la naissance, seront conservés sa vie durant dans une "pilothèque", afin de pouvoir pratiquer le test ADN, y compris au stade de la découpe.

BILAN DES LABELS ET DU BIO

Les petits producteurs sans label

L'idéal serait qu'un organisme indépendant puisse, sans coût excessif et sans procédure bureaucratique, situer mieux ces initiatives et les améliorer éventuellement. Bien souvent, en effet, la bonne volonté et le savoir faire ne sont pas renforcés par des mesures pour garantir la qualité (nous pensons notamment au problème des antibiotiques nutritionnels qui est généralement ignoré par ce genre de production); dans la foulée, d'excellents produits artisanaux sont mêlés aux autres, et c'est dommage.

Blanc Bleu fermier

Ce label constitue un progrès sur le plan des hormones, des farines animales et autres graisses douteuses (interdiction dès le début et contrôles plus sévères), ainsi que vis-à-vis de certains aspects de la production industrielle (respect du bien-être des bêtes, alimentation simple et connue...). Le label encourage les productions locales et les petites exploitations.

Le point faible, nous semble-t-il, est le manque de contrôles sur les bêtes avant les derniers mois, d'autant qu'assez bien d'agriculteurs achètent des bêtes maigres (dans notre échantillon, nous avons recensé 14 agriculteurs sur 26 qui prennent des jeunes bêtes autre part); on dépend ici du choix du fermier et de son marchand. Comme nous a dit un responsable de Promag, «*c'est l'engraissement qui est contrôlé (les derniers mois) et non l'élevage*». Pendant la majeure partie de sa vie, le bovin n'est donc pas contrôlé.

Un autre problème est que, dans les grandes

exploitations, les animaux à engraisser ne vont pas en prairie, par manque d'espaces verts ou par crainte de bagarres qui blesseraient des animaux... Un problème encore concerne la race Blanc Bleu Belge culard, intéressante pour le rendement de la viande, mais critiquée pour sa fragilité.

Enfin, il ne faut pas perdre de vue que les aliments pour animaux résultent de procédés utilisant des produits chimiques souvent nuisibles (engrais, pesticides...), même s'il existe un nombre de plus en plus grand de fermiers qui dosent mieux l'emploi des additifs chimiques. De plus, la liste des aliments qu'on peut fournir aux animaux n'est pas complétée par des critères sur leur qualité.

Les filières et groupements qui ont été mis sur pied pendant la phase d'extension du label ont un côté utile pour rompre avec l'isolement du fermier face à des firmes plus puissantes, mais ce processus n'est pas encore assez poussé et est parfois dévoyé.

Les bouchers vendent le boeuf fermier en exclusivité, ce qui permet un contrôle plus efficace. Pour les grandes surfaces, la séparation entre les deux types de viande doit être nette, mais on dépend en dernier recours du sérieux des responsables et du personnel; les techniques mises au point offrent heureusement certaines garanties; l'équipement électronique pour les étiquettes peut être utilisé par le contrôleur et l'analyse ADN est une épée de Damoclès.

Porc fermier

Les bêtes sont mieux suivies de la naissance jusqu'à l'abattoir (litière, plus de place, transport sans brutalités, pas de tranquillisants...). Les aliments sont simples et de qualité plus stable (seuls deux fabricants d'aliments sont accrédités pour PQA); les deux filières existantes, PQA et Coprosain, sont bien organisées et crédibles; les fermiers sont mieux payés pour la qualité.

Il reste des aspects faibles ou discutables: le contrôle ne commence que pour les porcs de 25-30 kilos; les naisseurs (éleveurs de porcelets) sont cependant intégrés dans la filière, ils sont donc choisis, mais les porcelets subissent des traitements, notamment des antibiotiques au sevrage. La question des engrais chimiques et des pesticides dans les aliments demeure posée, comme celle des races viandeuses actuelles fort sensibles au stress et aux maladies.

Les bouchers vendent en exclusivité le porc fermier, qui n'est pas distribué dans les grandes surfaces, à part dans deux GB. Il est dommage que le haché et les charcuteries soient maintenus hors du label, parce qu'ils valent souvent le déplacement...

Poulet de chair

La différence avec le poulet industriel est très frappante. Race à croissante lente, durée d'élevage doublée, espace, parcours herbeux, bandes limitées, aliments simples sans farines animales et autres produits douteux, tout cela n'est pas comparable au produit courant. Mais le prix est doublé environ. Les filières Uniprovola et Label sur l'Herbe prennent tout en charge dès la naissance.

Dans les aspects plus faibles, nous remarquons la possibilité d'acheter des poussins à l'extérieur et les additifs chimiques (engrais et pesticides) dans l'alimentation.

Le boeuf fermier en perte de vitesse

Lorsque nous avons mené notre enquête, avant l'affaire de la dioxine, la plupart des agriculteurs étaient moroses vis-à-vis du boeuf fermier. Meritus-Delhaize avait emporté le morceau et réduit les producteurs sous label à une portion congrue. Le prix payé aux producteurs de bovins sous label était à peine plus élevé que dans le circuit traditionnel. Le nombre de bouchers vendant du label fermier avait diminué,

pour diverses raisons. Nous avons été surpris d'apprendre, par exemple, que l'affaire de la "vache folle" n'avait pas été mise à profit par le label fermier pour augmenter les ventes dans les boucheries. Alors que la production bio se développait sans cesse.

Les quelques mesures officielles prises contre les hormones, les farines de viande et certains antibiotiques nutritionnels rassurent une grande partie des consommateurs, qui se contentent trop souvent de la parole de leur boucher ou d'un certificat sans signification.

Il n'empêche que l'information et la publicité sur les labels fermiers sont tout à fait insuffisantes, quasiment personne ne connaît les avantages de ces labels. La crise de la dioxine a confirmé la passivité de ce secteur.

Tandis que le bio est soutenu par un véritable mouvement qui rencontre un grand écho. À notre connaissance, Coprosain est la seule exception du boeuf fermier; mais cette coopérative est fort active et a créé autour d'elle de nombreuses relations (comme d'ailleurs PQA pour le porc fermier). Il faudrait donc que le label fermier soit pris en charge par une structure dynamique et fiable pour devenir une composante reconnue de l'alimentation, basée sur des rapports valables avec la nature et les animaux, de liens de confiance entre producteurs et consommateurs. Peut-être l'organisme indépendant que nous avons proposé ci-dessus ?

Conclusion pour les labels fermiers

Les labels fermiers ont le mérite d'avoir des cahiers des charges transparents, ce qui nous change de certains petits producteurs qui achètent à la firme d'aliments des produits dont ils ignorent la composition, ou de certaines grandes surfaces qui invoquent le "secret professionnel" pour camoufler leurs méthodes de production. Les labels fermiers mettent en valeur les exploitations à taille "humaine", les

produits et outils locaux, le travail soucieux de la santé des consommateurs.

Les encouragements et les réserves que nous avons formulés entraînent leurs propres conclusions. Soulignons cependant que les améliorations les plus urgentes, selon nous, concernent les bovins; et pour le veau, rien n'existe encore qui soit dans l'esprit du label fermier.

Un des "créateurs" du label fermier fait remarquer ceci: «*Un des mérites du label, et surtout de la pugnacité des organismes de contrôle, est la publication de la composition physique des aliments*», qui est imposée aux fabricants d'aliments. Il a également mis le doigt sur des changements nécessaires, qui convergent avec nos conclusions: «*C'est très dur de rester indépendant, il y a tout le temps des tiraillements. Les producteurs payent la certification à l'organisme de contrôle, ce qui n'est pas idéal. Pour garantir l'indépendance, on pourrait imaginer que les producteurs paieraient les pouvoirs publics qui financeraient en retour les organismes. Une amélioration à apporter concerne les aliments: il faudrait plus de produits de la ferme, mais c'est plus facile à réaliser dans le Hainaut qu'en Ardenne; on pourrait résoudre la difficulté par des échanges entre régions, comme cela se passe entre l'Auvergne et la Beauce. Le label ne contrôle pas les jeunes bêtes, il faudrait changer le cahier des charges dans ce sens. Je suis persuadé qu'on met des hormones spécifiques pour les jeunes.*

Il est dommage que les organismes certificateurs ne puissent intervenir dans le contenu du cahier des charges, car le problème est un problème global qui ne touche pas seulement à la santé, mais aussi à l'organisation sociale, à la pollution, etc. J'aurais voulu, par exemple, qu'on tienne compte des métaux lourds dans le cahier des charges.»

Concernant l'abattage et la découpe, il nous paraît souhaitable que les filières s'adressent à de petits abattoirs, sur lesquels ils ont une certaine assurance que le travail sera bien fait à tous points de vue (traitement des animaux, séparation avec le non label...). Malheureusement, la CEE exige des

normes d'hygiène exagérées, coûteuses qui entraînent la disparition des petites entités. L'excès d'hygiène n'empêche nullement les pollutions comme celle de la dioxine !

Enfin, il faudrait que les organismes de contrôle (certificateurs) soient eux-mêmes "surveillés" par les filières, en liaison avec un organisme indépendant (une commission des labels efficiente ?), pour corriger le fonctionnement quand il est défectueux.

La viande bio

Les critères sont fort semblables pour toute la viande bio. Le veau, la charcuterie et le haché, exclus du label fermier, font partie intégrante de l'agriculture biologique.

Le bio interdit les additifs chimiques, exige que les animaux soient bien traités, aient un parcours herbeux (dérogations pour les porcs), reçoivent essentiellement des aliments bio (la petite quantité de non bio comporte une liste limitative et contrôlée); les races sont généralement rustiques, en tout cas pour les bovins. Les animaux sont contrôlés sur l'ensemble de leur existence vouée au bio.

La vente de la viande bio suit le même principe que le label fermier: exclusivité ou séparation nette.

Les principaux problèmes qui subsistent, selon nous, sont la jeune bête ou la bête pour la reproduction qui peuvent être non bio (mais Ecocert n'a pas encore donné de dérogation pour les jeunes veaux, qui devront rester au moins deux ans dans l'exploitation), la partie de l'alimentation non bio, la séparation à l'abattage, à la découpe et la présence dans les grandes surfaces. Les prix élevés et le travail parfois pénible, sauf exception, indiquent que le progrès de la technique et de l'organisation du travail est un impératif – ceci vaut en grande partie pour le label fermier.

Mais, comme l'ont souligné plusieurs producteurs, le bio implique la création d'un équilibre de la nature et demande

une grande maîtrise pour donner de bons résultats. Ceux qui travaillent mal obtiennent de mauvais produits manquant de qualités indispensables (vitamines...). L'évolution vers la bio-industrie avide de profits risque de renforcer le courant du bio déprécié, sans parler de la tentation des fraudes; dans un autre sens, les conversions hâtives de petits producteurs, sans préparation suffisante, conduisent à des échecs.

Il ne faut pas oublier non plus que l'agriculture bio est en butte à la pollution environnante de l'atmosphère, des pluies, des sols, des voisins qui pulvérisent leurs champs avec des produits chimiques nocifs. Elle ne peut pas être isolée du reste de la société.

Grandes et petites exploitations

On trouve des arguments à la pelle pour ou contre les grandes exploitations, pour ou contre les petites exploitations familiales. Une grande exploitation peut travailler de manière professionnelle au bon sens du terme, tandis qu'une petite exploitation endettée peut travailler moins bien par manque de liquidités; au contraire, une grande exploitation peut profiter de sa taille pour "trafiquer" et la petite exploitation travailler dans le respect de l'animal et du produit. Nous avons rencontré ces situations. Les arguments en faveur de la grande production sont principalement les prix relativement bas à la consommation et une mécanisation qui allégerait le travail en augmentant la productivité.

Néanmoins, nous pensons que la logique d'une grande exploitation devient inévitablement la recherche du profit, qui prend le pas sur la recherche de la qualité – dans les conditions actuelles d'économie de marché – et que le risque est plus grand de brader la qualité, de trafiquer, d'industrialiser la production au mauvais sens du terme, de faire pression pour obtenir des privilèges, de maltraiter le

personnel et les bêtes. Les principaux scandales dans la viande sont imputables à de grosses exploitations. Il apparaît de plus en plus que le prix à payer à court et à long terme est très lourd (destruction de bêtes contaminées, nuisances pour la santé, pollution de l'environnement).

Par contre, il est plus aisé de contrôler la petite production, de savoir ce qui s'y passe, d'intervenir si c'est nécessaire.

Cette réflexion s'applique aussi aux petites boucheries et aux grandes surfaces. Les exceptions que nous avons remarquées méritent d'être prises en considération, mais la vérité oblige à dire que c'étaient bien des exceptions.

Une alternative nous paraît nécessaire et une des conclusions de notre recherche est qu'elle est désormais accessible, moyennant certaines conditions.

Comparaison bio et label fermier, perspectives

De nombreux points communs existent entre ces deux façons de travailler (limiter au maximum les traitements thérapeutiques, privilégier les aliments simples, bien traiter les animaux...).

À première vue, le bio est plus exigeant, s'intègre dans une autre conception de la vie et de l'agriculture en particulier; il pose des questions importantes, urgentes sur l'équilibre entre hommes, animaux et nature, mais risque d'être mal appliqué (car il entraîne des modifications complexes dans la culture et l'élevage), d'être élitiste et de devenir commercial-industriel.

L'agriculture traditionnelle, mieux conçue, peut également obtenir un certain équilibre dans le cadre du label fermier, tout en restant plus proche de ce que les fermiers connaissent. Mais, généralement, surtout pour les bovins, la ligne de démarcation avec l'agriculture conventionnelle, semi-industrielle et industrielle n'est pas assez nette.

La perspective du développement d'une agriculture saine et collective, ne s'adressant pas à des élites, n'est pas encore suffisamment concrète; rester ouvert aux deux voies, lorsqu'elles sont menées par des gens de confiance et d'expérience, est sans doute la meilleure attitude à avoir.

Le coût social à payer pour l'agriculture industrielle (dizaines de milliards d'indemnisations pour la "vache folle", pour la dioxine, conséquences pour la santé des gens, médicaments pour les animaux...) révèle l'absolue nécessité de modifier le mode de vie et le mode de produire; dans ce cadre, il paraît logique de consacrer une plus grande part des revenus (de la société et des ménages) à encourager la production d'aliments sains et à en acheter, tout comme il est nécessaire de manger autrement, sans excès, de manière équilibrée.

Les rapports avec le Tiers Monde évolueront tôt ou tard, et dans ce domaine-là aussi, beaucoup de choses sont à revoir, qui se traduiront sans doute – entre autres – par une baisse de nos revenus à l'avantage des populations appauvries et surexploitées. Promouvoir les efforts pour un commerce équitable et l'annulation des dettes exorbitantes vont dans la bonne direction, nous semble-t-il..

On s'en rend compte, l'évolution de la production agricole de qualité est loin d'être tracée à l'avance. Au stade actuel de nos connaissances, on ne peut avoir confiance que dans des entreprises à taille "humaine", contrôlables par les collaborateurs comme par les consommateurs, ouvertes au changement. Pour améliorer à la fois la productivité, le sort des agriculteurs et la qualité des produits, nous sommes partisans de l'entraide, d'une certaine spécialisation du travail entre producteurs (par exemple, l'échange d'informations sur des méthodes d'élevage, la vente de fourrages de qualité à ceux qui n'ont pas cultures); on éviterait ainsi le stade de la trop grande entité soumise à

d'autres intérêts.

Ce regroupement, ces associations auraient pour les consommateurs l'avantage de faciliter l'information et les rapports avec les agriculteurs.

LA DÉMARCHE DU CONSOMMATEUR AVERTI

LE lecteur attentif a sans doute conclu que la situation n'est pas limpide et qu'il doit mener une enquête pour savoir à quoi s'en tenir sur son fournisseur de viande avant chaque achat de viande. Découragé, il décidera soit de ne plus manger de viande – que mangera-t-il ? un guide des légumes et des fruits de qualité le conduirait à des résultats fort proches ! – soit il achètera au hasard en réduisant peut-être sa consommation.

Nous pensons qu'il vaut mieux participer au mouvement pour la qualité en choisissant les labels fermiers et le bio, parce qu'au moins, on s'associe à une dynamique qui améliore la situation existante.

Permettez-nous un conseil.

D'après notre expérience, le mieux est de se regrouper avec quelques familles et de se renseigner auprès des fournisseurs sur l'origine des produits et leur qualité exacte, de visiter des producteurs, de lier connaissance et de poser de nombreuses questions (à l'aide du guide).

Cette démarche, menée en groupe, est enrichissante et demande un effort *au début*. Une fois l'information recueillie et la confiance établie, on peut alors suivre de plus loin – sous réserve d'une indispensable mise à jour annuelle – et ne réagir qu'à l'apparition de problèmes.

Le danger est de faire confiance sans enquête sérieuse, alors les mauvaises surprises seront nombreuses ! Il existe beaucoup trop de fausses garanties ou d'omissions dans l'information pour se contenter de bonnes paroles; même des professionnels ignorent, par exemple, la présence comme les risques des antibiotiques nutritionnels; des grands et petits

magasins vendent des produits sous label ou bio, à côté d'autres qui ne le sont pas. Des mots comme "sain", "garanti", "bio", "label", "naturel", "terroir" sont galvaudés et vidés de toute signification par trop d'acteurs de la chaîne alimentaire. Chaque fois que vous entendez un de ces mots, sortez votre sens critique.

Lorsqu'on parvient à surmonter les obstacles et à s'intégrer dans un circuit de production et de commercialisation de viande de qualité, la récompense dépasse le fait d'obtenir un produit fiable, parce qu'on s'intègre désormais dans une mouvance pour préserver la nature au sens large (hommes, bêtes et plantes).

EXAMEN DE PASSAGE

Ces étiquettes offrent-elles ou non des garanties suffisantes et pourquoi ? Réponses page 194.

Ce jeu est basé sur les renseignements que le consommateur trouve dans la distribution.

Le coucou de Malines entier. *Elevé pendant 56 jours en partie en plein air, il est nourri à 70% de céréales.*
Sa chair est ferme et parcourue de fines infiltrations de graisse. Elle est donc particulièrement juteuse et savoureuse.
(kg - 199 F)

1

2

Le Bœuf de St-Germain *est élevé dans des conditions d'hygiène et de confort optimales. Son alimentation naturelle se compose essentiellement de céréales nobles et de produits du terroir.*
Le respect rigoureux de la législation vous garantit un élevage exempt de techniques interdites.

3

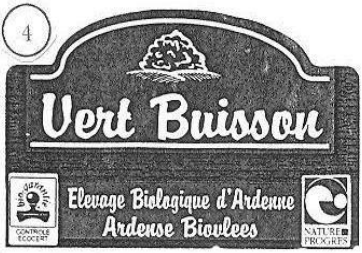
MR.VAESSEN

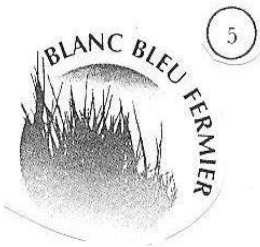
Contrôlé par Ecocert, label Biogarantie®.

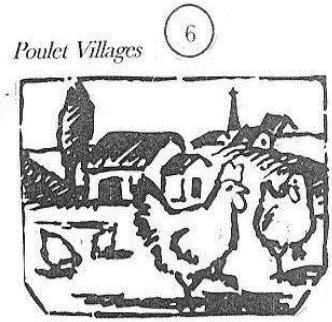
Gecontroleerd door Ecocert, Biogarantie®-label.

Kontrolliert von Ecocert, Biogarantie®-Label.

HACHIS DE BOEUF 'SANS EPICES'
RUND GEHAKT 'ZONDER KRUIDEN'

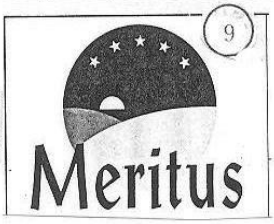






LE BŒUF TRADITIONNEL, VENU D'UN PAYS OÙ L'HERBE EST TOUJOURS PLUS VERTE.

Le Bœuf Traditionnel porte bien son nom pour de nombreuses raisons. Provenant de fermes de Grande-Bretagne, le Bœuf Traditionnel est sélectionné avec soin et est élevé comme autrefois. En été, il broute les meilleurs pâturages. En hiver, il est nourri selon les méthodes traditionnelles des éleveurs de bétail britanniques et bénéficie d'une alimentation soignée et équilibrée.



10

CHEZ NOUS,

AUCUN DANGER!

Toute notre viande,
Tous nos produits,
sont

GARANTIS

PAR LES AUTORITÉS

Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique

11

ZONDER TOEVOEGING VAN HORMONEN

GB Bio

Bio van GB is 100% natuurlijk.
GB waarborgt geen groeistimulerende middelen te gebruiken en stelt zich garant voor een diervriendelijke kweek.

Bio de GB est 100% naturel. GB garantit la non utilisation de produits de stimulation de croissance et un élevage qui respecte les animaux.

SANS ADJONCTION D'HORMONES

12

LA BOUCHERIE DE F[redacted]

ACHETE DIRECTEMENT A LA FERME
ET EST AGREE - *INTERVIANDE* DEPUIS LE 1 JUIN 1992

VOUS Y TROUVEREZ DONC DE LA VIANDE DE BOEUF,
DE LA RACE "BLANC BLEU BELGE" PARFAITEMENT SAINE
ET **EXEMPTE** DE SUBSTANCES ET PRODUITS
INTERDITS PAR LA LOI DU 15 JUILLET 1985
(HORMONES ET ACTUELLEMENT DES DOSES MASSIVES DE CORTISONE,
ENCORE PLUS GRAVE, DEMANDER DONC A VOTRE MEDECIN,
PLUS DE 90 % DU CHEPTEL EST ENCORE TRAITE)

ET CE
SANS AUGMENTATION DE PRIX
BIEN AU CONTRAIRE

GARANTIE : UN CERTIFICAT ATTESTANT L'ORIGINE DE L'ANIMAL
(Nom-prénom et adresse du fermier naisseur-éléveur)
EST AFFICHE EN PERMENANCE EN BOUCHERIE

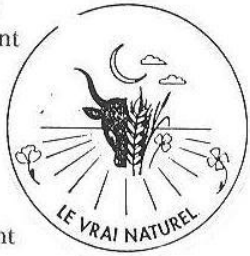
Poulet blanc, élevé au grain, dans un espace profitable et sur une litière paillée.
Éleveur produisant des poulets de qualité selon une tradition héritée de ses ancêtres. il gère son élevage "en bon père de famille".

13

14

15

Productions fourragères sur base de prairie temporaire ou permanente: 14 variétés de légumineuses et de graminées en composent la flore.
La fertilisation provient du fumier composté, d'algues marines et engrais organiques.
Soins par phytothérapie.
Le veau doit être à côté de sa mère pendant la traite.



Ces animaux ont une âme comme les humains et doivent être respectés pour les aider à accomplir leur chemin, car ils ont une grande sensibilité.
La nourriture est exclusivement produite à base des productions de la ferme, plus sels marins et minéraux.

LES ADRESSES UTILES*

Les labels fermiers

La situation n'étant pas stable, il est préférable de prendre des renseignements au préalable. Sachez aussi que les boucheries ne vendent pas nécessairement les *trois* labels fermiers.

Les GB de Rixensart et d'Anderlecht (Westland) font l'expérience de vendre du porc fermier; ils ne sont pas repris dans la liste.

Le classement des adresses va par ordre croissant des préfixes téléphoniques; puis, par ordre alphabétique des communes et ensuite des noms de boucheries. Les boucheries à proximité de Bruxelles sont indiquées.

Les abréviations: BF (Blanc Bleu fermier), PF (Porc fermier qui est vendu sous les marques PQA ou Coprosain), P (Poulet de chair vendu sous les marques Poulet Villages ou Label sur l'Herbe; Coprosain vendra du poulet sous label vers mai 2000).

Boucheries

Cora	BF	Drève olympique, 15 Anderlecht	02/558.55.11
Bertrand	BF	av. Allard, 64 Braine-l'Alleud	02/384.79.22
Boucherie l'Ardennaise	PF, P	ch. Reine Astrid, 33 Braine-l'Alleud	02/384.23.46
Coprosain S.C.	BF, PF	ch. d'Ophain, 16A Braine-l'Alleud	02/384.41.87
Roelen	BF, PF, P	rue de la Cambre, 316 Bruxelles	02/770.45.33
Nopri	BF	av. Huysmans, 220 Ixelles	02/675.08.90
Maistriaux	PF	rue du Coq, 3 Ohain	02/353.19.65
Dehant	PF	rue Haute, 44 Rixensart	02/653.68.07
Freddy	BF	pl. Dumon, 15 Stockel	02/779.29.00

* La plupart des adresses sont périmées. Se référer à l'avertissement.

Chenois	PF	rue Gouttier, 4 Waterloo	02/354.72.37
Mesmaeker	BF, PF	ch; de Bruxelles, 66 Waterloo	02/354.72.50
Peter	BF	ch. de Merchtem, 70 Wemmel	02/461.36.66
Cora	BF, P	av. des Communautés, 101 Woluwé-St-Lambert	02/778.18.01
Bertrand	PF, P	Rue Nélis, 4 Jodoigne	010/811256
Deglume	PF, BF, P	rue St-Lambert, 19 Jodoigne	010/81.34.76
La Galantine	PF	rue de la Bruyère, 17 Jodoigne	010/81.14.63
Dujardin	BF	pl. Bosch, 43 Wavre	010/22.25.19
Hermans	BF, PF	rue Grande Chavée, 1 Zétrud Lumay	010/81.12.01
Brimioulle	PF	rue de l'Yser, 322 Ans	042/46.04.10
Rahier	PF	Grand-Route, 62 Flémalle	042/2339317
Ferme Lucas	PF	rue de Bierset, 4 Grâce-Hollogne	042/34.14.41
Mario	BF	pl. Jaurès, 29 Herstal	042/64.05.03
Boucherie ardennaise	PF	rue des Guillemins, 79 Liège	042/52.44.75
Colson	BF	En Neuvice, 42 Liège	042/23.64.22
Nardozi	BF, PF	rue St-Léonard, 407 Liège	042/27.09.60
Nopri	BF	rue St-Gilles, 90D Liège	042/23.49.06
Scafs & Debaar	PF, P	rue St-Séverin, 39 Liège	042/23.25.70
Timmermans	PF	rue de Tilleur,28 Liège	042/53.53.49
Walmag	PF	rue Buisseret, 46 Liège	042/52.06.14
La Vivandière	PF	rue de Jemeppe, 31 Loncin	042/47.24.18
Valentin	BF	pl. Melveille, 20 Milmort	042/78.46.04
Vieux Chêne	BF	rue du Chêne, 53B Oupeye	042/64.02.70
Compère	BF	rue Heyne, 23 Rémicourt	042/50.10.88
Vandermeer	BF	rue Derrikx, 22 Roclenge	042/86.53.07
Cora	BF, P	ch; de Tongres, 269 Rocourt	042//47.92.11
Lebeau	PF	rue Principale, 143 Rocourt	042/63.14.04
Nicolet & fils	BF, PF, P	Grand-Route, 405 Beyne-Heusay	043/58.52.18
Coulée	BF, PF	pl. Leblanc, 39 Comblain-au-Pont	043/69.12.37
Masurelle	PF, BF, P	rue Delville, 5 Esneux	043/80.12.09
Goffard	BF	pl. Wérixhet, 20 Fléron	043/58.34.49
Pottier-Baps	PF	av. des Martyrs, 193 Fléron	043/58.30.46
Antoine	PF	rue de Stavelot, 17 Liège	043/43.77.57

Hanlet	BF	galerie Longdoz Liège	043/41.31.24
Bovy	BF	rue Saive, 23 Queue-du-Bois	043/62.89.88
Colson	BF	rue Curie, 7 Soumagne	043/77.13.10
Rommes	BF	av. de la Résistance, 256 Soumagne	043/77.13.25
Struvay	BF	pl. Ferrer, 14 Soumagne	043/77.12.03
Frédéric	BF	rue Hôtel de Ville, 4 Sprimont	043/82.30.49
Pondant	BF	Thier du Hornay, 62 Sprimont	043/82.11.68
Delmarquette	BF	rue des Frontaliers, 111 Herseaux	056/33.24.77
Bourdeaud'hui	PF, P	rue Masson, 1 Mazée	060/39.90.24
Wanlin	PF	rue de la Gare, 82 Bertrix	061/41.25.89
Viande Ardenne	BF, PF	Milliomont, 5 Ste-Ode (sur commande)	061/68.89.50
Thierry	PF	rue de la Fontaine, 11 St-Hubert	061/61.37.82
Coeur de la Gaume	PF	rue Dr Hustin, 51 Ethé	063/58.18.04
Maréchal	PF, BF	Grand-Rue, 88 Gérouville	063/57.75.38
Schrobiltgen	PF	Grand-Rue, 24 Martelange	063/60.01.45
Cora	BF	route d'Arlon, 220 Messancy	063/38.24.11
Euroviande	PF	pl. Lorand Virton	063/57.88.70
Lescart	PF	rue Gilles-Binchois, 9 Binche	064/33.33.48
Nopri	BF	rue de Robiano, 40 Binche	064/33.29.52
Gui	PF	rue des Déportés, 17 Grand-Reng	064/77.10.64
Olivier	BF, PF, P	rue du Vélodrome, 2 Haine St-Pierre	064/21.27.60
Cora	BF, P	rue Franco-Belge, 28 La Louvière	064/27.82.11
Dany	BF	rue de la Baume, 182 La Louvière	064/22.16.38
Éric	BF	rue Kéramis, 17 La Louvière	064/26.03.77
Carat	PF, P	rue du Castiaux, 39 Givry	065/58.60.40
Cora	BF, P	route de Mons, 163 Hornu	065/71.03.29
Au petit Chef	PF	rue Taillie, 5 Jemappes	065/82.32.44
Coprosain S.C.	PF, BF	ch. du Roeulx, 224 Mons	065/34.66.50
Pochet	PF	rue de la Clef, 49 Mons	065/35.34.70
	PF	rue Nimy, 78 Mons	065/33.72.32

Derouf	BF	rue Pastur, 106 Quaregon	065/78.45.07
Lestrade	PF, BF	rue de Ath, 4 St-Ghislain	065/78.33.84
Renuart	PF	rue de la Croix-Caillou, 65 Villerot	065/62.03.82
Lacoste	PF, P	Faubourg de Soignies, 2 Nivelles	067/21.31.91
Léon	BF, PF, P	rue de Bruxelles, 6 Nivelles	067/21.36.22
Ma Campagne	PF	ch. de Mons, 18 Nivelles	067/84.09.38
Alain	PF, P	rue des Tanneurs, 18 Soignies	067/34.02.02
Buisseret & fils	BF	chemin de la Guelenne, 19 Soignies	067/33.53.58
Roger et Olivier	PF	rue Bruyère, 68 Virginal-Samme	067/64.62.82
Coprosain S.C.	PF, BF	rue Haute, 13 Ath	068/28.59.47
Kullak	PF, P	rue des Écoles, 13 Vaudignies	068/65.72.12
Vandeputte	BF	pl. Abbé Renard,10 Bailleul	069/55.73.67
St-Lambert	BF, P	rue du Grand-Courtil, 6 Blicquy	069/66.27.95
Morel	BF	ch. d'Audenaerde, 262 Hérinnes	069/55.61.28
Blangenois	PF, P	rue de la Place, 25 Péronnes	069/44.43.01
Cuvelier	BF	rue Général Piron, 78 Tournai	069/22.37.27
Michel	BF	rue St-Eleuthère, 78 Tournai	069/22.19.46
Hendoux	BF	rue du Rivage, 12 Warcoing	069/55.62.16
Evrard	PF, BF	rue Grande-Pierrère, 24 Arsimont	071/77.11.10
Cora	BF, P	rue Trieu Kaisin,1 Châtelineau	071/24.02.11
Debrabanter	PF, P	rue de Villers, 171 Couillet	071/36.43.29
Boucherie du Calvaire	PF	pl. Albert,16 Gosselies	071/35.17.10
Collin	PF	rue Bout du Try, 82 Hanzinelle	071/68.70.30
Au petit Bedon	PF	route de Beaumont, 382 Marchienne-au-Pont	071/51.54.84
St-Antoine	BF, PF	rue de Wainage, 301 Pironchamps	071/39.38.32
Au trois petits Cochons	PF, P	rue Masses-Diarbois, 100 Ransart	071/35.25.70
La Houlette	PF	chemin de la Vallée, 9 Sart-Dames-Avelines	071/87.71.69

Frères	PF, BF	rue du Centre, 101 Beho	080/51.70.35
Nopri	BF	rue Principale, 206 Bullange	080/64.73.13
Reuter	PF	Manderfeld, 51 Bullingen	080/54.88.21
Bascour	PF	Zum Hühnermarkt, 17 Bütgenbach	080/44.53.62
Hermann	PF	Marktplatz, 7 Bütgenbach	080/44.60.55
Michel José	PF, P	rue du Centre, 67 Lierneux	080/31.92.34
Dejejet	BF	av. de la Salm, 16 Trois-Ponts	080/68.41.08
Lebrun	BF	rue Général Jacques, 5 Vielsalm	080/21.61.08
Simon	PF	place Dhuy, 5 Dhuy	081/51.10.70
Nolmans	PF	ch. de Namur, 212 Eghezée	081/51.15.02
Fontaine	PF	rue Renard, 6 Floreffe	081/44.13.30
Côte à l'Os	PF, BF	route de Hannut, 530 Gelbressée	081/21.09.50
Bouillon	PF	av. Materne, 184 Jambes	081/30.11.01
Struys	PF	av. Materne, 47 Jambes	081/30.04.79
Devos	PF, BF	rue St-Léger, 20 Lustin	081/41.11.31
Dinjart	PF	rue du Village, 55 Meux	081/56.62.90
Colinet	PF, BF	rue des Carmes, 60 Namur	081/22.34.66
Delcourt	PF	rue Borgnet, 16 Namur	081/22.74.46
Lesuisse	PF	rue Piret Pauchet, 71 Namur	081/22.99.04
Renwart	BF	rue de la Station, 46 Perwez	081/65.52.93
Prophete	BF, PF	rue du Bâty, 13 Pontillas	081/83.48.95
Tassoul	BF	rue de la Station, 28A Rhisnes	081/56.96.58
Havelange	PF	rue de Gembloux, 290 St-Servais	081/73.32.24
Leysen	PF, BF	rue du Village, 36 Sauvenière	081/61.51.97
Bernard	PF, BF	rue de Liège, 6 Thon	081/58.80.49
Gillard	PF	rue Grande Sambresse, 10 Temploux	081/55.94.10
François	BF	ch. de Wavre, 133 Thorembais St-Trond	081/65.50.30
Maison Dozot	BF	rue Grande, 69 Dinant	082/22.26.18
Warnant	BF	rue Sax, 32 Dinant	082/22.58.29
Campagnarde	BF	rue Monin, 44 Achet	083/61.28.37
Servotte	BF	rue de la Gendarmerie, 9 Assesse	083/65.51.72
Merland	BF, P	rue de la Station, 45 Havelange	083/63.33.87
Binet	PF	rue de l'Église, 16 La Roche	084/41.21.37
Delahaut	BF, P	rue de la Gare, 118 Leignon	083/21.12.28

Boucherie de l'Abattoir	BF	ch. de Liège, 146 Marche-en-Famenne	084/32.33.30
Panier fermier	PF, BF, P	ch. de Rochefort, 76A Marloie	084/32.15.46
Cochon d'Or	PF	av. d'Alost, 1 Rochefort	084/21.20.91
Nopri	BF	rue Janson, 14 Amay	085/31.14.00
Anciaux	PF, BF	rue du Commerce, 36 Andenne	085/84.10.21
Leduc	BF	rue Piette, 5 Bas-Oha	085/21.28.55
Della Mora	BF	rue Vandervelde, 19 Gives	085/84.31.89
Leduc	BF	rue Sur les Trixhes, 5 Héron	085/71.16.60
Piron	BF	ch. des Forges, 152 Huy	085/21.26.46
Schroeder & fils	BF	rue des Brasseurs, 3 Huy	085/21.14.27
Verlaine	BF	rue du Centre, 76 Moha	085/23.42.51
Defgnée	PF, BF	rue Godinasse,9 Nandrin	085/51.13.67
Michaël	BF	Grand-Route, 1 Tihange	085/21.52.77
Jacoby	BF	ch. de Tirlemont, 37 Wanze	085/21.21.33
Val de l'Aisne	PF	rue des Combattants, 7 Erezée	086/47.72.45
Unic	BF	rue du Pont, 30 Hamoir	086/38.84.30
Mirguet	PF	rue Sauvenière, 2 Ouffet	086/36.66.65
Remacle	BF	rue de la Station, 5 Aubel	087/68.72.67
Leflot	BF	route de Dolhain, 16B Baelen	087/76.33.79
André Maison	PF	rue de Nazareth, 12 Battice	087/67.89.89
Kevers	BF	rue du Centre, 5 Battice	087/67.41.73
AD. Delhaize	BF	av. Reine-Astrid, 3 Bilstain	087/76.48.78
Lempereur	BF	rue de Rechain, 3-5 Dison	087/33.13.38
Pottier	BF	rue des Chapeliers, 113 Ensival	087/33.35.66
Nopri	BF	Rotenberg, 12 Eupen	087/55.59.01
Jacob	BF, PF	rue de Raeren, 22 Eynatten	087/85.30.59
Nopri	BF	Lichtenbuscherstr. 2 Eynatten	087/86.62.41
Boucherie du Plateau	PF	pl. Lecomte, 1 Herve	087/66.16.59
Nopri	BF	rue de la Station, 24 Herve	087/67.40.40
Bebronne	BF	ch. de Theux, 92 Heusy	087/23.25.00
Vecray	BF	rue Colette, 3 Jehanster	087/22.40.74
Ahn	BF	rue Thim, 1 La Calamine	087/65.93.61
Wergifosse	BF	rue St-Bernard, 50 Lambermont	087/33.73.21
Schneider	BF	rue de la Poste, 24 Montzen	087/78.61.09
Huby	BF	rue Principale, 63 Raeren	087/85.13.89
Gaspar	BF	pl. Verte, 90 Spa	087/77.11.21
Servais	PF	rue Dagly, 6 Spa	087/77.17.20
Wagener	BF, P	pl. Verte, 48 Spa	087/77.12.40

Monville	BF	rue de l'Église, 12 Stembert	087/33.18.01
Dujardin	BF	rue Xhovémont, 107 Theux	087/54.11.37
Braham	BF	Befve, 26 Thimister	087/44.61.60
Supermarché	BF	rue Delvoye, 5A Welkenraedt	087/88.04.29
Xhonneux	BF	rue de l'Église, 18 Welkenraedt	087/88.02.38

Marchés

D'après nos renseignements, seuls Coprosain S.C. (068/26.93.80) et M. Théodoroff (043/65.93.69) se rendent régulièrement à des marchés.

Coprosain (BF, PF):
Bd. du Souverain Auderghem (jeudi)
Place de l'Église Enghien (mercredi)
Marché à la ferme chemin du Bonla, 12 Gibecq (vendredi de 16h-19 h)
Place Reine-Astrid Jette (jeudi)
Place Flagey Ixelles (mardi, vendredi)
Grand-Place Lens (vendredi)
Grand-Place Lessines (samedi)
Place Cardijn Mouscron (mardi)
Parvis St-Gilles St-Gilles (jeudi)
Marché-aux-Légumes Soignies (mardi)
Place de Lille Tournai (samedi)
Marché du Chenois Waterloo (dimanche)
Place St-Lambert Woluwé-St-Lambert (samedi)
Place Ste-Alix Woluwé-St-Pierre (mercredi)

M. Théodoroff (BF):
Seraing-Bas (lundi et vendredi de 8h-13h)
Grâce-Hollogne, place du Pérou (samedi 8h-13h)
Jemeppe (mardi de 8h-13h)

P (poulets de chair, de marque Poulet Villages ou Label sur l'herbe)

Un certain nombre de boucheries qui vendent une viande ordinaire proposent cependant du poulet de chair sous label fermier (Poulet Villages ou Label sur l'Herbe).

Carrez	ch. d'Alsemberg, 34 Braine-l'Alleud	02/384.21.01
Équilibres	rue du Cloquet, 21 Braine-l'Alleud	02/384.15.45
Blé germé	av. du Panthéon, 103 Koekelberg	02/427.92.45
Vandamme	av. de la Forêt de Soignes, 334 Rhode-St-Genèse	02/358.17.30
St-Michel	ch. de Bruxelles, 244 Waterloo	02/354.90.28
Palais des Gourmets	Shopping Center Woluwé St-Lambert	02/771.84.63
Pieters	av. Henri, 219 Woluwé St-Lambert	02/771.12.12
Tomberg	rue Tomberg, 233 Woluwé St-Lambert	02/770.51.25
Rob alimentation	bd. de la Woluwe, 28 Woluwé-St-Pierre	02/771.20.60
Panier d'Or	rue des Combattants, 68 Bierges	010/41.34.09
Dacos	chemin du Masy, 10 Corroy-le-Grand	010/68.83.27
Ferme de la Tour	pl. St-Joseph, 4 Glimes	010/88.10.08
Fromageon	bd. Martin , 1 Ottignies	010/41.19.38
Lacanne	rue Dieu-le-Garde, 6A Villers-le-Peuplier	019/51.40.09
Massa	rue des Français, 93 Ans	042/63.64.02
INCA	rue Ste-Gangulphe, 13 Liège	042/23.21.48
ISPC Liège	route de Liers, 125 Liers/Herstal	042/78.92.92
Respentino	rue St-Gilles, 159C Liège	042/23.08.62
Scheen	rue du Laveu, 30 Liège	042/52.50.85
Barreno	rue de Herve, 482 Grivegnée	043/65.02.44
Dekeyser	rue Puits-en-Stock, 99 Liège	043/43.97.70
Lottin	rue du Vicinal, 2 Neufchâteau (Dalhem)	043/76.71.51
Joliet	rue du Fief, 4 Olne	043/58.16.25

Vitaligne	rue de la Clé, 4 Rétinne	043/358.23.87
Poulets de St-André	route de Mortier, 9 St-André	043/87.45.45
Piery	rue Namont, 10 Vaux-sous-Chèvremont	043/65.69.26
Vie et Santé	rue de la Marlière, 70 Mouscron	056/33.12.32
Match	route de Macon, 7 Momignies	060/51.10.35
Match	rue des Écoles, 3B Pont-à-Celles	060/51.10.35
Grogna	rue de Liège, 18 Houffalize	061/28.81.24
Ferme des Cuves	rue du Centre, 67 Sibret	061/26.61.11
Herman	rue de Toernich, 2 Arlon	063/22.43.36
Lacroix	rue de l'Harmonie, 9 Stockem	063/22.12.58
Bourlet	pl. St-Charles, 13 Boussu	065/65.35.33
Plamont	place Verte, 3 Soignies	067/33.33.83
Marichal	rue des Préaux, 51 Basècles	069/57.53.71
Depuydt	rue de Sondeville, 17 Péruwelz	069/77.24.37
Damien	rue de la Justice, 7 Pipaix	069/66.20.82
Leblon	ch. Brunehaut, 176 Quevaucamps	069/57.50.77
Jean-Pierre	rue des Maux, 17 Tournai	069/22.48.19
Rêve du Palais	rue Poissonnière, 5 Tournai	069/22.94.03
Daniel	ch. de Bruxelles, 13 Jumet	071/35.20.18
Debroux	rue Pré des Haz Tamines	071/77.87.95
Cigalon	av. Tournay, 40 Villers-la-Ville	071/87.85.54
Cremer	rue de la Gare, 13 Waimes	080/67.00.50
À la ferme	rue de la Gare, 20 Eghezée	081/81.21.44
Buslot	rue Léopold, 2 Gembloux	081/61.14.86
Govaerts	ch. de Namur, 301 Leuze	081/51.36.66
Coin des Gourmets	rue du Pont, 10 Namur	081/22.28.27
Neus	rue Le Coq, 1-3 Namur	081/73.62.36
Super Delhaize	pl. Communale, 25 Anhée	082/61.49.71
Crepin	rue Caussin, 103 Anseremme	082/22.24.55
Beaujean	rue du Centre, 36 Ciney	083/21.27.06
Point Nature	rue du Commerce, 123 Ciney	083/21.65.68
Spar	rue du Commerce, 140 Ciney	083/21.58.53
Degives	rue du Fays, 29 Courrière	083/65.51.31
Ferme du Berger	ch. de Marche, 8 Emptinne	083/61.24.03
Michaux	El Roue, 5 Gesves	083/67.70.62
Sépulcre	route d'Emeville, 4 Havelange	083/61.11.69

Ferme d'Hotton	rue Parfonry, 63 Hotton	084/46.71.06
Lembrée	rue du Batty, 2 Hotton	084/46.66.20
Neuf Grains d'Or	rue Porte Haute, 11 Marche-en-Famenne	084/31.63.88
Servigel	rue Beverèe, 7 Marche-en-Famene	084/31.51.93
Godart	rue Jacquet, 4 Rochefort	084/21.20.14
Libotte-Flahaut	rue de Behogne, 18 Rochefort	084/21.04.45
Ferme Arc-en-ciel	rue des Hayettes, 126 Wellin	084/38.96.67
Gerlaxhe	rue Malvoz, 40 Antheit	085/21.26.45
Mer Sombaert	pl. Piercot, 12 Villers-le-Temple	085/51.12.85
Quirynen	rue Oster, 16A Erezée	086/47.77.34
La Campagnarde	pl. Del Cour, 26 Hamoir	086/38.82.69
Fermière de Méan	rue de Cherombou, 9 Maffe	086/32.23.43
Ferme des Coudriers	Messitert, 249 Aubel	087/68.73.54
Lejeune	pl. Nicolaï, 8 Aubel	087/68.70.50
Avigauf	rue d'Elvaux, 101 Battice-Bruyères	087/67.48.69
Intermarché	rue de Herve, 117/119 Battice	087/69.35.00
Scharis	rue du Thim, 7 La Calamine	087/65.92.87
Fumoir des Fagnes	av. Gouders, 29 Sart-lez-Spa	087/47.49.37
Fin Bec	pl. Verte, 39 Spa	087/77.60.11
Simon	rue du Palais, 59 Verviers	087/22.28.66

Les viandes biologiques

Pour les reconnaître, vous devez lire sur l'étiquette le nom de l'organisme de contrôle, Ecocert ou Blik; les logos Biogarantie et/ou Nature et Progrès s'y trouvent aussi, mais pas toujours.

Les succursales de Delhaize et GB vendent du boeuf et porc biologiques préemballés; ils proviennent parfois d'autres pays; quant au porc bio de Delhaize, nous n'en n'avons pas trouvé l'origine.

L'association "Nature et Progrès" (rue de Dave, 520 à 5100 Jambes; tél. 081/30.36.90) publie un "Biottin" qui contient un répertoire des points de vente bio en Wallonie. Nous en avons extrait les magasins, boucheries, marchés où la vente de viande biologique est indiquée explicitement; il existe d'autres adresses de fermes, de magasins diététiques que vous pourrez "explorer". Dans les magasins d'alimentation, la viande est évidemment préemballée ou livrée sur commande. Nous ne reprenons pas la liste des établissements Delhaize et GB. Les magasins qui vendent également du poulet de chair (Poulet Villages) sont signalés.

Les adresses sont présentées par ordre croissant des préfixes téléphoniques; puis par ordre alphabétique de communes et ensuite des noms de magasins.

Les abréviations: M (magasin), B (boucherie), F (ferme), P (poulet de chair).

Natura Form	M	route de Lennik, 398 Anderlecht	02/527.36.69
Essence sauvage	M	rue Fossé-aux-Loups, 17 Bruxelles	02/217.78.95
Thym frais	M, P	ch. de Helmet, 184 Schaerbeek	02/215.01.10
Végétaria	M	ch. de Helmet, 280 Schaerbeek	02/215.23.49
Magasain	M	ch. de Vleurgat, 287 Ixelles	02/343.82.54
Shanti Épicerie	M	av. Buyl, 68 Ixelles	02/647.88.60
Autre chose	M, P	av. Kennedy,1 Rixensart	02/653.02.01
Séquoia Uccle	M	ch. de St-Job, 532 Uccle	02/375.91.91
Panier bio	M	rue de Middelbourg, 42 Watermael-Boitsfort	02/662.16.93

Espace Santé	M	av. du Prince Héritier, 107 Woluwé St-Lambert	02/732.13.53
Séquoia Stockel	M	av. de Hinnisdael, 14C Woluwé St-Pierre	02/771.68.38
Néo-Sève	M, P	rue Henricot, 21 Court St-Étienne	010/61.50.66
Biosphère	M	bd. du Centenaire, 8 Dion-Valmont	010/24.34.41
Fermière bio	M, P	ch. de Wavre, 432 Lathuy	010/81.60.40
Bio-Manne	M	rue de la Bruyère St-Martin, 10 Tourinnes-la-Grosse	010/86.60.88
Bioshop	M	quai aux Huîtres, 11 Wavre	010/22.85.83
Dumoulin	F	rue Nationale, 70 Waremme	019/32.40.29
Ferme du Tige	F, M	rue de Loncin, 84 Awans	042/63.08.40
Jardin bio	F, M	rue Blanche d'Ans, 8 Awans	042/47.01.53
Espace Nature et Santé	M	rue des Alliés 7-9 Grâce-Hollogne	042/47.11.12
Biosana	M	rue du Pont, 5 Jemeppe/Meuse	042/31.20.66
Ferme à l'Arbre	F, M	rue de Liège, 39 Lantin	042/63.58.01
Al'Binète	M	pl. Cockerill, 18 Liège	042/21.21.64
Temps des Cerises	M	rue du Laveu, 26F Liège	042/52.07.00
Gué de la Bevronne	B	rue de Fouron, 243 Mouland	043/81.07.82
Ferme de la Magnée	F, M, P	rue du Thier, 2 Plainevaux	043/71.43.75
A Nove Bold'Ji	M	rue Gylis, 109 Retinne	043/58.70.71
Boutique Santé	M, P	rue Morchamps, 40 Seraing	043/38.28.33
Blé en Herbe	M	av. Laboulle, 90 Tilff	043/88.15.16
Bio Dynamic	M	rue Haute, 3 Visé	043/79.69.69
Vie saine	M	rue des Capucins, 18 Arlon	063/21.63.67
Ferme brasilo-provençale	F	rue des Forges, 55 Grandcourt (Virton)	063/57.79.56
Ferme du Hayon	F	Ferme du Hayon, 108 Sommethonne	063/57.90.80
La Nature et Nous	M	bd des Archers, 23A Nivelles	067/21.80.63
Coprobio	B	(sur commande)	068/26.93.80
Ferme Dôrloû	F, M	vieux Moulin, 44 Wodecq	068/44.83.06

Romarin	M	passage de la Bourse, 5 Charleroi	071/32.47.85
Retour à la Nature	M, P	rue Général de Gaulle, 119 Courcelles	071/45.14.17
Sarriette	M	rue Modeste Cornil, 27 Gosselies	071/35.99.24
Comptoir artisanal	M	rue de Jamioulx, 355 Montigny-le-Tilleul	071/21.45.70
Servi-Culture	M, P	rue Wattimez Haut, 50 Rêves	071/84.55.33
Grain de Sénevé	F, M	rue de la Chapelle, 156 Trazegnies	071/45.91.50
Ferme Mossoux	F	Brisy, 23 Gouvy	080/51.73.01
Ferme du p'tit Cinsi	volaille	rue des Forrières, 18A Bossière	081/63.35.60
Épicerie naturelle	M	Vevy Wéron, 15 Wépion	081/46.29.83
Au Panier bio	M	rue des Tanneries, 30A Rochefort	084/22.20.71
Aux Délices du Terroir	M, P	pl. de Chablis, 10A Ferrières	086/40.08.40
Fromagerie du gros Chêne	volaille	rue du Gros Chêne, 2 Méan	086/32.27.63
Prulhière	M	av. Major Bovy, 18 Battice	087/67.56.48
Sanoriz	M	rue Servais, 3 Spa	087/77.11.50

Les marchés

(M: alimentation générale; B: boucherie-charcuterie)

Bruxelles et Brabant:
pl de la Monnaie Bruxelles (mercredi 9h-14h);
pl. Reine-Astrid Jette (jeudi 9h-13h)
pl. des Wallons Louvain-la-Neuve (mardi 9h-17h)
av. Baron d'Huart Stockel (mardi, vendredi et samedi 8h-13h)
St-Job Uccle (lundi 8h-13h);
Wavre (samedi 8h-12h30)
Marché du Gué, ch. de Roodebeek, 300 Woluwé St-Lambert
(mercredi 16h-19h et samedi 8h30-13h)

Coprobio	B, M	Bruxelles; Jette	068/26.93.80
Servi-Culture	M	Stockel	071/84.55.33
Biosphère	M	Uccle; Louvain-la-Neuve; Wavre	075/82.34.66
Bouch'Bio	B	Woluwé St-Lambert	081/71.75.17

Fromagerie du Gros Chêne	volaille	Uccle	086/32.27.63
Fermière bio	M	Bruxelles; Woluwé St-Lambert	086/32.23.43

Liège:
Alleur (jeudi de 8h-13h);
Amay (samedi 8h-13h);
Malmedy (vendredi 8h-13h));
Spa (mardi 8h-13h);
Ferme à l'Arbre rue de Liège, 39 Lantin (jeudi 9h-19h)
Aux Tawes à Al'Binète rue Coupée, 94 Liège (vendredi 14h-19h)
Dumoulin rue Nationale, 70 Oleye (samedi 14h-18h)

Gué de la Bevronne	B	Ferme à l'Arbre, Aux Tawes à Al'Binète, Dumoulin	043/81.07.82
Aux Délices du Terroir	M	Alleur, Amay, Malmedy, Spa	086/40.02.57

Namur-Luxembourg
Barvaux s/Ourthe (mercredi 8h-13h)
Bomal s/Ourthe (dimanche 8h-13h)
Namur, pl. du Palais de Justice (samedi 8h-13h)
Profondeville, ch. de Namur, 38 (vendredi 17h-20h)

Bouch' bio	B	Profondeville	081/71.75.17
Aux Délices du Terroir	M	Barvaux, Bomal	086/40.02.57
Fromagerie du gros Chêne	volaille	Profondeville (2e et 4e vendredis), Namur	086/32.27.63

COMPLÉMENTS
(à consommer avec modération)

LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LA VIANDE ET LA CHARCUTERIE

La Belgique a adopté une nouvelle législation pour se conformer aux exigences de la CEE ("Moniteur" des 1/02/97, 10/04/97, 03/07/98)[4]. Malheureusement, par souci de compromis avec la Grande-Bretagne, on a reculé ! Livrons quelques exemples de ce que peuvent contenir les viandes et charcuteries; pour simplifier, les noms chimiques ne sont pas toujours donnés en entier, notamment les sels; nous mettons entre crochets l'avis – quand il est négatif – se trouvant dans le "*Guide des additifs alimentaires*, Maria DENIL, Marie-Rose CAVALIER, Paul LANNOYE, édité par le Groupe des Verts au Parlement européen, 1999".

Les additifs baptisés "ingrédients subsidiaires"

Étant considérés comme des produits naturels, ils ne sont pas retenus par la législation: dextrine blanche, amidon torréfié, plasma sanguin, gélatine alimentaire [la gélatine d'origine animale est mise en cause dans la transmission de l'ESB – maladie de la "vache folle", mais le G*uide des additifs alimentaires* n'en dit rien], acides aminés et leurs sels (sauf quelques-uns), caséine, etc.

Les additifs généralement autorisés

Ce sont des substances qu'on trouve dans la nature: anti-oxydants, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gelifiants, anti-agglomérants, acides, bases, sels et gaz; ils ont pour noms: acide ascorbique, acide acétique, acide citrique, acide tartrique, acide gluconique, acides gras, gommes végétales, dérivés de l'amidon, pectine, lécithine, glycérol, etc.

Ce sont environ 130 additifs considérés comme inoffensifs qu'on peut désormais mettre sans limite dans les viandes, volailles, charcuterie; avant, c'était plus restrictif.

Pour la viande hachée, on ne peut ajouter que l'acide citrique, l'acide ascorbique et leurs sels.

Les colorants

Certains colorants sont autorisés pour les saucissons, pâtés et terrines; sans limite: caramel de sulfite caustique; caramel ammoniacal [à éviter]; rouge de betterave; curcumine, cochenille, etc. en quantité limitée. Ils étaient interdits auparavant.

Conservateurs (contre les micro-organismes) et antioxygènes (contre le rancissement et le changement de couleur), sous conditions

Pour l'enrobage des gelées et les pâtés, pour le traitement en surface des produits séchés: l'acide sorbique et ses sels; le benzoate et les dérivés benzoïques [à éviter: problèmes allergiques].

Les sulfites ne sont pas autorisés, sauf pour le "Burger meat" et le "Beakfast sausage" [à éviter: problèmes d'allergie, entre autres].

Pour préserver des moisissures et des levures la surface des saucissons séchés, on peut les tremper dans un antibiotique, la natamycine [à éviter], ou les vaporiser avec ce produit.

Les nitrites peuvent être utilisés à doses limitées (sinon des nitrosamines cancérigènes se forment), ainsi que les nitrates, pour la conservation du produit et la préservation de sa couleur [éviter une ingestion fréquente des nitrates et nitrites]. Les nitrates conviennent mieux pour le jambon cru ou le saucisson, pour des conserves, etc.

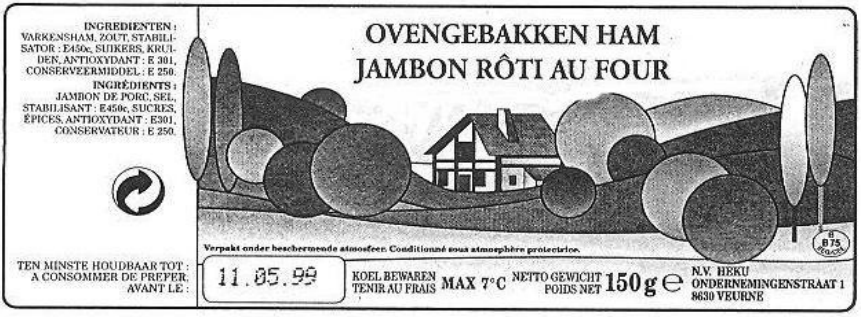
Pour le saindoux et la graisse de boeuf, on utilise du gallate de propyle [à éviter: problèmes d'allergies], du BHT ou BHA [à éviter: problèmes d'allergies, soupçons sur un rôle dans les cancers].

Les phosphates

Ils ont la propriété de retenir l'eau quand ils sont ajoutés à des produits de viande et à leur enrobage; par exemple, pour le jambon cuit. En cas de dosage excessif, on paie l'eau au prix de la viande [pour la santé, la prudence s'impose].

Les émulsifiants

Ils maintiennent le mélange homogène, évitent les dépôts de gelée ou de graisse et sont utilisés pour les viandes ayant subi un traitement thermique (le cas de nombreuses charcuteries): sucroesters d'acides gras et sucroglycérides.



INGRÉDIENTS :
JAMBON DE PORC, SEL,
STABILISANT : E450c, SUCRES,
ÉPICES, ANTIOXYDANT : E301,
CONSERVATEUR : E 250.

Décor idyllique pour ingrédients chimiques.

Les exhausteurs de goût

Ils renforcent la saveur du produit; ce sont l'acide glutamique et les glutamates [à éviter: risque de divers symptômes cardiaques, asthmatiques...], l'acide guanylique et ses sels, l'acide inosinique et ses sels, du néohespéridine DC. Ils ne peuvent être introduits dans les hachés et le foie gras.

Exemple

Pour prendre connaissance de certaines pratiques à éviter, reportons-nous au Test-Achats de mai 1998 qui rapporte les résultats d'une enquête sur le salami: dans de nombreux salamis, on relève trop

d'humidité (62%) et on constate un ajout de glutamates; le produit blanc de GB contenait en outre un colorant artificiel non indiqué sur l'étiquette.

La plupart des additifs ne sont pas nécessaires; nous en avons parlé avec un responsable de Coprosain: «*Nous utilisons du sel nitrité, de l'acide ascorbique (vitamine c) et pour le reste, le boucher pèse lui-même un mélange d'épices simples; sinon, on vend dans le commerce des mélanges préparés pour 200 kg de pâté, où ils fourrent aussi des stabilisants, des exhausteurs de goût et quoi encore... La conservation de nos charcuteries est moins longue; il faut les préparer plus souvent ou en mettre une partie sous vide. Au salon de Courtrai pour les traiteurs et bouchers, les firmes d'additifs alimentaires montrent la gamme des produits utilisés, c'est effarant; dans certains cervelas, il n'y a que 10% de viande !*»

Commentaires

Dans "Le Journal du Mardi" du 14 au 20 septembre 1999, un dossier est consacré aux additifs alimentaires. Reprenons quelques extraits:

"Ainsi, le recours aux solvants d'extraction, aux supports et solvants porteurs pour additifs ou à des auxiliaires technologiques (comme les enzymes) ne doit pas obligatoirement figurer sur un emballage... Et n'y figure d'ailleurs jamais." Robert Rémy de Test-Achats est interrogé par le journal au sujet des tests toxicologiques sur la nocivité d'un additif: "Ils sont [...] effectués sur des animaux de laboratoire, qui ne réagissent pas de la même manière que les êtres humains. Alors qu'un additif est totalement inoffensif pour un animal, il peut s'avérer dangereux pour l'homme." R. Remy nous rappelle: "Par le passé, des additifs comme l'amarante *(un colorant)* ou l'E 123 se sont révélés être des agents mutagènes et même cancérigènes. Nous devons donc être attentifs." Test-Achats découvre régulièrement des additifs interdits dans les aliments, ce qui indique que les contrôles sont défectueux... une fois de plus.

Le risque d'allergie est grand pour de nombreux additifs. R. Remy en décrit les symptômes: "[...] démangeaisons, apparition de boutons, fortes fièvres, troubles respiratoires, sensation d'étouffement... autant de symptômes annonciateurs d'allergies".

LES ANTIBIOTIQUES NUTRITIONNELS
UN DANGER POUR LA SANTÉ PUBLIQUE[5]

Dans l'alimentation quotidienne des bovins, volailles et porcs, on ajoute une certaine quantité d'antibiotiques (voir p. 125 l'étiquette qui contient du monensin) – ce qui est interdit pour le label fermier et le bio. L'indice de consommation s'améliore de 3 à 12%, c'est-à-dire que les bêtes mangent moins et prennent du poids; ce gain correspondrait à une grande part du revenu de l'éleveur. Selon les industriels fournisseurs d'antibiotiques, les performances en termes de GMQ (gain moyen quotidien) et IC (indice de consommation) seraient pour le porc charcutier de 3,5 à 5%; pour la volaille, de 3 à 5%; pour les bovins à viande, de 3 à 10%. Ces antibiotiques servent aussi à prévenir les maladies favorisées par l'entassement d'animaux de santé chancelante dans des locaux fermés.

Plus de 90% des porcs, dindes et veaux, 70% des poulets et 30% des bovins (les vaches laitières qui n'en reçoivent pas sont comptabilisées) reçoivent des additifs antibiotiques.

Selon Jaak Vandemeulebroucke dans "*La mafia des hormones*", l'ajout d'antibiotiques date des années '50.

En 69, on s'inquiète du risque de bactéries résistantes (aux antibiotiques) chez les animaux, car celles-ci peuvent contaminer l'homme. Il s'ensuit que la CEE n'autorise, pour les animaux, que des antibiotiques différents des médicaments humains, ne donnant pas de résistances croisées, à doses 100 fois plus faibles. Ces mesures n'ont pas été suivies aux USA où la tétracycline et la pénicilline ont été introduites dans les aliments des animaux sains.

L'impact sur la résistance aux antibiotiques a fait l'objet de nombreuses controverses et de débats dans les années 70-80.

Destination des antibiotiques en Europe (% du tonnage): 15% additif alimentaire, 33% médicament vétérinaire, 52% médicament humain. On constate que les antibiotiques sont ingérés en grande quantité par les animaux, pour les soins comme dans l'alimentation. Quand quelques poulets meurent d'une infection bactérienne dans

un bâtiment de 10.000 poulets, le vétérinaire traite l'ensemble des poulets pour éviter l'épidémie. On traite aussi préventivement les animaux transportés d'un centre de naissance vers un élevage d'engraissement; sinon le stress du transport et le mélange d'animaux de provenance différente entraînent pratiquement toujours des infections.

L'utilisation des antibiotiques comme facteur de croissance est quantitativement importante, car elle est systématique et s'étend sur de longues périodes de la vie de l'animal.

Un autre phénomène lié à l'abus des antibiotiques, chez les humains cette fois, a fait son apparition ces dernières années. Il s'agit du développement extrêmement rapide des bactéries résistant aux antibiotiques habituellement employés en médecine. Dans les hôpitaux, la situation a pris un tour dramatique: des patients contractent des infections qui ne peuvent plus être soignées et qui entraînent de nombreux décès.

Le bacille de la tuberculose est devenu résistant dans de nombreux pays.

L'usage intensif d'antibiotiques en milieu hospitalier (et en dehors) semble bien être la cause principale de ce phénomène, car dans les hôpitaux des pays scandinaves, où leur usage est strictement limité, la présence de bactéries résistantes est elle aussi limitée.

"En Belgique, le phénomène toucherait une personne sur cinq atteintes d'infections broncho-pulmonaires à pneumocoques [...]. Chaque année apparaissent dans notre pays pas moins de 20.000 infections aux pneumocoques dont l'issue est fatale pour 2.000 personnes. *La mortalité suite à cette infection est de 10%*, explique le Dr Yves Haerden, du laboratoire Pasteur Mérieux MSD. *Chez les personnes âgées de plus de 65 ans, elle est de 40%.* En cause, la résistance des personnes infectées à certains antibiotiques tels l'érythromycine. En 1992, 19% d'entre elles étaient porteuses de souches résistant à ce traitement contre 5% en 1986." ("Le Soir" , 25 août 1995)

Ces phénomènes de résistance provoquent une remise en cause des autorisations pour les antibiotiques destinés aux animaux.

D'une part, la médecine humaine utilise de "nouveaux" antibiotiques (de la famille de ceux qui étaient réservés aux animaux); d'autre part, on a découvert des résistances croisées dans les élevages: au Japon, par exemple, on a trouvé une bactérie résistant au carbadox et à *six* autres antibiotiques !

La vancomycine est considérée comme l'antibiotique de la dernière chance pour les humains. Or, on trouve de plus en plus de souches d'entérocoques résistant à la vancomycine (20% dans les

Pub de 1978 dans "L'Élevage bovin"; la spiramycine est interdite pour les animaux depuis juillet 99 et utilisée actuellement pour les humains.

unités de soins intensifs des hôpitaux de New York, avec une mortalité d'environ 30%); en 98, on a trouvé des souches de staphylocoques résistant à la vancomycine.

Pour ne pas saper la valeur thérapeutique de la vancomycine dans les hôpitaux, l'utilisation d'avoparcine a été interdite dans les élevages européens. On craint que l'utilisation d'avoparcine pour

les animaux ne crée des souches résistant aussi à la vancomycine et qui se transmettraient à l'homme. Il a fallu d'âpres débats pour interdire l'avoparcine.

Quelles sont les preuves que les souches résistantes des animaux peuvent se transmettre aux humains ?

Dans le cas des fluoroquinolones (utilisées pour les soins des animaux), le passage des bactéries résistantes des animaux vers l'homme est pratiquement démontré. Aux Pays-Bas, on a constaté que les éleveurs de dindes ont plus de bactéries résistant aux fluoroquinolones que les habitants des villes. L'Organisation Mondiale de la Santé relève qu'en Grande-Bretagne, suite à l'introduction des fluoroquinolones en élevage, on a décelé des souches multirésistantes chez des animaux et des gens. D'autres exemples sont cités.

Pour l'avoparcine, c'est moins clair mais une enquête française a trouvé des bactéries résistant à la vancomycine sur 25-50% des viandes.

La CEE a décidé la suspension de l'avoparcine en 1997; de l'ardacin en 1998; de la spiramycine, de la virginiamycine, du bacitracine de zinc et du phosphate de tylosine depuis le 1er juillet 1999. Dès le 1er septembre 1999, les carbadox et olaquindox ont été interdits "en raison notamment des conditions de manipulation très dangereuses".

Restent autorisés: le flavophospholipol, le monensin sodium, la salinomycine sodium et l'avilamycine.

Pour les coccidiostatiques, il n'y a pas de demande de renouvellement d'autorisation.

Depuis la suppression de l'avoparcine, le Danemark a observé la réduction du taux d'entérocoques résistant à la vancomycine (chez le porc et le poulet). En deux ans, le taux de résistance est passé de 80 à 10% chez le poulet et à 25-20% chez le porc.

En Suède, les antibiotiques nutritionnels sont interdits depuis 1986; la consommation vétérinaire a augmenté les années suivantes; maintenant, elle est stabilisée. On met moins de protéines dans l'aliment pour bétail, on respecte mieux l'hygiène.

Le prix de la viande a augmenté d'environ 2 F le kilo.

ALIMENTS

vital

C'est vital pour votre élevage !

ALIMENT COMPLET POUR POULETS A L'ENGRAIS

Vitalcoq

Se distribue à volonté jusqu'à 3 jours avant l'abattage. Remplacer alors par VITALGRAINS.

	%
Protéine brute	21
Matières grasses brutes	7
Sucre et amidon	40
Cendres brutes	7
Cellulose brute	4
Humidité	13

Teneurs garanties 3 mois

Vitamines A : 10.000 UI/kg
Vitamines D3 : 2.000 UI/kg
Vitamines E : 20 mg/kg.

Monensin : 100 ppm.
Avoparcin : 10 ppm.
Ethoxyquine B.H.T.

Poids net : 25 Kg

Date de fabrication : .....

Ancienne étiquette d'aliments pour poulets: l'antibiotique monensin est toujours toléré, alors que l'avoparcin est interdit depuis 1997.

Avec ces graves problèmes, on n'a pas encore fait le tour complet des risques dus à une utilisation exagérée des antibiotiques. Par exemple, les risques d'allergie sont souvent

évoqués; et les effets à long terme des produits (métabolites) issus de l'action des antibiotiques dans le corps sont encore fort mal connus.

Des substituts: les probiotiques... ?

Les probiotiques sont des préparations microbiennes vivantes qui améliorent l'équilibre de la flore bactérienne du tube digestif, en réduisant le développement des bactéries pathogènes (qui provoquent des maladies) au profit des bactéries utiles à la digestion. L'effet des probiotiques est plus marquant chez les jeunes animaux que chez les adultes.

Les prébiotiques sont des oligosaccharides (petites unités de sucres) dont le pouvoir favorable à la digestion est connu. De plus, le germe E coli et d'autres germes pathogènes ne peuvent utiliser ce substrat pour se multiplier, leur croissance est donc freinée.

Des acidifiants lactiques permettent d'améliorer la digestion et la flore bactérienne.

Ces produits élèveraient les performances dans une proportion proche des antibiotiques.

En Allemagne, pour lutter contre les colibacilles, on mélange antibiotiques autorisés et probiotiques depuis 1990 (ils remplacent les carbadox et olaquindox), mais ils coûtent plus cher. En 1997, on a dépensé en Allemagne pour les probiotiques et les enzymes une somme équivalente aux antibiotiques (28 millions DM). Cette méthode devrait toucher 20-30% de la production.

LE BLANC BLEU BELGE CULARD

Les avantages

Le BBB est la race principale en Belgique: 46,7% du cheptel bovin[6].

Plus de 40% des carcasses belges sont classées dans les deux catégories supérieures E ou S (60% des taureaux), alors que la proportion est plus faible ou nulle dans les autres pays de la CEE .

"D'une race qui était mixte à l'origine, le Blanc-Bleu Belge est devenu une véritable race à viande dont les atouts majeurs sont: le développement extraordinaire de la musculature, le format, la précocité, l'efficacité alimentaire, la docilité, l'uniformité et les aptitudes maternelles" [7].

Hypertrophie des muscles, c'est-à-dire beaucoup de viande: pour une carcasse de 600 kg, on a 300 kg de viande maigre contre 217 kg pour une bête de race mixte; hypotrophie (réduction) des organes digestifs, c'est-à-dire que la bête prend du poids avec moins de nourriture que les autres. L'animal a beaucoup moins de graisse (dont les graisses considérées comme nuisibles si elles sont consommées en quantité) que les autres races.

Les taureaux sont en général paisibles.

Les inconvénients:

Beaucoup de femelles, fort musclées, ne donnent pas assez de lait pour nourrir les veaux.

Les naissances doivent se faire par césarienne, parce que le veau est trop gros et que le passage, vu l'inclinaison du bassin, est trop étroit; après deux, trois césariennes, les femelles sont abattues. "Chez la vache Blanc-Bleu belge, la césarienne constitue un mal nécessaire. La réduction de fertilité qu'elle entraîne est le prix à payer [...].[7]"

Les bêtes ont des os plus légers et les pattes plus fragiles, avec un risque plus élevé de problèmes d'articulation et de fractures.

Tous les organes sont plus réduits: coeur, poumons, reins, rate, foie.... Les conséquences sont importantes:

"Ce sont en effet les bovins qui, avec les porcs, paient le plus lourd tribut aux maladies respiratoires. Le taux de mortalité et de morbidité est plus élevé chez les animaux culards lesquels, une fois confrontés à une maladie respiratoire, développent la pathologie de manière aiguë, sévère et rapide.[7]"

"[...] il n'est pas surprenant de constater que le bovin de conformation hypermusclée présente en contrepartie une sensibilité accrue au stress, ce qui se traduit sur le terrain par un taux de morbidité et de mortalité plus important chez ces animaux que chez des animaux conventionnels.[7]"

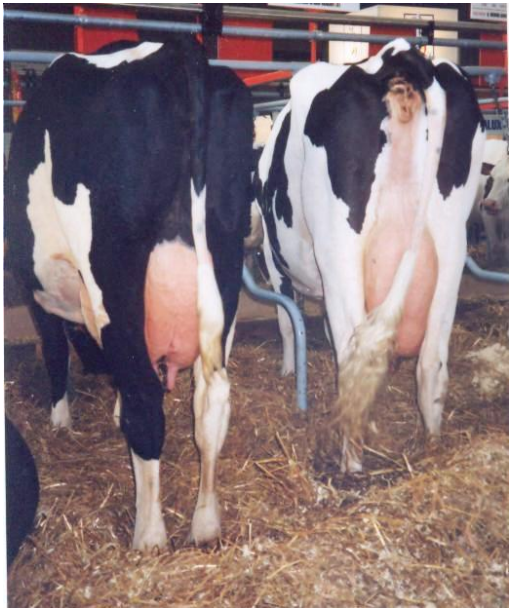
"[...] la capacité fonctionnelle cardiaque de repos, mais aussi et surtout la capacité fonctionnelle cardiaque maximale et de réserve est significativement réduite chez les bovins hypermusclés.[7]"

Selon des expériences, 5% des veaux meurent les quatre premiers mois (notamment de la "mort subite", l'entérotoxémie bovine) et 8% naissent avec des anomalies[8].

La rentabilité

Quand le prix des bovins est en baisse, l'élevage extensif, utilisant les prairies et ne comprenant pas beaucoup de bêtes, devient presque aussi rentable que l'élevage intensif[9]. Or, les prix ont tendance à baisser, surtout lorsqu'un scandale éclate et ces dernières années, cela n'a pas cessé; de 1990 à fin 1998, les prix des taureaux ont baissé de 14% et des génisses de 19%.

Pour rester dans les prix, remarquons la baisse des poulets à rôtir de 31% et des porcs de 39% (Statistiques agricoles n°1, 1999).



Sac à lait et sac à viande: vaches Holstein osseuses et BBB aux pis atrophiés - bêtes de démonstration à la foire Agribex 1998.

Réactions

Si la grande majorité des éleveurs que nous avons interrogés soutiennent la race culardе, nous avons cependant recueilli des avis qui vont du pour sans restriction au contre résigné. Nous laissons ici de côté les agriculteurs bio qui ont tous choisi d'autres races ou l'ancienne race Blanc Bleu mixte.

Le défenseur acharné: «*Ici, nous sommes des convaincus de la race BBB, nous aimons les concours et nous avons eu des prix. Les primés sont des réussites génétiques. Quand on voit une génisse avec des épaules bien remplies, on comprend comment le BBB rend 70% de belle viande à la découpe*».

Le détracteur: «*Le BBB est difficile à élever, il n'a pas de résistance à la grippe, aux parasites, ses pattes sont fines. Il est trop poussé et il a une taille trop petite (avant, c'était de grandes belles bêtes avec une grande carcasse). Est-ce qu'il y aura encore des BBB dans vingt ans ?*».

Le défenseur nuancé: «*Le BBB est une race extraordinaire pour la finesse et la qualité de sa viande, mais on l'a trop dopé, on le pousse trop*».

Retour aux sources

Deux agriculteurs bio, dans notre enquête, ont choisi de revenir au Blanc Bleu mixte. L'un, propriétaire du beau couple reproduit page 28 ("Mouette" et "Chandon") nous raconte: «*En 1986, quand j'ai repris la ferme de mes parents à Neupré, le troupeau avait plus de 50 % de césariennes; c'était des culards modérés, mes parents avaient toujours continué à traire et demandaient au centre d'insémination de Ciney du sperme pour "vêlage facile", donc pour veau de petit gabarit. Pour revenir au mixte, j'ai dû aller chercher du sperme de taureau dans le Hainaut (plus rien de mixte à Ciney). Il aurait été plus facile de chercher une bonne vieille race française rustique, mais c'est tragique en quelque sorte d'abandonner cette mixte qui est là depuis le moyen-âge dans nos région. À présent, je suis passé à 10 % de césariennes et j'élimine le reste des gènes culards par sélection*»

LE BIO INDUSTRIEL

En Belgique, la viande biologique dont il était question depuis des années, est enfin apparue sur le marché et a connu immédiatement le succès. Le secteur bio en général est en pleine expansion dans les pays industrialisés.

Mais des sonnettes d'alarme retentissent déjà pour mettre en garde contre la dégénérescence du bio. Une évolution se dessine vers la production intensive, industrielle, assortie d'une diminution des prix et de la qualité, afin de profiter au maximum de la demande et de l'étendre encore plus. Des firmes bio deviennent de banales multinationales ou sont rachetées par des géants de la chimie au triste renom.

Dans "Le Soir" du 21 octobre 1994, l'interview de deux managers de la firme bio Lima est édifiante. Philippe Woitrin, ancien directeur général de Melita et d'une société d'engrais phosphatés, s'occupe à présent de la firme Lima; il jauge son public:

Ils veulent une alimention différente mais que je ne qualifierais pas d'alternative car le terme fait secte et soixante-huitard attardé. Or, notre secteur est moderne, dynamique. Il s'est débarrassé de son étiquette d'arrière-boutique vieillotte. Aujourd'hui, c'est un vrai business.

[...]

L'évolution de Lima en constitue une illustration. Cette firme a vu le jour en 1957 sous l'impulsion d'un pacifiste flamand, Pierre Gevaert. *En fait,* embraie Michel Crespin, l'actuel marketing manager, *il a rencontré Oshawa, le pape de la macrobiotique au Japon qui développait une philosophie basée sur l'équilibre des choses. Gevaert a voulu l'appliquer. Il a donc dû chercher des produits pour sa propre consommation. Puis après avoir convaincu des amis du bien-fondé de sa démarche, il a commencé à en commercialiser, d'abord à partir de son arrière-cuisine, avant de devenir à partir des années 60 et 70 la marque de référence dans le secteur. Bref, c'était un véritable pionnier.*

Mais un pionnier qui n'avait pas le sens du commerce. En 1979, il cède sa société. En 1989, elle tombe dans l'escarcelle du holding français Euronature (avec plus de 20 milliards de chiffre d'affaires). *Il arrive un moment où il faut mettre la rentabilité avant le rêve,* explique Philippe Woitrin. *Les fondateurs étaient intéressés par le « small is beautiful ». Mais des décisions industrielles devaient être prises.*

Elles le seront par la nouvelle direction.

Aujourd'hui, Lima affiche un chiffre d'affaires de 430 millions, un taux d'exportation de 80% et une présence jusque dans le moindre magasin spécialisé de village.

Quand la rentabilité tient la barre, le navire bio peut être entraîné loin de la destination prévue. La présidente de l'association Union des Consommateurs de la Bio de France, Chantal Le Noallec, révélait dans le Monde Diplomatique de mars 1999 les dessous des produits bio à base de soja de la marque Soy, largement distribués en France. La firme Soy a été rachetée par la multinationale Novartis, reine des engrais, des pesticides, des semences et des plantes transgéniques. Novartis résulte de la fusion de deux géants de la chimie, Ciba-Geigy et Sandoz. La pollution du Rhin en 1986 par l'usine Sandoz de Bâle, qui déversa des tonnes d'insecticides à base de mercure, vous vous souvenez ? À travers le rachat de Soy, Novartis s'achète un alibi de "capitaliste écologique" et prend pied dans le secteur. Le loup dans la bergerie. Biocoop, la chaîne de distribution bio se garde bien, dans ses fiches d'information, de renseigner la présence de Novartis derrière la marque Soy. "Si l'on arrête de vendre Soy, comment remplir les rayons ?" se justifie-t-elle. Un autre exemple, dans le même article:

"Ainsi, au printemps 1998, on pouvait acheter dans plusieurs biocoops de Bretagne des yaourts Grandeur Nature.
Or, sous cette marque distribuée par la laiterie Le Gall, dont le nom seul figurait sur l'emballage, se cachait la firme Even, géant de l'industrie agroalimentaire bretonne et fournisseur de pesticides. "

Dans le domaine plus particulier qui nous concerne ici, la viande, nous n'avons pas connaissance des formes que peut prendre l'élevage "bio-industriel". Simplement, un boucher charcutier bio nous a confié qu'il avait dû cesser d'acheter ses porcs bio en Hollande, parce que cette viande rendait impossible la confection de jambon sec; il est revenu se fournir en Belgique, 25% plus cher. À son avis, la production porcine bio en Hollande est déjà touchée par des méthodes intensives. Une étude comparative pour l'Europe a conclu récemment que les porcs hollandais n'étaient pas équivalents aux porcs belges; les porcs hollandais ne peuvent plus

être importés (sauf si le producteur respecte un cahier des charges plus sévère).

Un fabricant d'aliments pour bétail déclarait qu'il existe des qualités différentes au sein des aliments bio (pour bétail)

Un ancien fermier bio, qui a abandonné le label, nous expose ses griefs contre le "bio-fric" : «*Un représentant de Lima est arrivé ici en Mercédès et godasses en croco, il m'a demandé combien je voulais pour le blé, j'ai dit 12F.; il m'en a proposé 10, payés cash; il a pris un échantillon et il est reparti. Il m'a annoncé que mon échantillon n'était pas bio, à l'analyse ! Les bios imitent les méthodes de l'agro-alimentaire: ils ont pris le monopole sur le blé égyptien. Je me suis aperçu que plus on avançait, plus ceux qui entraient dans le bio, c'était pour les primes [...]. Pourquoi les normes bio permettent-elles des aliments ou des ingrédients non bio ? Pourquoi accepter un pourcentage de tourteaux, destinés à augmenter le rendement ? Aux réunions du groupe de travail belge pour faire des propositions à la CEE, les Flamands étaient assidus pour introduire de plus en plus de matières extérieures à l'agriculture biologique, parce que beaucoup parmi eux sont hors sol. J'ai fait obstruction pour qu'on n'autorise pas 50% de pulpes de betteraves [...].*

Au salon de la profession boulangère, on a parlé ouvertement de la provenance du blé bio en mars, avril, quand il n'y a presque plus de blé; d'où vient le blé ? De Tchécoslovaquie; on a soudoyé les contrôles et le blé est devenu bio en passant la frontière.

Dans peu de temps, les gens se méfieront du bio, des scandales éclateront. En France, certains réagissent déjà contre le bio; des dizaines de bio ont cessé le bio, ils n'arrivaient plus à équilibrer les sols avec les engrais bio dont la qualité est devenue insuffisante. Ou alors, il faut payer des prix exorbitants pour de bons engrais. Je suis persuadé qu'avoir le label bio nous portera plus de tort que de bien».

Le propriétaire d'un magasin de produits biologiques, Bio Arden, en Ardenne française, a changé le nom en Arden Nature, pour les mêmes raisons. Il déclare à cette occasion:

«*À vouloir être distribuée à grande échelle, la bio se discrédite toute seule, car c'est incompatible avec une vraie Bio, qui fluctue en fonction des productions et des saisons (ce qui est tout à fait*

normal, voire incontournable). Les petits producteurs qui fournissent "Arden Nature" n'ont pas d'ambition d'enrichissement, ou l'orgueil de s'agrandir, ils ont une autre façon de voir les choses, une autre façon de travailler, de revenir aux choses simples et naturelles... vraiment naturelles. [...]. Le vrai produit biologique ne va pas avec le principe de QUANTITÉ, avec l'intensif; [...] rechercher la rentabilité à ce niveau, ça ne peut être pour moi qu'au détriment de la qualité».

Dans ces deux cas, les acteurs se replient sur un cercle limité de clients et de partenaires, constituant une sorte de chapelle où la confiance remplace les certifications. Le distributeur de "Arden Nature" confirme: «*Ce qui m'agrée, c'est de connaître, c'est d'aller voir les producteurs, comment ils travaillent, quelle est leur mentalité, leur démarche et de traiter directement avec eux [...]. C'est plus un gage de qualité pour moi et mes clients que d'avoir un produit avec un label, et se réfugier derrière*». «*Je veux que "Arden Nature" reste un petit magasin [...]. Mon magasin est un lieu de conseils, et il y a un quota, mais qui se fait naturellement, spirituellement, et qu'on ne peut dépasser sinon ce sera au détriment de la qualité*.»

Cette tendance au repli radicaliste oublie qu'elle a pu se constituer grâce à l'existence du pôle bio, au sens large, et qu'elle continue bon gré mal gré d'en profiter. Par ailleurs, une véritable lutte contre la pollution alimentaire ne peut se mener dans le cadre étroit d'un cénacle local; comment combattre la pollution nucléaire, les pluies acides, la dioxine, qui agressent l'ensemble des terres cultivables ? Comment lutter contre la pollution des eaux, ou l'emprise des monopoles de la chimie sur les variétés végétales et animales ?

Autre point de vue: un charcutier bio introduit dans le débat "artisanal-industriel" un moyen terme, le *professionnel*: «*Je fais de l'artisanat; si on veut aller trop vite, on devient un industriel. Depuis le début, j'ai été fort structuré, bien organisé. Maintenant que la ferme Mossoux est notre fournisseur, on commence à être professionnels. Pour le secteur des légumes bio, Bio Marché et Biofresh sont les mieux structurés. Ça bouge dans le bio, grâce à l'apport de professionnels non bio, mais il y a des risques. [...]. La production industrielle rapporte plus, mais on peut travailler bio*

sur une grande échelle et conserver l'artisanat [...]. Exemple, le pain bio de "Poilâne", en France, reste artisanal, malgré l'ampleur de la production, car il est fabriqué dans une multitude de petits ateliers ayant chacun un maître artisan qui s'occupe de la cuisson. Je vois plutôt le développement de cette façon».

Intéressant; mais le patron de ces ateliers "Poilâne" n'a plus le rôle d'un maître artisan, il sera sans doute amené à en perdre la mentalité et à passer du "professionnel" au business-bio...

Alors, quoi ? Comment arriver à un bio de qualité, accessible à tous en quantité et en prix ? À tous, au sens planétaire, naturellement.

Nous ne croyons pas qu'il faut adresser cette question au seul bio. Le bio a ouvert une brèche. Ouf! Merci; nous respirons mieux. Mais est-ce une raison pour lui poser des exigences aussi fantastiques pour l'avenir ? – transformer la société, rien de moins, si on veut y penser un brin. Les problèmes auxquels se heurte le bio sont les problèmes que rencontre l'ensemble de la production et des services: comment produire des logements, des vêtements, des moyens de transport, des infrastructures sanitaires et culturelles, etc., etc., qui soient à la fois de qualité (c'est-à-dire pratiques, sûrs, épanouissants) et abordables pour tous ? Et tant qu'on y est, ajoutons une exigence parfois laissée de côté: qui n'impliquent pas non plus l'abrutissement, physique et moral, de ceux qui les produisent ? Accordons au bio le mérite d'inciter à poser la question. D'autres milieux l'abordent par des biais différents, à l'aide de traditions et de méthodes différentes, sur tous les continents.

C'est le "Guide de l'utopie de qualité" qu'il faudrait écrire; ce sera pour une autre occasion et pour d'autres volontaires ! Plus terre à terre, notre préoccupation se borne à nous interroger sur l'utilité de ce fichu guide-ci...

LES CAHIERS DES CHARGES

Nous ne présentons que les points qui nous semblent les plus importants pour la santé des consommateurs et, secondairement, pour le bien-être des animaux.

Les bovins

(veaux, taurillons, taureaux, génisses, vaches; les boeufs ont quasiment disparu)

Origine et race des animaux

(importance de l'origine pour avoir des bêtes bien saines, se rappeler la maladie de la vache folle)

Label fermier: bêtes de race Blanc Bleu Belge; la bête est inscrite au plus tard (et donc suivie) à 450 kilos; elle doit rester au moins dans la ferme les trois derniers mois avant l'abattage (génisse: deux mois avant l'abattage).

BIQ-Meritus: races non laitières; bêtes inscrites au plus tard trois mois avant l'abattage.

GB: race Blanc Bleu Belge; bêtes enregistrées quatre mois dans la ferme avant l'abattage.

Coprosain: race Blanc Bleu Belge; 95% des bêtes doivent être nées à la ferme, les autres 5% doivent provenir de fermes bien connues.

Bio: toutes les races sont admises; au moins 90% des bêtes doivent être d'origine bio (10% maximum de femelles non bio autorisées pour la reproduction); on peut aussi introduire des veaux non bio avant leur 7e jour. Selon Ecocert, les demandes de dérogation ne concernent jusqu'à présent que les vaches pour la reproduction.

Aliments des animaux

(se rappeler les farines de viande autorisées pour les bovins, puis interdites à cause de la "vache folle", l'affaire de la dioxine dans les graisses animales, les additifs qui sont légaux puis mis hors la loi comme la plupart des antibiotiques nutritionnels, les déchets animaux

et végétaux de toutes sortes...)

Étable moderne en tôles et béton, à Flamisoul (label fermier).

Label fermier: fourrages de la région, compléments simples, rations et formules contrôlées (pas de farines et graisses animales, pas d'antibiotiques nutritionnels...).

BIQ-Meritus: farines animales exclues (rien contre les graisses animales et les antibiotiques nutritionnels...).

GB: tout ce qui est légal (comme BIQ-Meritus), addition de hautes concentrations de certaines vitamines pour que la viande soit plus rouge, se conserve mieux, etc.

Coprosain: 75% des céréales de la ferme ou de la région (dans le respect d'un cahier des charges spécifique aux céréales), compléments simples (plus restrictif encore que le label fermier).

Bio: ration totale à 90% biologique (en matières sèches), 10% peut provenir de l'agriculture non biologique (liste restrictive), huile de poisson autorisée (comme l'huile de foie de morue), pas d'OGM (soja et autres produits génétiquement modifiés). Cette alimentation exclut

évidemment les graisses animales, les antibiotiques nutritionnels...

Quotas

Label fermier: 200 bêtes maximum par an peuvent être inscrites au label; cependant, l'exploitation peut avoir beaucoup plus d'animaux, qui se vendront en dehors du label.

BIQ-Meritus: pas de limite.

GB: pas de limite.

Coprosain: 3 bêtes par hectare (ce qui exclut l'élevage sans prairies) et 50 bêtes maximum par an peuvent être inscrites.

Bio: la limite est définie par une unité spéciale (UGB: Unité de gros bétail); pour simplifier, cela revient à 2-3 bêtes adultes (ou l'équivalent) par hectare.

Hébergement des animaux

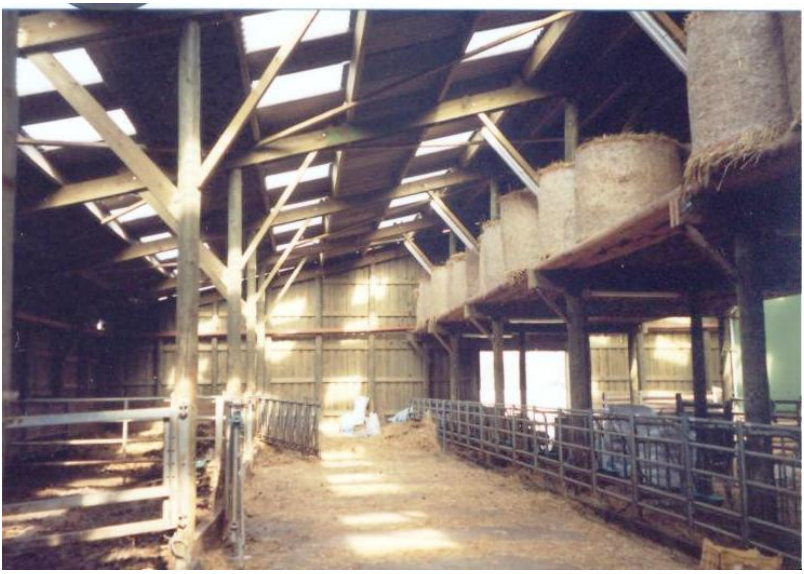
Label fermier: pour la période considérée, les animaux peuvent être en prairie ou dans des loges avec au moins 60% de la surface couverte avec de la paille (10 bêtes maximum par loge, 6 m² minimum par bête).

BIQ-Meritus: il faut de la paille au moins partiellement, l'espace minimum pour chaque bête est un peu plus réduit que l'espace prévu par le label fermier.

GB: paille (sans autre précision), espace par bête comme pour le label fermier.

Coprosain: mêmes conditions que celles prévues par le label fermier.

Bio: aire avec litière (paille, par exemple), pâturage obligatoire sauf mauvaises conditions climatiques et pour la finition (finition: dernière période d'engraissement, qui correspond grosso modo à trois mois); l'espace par bête est seulement défini avec des chiffres pour les veaux: pas de loge individuelle et 2,5 m² par veau.



Étable en bois, à Lantin (bio).

Les soins

Label fermier: ne pas dépasser la moyenne dans les traitements (les bêtes trop souvent malades ou ayant une mauvaise apparence sont refusées); quand un médicament a été administré à une bête, le délai d'attente avant l'abattage doit être prolongé de 15 jours par rapport à ce qui est indiqué dans la notice du médicament pour que le médicament soit résorbé.

BIQ-Meritus: aucune contrainte spécifique.

GB: pas d'antibiotique en prévention (ce qui n'exclut pas les antibiotiques nutritionnels), mêmes délais que le label fermier après des soins.

Coprosain: mêmes conditions que pour le label fermier.

Bio: La prévention est encouragée, de même que les soins par homéopathie, plantes...; les traitements par des médicaments classiques doivent être exceptionnels et contrôlés, avec des délais d'attente multipliés par deux; les vaccins sont autorisés. Signalons qu'il est interdit de couper les cornes (ce qui est pratiqué souvent dans

l'élevage par crainte que les bêtes se blessent) et que 80% des vêlages doivent avoir lieu sans césarienne (pourcentage à obtenir dans les cinq ans, car quasiment toutes les mises bas de la race Blanc Bleu Belge viandeuse se font par césarienne).

Transport des animaux vers l'abattoir

Tous les cahiers des charges du label fermier (et celui de GB-boeufs) interdisent l'usage de tranquillisants ou de moyens brutaux, et prescrivent un parcours le plus court possible. Coprosain ajoute que c'est le producteur ou un autre membre de la coopérative qui se charge du transport. Rien de particulier pour le bio.

Abattoir

Diverses mesures sont prévues pour séparer les bêtes inscrites et le reste du cheptel entrant dans les abattoirs. Pour les porcs et les poulets, il est également prévu diverses mesures pour éviter les mélanges avec les porcs et les poulets de lots ou bandes différents.

Les contrôles

Label fermier: deux organismes certificateurs sont accrédités pour exercer les contrôles, Promag et Procerviq; l'exploitation doit être contrôlée au moins une fois par an et l'abattoir au moins quatre fois par an. Les contrôles s'appuient sur la "traçabilité" (bêtes numérotées et fiches que le producteur doit remplir pour chaque bête avec toutes sortes de renseignements précis). Ces contrôles renforcent les contrôles prévus par la législation courante.

BIQ-Meritus: les contrôles sont également exercés par un organisme certificateur accrédité, mais leur périodicité n'est pas indiquée; d'après nos renseignements, à part une visite lors de l'inscription du producteur, aucun contrôle n'a lieu par la suite.

GB: GB exerce ses propres contrôles; ils semblent être assez fréquents.

Coprosain: en plus de ce qui est prévu pour le label fermier, l'association Agri-Qualité contrôle au moins deux fois par an les aliments, l'eau et l'hébergement.

Bio: deux organismes indépendants sont agréés, Ecocert et Blik; un

contrôle complet de l'exploitation a lieu au départ de la production biologique; environ deux contrôles ont lieu chaque année, dont un inopiné. Ici également, la "traçabilité" sert à surveiller toute la chaîne.

Nous sommes en mesure d'exclure les viandes produites sous les cahiers des charges BIQ-Meritus et GB de la liste des viandes de qualité. Les garanties sont en effet insuffisantes sur de nombreux points: alimentation (tout ce qui est légal est admis, donc les antibiotiques nutritionnels, les graisses animales, les produits de qualité médiocre, etc.) Le bien-être des animaux est bradé. L'aspect contrôle n'est pas du tout satisfaisant (voir aussi le chapitre "Les labels").

Les porcs

Origine

Label fermier: trois races viandeuses ou leurs croisements sont admis (Landrace, Piétrain, Large White). Les porcs doivent être inscrits à 25 ou 30 kg selon les cas et doivent rester au moins trois mois dans l'exploitation.

Coprosain: seuls les croisements des trois races sont tolérés. L'élevage doit se dérouler en cycle fermé (dans la même ferme de la naissance à l'âge d'abattage) ou alors l'éleveur doit toujours acheter les porcelets chez le même naisseur.

Bio: 10% des truies peuvent provenir d'un élevage non biologique et des porcelets non biologiques peuvent éventuellement être achetés dès leur sevrage (demande de dérogation).

Alimentation des animaux

Label fermier: l'alimentation doit se composer de 75% de céréales au minimum, pas d'antibiotiques nutritionnels, ni de graisses et farines animales (qui sont légales pour les porcs et les poulets).

Coprosain: 75% de céréales de la ferme ou de la région respectant le cahier des charges spécifique; compléments simples; les aliments sont mélangés à la ferme.

Bio: 80% minimum de l'alimentation après le sevrage doit provenir de l'agriculture biologique (20% en matières sèches peut être non

biologique, mais doit appartenir à une liste restrictive). Pas d'OGM (organismes génétiquement modifiés).

Quota et poids

Label fermier: l'exploitation peut avoir 5.000 porcs maximum par an; la carcasse doit peser de 70 à 105 kg.

Coprosain: mêmes normes que le label fermier.

Bio: le nombre de porcs est limité à environ 14 porcs par hectare, notamment pour éviter un excès de lisier.

Hébergement des animaux

En bas les loges des porcs PQA; en haut la paille.

Label fermier: la loge doit contenir 40 porcs au maximum, libres de leurs mouvements; au moins la moitié de la surface de la loge doit être couverte avec une litière en paille ou en sciure de bois; chaque porc dispose d'environ 1 m² au minimum. Les porcs doivent

bénéficier de la lumière naturelle (données techniques précises). Une norme pour le CO^2 et l'ammoniac est imposée.

Coprosain: mêmes normes que le label fermier, mais toute la loge doit être recouverte d'une litière.

Bio: la surface de la loge doit avoir une litière au moins partielle et un parcours extérieur doit être prévu quand le climat le permet.

Soins

Label fermier: on ne peut donner aux porcs ni hormones ni calmants même pour les soigner; le vermifuge doit être administré avant 50 kg. Pour tout médicament introduit avant l'abattage, il faut respecter les délais indiqués dans la notice et ajouter 15 jours. Une bête malade ou subissant trop de traitements est refusée.

Coprosain: les méthodes préventives (homéopathie et phytothérapie) sont conseillées; les traitements inévitables doivent être réduits au minimum et le délai avant l'abattage doit être doublé.

Bio: mêmes normes que pour les bovins. Signalons qu'on ne peut couper les queues, comme cela se pratique habituellement, pour éviter que les porcs les grignotent par ennui.

Transport

Le **label fermier** interdit l'usage des tranquillisants, les méthodes brutales et prévoit diverses mesures (porcs à jeun, changement de local pour habituer les porcs...) pour que le transport se passe dans les meilleures conditions.

Les contrôles

Mêmes types et même nombre de contrôles que pour les bovins, mais la "traçabilité" concerne cette fois des lots de porcs et non chaque animal en particulier.

Les poulets

Origine

Coprosain, qui a un cahier des charges proche du label fermier, contrôlé par Agri-Qualité, passera vers mai 2000 au label.

Label fermier: race à croissante lente; les poussins d'un jour d'âge peuvent être achetés éventuellement hors de la Région wallonne.

Poulet de Hesbaye: race de poulets blancs à croissance rapide; les poussins sont achetés à 28 jours chez le fournisseur de la filière.

Bio: 10% des femelles pour la reproduction peuvent être non bio, ainsi que des poussins de moins de trois jours (demande de dérogation). Il n'y a pas encore de naisseur bio.

Alimentation des animaux

Label fermier: la nourriture doit se composer de 70 à 75% de céréales, elle peut comprendre des huiles végétales, mais pas d'additifs comme les émulsifiants, les antibiotiques nutritionnels...

Poulet de Hesbaye: aliments simples fournis par la firme SCAR (pas de farines de viande, de graisses animales ou d'antibiotiques).

Bio: au moins 80 % de l'alimentation doit provenir de l'agriculture biologique (liste restrictive pour le non biologique) et les poulets doivent recevoir au moins 70% de céréales pour la finition. Pas d'OGM.

Quota et âge d'abattage

Label fermier: 4.400 poulets maximum peuvent se trouver dans le même local; l'exploitation peut en totaliser 13.200 au même moment. L'abattage se situe entre 81 jours minimum et 200 jours maximum.

Poulet de Hesbaye: l'âge minimum d'abattage est de 70 jours.

Bio: 4.800 poulets maximum dans le même bâtiment (la surface totale des bâtiments est limitée pour chaque exploitation); l'âge d'abattage est de 81 jours minimum.

Hébergement des animaux

Label fermier: l'occupation maximale est de 11 poulets par m² (23 kg/m²) et un parcours herbeux est prévu dès la 6e semaine; une litière et de la lumière sont obligatoires (normes techniques indiquées).

Poulet de Hesbaye: 6 poulets par m², pas de parcours herbeux.

Bio: 12 poulets par m² (ou 25 kg/m²), aire avec litière, parcours herbeux après 6 semaines si le climat le permet.

Le poulet bio de Lantin, élevé en liberté !

Soins

Label fermier: traitements minimums, délai des notices prolongé de dix jours. On ne peut couper becs et ongles.

Poulet de Hesbaye: aucune indication particulière.

Bio: On ne peut ébecquer. Mêmes normes que pour les porcs et les bovins.

Les contrôles

Label fermier: la filière est contrôlée de la même façon que pour les porcs et les bovins. La "traçabilité" concerne des lots et non des bêtes individuelles.

Poulet de Hesbaye: le contrôle est exercé par un technicien du groupement.

Bio: même type de contrôles que pour les porcs et les bovins; la "traçabilité" concerne des lots de bêtes.

Si certains aspects du cahier des charges du "Poulet de Hesbaye" sont plus stricts que le label fermier, d'autres le sont moins; mais ce qui nous paraît déterminant pour ne pas inclure les éleveurs dans la liste des producteurs de viande de qualité est l'absence de contrôle indépendant. Il n'empêche que le consommateur avisé peut très bien se faire une opinion par lui-même en visitant les éleveurs de cette filière.

Le cas de Colruyt

Colruyt adapte ses exigences en fonction des scandales qui éclatent; en juin 99, suite à la crise de la dioxine, les cahiers des charges sont renforcés, puisqu'ils comportent l'interdiction pour tous les animaux des farines animales, des tranquillisants (même le Suacron qui est autorisé), des antibiotiques nutritionnels. Puis s'est ajoutée l'interdiction des graisses recyclées.

Nous avons interrogé les deux principaux responsables du département viande, qui se sont déplacés pour nous rencontrer, démarche qui mérite d'être soulignée.

«*Pour le porc et le poulet, nos fournisseurs travaillent en circuit intégré (fabricants d'aliments, naisseur, élevage, abattage, etc.). C'est à chaque fournisseur de veiller au respect du cahier des charges en élevage. Nous n'indiquons ni les conditions d'hébergement des animaux ni le type d'aliments, etc. C'est à l'éleveur de définir des normes pour que les bêtes soient en bonne santé: la concentration des animaux a dû être modifiée. Pour la volaille, nous avons plusieurs cahiers des charges: nous nous*

adressons à Maïski, Biotika et d'autres; pour le porc et le boeuf, un seul cahier des charges définit leur qualité. Nous avons même obligé le Boerenbond à modifier des pratiques d'élevage.

Nous donnons au producteur un peu plus par kilo vif pour le porc et le poulet; l'évaluation pour le boeuf est plus difficile.

Nos intermédiaires sont entre autres Detry et Biotika pour le porc. Pour le boeuf, nous traitons avec Gotta, Verbist, Sobelvie et d'autres.

Nous achetons 4.000 porcs et 200 à 300 bovins par semaine.

Les contrôles sont exercés par Quality Control (Q.C.) et SGS à différents niveaux. Par exemple, Q.C. contrôle l'hygiène, les hormones, les antibiotiques à la centrale de viande.

Question rentabilité ? Nos marges ont diminué; c'est un choix pour rester crédible. Nous sommes les moins chers à qualité égale, c'est-à-dire la meilleure. Nous refusons de descendre au niveau du poulet à 59 F. Nous ne fournirons plus de dinde de Noël à bas prix, mais une dinde certifiée.»

Suite à cet entretien, nous avons parlé avec un responsable de Detry de l'engraissement des porcs: «*Les aliments sont sans antibiotiques nutritionnels, sans farine animale, sans farine de poisson, dès 20 kg. Detry travaille à 90% en circuit fermé. Les élevages sont de dimension moyenne (de 20 à 200 truies, et une de 525). Les porcs ne reçoivent pas de calmant, même pour l'abattage. Ils sont mis à jeun et changés de loge la veille, ce qui fait passer le plus gros du stress au moment du transport. Il y a des pertes lors de la sortie de loges, mais les porcs crevés sont payés à l'éleveur. Ceux-ci reçoivent un peu plus au kg vif, ainsi que des avantages comme ne pas payer plus cher la farine sans farine animale. Quand nous avons lancé le projet auprès des éleveurs, nous avons commencé par visiter les porcheries et vérifier les systèmes de ventilation, parfois, le fermier l'utilise mal et c'est très important; nous avons conseillé aussi sur la densité, la luminosité, et peu à peu, nous avons obtenu des améliorations. Le fermier qui passe contrat doit tout produire sous contrat. L'abattoir d'Aubel a une ligne d'abattage spéciale pour les porcs Colruyt. Deux personnes de chez nous se consacrent aux contrôles. Il est possible de faire de l'industriel convenable, en travaillant avec des éleveurs connus, en leur parlant, en les conseillant.*»

Detry exerce lui-même ses contrôles, alors que Biotika est contrôlé par Q.C. (mais nous n'avons pas poussé notre enquête jusque dans la région flamande). Cette situation se complique lorsqu'on examine les "garanties " de Maïski – répétons que les cahiers de charges sont secrets: à part une alimentation entièrement végétale, on n'y trouve rien de différent de l'élevage industriel; c'est mieux, mais trop peu. Quant au boeuf, nous manquons d'informations, mais nous savons qu'il n'est pas contrôlé de l'extérieur.

Le point qui nous parait positif est la volonté de Colruyt d'améliorer la viande courante par des contraintes importantes, essentiellement sur l'alimentation des porcs (Biotika et Detry) et des poulets (Biotika), en interdisant farines et graisses animales, antibiotiques nutritionnels... L'application des cahiers des charges devrait éliminer un certain nombre de nuisances que nous avons relevées dans l'alimentation industrielle, et permettre d'obtenir une viande plus fiable que celle d'autres grandes surfaces.

Cependant, par souci de ne pas informer la concurrence (même argument que GB), les cahiers des charges sont confidentiels, ce qui n'inspire évidemment pas confiance aux consommateurs; il leur suffit de comparer avec les labels fermiers et bio totalement transparents. De plus, presque tout ce qui concerne le bien-être des animaux est laissé à l'appréciation des éleveurs. Comme Colruyt a de grands besoins, il est en rapport avec de grandes firmes intégrées et de grands élevages dont les pratiques industrielles sont en contradiction avec ses exigences. L'aspect "contrôle" nous a paru peu clair et surtout orienté vers la fin de la chaîne (les carcasses et la viande découpée).

Toutes ces raisons nous empêchent de considérer la viande de Colruyt comme étant une viande équivalente au label fermier, même si nous apprécions ses efforts pour améliorer la situation.

LA DIOXINE[†]

La population belge a consommé pendant plusieurs mois des aliments fortement contaminés par la dioxine, dont les molécules ont une durée de vie de plusieurs décennies, voire un siècle. On peut prédire des effets cancérigènes ainsi que des dérèglements du système hormonal, provoquant des malformations de foetus, des troubles du système immunitaire et nerveux.

Quelques points de référence:

- La population de Seveso (lieu d'une grave pollution à la dioxine en 1976) présente une augmentation des cancers, notamment des voies digestives, un excès de diabètes, une surmortalité cardio-vasculaire. Un an après l'accident, les naissances donnaient deux filles pour un garçon, alors que la norme est une fille pour un garçon (études réalisées par le Professeur Bertazzi).
- Dans les années 60 et 70, les avions américains ont déversé sur le Sud-Vietnam 45 millions de litres de défoliant, le fameux "agent orange", qui contenait de la dioxine. Chez les ouvriers qui ont fabriqué ce produit, on relève un nombre anormal de cancers du poumon; chez les soldats américains qui ont participé à la guerre chimique, des cancers de l'estomac et de la lymphe, et parmi la population vietnamienne, la plus durement touchée puisque la dioxine continue de polluer l'environnement et la chaîne alimentaire, on constate en plus des cancers de nombreuses malformations congénitales (enfants sans bras, sans yeux, impotents ou retardés mentaux). Le dépistage systématique en est seulement à ses débuts.
- Le voisinage d'incinérateurs, sources d'émission de dioxine, coïncide avec un taux anormal de cas d'endométrioses chez les femmes et les jeunes filles (outre les douleurs au ventre, l'endométriose provoque des grossesses à risque ou la stérilité). Le Docteur Donnez étudie ce phénomène, confirmé par des exemples au Japon. À Wilrijk, au voisinage de l'incinérateur, il y a trop

[*] Le terme "dioxine" désigne une famille de composés (plus de 400) apparentés à la plus toxique d'entre elles, la TCDD.

d'enfants anormaux et d'endométrioses.

Avant la "crise de la dioxine", la population belge subissait déjà, comme tous les habitants de la planète, la pollution "ordinaire" à la dioxine, présente dans l'environnement suite aux incinérations de déchets, aux activités de certaines usines (métallurgie, pesticides, blanchiment du papier...) et au chauffage des bâtiments. La source principale de contamination humaine se fait par l'alimentation, y compris le lait maternel. Les aliments du bétail contiennent de la dioxine, qui se concentre en fin de chaîne alimentaire. Malheureusement, les effets de la dioxine sont cumulatifs. Un programme d'observation médicale sera-t-il mis en oeuvre, pour suivre les effets de la dioxine sur la population belge, notamment sur les enfants en gestation pendant la période en cause?

SUPERCULARD SPECIAL
****

Aliment complémentaire pour
BOVINS A L'ENGRAISSEMENT

INGREDIENTS :
Produits et sous-produits de la fabrication du sucre
Produits et sous-produits de graines oléagineuses
Grains de céréales
Graines oléagineuses
Minéraux
Huiles et graisses

Protéine brute	16.00%	ADDITIFS :	
Matières grasses brutes	4.00%	Vitamines A	10000 UI/kg
Sucre et Amidon	30.00%	Vitamines D3	2000 UI/kg
Humidité	13.00%	Vitamines E	10 mg/kg
Cendres brutes	8.00%		
Cellulose brute	12.00%	Cuivre (Sulfate cuivrique)	21 mg/kg

Antioxydant : BHT/Ethoxyquine

Étiquette d'aliments pour bovins; présence d'huiles et de graisses diverses, porte ouverte pour un "accident" du genre dioxine.

LES FABRICANTS D'ALIMENTS[10]

En 1998, on recensait en Belgique 726 fabricants d'aliments en vue de la commercialisation et 252 pour leurs propres animaux. 4.000 personnes sont employées dans le secteur, 6 millions de tonnes sont produites pour un chiffre d'affaires de 87 milliards.

D'autre part, la Belgique importe plus de 3 millions de tonnes de céréales (1/3 est destiné aux bêtes) et 1,6 million de tonnes de tourteaux dont près d'un million de tonnes de soja.

La majeure partie des fabricants d'aliments pour bétail est située aux alentours de Gand. Deux entreprises tiennent le haut du pavé: Aveve du Boerenbond (17% du marché) à Aalter et Vanden Avenne à Ooigem. La firme Aveve a été mise en cause dans "La mafia des hormones" de Jaak Vandemeulebroucke; une autre grande firme, Versele-Laga-Dossche, est impliquée dans l'affaire de la dioxine, car elle se fournissait chez Verkest qui a utilisé les huiles contaminées.

Les additifs ont aussi leurs entreprises de fabrication comme Kemin Europa à Herentals: antioxydants, arômes, antifongiques, acidifiants, anti-salmonelles, pigments, enzymes...

Origine des matières premières

Un fabricant d'aliments: «*Les céréales proviennent de la région, de Hesbaye et de France. Les pulpes et la luzerne viennent de 3-4 gros producteurs français qui déshydratent.*

Le soja, le coco, le lin viennent d'Amérique et sont traités en Belgique et en Hollande pour en retirer les protéines (shiffer).

Avant, nos produits traités provenaient d'Amérique, ils étaient moins chers, mais parfois rances. Le tournesol et le colza ne sont pas nobles et nous n'en prenons pas.

Dans notre fabrique, nous broyons, nous aplatissons, nous mélangeons des produits simples, nous ne granulons pas (on met n'importe quoi dans les tourteaux) et nos produits doivent avoir une bonne appétence. Nous ajoutons de la mélasse, des minéraux et des vitamines.»

Ces matières premières peuvent être de très mauvaise qualité,

contenir des moisissures, des produits nuisibles; ainsi, la pulpe de citron a été interdite, parce qu'elle contenait un taux de dioxine trop élevé ("Le Soir", 9 avril 1998); des sous-produits ont parfois subi diverses transformations qui les rendent douteux...

S'ajoute récemment la question des aliments génétiquement modifiés (OGM). Ils sont incontrôlables. Il faudra que le label fermier soit revu pour être plus crédible dans ce domaine. Le bio refuse les OGM, mais il a encore besoin d'un pourcentage de produits non bio.

Nous n'avons pas abordé, à propos des importations du soja notamment, le problème des relations avec le Tiers Monde. C'est une erreur, mais le sujet n'est pas aisé. Faut-il encourager le "commerce équitable" (prix corrects, privilégier les petits producteurs du Tiers Monde, etc.), ou la production locale en Wallonie, ou... ?

Farine de viande et graisses animales

Rappelons que la loi belge n'interdit les farines animales que pour les bovins, depuis 1994, suite à la crise de la vache folle.

Un fabricant d'aliments: « *J'ai utilisé la farine animale. C'est une bonne protéine, j'en mettais 5-10% dans les produits d'engraissement. Et puis, sinon que ferait-on avec les bêtes crevées ? cela fait 75 ans que cela se pratique, sans pépin; en Angleterre, on n'a pas respecté la température voulue pour les carcasses contaminées à l'ESB. Maintenant, la farine de viande part à l'étranger... et nous revient dans la viande.*

Un nouveau système a été mis au point: des toasts de grains de lin et de soja, qui donnent le même résultat que la farine de viande; cela n'existait pas avant.»

Un autre fabricant: «*Notre produit minéral vitaminé est Vitamex, qui contient en plus la protéine (farine de viande); Vitamex représente 1,5-2% du mélange fabriqué; la quantité de farine de viande est donc faible. Maintenant, on ajoute des acides aminés synthétiques dans le complément minéral pour bovins, à la place de la farine de viande qui jouait ce rôle.*»

Les nouvelles scandaleuses se succèdent depuis la révélation de la pollution à la dioxine: dans "Le Soir" du 16 juin 1999, on

apprend que la firme Verkest, impliquée dans l'affaire de la dioxine, "aurait acheté, puis vendu à une société néerlandaise, 70 tonnes d'huile de poisson ayant servi à l'assouplissement de peaux de chamois. Ces peaux — du mouton — sont traitées au soufre. Le soufre se retrouve dans l'huile et, de là, dans un vaste chaudron d'où sortent les graisses pour animaux." Verkest est également accusé d'avoir un compte caché au Luxembourg de près d'un milliard de francs; cet argent proviendrait de ventes au noir. Le même journal cite encore un autre exemple peu ragoûtant. En Suisse, une "fraude" a entraîné l'incorporation de placentas de nouveau-nés dans les farines animales ("Le Soir", 9 avril 1996). Le "Canard Enchaîné" du 9 juin 99 a prouvé que la France n'est pas en reste: une partie des boues utilisées pour les farines animales était constituée de "résidus de traitement des fosses septiques des sanitaires"; "les eaux de lavage et les jus de l'activité 'cadavres et saisies sanitaires' étaient réorientés vers la station d'épuration de l'usine pour servir à la fabrication de farines". C'est en septembre 99 qu'on apprend que la firme Rendac de Denderleeuw incorporait, dans les farines animales, environ 10.000 tonnes/an de boues d'épuration provenant des abattoirs belges; les services d'inspection savaient que Rendac violait une directive européenne de 1991.

Contrôles officiels

Un fabricant nous déclarait en mars 99: «*Les contrôles de matières premières ont lieu dans les ports, à Gand, à Rotterdam (ce qui vient à Liège en péniche est contrôlé à Rotterdam).*

Des échantillons d'aliments composés sont prélevés par le ministère.

Les grosses firmes respectent la législation, car il ne se passe pas un mois sans un contrôle du ministère, c'est facile de prendre un échantillon (c'est plus compliqué avec les hormones piquées à la ferme).» Cet optimisme a-t-il résisté à la crise de la dioxine ? À moins qu'il ne s'agisse d'un esprit de corps...

La concentration et l'informatisation

«*La production est assurée par une seule personne avec un ordinateur, depuis les années 70 (à l'époque, c'était des cartes perforées).*»

Les petites firmes d'aliments ont leurs atouts: «*Nous avons l'avantage de la proximité et une grande flexibilité; nous livrons le jour même et non trois jours plus tard comme les grosses firmes; nous pouvons produire à la carte, c'est possible. Par exemple, un fermier nous a demandé d'ajouter du sulfate de zinc, à cause d'un problème de patte à ses vaches.*»

Un exemple qui donne confiance

La philosophie de la SCAR (Sociétés coopératives agricoles réunies des Régions herbagères) est intéressante: «*Le CA est composé exclusivement d'agriculteurs, ne laissant pas de place aux puissances financières; un homme représente une voix.*» «*Nous sommes ouverts à tout ce qui favorise l'agriculture familiale*». «*Nous avons été les premiers ou dans les tout premiers à produire pour les labels et le bio. Le président est un agriculteur qui produit du porc sous label fermier [...]. Nous voulons la transparence à tous les niveaux, expliquer ce que nous vendons aux fermiers et aux consommateurs. Nous apparaissons plus fiables sur le marché. Par exemple, nous sommes les seuls à relier la bascule du camion à la facturation, nous ne changeons ni le poids ni le prix par complaisance, comme d'autres firmes le font.*»

«*On va de plus en plus vers une agriculture duale: d'un côté, une agriculture dominée par des groupes agro-alimentaires où l'agriculteur est un pion; de l'autre, une agriculture de proximité qui fait un produit différent et assure la survie de l'agriculteur indépendant.*»

Cette coopérative s'est inscrite dans le cadre d'exigences supérieures (ISO 9002) qui entraînent des contrôles supplémentaires par un organisme compétent.

Un des problèmes est de bien séparer la production pour les labels de la production courante ou des productions croisées (p. ex. pour le mouton, puis pour le porc): «*Dans le cadre d'ISO 9002, nous avons*

fait des tests de résidus pour savoir ce qui reste après la fabrication (les résidus représentent quelques ppm). Ce système de séparation n'est pas encore obligatoire, mais généralement la législation nous rattrape et nous préférons prendre les devants. Des échantillons sont prélevés après chaque fabrication: leur apparence, l'odeur sont des indications; ils sont conservés trois ans, au cas où il y aurait un incident à la ferme et sont contrôlés au hasard par les contrôleurs d'ISO 9002.

Promag prend des échantillons au hasard, Ecocert aussi et vérifie en plus tout le système au moins une fois par an.»

À propos des farines de viande: «*Nous sommes persuadés qu'en bovins, il n'y a quasiment plus de farine de viande, le risque est trop grand. Mais certains utilisent des matières premières qui choqueraient les consommateurs, comme les farines de plumes. Il existe des matières premières pas nobles, des sous-produits... Mais il existe beaucoup de contrôles à l'égard des produits interdits.*

La volaille et le porc industriels, nous ne voudrions pas en manger !» La SCAR a décidé récemment de ne plus utiliser de farine de viande pour le porc et la volaille... *«d'où une distorsion terrible par rapport à la concurrence, d'autant que les prix des farines de viande ont fortement chuté»;* à la place, le fabricant ajoute un complément: *«Le prémix (vitamines, minéraux...) est acheté autre part, mais nous le contrôlons et nous vérifions que le producteur est bon (système ISO 9002).*»

La SCAR fabrique pour le bio: «*Il y a 3 ans, les concurrents riaient du bio; il représente environ 5% de notre production; nous répercutons la même marge bénéficiaire que pour les autres aliments. Au total, nous ne sommes pas gagnants, car nous n'avons pas d'économie d'échelle et nous ne répercutons pas les frais supplémentaires (camion, transferts, formulations, contrôles qui occupent le responsable pendant une journée entière...). Mais nous le faisons le plus sérieusement possible. Malheureusement, il y a la concurrence des marchés pas sérieux; par exemple, les Hollandais ont des contraintes moins fortes, surtout pour la reconversion: parfois, ils peuvent utiliser les produits en reconversion. D'autre part, les produits bio n'ont pas les mêmes performances que les autres, d'où certains fermiers risquent de ne pas utiliser complètement le bio. Nous craignons que le bio ne se discrédite et que le consommateur*

n'y croie plus.»

Conclusion

D'autres fabricants d'aliments que la SCAR ont bonne réputation, on nous a cité la SCAM, les Moulins Dedobbeleer (bio)... Comment faire le tri pour les consommateurs ? Pour le moment, cette question n'est pas à notre portée. Les visites que nous avons effectuées chez quelques fabricants d'aliments, avant l'affaire de la dioxine, ne nous ont pas permis d'avoir une connaissance même partielle de tout ce qui a été dévoilé depuis.

FLASHES SUR L'AGRO-INDUSTRIEL

Les grands élevages

Les poulets de consommation se trouvent principalement en Flandre: 21,1 millions en Flandre pour 1,8 million en Wallonie. Sur les 25 millions de poules et poulets, 22 millions sont serrés comme des sardines dans des entreprises de 15.000 volailles à 50.000 et plus (Statistiques agricoles - recensement 1998[11]).

L'élevage de 90.000 poules d'André Lecrenier "produit" 8-9 tonnes de fiente par jour !

Le projet d'un poulailler avec plus d'un million de poules est à l'étude (Autant savoir, 8/7/99, RTBF1). Selon le "Soir illustré" du 9 juin 99, ce serait un projet de la société flamande Ovidion pour Chapelle-lez-Herlaimont.

La grippe de Hong Kong, contagieuse pour l'homme, a entraîné l'abattage d'environ 1,5 million de poulets et autres volailles.

Même type de répartition pour les porcs à l'engrais (50-110 kg et plus): 2,8 millions en Flandre pour 107.000 en Wallonie. Des exploitations de 750 à 2.000 porcs et plus rassemblent à elles seules environ un million de porcs.

Les veaux de boucherie sont également concentrés en Flandre: 161.000 en Flandre (plus de 100.000 dans la province d'Anvers) pour 1.000 en Wallonie (Statistiques agricoles - recensement 1998). Selon un responsable de la firme d'aliments Aveve: «*On dénombre 928 exploitations avec 162 têtes en moyenne, 20 à 30 de 1.000 à 1.200 têtes (en Hollande et en Bretagne, il existe de plus grandes exploitations); on pratique deux roulements par année, avec un nettoyage entre les deux*».

Ces trois types de production sont appelés "verticaux", car ils dépendent entièrement de quelques grandes sociétés qui fournissent à l'exploitant en amont (granges, étables, matériaux,

machines, tracteur, engrais, pesticides, énergie, crédit assurance, aliments...) et en aval achètent le produit fini, le stockent, le transforment. Le Boerenbond est la principale plaque tournante dans notre pays; dans ce genre de production, le fermier est un indépendant complètement dépendant.

Par contre, les bovins de 1 an et plus destinés à la boucherie sont répartis autrement: 204.000 en Flandre pour 97.000 en Wallonie (Id.). Dans l'ensemble, les petites et moyennes exploitations possèdent plus de bêtes que les grandes; celles-ci représentent moins de 15% du cheptel total – cela dépend de la définition d'une grande exploitation. La concentration est plus élevée en Flandre qu'en Wallonie, mais pas autant que pour les porcs et les poulets: en Flandre, 94 exploitations ont plus de 600 bovins pour 11 en Wallonie; 43 en Flandre ont plus de 700 bêtes, aucune en Wallonie; 12 dépassent le millier de bovins (communication de l'INS).

Selon la FAO (Organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture), "la peste bovine et porcine, la fièvre aphteuse et d'autres maladies moins connues sont une menace permanente pour l'Europe. Le transport des animaux sur de longues distances et l'augmentation de la population animale pourraient provoquer, à tout moment, de nouvelles épizooties dévastatrices en Europe. Sur les quinze maladies animales majeures, neuf se sont déclarées en Europe au cours des dernières années". ("Le Soir" , 18 février 1998)

Les grandes porcheries

Une brochure éditée par le Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture détaille les précautions à prendre dans les porcheries pour éviter les épizooties[3]. Imaginez une prison de haute sécurité qui contiendrait un hôpital avec une salle de réanimation: "La première précaution consiste à ceinturer l'ensemble des bâtiments d'exploitation par une clôture ne comportant qu'un petit nombre d'entrées parfaitement surveillées: une pour les personnes, une pouvant exceptionnellement laisser entrer des véhicules, une

pour les animaux achetés. La maison d'habitation doit rester en dehors de l'enceinte. [...] Toutes les personnes pénétrant dans l'enceinte (exploitant y compris) doivent obligatoirement passer par le local sanitaire pour changer de vêtements et de chaussures, et effectuer le nettoyage et la désinfection de toutes les parties de leur corps susceptibles de transporter des germes infectieux. [...] S'il s'avère que des véhicules doivent pénétrer à l'intérieur de l'enceinte, ils devront soit être parfaitement propres et désinfectés, soit faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection, et leurs pneumatiques devront passer dans une solution nettoyante et désinfectante. [...] En aucun cas il n'est acceptable qu'une personne passe de la zone sale à la zone propre sans nettoyage, désinfection et changement de vêtements, et sans nettoyage et désinfection des chaussures. [...] Par principe, il ne faut admettre que les visites qui sont absolument indispensables: vétérinaires, fonctionnaires et agents de contrôle, nutritionniste... Tous les autres visiteurs, même s'ils ne sont pas des vecteurs potentiels de maladies, doivent rester en dehors de l'exploitation." . La liste des précautions à prendre est bien plus longue encore...

Il faut reconnaître que le problème est sérieux: "La morbidité et la mortalité dues aux maladies respiratoires sont extrêmement élevées dans les exploitations porcines. Le coût des traitements, la réduction de la productivité des animaux et les pertes en effectifs sont à l'origine de pertes économiques majeures dans ce secteur qui sont estimées à plusieurs milliards de francs par année.[12]"

Les analyses de Test-Achats de septembre 1998 ont montré que 67% de l'échantillon contenait des tranquillisants, souvent l'acépromazine qui sert également pour les forcenés et dont les effets sont mal connus (il est proche d'un produit interdit); 43% de l'échantillon perdait trop d'eau, 6% avait des résidus d'antibiotiques, 8% était PSE (viande pâle, molle et pisseuse).

Mais le porc n'est pas seul à être menacé: "La mauvaise qualité de l'air des étables et des porcheries a également un impact considérable sur la santé du personnel travaillant dans ces ambiances polluées. Longtemps ignoré, ce problème préoccupe le monde agricole et médical, ainsi que l'indiquent de nombreuses études épidémiologiques publiées au cours des dernières années." "[...] une corrélation positive entre la présence de lésions pulmonaires constatées à l'abattoir chez les porcs et la dégradation de la fonction respiratoire des éleveurs a été mise en évidence." "D'un point de vue épidémiologique, il a été montré que le pig farming [l'élevage de porcs] est un facteur de risque pour l'asthme, la bronchite chronique et la respiration asthmatiforme.[12]"

Nous laissons de côté la peste porcine et le problème du lisier, qui ajouteraient encore aux réserves à formuler sur la grande production actuelle dans l'élevage.

La recherche

La plupart des sujets de recherche auxquels nous avons eu accès visent à améliorer la grande production; la production de qualité, l'agriculture biologique semblent beaucoup moins attirer l'attention des universités. Un exemple de recherche parmi d'autres: le développement du tissu adipeux chez le porc[13]. Le laboratoire voudrait que les porcs soient encore plus maigres (diminuer les tissus adipeux viscéraux et sous-cutanés), mais que leur viande ait

meilleur goût et soit plus tendre (augmenter les dépôts intramusculaires). Il propose d'introduire chez les porcelets certains anticorps qui empêchent la croissance de la "mauvaise" graisse et qui disparaissent avant que la "bonne" graisse ne se développe.

Mais se pose alors l'éternelle question: qui va en étudier les conséquences à long terme sur les animaux et sur les consommateurs ?

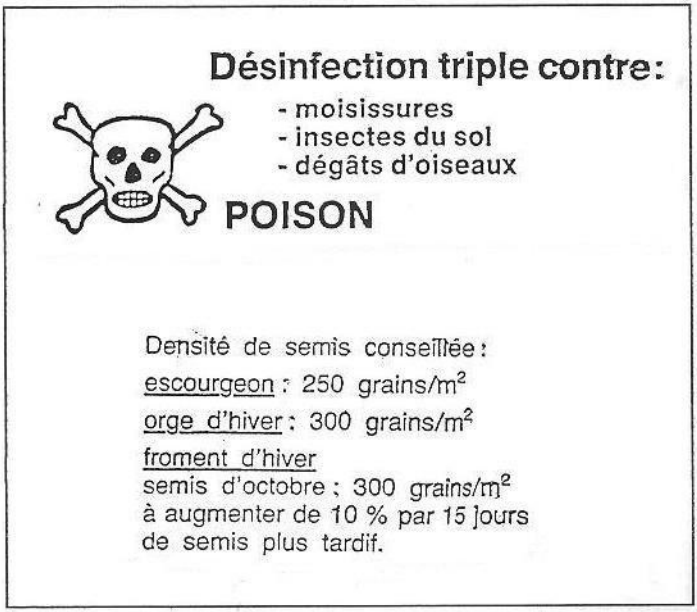
Pour la volaille, M. Thewis nous apprend, dans "Le Soir" du 23 juillet 1999, que des poulets de 35 jours, élevés dans des maisons de sélection, ont atteint le poids de ceux de 42 jours en mangeant moins et ils sont moins gras !

Des chercheurs canadiens "viennent d'annoncer la naissance de porcelets transgéniques susceptibles de polluer moins l'environnement" (purin avec moins de phosphore). "L'odeur sera malheureusement toujours la même", et les chercheurs envisagent ensuite de s'attaquer à la substance qui en est responsable ! ("Le Soir", 28 juin 1999). À quand les porcs ultra-musclés qui chieraient des saucisses toutes prêtes ?

Un autre sujet de recherche, bien plus brûlant, est: comment obtenir des porcs moins sensibles au stress ? On a vu que les porcs viandeux sont fort sensibles au stress qui provoque notamment le phénomène P.S.E. (viande pâle, molle et pisseuse), mais qui favorise aussi l'apparition de maladies cardiaques, respiratoires... Par des croisements avec des races résistant au stress, on a obtenu le "Piétrain Réhal"[2]. Mais – et c'est toujours la même chose –, si la viande a l'avantage d'être plus tendre, de perdre moins d'eau, elle a plus de "mauvaise" graisse (lard dorsal) et une moins "bonne" carcasse (moins de beaux morceaux maigres). C'est la quadrature du cercle: plus une race est viandeuse, plus elle est fragile, sensible aux maladies..

Engrais et pesticides

Les aliments pour bétail, même les meilleurs, ont été traités et contiennent toutes sortes de résidus de pesticides et d'engrais qui entrent dans la chaîne de l'alimentation humaine. Sauf exception, l'élevage sous label n'échappe pas à ces contraintes, alors que le bio n'admet pas d'additifs chimiques dans les cultures.



Inscriptions sur un sac de semences traitées aux pesticides.

Les résidus des pesticides sont cancérigènes (lymphome, leucémie...); ils jouent un rôle dans l'inquiétante baisse de fertilité masculine en Occident.

Le docteur Pluygers, cancérologue belge de renommée internationale, qui a été conseiller à l'OTAN, étudie et dénonce depuis des années leurs effets, même à très faible dose.

"Les pesticides provoquent plus de 3 millions d'intoxications aiguës par an dans le monde, dont plus de 200.000 décès, de nombreuses intoxications chroniques, cancers, perturbations de

l'immunité, du système hormonal et de la reproduction", dénonce un réseau mondial d'associations contre l'utilisation des pesticides ("Le Matin", 25 juin 199).

Les arrière-cours de ferme ressemblent bien souvent à un entrepôt d'usine chimique; les épandages exposent les cultivateurs à de graves nuisances. Nous avons interrogé Jean-Marie en 1990: «*Je pulvérise souvent les champs (herbicides, insecticides, fongicides). Le produit le plus dangereux est l'insecticide contre les pucerons; il faudrait porter un masque, ne pas fumer ni manger pendant qu'on l'utilise, mais je ne respecte pas ces mesures... Si je dois être "pris", c'est déjà fait, parce que l'intoxication s'accumule, on n'élimine pas ces produits du corps. Et puis que diraient les gens si les agriculteurs allaient au champ avec un masque ? J'utilise un produit qui respecte les prédateurs (coccinelles, mouches jaune), mais d'autres fermiers s'en fichent et utilisent un produit moins cher, qui tue tout. Le marchand de légumes est malade, il a les mains qui se paralysent à cause des produits qu'il met sur ses poiriers. Plusieurs personnes de la région ont été intoxiquées*».

Jean-Marie est décédé quelques années plus tard d'un cancer, dans la cinquantaine. Est-ce une coïncidence ?

L'efficacité des pesticides est régulièrement mis en échec par des phénomènes de résistance. Dans *Les sillons de la faim*, M. Berthelot décrivait déjà en 1980 ce qui se passait aux États-Unis: "Les épandages détruisent tous les insectes, utiles et nuisibles, sans discrimination. [...] Cela n'empêche d'ailleurs pas le retour en force des insectes, qui acquièrent une immunité au terme d'une utilisation massive et prolongée des pesticides. Aujourd'hui l'Amérique voit périr, sous le coup des vieux fléaux, à peu près le même pourcentage de ses récoltes qu'il y a des décennies."

Alimentation et cancer

Les conséquences d'une mauvaise alimentation ne se traduisent pas seulement par l'apparition de cancers, mais cette maladie encore souvent incurable est particulièrement menaçante.

D'après une émission de télévision française (Envoyé spécial, le 29 avril 1999), 30% des cancers sont dus à de mauvaises habitudes alimentaires.

Une alimentation comprenant plus de légumes et de fruits, de type méditerranéen, diminuerait le risque de plus ou moins 50%. Mais il faudrait préciser que la présence de résidus de pesticides et autres produits chimiques hypothèque fort ce genre de prévisions positives. N'est-il pas logique de prétendre qu'une alimentation équilibrée en viande, légumes et fruits, exempte autant que possible d'interventions nuisibles de la chimie et de la génétique, convient le mieux pour la santé des gens ?

Bien-être des animaux

Les labels attachent une grande importance au confort des animaux. Par contre, la législation pour la production conventionnelle est bien plus discrète: rien pour les bovins et les poulets qu'on peut entasser et traiter à peu près n'importe comment. (Nous mettons surtout en cause les élevages industriels, mais il arrive que des petits fermiers maltraitent leurs animaux, les laissent mourir de faim.) Pour les poulets donc, aucune législation: ils sont à peu près 22 par m², bourrés au maximum; si l'on dépasse les 42 jours avant l'abattage, la place manque au point qu'ils en crèvent ! Ce fait a été constaté lorsque les abattoirs ont été fermés à cause de la dioxine.

Deux arrêtés royaux, presque semblables par l'esprit, fixent quelques limites pour les porcs et les veaux (Moniteur belge du 25 août 1994 et du 3 avril 1998); leur énoncé révèle quelles pratiques sont visées: "Les porcheries doivent être construites et aménagées de manière à permettre à chaque porc de s'allonger, de se reposer et de se lever sans difficulté; de disposer d'une place propre pour se reposer; de voir d'autres porcs"; pareil pour les veaux qui ne peuvent plus rester isolés: "Les locaux de stabulation des veaux doivent être construits et aménagés de manière à permettre à chaque veau de s'étendre, de se reposer, de se relever et de faire sa toilette sans difficulté". On précise aussi que les installations électriques doivent être conformes, que le sol ne doit pas avoir

d'aspérité pour éviter les blessures, ne pas être glissant, etc. Il faut même mettre les points sur les i: "Il convient de consulter un vétérinaire dès que possible si les porcs ne réagissent pas aux soins de l'éleveur. Si des problèmes comportementaux ou pathologiques sont dus à des locaux d'environnement, il convient d'y remédier, impérativement, avant d'introduire d'autres porcs." Pour les veaux aussi, "un vétérinaire est consulté dès que possible si les veaux ne réagissent pas aux soins de l'éleveur ou du détenteur." Il faut une loi pour cela !

Ces animaux ne peuvent plus rester dans l'obscurité, et les veaux ne peuvent plus être totalement anémiés comme auparavant pour que leur viande soit bien blanche, ils doivent recevoir une petite quantité de fer et des fibres.

Il est bon de rappeler que les veaux étaient (sont) claustrés dans l'obscurité quasi-totale, sur du béton, sans paille, dans une atmosphère malodorante, mis dans des boîtes individuelles étroites... Un fermier, éleveur de veaux, a visité un grand élevage: «*J'ai visité une entreprise de veaux industriels: tous les bâtiments sont standardisés. Les veaux sont achetés dès 5 à 8 jours (15 jours est déjà considéré comme trop tard) et mis dans des boxes étroits pour qu'ils ne puissent pas se retourner et rester dans le mauvais sens (l'arrière-train vers la mangeoire). Quand ils ont 300 kg, ils disposent de 5 cm environ de chaque côté ! Le box a environ 50-60 cm de largeur et 1,20-1,50 m de profondeur. Mais la législation va bientôt imposer qu'ils soient en groupe. Les firmes d'aliments tiennent tout le circuit en mains et concentrent l'engraissement dans la région de Geel-Turnhout*». À cause, entre autres, de ces conditions d'hébergement, l'alimentation, basée sur la poudre de lait et des matières grasses, est bourrée d'antibiotiques; mais il y a également des antioxydants pour éviter le rancissement des graisses et l'oxydation des vitamines et des pigments, des émulsifiants et antimottants qui évitent la formation de grumeaux.

LES GROSSISTES: CHEVILLEURS ET MARCHANDS

Les marchands se rendent dans les fermes pour acheter du bétail qu'ils apportent au marché ou livrent à un grossiste, appelé "chevilleur", qui prend les bêtes en charge à l'abattoir et les livre aux boucheries. Ils approvisionnent également les agriculteurs en bêtes maigres (à engraisser) et en taureaux de reproduction.

Mais cette division du travail entre chevilleur et marchand n'est pas stricte: certains cumulent les deux fonctions.

Leur rôle est parfois prépondérant face aux agriculteurs isolés; ils déterminent le type de bête à produire, car ils les écoulent dans le circuit de la consommation. «*Avant, nous devions piquer les bêtes, c'était le goût des consommateurs*». À l'époque des hormones, la plupart d'entre eux ont imposé aux fermiers de "piquer" les bêtes, sinon ils refusaient de les prendre ou payaient trop bas; quand la crise est venue, certains d'entre eux ont alors pris fait et cause pour les labels, puis, quand ceux-ci ont perdu de la vitesse, ont soutenu des solutions intermédiaires (Meritus...). D'après certains fermiers, ils consentent aussi des prêts et les tiennent ainsi en main financièrement, mais nous n'avons pas rencontré de fermiers qui reconnaissaient cette dépendance.

Le monde des marchands est mystérieux, ils sont tout le temps sur la route, dans une grosse voiture, et prospectent les fermes, nous en avons croisé lors de nos visites. Pour se rendre au marché de Ciney, par exemple, ils doivent se lever à 3 h du matin pour aller chercher les bêtes et être là à l'ouverture, à 5 h. Nous avons éprouvé les pires difficultés pour en rencontrer; même un marchand considéré comme un pionnier dans le label fermier a évité, par divers procédés dilatoires (manquer un rendez-vous, oublier de retéléphoner), de répondre à nos questions. Nous avons pu avoir quelques informations par un ancien marchand qui est fermier et par un petit marchand soucieux de la qualité; le

troisième n'a pas souhaité parler au téléphone, mais nous a reçus chez lui, c'est aussi un défenseur du label fermier.

Quant aux chevilleurs, comme Derwa ou Gotta, qui vendent actuellement du label fermier en plus de la production conventionnelle, l'un, M. Derwa, nous a immédiatement invités à visiter ses installations, l'autre a fait la sourde oreille.

Selon le Centre d'Économie rurale (CER), en 1997-1998, le chevilleur payait de 140 à 150 F le kilo pour des carcasses bien conformées S2 (bien musclées); à la revente, il gagnait 16 à 19 F au kilo. Il faut savoir que le prix des carcasses a tendance à baisser; toujours selon le CER, le prix d'une carcasse en 1984 s'élevait à 200 F environ et est tombé jusqu'à 120 F en 1997. Les prix restent relativement bas.

Notons aussi que l'exportation est aux mains des grands chevilleurs: la crise de la dioxine les concernait directement, ce qui explique la célérité du gouvernement belge à trouver des solutions...

Derwa, premier chevilleur wallon, "emploie 400 personnes pour un chiffre d'affaires d'environ 7 milliards: la firme traite 1.500 à 1.800 bovins par semaine, plus 5.000 à 7.000 porcs" ("Le Soir" , 3 mai 1996). Detry à Aubel est une entreprise intégrée verticalement. "Car Detry travaille le porc de la fourche à la fourchette, de l'étable à la table ! Élevage, engraissage, alimentation des animaux; abattage, fabrication et vente de la charcuterie: le tout dans le même groupe... [...] Le groupe Detry s'adjuge environ 5% du marché belge de la viande et affiche en 1994 un chiffre consolidé de 5,2 milliards." ("Le Soir", 8 décembre 1995)

Un syndicaliste de l'UDEF nous a expliqué: «*Les chevilleurs via les marchands achètent dans tout le pays. Les marchands achètent d'un côté et font abattre ailleurs (achat à Charleroi et abattage à Liège, par exemple). Les éleveurs ne vont pas eux-mêmes au marché pour vendre ou pour acheter. Les marchands s'imposent comme intermédiaires. Si un fermier entre en conflit avec le marchand, il se heurte à leur corporation; le marchand donne le mot aux autres de boycotter le fermier. Tout se traite sans document, par parole donnée; aucune trace. L'information dans le*

milieu marche par tam-tam. Si tel fermier a quelque chose à vendre, en deux jours, tous les marchands le savent».

De manière générale, ce sont les petits marchands qui s'occupent le mieux des petits bouchers; ceux-ci ont besoin de plus petites quantités, de morceaux "spéciaux" ayant telle ou telle caractéristique, selon la demande de la clientèle.

Citons un exemple où le marchand a joué un rôle actif en faveur du label; en même temps, on se rend compte de la difficulté à imposer la qualité.

«*C'est Promag qui est venu me trouver – j'étais fermier et marchand. Ils m'ont demandé:* "Êtes-vous amateur du label ? Et vous aurez aussi une plus-value". *Nous avions une grande étable conforme, nous ne devions rien changer, à part retirer l'antibiotique. C'était il y a sept, huit ans. J'ai commencé à produire, mais Promag n'avait pas de clients.* "Je vais arrêter, parce que je ne sais pas vendre". *Un client boucher a été convaincu et m'a pris de la viande. Un chevilleur de Mouscron, contacté par Promag, s'est mis à disposition pour fournir aussi des demi-bêtes, ce que je ne pouvais pas faire. Certains bouchers nous ont dit:* "Nous sommes prêts, mais il faut nous servir convenablement". *Mais comment approvisionner, alors que Promag exige l'exclusivité ? Certains bouchers ne vendent qu'une cuisse par semaine. Promag et moi avons réuni 11 clients bouchers et des producteurs pour fonder "Hainaut-Qualité". Depuis, ça s'est un peu perdu.*»

Face au poids des marchands et des chevilleurs, nous avons constaté chez les fermiers bio et sous label fermier une tendance (encore peu significative d'ailleurs) à prendre en charge la commercialisation: ouverture de boucheries en liaison avec une ou plusieurs fermes, filière avec marchand et chevilleur de confiance, coopérative ou société privée de commercialisation...

LA MAFIA DES HORMONES

Le livre du député européen Jaak Vandemeulebroucke, intitulé "La mafia des hormones"[14] dresse un tableau saisissant et bien documenté du "milieu" de la viande.

Les acteurs et leur cachet

Une poignée de gros engraisseurs et marchands de bétail, de fabricants d'aliments, de firmes pharmaceutiques et de vétérinaires véreux dirige le réseau de production et de distribution des hormones. Une poignée de gens qui dispose d'appuis judiciaires et politiques, notamment dans le Boerenbond et à travers lui, au Ministère de l'Agriculture.

Les bénéfices sont plantureux.

Un vétérinaire ambulant arrêté en avril 1988 pour trafic d'hormones gagnait, selon ses propres dires, 70.000 F. par jour.

Un distributeur flamand opérant en France, "Selon le commandant de la gendarmerie locale, approvisionnait plus de 200 agriculteurs de la région. En sept ans, il aurait ainsi traité plus de cent mille bêtes. Avec un bénéfice de onze cents francs français par animal, ce trafic a donc rapporté plus de cent dix millions de francs, soit seize millions chaque année !" (p. 82)

"Le bureau-conseil Vivah-Jones International, lié à l'industrie pharmaceutique britannique, a estimé qu'en Europe, le chiffre d'affaires du marché noir des médicaments autorisés dépassait, en 1990, soixante milliards de francs belges. Le trafic des substances interdites, dont les stimulateurs de croissance, se monterait à environ vingt-quatre milliards de francs." (p.92)

À l'autre bout de la chaîne, le petit engraisseur y trouve son compte aussi, à une échelle réduite et souvent contraint par les exigences des marchands.

Un petit agriculteur écrivait à J. Vandemeulebroucke: "Nous les petits éleveurs, nous ne pouvons plus rester sans réagir, quand nous voyons qu'on laisse tranquilles les gros engraisseurs de la région et

qu'à nous, on paye 20 francs en moins le kilo pour nos bêtes qui ne sont pas 'finies'. J'ai douze culs-de-poulain: on m'en donne 118 francs le kilo dans l'état où ils sont. Si je les 'finis' avec leur produit, je reçois 137,80 francs le kilo. Cela fait 20 francs de plus. Faites le compte: douze bêtes x sept cents kilos x 20 francs, cela fait 168.000 francs". (p.66)

Dans notre enquête, deux agriculteurs passés au label fermier ont reconnu avoir "piqué.

«*Il y a dix ans, personne ne savait vendre un taureau sans hormones. Nous vendions de la saloperie et nous le savions. Nous étions responsables: c'était invendable et nous le voyions. Heureusement, c'est fini.*»

«*Un flacon d'hormones coûtait 10-15.000 F. Tout le monde en a donné. J'ai piqué 7 bêtes il y a 10-15 ans; 2 bêtes ont été contrôlées positivement. J'ai demandé une contre-analyse, qui coûtait 15.000 F. (le taureau se vendait 100.000 F.) et seulement une des deux bêtes a été reconnue piquée ! La tricherie est donc possible. Les pressions étaient fortes pour qu'on les pique.*

Pour un culard, on reçoit 105 F. avec les hormones, et 95 F. sans.»

Procédés mafieux

"Au moyen de sondes, des flacons de clenbutérol (hormone interdite) étaient introduits dans l'estomac de veaux. Une fois les bêtes arrivées dans les abattoirs en Italie, il suffisait de récupérer les fioles. Ce sont donc les veaux qui faisaient office de passeurs de drogue." (p. 67)

De gros engraisseurs de Flandre orientale, une fois que la justice locale a commencé à les surveiller de trop près, ont déménagé leur cheptel dans la province d'Anvers, où le Parquet fermait les yeux. "Leurs animaux ont été éparpillés dans différentes petites exploitations. Les fermiers en question ne sont propriétaires des étables et des bêtes que sur papier. En cas de problèmes avec la justice, c'est le petit exploitant de 'l'entreprise satellite' qui comparaît devant les tribunaux, tandis que les gros poissons restent hors d'atteinte. Si l'agriculteur respecte la loi du silence de la mafia, les

'parrains' se font un devoir de le dédommager généreusement pour les conséquences financières de sa condamnation."

"Certains engraisseurs ne reculent pas devant la corruption [...]. Un juge d'instruction m'a confié qu'un laborantin de l'Université de Gand avait été approché dans l'espoir de pouvoir remplacer des 'échantillons scellés' par d'autres [...]. Les engraisseurs sont également passés maîtres dans l'art de la constitution de S.P.R.L, de S.P.R.L.U et de S.A., en leur nom propre ou au nom de leur épouse ou de leurs connaissances [...]. Il est vraiment aisé de se perdre dans cet inextricable maquis de constructions juridiques savantes. Fin 1992, les inspecteurs de l'Institut d'Expertise Vétérinaire n'étaient plus en mesure de dire où était caché et abattu l'énorme cheptel des L. de Langemark, une autre famille de champions de l'embrouille et du tour de passe-passe."

"[...] ils déménagent les animaux en pleine nuit, échangent les marques auriculaires, livrent les aliments pour bétail durant le week-end en changeant à chaque fois de convoyeurs, ils font chanter les abattoirs pour qu'ils écoulent le bétail de P. en travaillant la nuit, ce qui évidemment est illégal, etc." (p. 86)

"Lors d'un contrôle à l'aéroport de Zaventem en 1989, la B.S.R découvre des hormones et du clenbutérol dans un colis de médicaments destiné à un certain V.H., vétérinaire à Dentergem. Lui aussi est une vieille connaissance de la justice. Dans le milieu, on le considère comme le patron d'une filière qui approvisionne la France à partir des Pays-Bas, via la Flandre. Les autorités judiciaires rassemblent des preuves qui démontrent formellement sa culpabilité [...]. Croyez-le ou non, ce vétérinaire est toujours chargé de mission pour le compte de l'Institut d'Expertise Vétérinaire (IEV), le parastatal qui organise les contrôles dans les abattoirs..." (p.82)

Lorsque des inspecteurs vétérinaires ont voulu approfondir leurs enquêtes, ils ont été en butte aux représailles typiques de la mafia: menace de mort sur eux et leurs proches, pression de certains supérieurs pour qu'ils abandonnent leur piste, passage à tabac, tir au riot-gun sur leur maison, bombe incendiaire sous leur voiture. L'auteur de l'ouvrage cité a aussi été la cible de ces mesures d'intimidation.

Début 92, un chevilleur important nous disait: «*Sur les parkings de l'autoroute de Bruxelles, les jours de marché à Anderlecht, il faut*

voir le trafic de cartes d'identité d'animaux entre les camions arrêtés! C'est un milieu de mafia». Quand nous lui demandions quels moyens de pression il avait, il répondait: «*Aucun, je tiens à la vie; je ne veux pas finir comme Steinier, c'est le même milieu, ou que celui des voitures d'occasion*». (Le journaliste Steinier fut assassiné au cours de son enquête sur le trafic de main d'oeuvre dans la construction.)

J. Vandemeulebroucke conclut ainsi son livre, fin 1993:

"Cela fait plus de trente ans qu'en Belgique, parlement et gouvernement sont en retard d'une guerre: il n'y a donc rien de surprenant à ce que le pays connaisse un florissant marché noir de substances hormonales ou antihormonales. Surtout quand on connaît le nombre de handicaps qu'il a accumulés: jusque 1985, l'administration d'hormones n'était pas interdite explicitement; l'enchevêtrement de lois et arrêtés royaux est inextricable; [...] les peines sont dérisoires et bien souvent, elles ne doivent même pas être purgées; les services d'inspection manquent autant de personnel que de coordination et dépendent de cinq ministères différents.

Comment s'étonner que de nombreux 'mafiosi', avides de se remplir les poches, s'engouffrent dans les brèches laissées béantes par les pouvoirs publics ? Et quelle bénédiction pour les avocats spécialisés dans les dossiers d'hormones ! Pensez donc: des clients pleins aux as, une législation aux allures de labyrinthe et des juges qui, sur les bancs de l'école, n'ont sans doute jamais brillé en chimie! Les grands bénéficiaires de ce gâchis sont donc une poignée d'avocats – toujours les mêmes – aux honoraires très élevés, pour ne pas dire astronomiques, et bien entendu, les barons du trafic des hormones eux-mêmes." (p. 129)

La fin des hormones ? Mon oeil !

En 1994, les pouvoirs publics semblent prendre au sérieux la lutte contre le trafic d'hormones; différents projets de loi sont déposés pour interdire également les bêta-agonistes, nouvelles stars au rayon des activateurs de croissance, et de renforcer les contrôles et les sanctions. Plusieurs réseaux sont découverts par les inspecteurs. La réponse ne tarde pas. En février 1995, le Docteur Karel Van Noppem, inspecteur vétérinaire, est abattu. L'homme de main est arrêté, puis

deux personnes suspectées d'être les commanditaires.

Alors, fini les hormones ?

À en croire les médias, y compris le journal Test-Achats, oui.

La plupart des engraisseurs et des bouchers sous label que nous avons questionnés le croient aussi: le jeu n'en vaut plus la chandelle, les amendes sont trop fortes, on ne triche plus qu'en Hollande et en France, où les contrôles sont plus mous.

L'argument nous semble certainement valable pour la majorité des petites et moyennes exploitations. Mais pour les grandes ? Mais pour les "mafiosi" ? Après avoir assassiné, vont-ils renoncer à leurs profits, alors que leur savoir-faire, leur réseau d'appuis, bref, leur capital d'organisation reste intact, pour l'essentiel ?

En février 97, les deux présumés commanditaires de l'assassinat du Docteur Van Noppem sont relâchés et, à ce jour, l'enquête n'a toujours pas remonté jusqu'aux responsables (on commence à avoir l'habitude, en Belgique...). En mai 97, la cellule spécialisée de la gendarmerie sonne l'alerte: les résultats de 96 sont mauvais, ceux du début 97, encore pire, la mafia poursuit ses activités. De leur côté, les Ministres de la Santé et de l'Agriculture font état d'un assainissement de la situation et les médias s'empressent de répercuter ce cri de victoire: mangez tranquilles, braves citoyens, le steak est propre! Interprétation de chiffres, paraît-il... En mai 98, on découvre des porcs traités au clenbutérol, une hormone de la famille des bêta-agonistes, efficace sur les porcs également, alors qu'on croyait cette espèce à l'abri de ces pratiques ! En mai 99, des criminologues de l'Université de Gand publient leur étude de cas sur les mafiosi de la viande. La Belgique serait, à leur avis, une plaque tournante dans le commerce des hormones; sa légalité est "ambiguë, souvent contradictoire et présente de nombreuses lacunes" (quoi, encore et toujours ?). Certains pouvoirs font pression sur des fonctionnaires et des forces de police; pire, "il existe une forte présomption de l'existence au sein du secteur de la viande d'une caisse ou d'un fonds de solidarité permettant de financer quantité d'activités illégales" ("Le Soir", 27 mai 99). En deux mots, une caisse noire.

J. Timperman, le magistrat coordinateur du dossier "Mafia des hormones" déclarait: "On entend dire qu'il n'y aurait plus de stimulateurs de croissance dans les étables de nos éleveurs. Eh bien, je peux vous affirmer que ce n'est pas vrai. [...]. Il y a toujours un

noyau dur qui recourt à des produits illégaux. Le problème est que dans ce secteur aussi, on innove en réalisant des produits de moins en moins détectables" ("Le Soir", 27 mai 99)

La revue Bioinfo d'août-septembre 99, citant "De Morgen", confirme l'existence de cocktails indécelables: "en mai dernier, on a découvert 90 kilos de 'stimulateurs de croissance', pour une valeur de 1 milliard de F, près de Dixmude. La composition de ces produits interdits était inconnue de l'Inspection vétérinaire."

Le danger des hormones

Il n'est peut-être pas inutile de rappeler leur danger, dans la mesure où, malheureusement, beaucoup d'experts et de responsables officiels les nient ou les sous-estiment, et souscrivent à leur interdiction uniquement pour des raisons économiques, par exemple la concurrence avec le boeuf américain, légalement traité aux hormones, ou l'existence des stocks de boeuf financés par la CEE. Un membre de la "Commission des Labels" lui-même ne cacherait pas son scepticisme sur le danger des hormones.

Le DES est l'hormone la plus tristement célèbre. Le diéthylstilbestrol est une hormone synthétique inventée en 1938 et rapidement mise en cause par son inventeur, concernant son usage humain. Malgré cela, on a administré du DES à des centaines de milliers de femmes enceintes après la guerre, soi-disant pour éviter les fausses couches. Le DES n'avait pas cette propriété; par contre, il avait celle de provoquer des malformations génitales aux foetus; les filles dont la mère a pris du DES ont 50% de risques de grossesse difficile, ou d'avortement. On a aussi découvert, bien plus tard, les effets cancérigènes du DES. Il a fallu attendre le début des années 70 pour que cesse le traitement des femmes au DES. Mais le DES était aussi administré au bétail pour accélérer sa croissance et cet usage s'est poursuivi jusque 1981, où il fut totalement interdit.

Il a cependant encore de beaux jours devant lui, sa production clandestine reste importante. En mars 82, la police saisissait dans le sud-ouest de la France un stock de DES d'une valeur de cent millions de francs français. Il y avait là de quoi traiter plus de 300.000 bovins. En Belgique, les échantillons positifs sont tombés de 82% en 1981 à

0,6% en 1985 et en 1991, on n'en trouvait plus aucun. Mais d'autres pays prennent le relais, comme l'Espagne et le Portugal.

Aux USA, cinq hormones dites "naturelles" sont autorisées et largement utilisées. Les hormones "naturelles" copient les hormones présentes naturellement dans le corps, mais sont obtenues par synthèse comme les autres. Les lobbies commerciaux de l'agro-alimentaire américain influencent experts, politiciens et médias pour faire croire à l'innocuité de ces anabolisants, à faible dose. Des chercheurs indépendants estiment au contraire, preuves à l'appui, que les hormones "naturelles" ont des effets cancérigènes et dérèglent le fonctionnement hormonal des consommateurs. ("Le Soir", 22 mai 97) De toute manière, puisqu'elles accélèrent la croissance des bêtes, elles ne sont pas si "naturelles" que cela...

Quant au clenbutérol, (de la famille des bêta-agonistes, qui agissent sur la répartition de la graisse dans le corps de l'animal), le professeur Richard Lacey de l'Université de Leeds affirme que même une petite quantité de clenbutérol dans le foie de l'animal peut provoquer des réactions allergiques chez le consommateur. Des quantités plus importantes peuvent mettre en danger la femme enceinte et le foetus. Il peut provoquer un arrêt du coeur chez les cardiaques. Plusieurs intoxications en ont convaincu des centaines de personnes, en France et en Espagne; elles avaient toutes mangé du foie de boeuf ou de veau et souffraient de frissons, maux de tête, tachycardie[14].

Selon un comité scientifique de la Commission européenne, les résidus d'hormones dans la viande peuvent provoquer des effets cancérigènes, neurobiologiques, génotoxiques et agir sur le développement ("Le Soir", 4 mai 99).

LA MALADIE DES VACHES FOLLES

L'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) détruit le système nerveux de l'animal; l'incubation dure environ cinq ans et lorsque les symptômes apparaissent, la mort survient après deux à trois semaines. Les symptômes sont spectaculaires, l'animal tremble, ne peut plus coordonner ses mouvements, marcher ni manger, il semble devenu fou. Il n'existe pas de traitement et un test de dépistage vient seulement d'être mis au point fin 1999. À l'autopsie, le cerveau présente l'aspect d'une éponge, d'où le nom de "spongiforme". La transmission de la mère au veau a été constatée, elle aurait une très faible incidence. Les autorités ont décidé de passer outre et de ne pas inclure les jeunes veaux dans les mesures d'interdiction et de précaution.

Nombre de cas: de 1986 à septembre 1999, 175.233 cas ont été officiellement déclarés en Grande-Bretagne, dont 1.298 de janvier à août 99, ce qui montre que malgré les abattages et les mesures prises, l'épidémie n'est toujours pas éradiquée. Près de la moitié des troupeaux anglais ont eu au moins un cas d'ESB. Le professeur Anderson n'est pas seul à estimer que l'ampleur réelle de l'épizootie doit atteindre le million de bovins, dont 700.000 ont été ingurgités par les consommateurs dans les années 1980. Fin 98, 2,7 millions de bovins avaient été abattus en Grande-Bretagne et réduits en poudre, qu'il faut ensuite brûler petit à petit et à grands frais dans des incinérateurs spécialisés. Début 96, rien que pour la CEE, on prévoyait un budget de 12 milliards de francs par an pendant six ans..

L'Irlande du Nord annonce en septembre 99 un total de 1.787 cas; la République d'Irlande, 388 cas; le Portugal, 314 cas; la Suisse 311 cas; la France 67, dont 18 pour les 9 premiers mois de 99, ce qui fait craindre une envolée future. 8 cas en Belgique.

Origine

Une première théorie attribuait l'origine de l'ESB au mouton. Des cadavres de moutons atteints de "tremblante" ou scrapie, une maladie proche de l'ESB et non transmissible à l'homme, sont entrés dans le circuit des farines destinées aux bovins; l'ESB serait la forme que prend la "tremblante" chez le bovin. Des expériences de laboratoire ont montré depuis que la tremblante ne pouvait être inoculée à des bovins. Une seconde théorie conclut que l'ESB est d'origine bovine. Des cas sporadiques existent chez les bovins depuis plus de cent ans. Mais on n'en faisait pas de farines ! Quelle que soit l'origine, mouton ou vache, l'ESB a connu une explosion suite au recyclage des cadavres dans la chaîne alimentaire des bovins, et plus exactement, lorsque au début des années 80, on a introduit un procédé plus rentable, mais moins sûr, qui laissait des chances de survie à l'agent responsable de l'ESB.

Transmission: gens et bêtes

Les symptômes humains de l'ESB se confondent au début avec de la dépression; puis viennent divers troubles du comportement, la personne n'arrive plus à s'habiller, à manger, à écrire, à tenir une conversation. Un jeune homme de vingt ans devient un vieillard gâteux en quelques années.

Longtemps contestée par les autorités et par bon nombre de scientifiques, la transmission de l'ESB à l'homme a été démontrée de manière irréfutable en 1997. L'agent de l'ESB provoque chez l'homme une maladie fort proche de la maladie de Creutzfeld-Jacob, appelée "variante de Creutzfeld-Jacob", ou vCDJ.

Preuves de la transmission à l'homme[15]:
1. Les lésions du vCJD sont les mêmes que celles de l'ESB et diffèrent de CJD.
2. Pas de cas de vCJD avant l'ESB.
3. Biochimie: les souches des humains décédés de vCJD sont les mêmes que celles des animaux décédés de l'ESB.
4. Biologie (le plus convaincant): les souches des individus

décédés de vCJD diffèrent de CJD, mais se comportent comme celles responsables de l'ESB et de l'ESF (encéphalopathie spongiforme féline).

La transmission se ferait surtout par l'ingestion de la moelle épinière et du réseau nerveux; on parle aussi du sang et des viscères. Même les végétariens ont été exposés par le biais de la gélatine alimentaire, extraite des os de bovins, et qui se retrouve dans énormément de produits (glaces, pâtisseries, confiserie, gélules de médicaments).

En 1996, les autorités britanniques ont révélé l'existence de dix cas de contagion humaine. En septembre 99, on recensait en Angleterre 43 décès et 3 cas confirmés. Un cas en France, deux cas suspects en Italie. En Belgique, impossible de rien savoir puisque la déclaration des cas n'est pas obligatoire et qu'il existe peu de laboratoires et de personnel médical expérimentés dans ce domaine. Les statistiques des autres pays sont très approximatives; seule l'autopsie permet de donner une certitude; d'après les experts, il existe pas mal de cas suspects, non recensés.

L'incubation très longue, de dix à trente ans, fait planer la menace d'une expansion catastrophique de la variante de CDJ dans les dix années à venir, comme l'Organisation Mondiale de la Santé s'en est publiquement inquiétée.

Des visons d'élevage, des chats, des singes de zoo, tous nourris avec des farines animales, ont contracté l'ESB.

D'autres espèces semblent résister à la transmission, comme le porc et la volaille, qui continuent à recevoir des farines carnées. Des chercheurs suspectent ces espèces d'être porteuses de l'agent de l'ESB sans développer la maladie elles-même, phénomène que des expériences sur des souris de laboratoire ont mis en évidence. Ces espèces pourraient constituer un réservoir de contagion pour l'espèce humaine, mais l'interdiction des farines carnées pour le porc et la volaille n'est pas à l'ordre du jour.

Moulin G. SCHYNS
Xhéneumont 4 4651 Battice
S.A. Tel : 087/67.40.28 Fax : 087/67.90.69

Aliment complet pour porcs à l'engrais
Volledig diervoeder voor mestvarkens

PIETRAIN

				Additifs / Additieven :
protéine brute	16.5 %	Ruw eiwit		
Matières grasses brutes	3.5 %	Ruw vet		Vitamine A : 10.000 UI-IE/kg
Cellulose brute	5.5 %	Ruwe celstof		Vitamine D3 : 2.000 UI-IE/kg
Cendres brutes	5.5 %	Ruwe as		Vitamine E : 80 mg/kg
Lysine	0.88%	Lysine		

cuivre (sulphate cuivrique) / Koper (Koperillsulphaat) : 25 mg/kg
Antioxydant / Antioxydans : BHT / Ethoxyquine
Antibiotique / Antibioticum : salinomycine-sodium : 20 mg/kg

Mode d'emploi :

A discrétion aux porcs à l'engraissement de 35 à 100 kg (maximum 6 mois). Danger pour les équidés. Cet aliment contient un additif du groupe des inophare son administration simultanée avec certains médicaments (ex : la tiamuline) peut être contre-indiquée. Vrij te voederen aan mestvarkens vanaf 35 kg tot 100 kg (maximum 6 maand). Gevaar voor paardachtigen. Dit voeder bevat een toevoegingsmiddel van de groep der inopharen, gelijktijdige toediening ervan met bepaalde geneesmiddelen (G.v. Timuline) kan contra-gein diceerd zijn.

Utiliser de préférence avant / Bij voorkeur te gebruiken voor :
Fabriqué 90 jours avant la date de durabilité minimale indiquée.
Gefabriceerd 90 dagen voor de aangegeven datum van minimumhoudbaaarheid.

Catégorie d'ingrédients / Ingredientenkategorieen :

Grains de céréales, produits et sous-produits de graines oléagineuses, produits et sous-produits de céréales, produits et sous-produits de tubercules et de racines, produits et sous-produits de fabrication du sucre, produits d'animaux terrestres, huiles et graisses, minéraux, mono-chlorhydrate de

Catégorie d'ingrédients / Ingredientenkategorieen :
Grains de céréales, produits et sous-produits de graines oléagineuses, produits et sous-produits de céréales, produits et sous-produits de tubercules et de racines, produits et sous-produits de fabrication du sucre, produits d'animaux terrestres, huiles et graisses, minéraux, mono-chlorhydrate de L-Lysine, DL-Méthionine. Graan, produkten en bijprodukten uit oliehoudende

Étiquette d'aliments pour porcs avec farine animale ("produits d'animaux terrestres").

Le beurre de la vache folle

Après l'interdiction des farines animales en 1988 par les autorités britanniques, les fabricants anglais ont continué d'exporter en Europe leurs farines contaminées. De son côté, le Parlement européen a étouffé au maximum l'affaire de l'ESB; il a attendu 1994 pour interdire les farines animales aux ruminants.

L'importation clandestine des farines anglaises et de la viande de boeuf anglaise a connu un bel essor; la Belgique serait la plaque tournante de ce trafic, où l'on retrouve sans surprise quelques barons de la mafia des hormones. Des dizaines de milliers de tonnes de boeuf britannique frappé d'embargo ont ainsi atterri dans les assiettes des consommateurs européens. La Commission européenne a révélé qu'on "a découvert 1.650 tonnes de viande trafiquée, mais ce n'est sans doute que la partie visible de l'iceberg" ("Le Soir" , 21 juillet 1997).

LES OGM
(LES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS) [16]

Un nouveau problème s'ajoute à ceux qui ont déjà été évoqués à propos de l'alimentation des animaux. Un OGM est un organisme vivant dont le matériel génétique a été modifié par un processus non naturel. Les animaux seront de plus en plus nourris avec des OGM. De quoi s'agit-il ? Prenons les deux exemples les plus importants. La grande firme Monsanto qui produit un herbicide appelé "Round Up", a créé des semences résistant à ce produit (soja, colza, coton et betterave); par conséquent, on pourra utiliser cet herbicide plus agressif sans détruire la culture (et donc, en théorie, pulvériser moins souvent). Une autre grande firme, Ciba-Geigy possède un maïs Bt résistant, qui contient un produit tuant les larves d'un papillon, la pyrale, le principal prédateur; celui-ci pond ses oeufs dans les tiges du maïs.

Les cultures de maïs et de soja génétiquement modifiés s'accroissent à une vitesse extraordinaire: en 1996, 1,5 million d'hectares cultivés contenaient des OGM, 10,2 millions en 1997 et 27 millions en 1998. Les OGM sont contrôlés par 5 firmes: Novartis, Monsanto, AstraZeneca, Aventis et Dupont.

Or, les études sur la sécurité de ces produits apparus dans les années 90 sont encore fort limitées.

Les brevets couvrent déjà de nombreuses plantes comme le sorgho, le millet, le manioc, en plus de celles que nous avons citées, et menacent le développement des productions locales du Tiers Monde..

Reprenons les principaux argument pour et contre.

Le pour

Augmentation de la productivité; utilisation moindre de pesticides et fongicides de synthèse; création de plantes médicamenteuses. Sans pesticides, les pertes en céréales s'élèvent de 60 à 80%; avec les produits, ces pertes se réduisent à 42% (mais ce chiffre est une moyenne: en Europe, les pertes sont de 18%);

avec les OGM, on prévoit une nouvelle amélioration.

Le contre

Les arguments sont en général plus nombreux et plus étayés.

Risque de transmission des résistances à d'autres plantes (qu'on voudrait éliminer) et effets à terme imprévus; un exemple: certaines pyrales deviennent résistantes au produit et s'attaquent au maïs conçu pour les tuer; en outre, l'autre parasite du maïs n'est pas atteint, mais il empoisonne son prédateur ! La presse rappelle des cas "historiques" qui ont surpris les experts, comme la transmission des pesticides dans le plancton, le poisson et le lait maternel. On cite aussi l'exemple des repousses de betterave résistant à l'herbicide, "problème majeur actuel".

Récemment, des chercheurs américains ont mis en évidence que le maïs OGM tue une autre espèce de papillon, le monarque, alors que la firme prétend que l'effet OGM est spécifique à un seul prédateur.

Des plantes traditionnelles, locales, à l'origine des espèces actuelles cultivées, risquent de disparaître à cause de la contamination. C'est une menace pour la biodiversité, ainsi que pour l'agriculture locale qui y est intégrée.

Les contrats des grandes firmes obligent les agriculteurs à leur acheter aussi bien les semences que le pesticide (d'ailleurs, la semence OGM est liée au produit de la firme). Plus grave encore, les semences OGM seront stériles, empêchant l'agriculteur d'utiliser les graines de ses récoltes pour semer. On imagine aisément la dépendance totale qui en résulte pour les agriculteurs et le risque d'infertilité par contagion pour d'autres espèces végétales. Cependant, début octobre 99, Monsanto a annoncé qu'il renonçait aux semences stériles.

La motivation secrète des grandes firmes est montrée du doigt: la protection des brevets du "Round Up" (Monsanto) comme du "Basta" (Ciba-Geigy) arrive à échéance, ces grosses sources de revenu vont se tarir et les OGM arrivent à point pour prendre le relais.

La résistance de la plante envers un pesticide pourrait au contraire entraîner une pulvérisation accrue de ce produit, puisque

les cultures ne risquent plus rien en cas de déversement abusif.

On craint que la consommation de végétaux OGM provoque des allergies chez les humains.

Conclusions

En réalité, les scientifiques s'accordent à reconnaître qu'ils manquent d'éléments pour estimer les risques liés à l'introduction des OGM sur une grande échelle. Les arguments pour et contre pèchent d'ailleurs par manque d'informations fiables, et utilisent souvent des comparaisons avec des phénomènes mieux connus. De plus, d'après le professeur Dommès de l'Université de Liège, beaucoup de scientifiques refusent de s'exprimer, parce que la plupart des laboratoires ne survivraient pas sans l'argent de l'industrie. Selon le même, il faudrait des expériences de 10 à 20 ans pour vérifier le flux entre les OGM et les cultures voisines. Puis, il faudrait aussi considérer des surfaces de plusieurs milliers d'hectares.

On ne connaît donc pas ces nouvelles plantes sans passé ni prédateur naturel. On connaît encore moins leurs effets sur les animaux et sur les gens qui mangent la viande de ces animaux.

Même les chercheurs partisans des OGM concèdent que l'analyse doit avoir lieu cas par cas et ils citent l'exemple du colza et de la betterave dont des cousins sauvages sont spontanément "interfertiles" avec ces plantes (possibilité de croisement entre elles); que se passera-t-il lorsqu'elles deviendront aussi résistantes ?

Les risques sont donc trop élevés pour accepter l'introduction massive des OGM.

Concernant l'exigence légitime de l'indication de la présence d'OGM dans un produit de consommation, les difficultés semblent grandes; en effet, l'OGM raffiné et purifié thermiquement n'est plus identifiable – comment le contrôler ? C'est le cas pour l'huile de soja ou la lécithine de soja (dans le chocolat notamment). Les additifs, les dérivés, les produits transformés ne renseignent donc rien au sujet des OGM sur leur emballage; sinon, il faut lire la mention "issu de maïs/soja génétiquement modifié".

QUELQUES EXPÉRIENCES COLLECTIVES INTÉRESSANTES

Au cours de nos pérégrinations, nous avons rencontré plusieurs expériences sortant de l'ordinaire; d'autres producteurs ou groupes de producteurs méritent aussi sans doute d'être cités, mais en l'absence d'informations systématiques, nous sommes passés à côté. Une fois de plus, on ne peut que souhaiter une meilleure publicité pour le label fermier, et aussi pour le bio, pourtant mieux défendu.

Coprosain-Agrisain

À l'initiative d'un militant syndical paysan qui est aussi éleveur de poulets, soucieux de la qualité et du social, la coopérative Agrisain est fondée en 1980 avec dix producteurs; en 1985, la coopérative Coprosain est formée pour la commercialisation et gère le nouveau magasin boucherie d'Ath.

"Devant toute une série de techniques qui nous étaient proposées voire imposées sans possibilité de choisir, face à cette orientation de l'agriculture qui ne nous convenait pas, *nous avons décidé de reprendre en main notre profession.* [En 1975, nous avons] décidé de rediscuter ensemble des moyens de production que nous voulions utiliser pour cultiver, pour nourrir nos animaux et cela dans l'optique fondamentale: nourrir la population et donc mettre sur le marché des produits qui ne vont pas nuire à la santé de celle-ci. Ce fut l'origine de notre coopérative qui a voulu dès le départ

1. faire des produits de qualité
2. mettre au point des cahiers des charges précis qui allaient réglementer les conditions de production.
3. aller directement jusqu'au consommateur avec nos produits, c'est-à-dire en circuit court, en vue, grâce à cette valeur ajoutée, de donner aux producteurs un juste salaire, mais aussi en vue de recréer une relation directe producteur-consommateur."

La coopérative veut garder un équilibre dans l'engraissement des animaux (rythme normal de croissance...) et recréer un équilibre au niveau des sols et de l'environnement, du tissu rural en maintenant une population agricole suffisante.

Dès le début, des cahiers des charges plus stricts que ceux des labels fermiers sont respectés, sous le contrôle de Promag et/ou d'Agri-Qualité. Il y a peu, ces cahiers des charges ont encore été renforcés concernant notamment l'alimentation des animaux et leur origine. Pour compenser les frais supplémentaires, Coprosain paie les animaux plus cher aux agriculteurs, selon des contrats qui ne fluctuent pas avec le prix du marché, mais s'y adaptent seulement au bout d'un temps assez long. C'est un incitant pour mieux respecter les cahiers des charges.

Quartier général de Coprosain à Ath.

Actuellement, une quarantaine d'agriculteurs (dont une vingtaine de producteurs de porcs, bovins, veaux et poulets) font partie d'Agrisain, le groupement qui livre laitages, fruits, légumes, céréales, viande à la coopérative. En 1997, le chiffre d'affaires de celle-ci était de 112 millions de francs. En 1999, 46 personnes étaient employées dans les trois boucheries, les ventes aux marchés, les livraisons, l'administration, le restaurant. La coopérative s'est agrandie en investissant une somme importante dans la construction d'un atelier de découpe et de charcuteries; le remboursement de la dette devrait

être assuré par une progression sensible des ventes. En attendant, nous craignons que ce trou financier soit un point faible qui limite l'indépendance et la liberté d'action.

La coopérative a une politique d'ouverture à l'égard des consommateurs, les responsables sont disponibles pour donner des explications et les visites sur place sont une pratique normale. «*Nous n'avons pas eu de baisse de vente au moment de la "vache folle". Le personnel en contact avec la clientèle reçoit une formation pour l'accueil et pour fournir les renseignements. Nous avons créé 3 modules de formation avec environ 20 personnes*.»

Pendant la crise de la dioxine, tout s'est vendu en moins de deux. Les liens entre les agriculteurs, le personnel et les consommateurs sont un garant du respect de la qualité – plus sûr encore que les contrôles.

Au sein du personnel ont été récemment mis en place "les rapports de dysfonctionnement", qui rassemblent les critiques concernant le fonctionnement de la coopérative (pertes d'argent, produits périmés, blocages dans la chaîne, hiérarchie...); des réunions ont lieu pour régler les problèmes persistants.

Depuis peu, la coopérative commercialise également de la viande bio sous le nom de Coprobio et intervient dans ce secteur particulier.

La coopérative joue un rôle de pionnier dans la viande de qualité.

La ferme d'élevage de Flamisoul SCRL et la filière FSA (Force et Saveur d'Ardenne)

Après l'arrêt de Label Ardenne (devenu plus tard La Belle Ardenne), première filière de viande de qualité sur la base de ce qui deviendrait le label fermier, les membres se sont dispersés dans de nouvelles filières; parmi elles, FSA, qui rassemble des producteurs et un marchand unis sur l'importance de produire et de commercialiser de la qualité. Parmi les producteurs de la filière, la coopérative d'élevage de Flamisoul dont nous avons visité les installations, en présence d'un responsable de la commercialisation de la filière. Cette personne a accepté de venir inopinément, à la demande de l'agriculteur, pour répondre à nos questions, sans la moindre restriction. Rien que ce fait tranche avec les attitudes que nous avons rencontrées parmi les marchands.

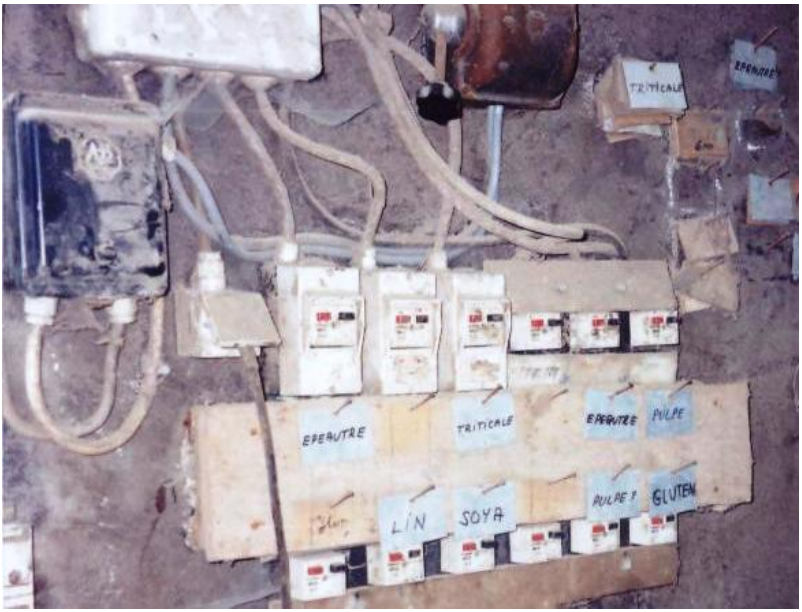


Tableau de commande pour le mélangeur d'aliments pour bétail

Un des grands silos.

Ce qui nous a surpris agréablement, c'est que cette grosse exploitation de 800 bovins (350 bêtes "finies" par an) est organisée pour produire de la qualité: «*Je suis un des fondateurs de La Belle Ardenne. J'enregistre toutes mes bêtes auprès de l'organisme certificateur Promag, sauf celles qui sont trop âgées ou ne répondent pas aux critères; mais je ne commercialise pas tout en label, la demande est insuffisante. Je maintiens le label malgré cela, parce que l'avenir est à la certification, il reviendra peut-être un scandale ou l'autre et le consommateur devra être rassuré [c'était avant le scandale de la dioxine. NDLR]; évidemment, nous ne sommes pas récompensés à court terme*».

Les bêtes sous label partent à Cora, par l'intermédiaire de Derwa; une partie des bêtes est vendue à GB ou Mestdagh qui profitent ainsi de la qualité label sans en assumer les charges.

Une des particularités de la ferme est que les céréales proviennent des cultures propres et que le mélange est fait sur place: «*Les cultures suffisent pour assurer l'alimentation en épeautre, triticale et orge, en rotation avec le fourrage; nous faisons le mélange nous-mêmes (mélangeur sur roues) et nous achetons les protéines: pulpes sèches, soja, lin*». De grands silos, les plus grands que nous avons rencontrés, contiennent les aliments.

Un peu de "philosophie animale": «*Quand les bêtes sont bien soignées, à heures fixes, avec un bon paillage, elles sont plus calmes; quand on paille le matin, elles se couchent immédiatement, pour profiter de la litière fraîche !*».

Porc Qualité Ardenne (PQA)

Cette coopérative créée en 1989 par 14 fermiers et un boucher comprend actuellement 60 coopérateurs, dont les firmes d'aliments SCAR et Dossche. Elle a mis en place une chaîne de production de porcs selon un cahier des charges qui inspirera le label fermier. Environ 80% des producteurs travaillent en circuit fermé; 20% ont un accord avec un seul naisseur (éleveur de porcelets) qui est contrôlé par Promag: les risques sont réduits au minimum.

Les critères de production sont relativement exigeants. Dans l'enquête de Test-Achats de septembre 1998, qui a révélé la présence

de calmants et d'antibiotiques dans un pourcentage élevé de porcs, les bêtes PQA en étaient exemptes.

La coopérative emploie 8 personnes: 4 bouchers, 3 chauffeurs et un administratif. Un atelier de découpe et de fabrication de salaisons et charcuteries est en fonction depuis septembre 99. Il a demandé un investissement de plus de 50 millions de francs (en 4 ans).

En 1998, 8.000 porcs ont été commercialisés. Environ 15.000 porcs seront vendus en 1999.

En plus des exigences du label fermier, PQA avance les siennes.

- pas d'OGM (soja, maïs, etc. génétiquement modifié) dans les farines: le fabricant d'aliments le déclare sur l'honneur;
- traçabilité des céréales (les transvasements de silo en silo...); la région de production peut être retrouvée grâce à une comptabilité précise;
- farine label donnée dès que les porcs ont 20 kg;
- suppression des additifs que l'on donnait auparavant au sevrage pour éviter les complications; jusqu'à présent, aucun problème n'est signalé;
- porcelets avant 20 kg: pas de farines ou graisses animales.

Promag contrôle aussi les points du cahier des charges différents du porc fermier. Un responsable de PQA précise qu'en cas de soupçon, l'exploitation est surveillée. Lors de leur passage dans les boucheries, les transporteurs savent reconnaître l'origine de la viande, grâce à un petit truc !

Pour encourager l'agriculteur, PQA offre jusqu'à 10 F. de plus au kilo selon des critères de qualité.

PQA ne livre pas aux grandes surfaces: «*Nous avons dit non à GB, parce que nous voulons rester fidèles à nos bouchers, ne pas les confronter à la concurrence des grandes surfaces qui ne prennent quasiment pas de bénéfice sur la viande et vendent à des prix trop bas. Nous avons livré à Cora-La Louvière, mais ils ont voulu baisser les prix et ça s'est mal terminé*». Environ 80 bouchers vendent du porc fermier de marque PQA en exclusivité. L'article de Test-Achats a entraîné une hausse de la demande, mais c'est la crise de la dioxine qui a déclenché un mouvement vers la viande PQA, aussi bien des consommateurs que des bouchers.

Viande Ardenne S. C.

Six agriculteurs se sont regroupés en 1992 autour d'un cahier des charges qui impose, en plus des normes du label fermier, la mise en prairie de bêtes nées à la ferme et une alimentation simple et limitée (préfané, épeautre, pulpes, luzerne, son et tourteau de lin). Les animaux sont pesés régulièrement pour vérifier que leur croissance est normale. La carcasse est payée 10-15 F en plus au kilo. Viande Ardenne commercialise aussi des porcs PQA.

«*Nous voulons sortir de l'industriel pour contrôler ce que nous produisons. Notre démarche est de maintenir la vie des villages, les exploitations de taille familiale et non les mastodontes. Pour la Wallonie, je crois dans les produits du terroir, dans les petits producteurs*.»

Après quelques péripéties pour trouver des débouchés, Viande Ardenne fournit à environ 50 restaurants et participe aux foires comme celle de Libramont. Viande Ardenne offre des charcuteries diverses sans conservant et certaines sont originales. «*Dans les charcuteries, nous avons des spécialités comme le pâté aux pleurotes et du saucisson fermenté à la bière d'Orval*.» Le chiffre d'affaires est de 50 millions de francs. À l'atelier de découpe, «*cinq personnes travaillent: un homme découpe, une dame fait la charcuterie, une autre emballe; mon épouse et moi aidons à emballer (encoder chaque produit, bordereaux...)*»[17].

Les coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA)

Les agriculteurs qui ont peu de cultures et qui ne peuvent s'acheter de grosses machines coûteuses comme la moissonneuse batteuse, s'adressent à un entrepreneur; l'avantage est d'éviter un engagement financier important, l'ennui est de dépendre du programme de l'entrepreneur qui ne peut pas toujours venir au bon moment, s'il est occupé autre part. La CUMA offre une alternative intéressante: plusieurs agriculteurs, souvent apparentés, créent une coopérative et achètent du matériel en commun; ils peuvent se spécialiser chacun avec une machine différente et prendre en charge les cultures de tous.

Les CUMA deviennent relativement fréquentes.

Au sein de l'agriculture biologique

Quasiment chaque agriculteur que nous avons rencontré présente des particularités originales, à la fois par son appartenance à une "tendance" de l'agriculture biologique et par son expérience personnelle.

L'échange d'informations se fait au niveau de la Belgique et déborde des frontières; pour la méthode Lemaire-Boucher, la France sert de référence, alors que la bio-dynamie est plus répandue en Allemagne et en Suisse. C'est une contradiction qui nous a frappés en agriculture biologique: chaque agriculteur semble isolé par rapport aux agriculteurs de la région, mais entretient des relations suivies avec des agriculteurs bio ou des experts dans d'autres régions, voire dans un autre pays.

Au point de vue organisationnel, nous avons rencontré le président de *l'UNAB* (Union Nationale des Agrobiologistes belges) qui nous a brièvement présenté son association professionnelle.

Jusque 97, le marché de la viande biologique indigène était fort réduit et incohérent. Il se limitait à des points de vente en fermes, à date fixe ou non, et parfois en marchés. À partir de 98, il s'est développé largement, à la fois dans les boutiques bio, en emballages sous vide, et dans les grandes surfaces (Delhaize, puis GB) Les cahiers des charges et les contrôles se sont mis en place. Deux initiatives distinctes ont été à la base de cet essor de production: le GVBOB et la ferme Mossoux, tous deux situés en Ardenne.

Le *GVBOB* (Groupement de Viande biologique d'Origine belge), rassemblant une vingtaine de producteurs, s'est constitué avec l'aide de Delhaize. Le partenariat a rapidement connu des frictions. Les éleveurs ont d'abord imposé leurs vues, puis les choses ont tourné au rapport de forces et ils ont dû battre en retraite (voir p. 64). En fait, ces éleveurs n'ont aucun débouché alternatif en bio et ils se retrouvent face à Delhaize dans la situation classique du petit éleveur face au marchand qui lui dicte sa loi. Dans cette région très rurale, n'existe aucune grande ville qui permettrait

l'écoulement sur un marché, chez un boucher spécialisé, ou qui attirerait des consommateurs vers les fermes. «*Il nous manque un animateur, un idéaliste dans le genre de Jean Frison à Agrisain-Coprosain, qui s'investirait à fond pour construire un circuit court; c'est l'oeuvre de toute une vie, nous ne sommes pas prêts à cela...*», regrette un responsable du groupement.

Confrontée à ces mêmes conditions défavorables, *la ferme Mossoux* a décidé de consacrer une part importante de son énergie à la commercialisation. «*J'ai étudié trois ans l'agriculture, puis l'informatique et j'ai une formation de boucher*», déclare son propriétaire. Il s'est lancé à la conquête du marché dès l'obtention du label bio pour son exploitation, en 96 (auparavant, il travaillait sous label fermier). Il a d'abord créé un réseau de livraison à domicile dans le pays, puis il a passé contrat avec GB, auquel il fournit de la viande déjà conditionnée en barquette, sous sa propre marque "Vert Buisson". Il domine toute la chaîne de production:

«*Nous abattons à Aubel. L'abattoir est sérieux au point de vue de la "traçabilité" (système des boucles... et puis, on reconnaît sa bête!). À Herve, l'atelier de découpe de la Maison André découpe pour nou,s deux ou trois jours par semaine, et livre le mercredi. Nous mettons sous vide de petites quantités, deux steaks, un rosbif et 500 g de haché. Al' Binète (magasin biologique de Liège) commande le lundi au détail; le Gué de la Bevronne (boucher-charcutier) prend une demi-bête. Nous livrons aussi à Stéphane Marchand, qui fait les marchés et sert des boucheries de la région de Namur; la boucherie Vanden Eynde (la plus importante entreprise de charcuterie bio du pays) prend une bête par semaine et possède un atelier de découpe. À Bruxelles, une boucherie bio prend de petites pièces. Les petits magasins achètent très peu et entraînent beaucoup de trajets (ex. Florenville qui commande 5 kg).*

Au début, les clients étaient livrés à domicile. Puis, ils s'inscrivaient pour des colis dans les magasins bio et maintenant, je livre au détail dans les magasins bio. Certains marchent bien, d'autres vendent de trop petites quantités, mais à cause de l'infrastructure et des frais, j'ai un coût énorme.

Je m'occupe de la commercialisation. Je ne veux pas devenir un gros chevilleur, mais je dois avoir une certaine taille pour être

rationnel et compétitif. C'est ainsi dans toute logique commerciale.»

«*Les tractations avec GB ont duré dix mois, j'ai été surpris de l'importance qu'ils accordent à l'hygiène et à la "traçabilité"*.»

La ferme Mossoux est la plus grosse exploitation bio du pays; elle a la taille des quelques grosses exploitations sous label fermier et elle a aussi des activités de chevilleur. «*Nous possédons deux fermes ici, à Brisy (70 hectares avec les cultures) et nous en louons une à Theux (54 hectares pour l'élevage). En moyenne, pour 98, nous faisions abattre trois bovins par semaine et six à huit porcs [...]. Mon épouse aide et j'ai trois ouvriers; celui de Theux est un régisseur indépendant, payé au mois, et qui reçoit une prime si le bilan est positif; si cette ferme est non rentable, j'arrêterai. Je m'occupe plus du commercial et je donne un coup de main pour le reste [...]. L'emballage sous vide est coûteux, les salaires me coûtent 700 à 900 F. Avec les investissements fonciers, immobiliers, meublant (matériel, bétail), les reprises, nous avions des dettes dès le début. Il faut investir pour devenir plus performant, mais nous avons peur de l'avenir si les prix continuent encore de baisser (la baisse de 35% en Europe entraînera une baisse dans le bio)*». (Cette interview date de mars 99, avant l'affaire de la dioxine.)

Le système de "décentralisation" en trois unités de production évoque la formule adoptée par la boulangerie Poilâne en France, qui répartit une production de masse entre un grand nombre de petits ateliers artisanaux. Le patron de cette constellation devient, par la force des choses, plus manager qu'artisan – ou fermier, en l'occurrence.

LES STRUCTURES

Le bio et le label fermier sont dépendants de structures officielles. Il faut bien reconnaître que nous en avons eu peu d'échos favorables au cours de nos visites. De notre côté, comme nous avons privilégié l'enquête "sur le terrain", nous n'avons pas cherché à approfondir le sujet.

Nous savons qu'une "Commission des Labels et des Appellations d'Origine" (plus couramment appelée "Commission des Labels"), nommée par la Région wallonne, a en charge tout ce qui concerne les labels fermiers. Pendant l'affaire de la dioxine, cette commission est restée fort discrète, alors que le moment était particulièrement propice à la promotion d'une viande qui était exempte de dioxine. Il y a aussi tout ce qu'il faudrait améliorer, adapter en fonction de l'expérience. Peut-être le guide sera-t-il le détonateur d'une saine réaction de cette commission, sinon à quoi sert-elle ?

Le Ministère de l'Agriculture a créé deux associations régionales pour la promotion des produits agricoles; en Wallonie, c'est l'ORPAH (Office régional de Promotion de l'Agriculture et de l'Horticulture). Cette association reçoit de l'argent des producteurs et se conforme aux désirs des lobbies; on voit à la télévision des publicités du genre "Pour faire votre jardin, engagez un jardinier", et les publications sur papier glacé ou les expositions didactiques éludent les graves problèmes de qualité; dans ces conditions, les efforts pour la promotion des labels (et a fortiori du bio) sont quasiment nuls. Faut-il ajouter que l'ORPAH n'a manifesté aucun intérêt pour notre projet de guide.

Un département du Ministère de l'Agriculture a en charge l'agriculture biologique. Ce département joue un rôle dans le respect des cahiers des charges et certaines publications ont été éditées, mais les avis que nous avons recueillis sont assez partagés.

La production bio a ses propres circuits de publicité, journées

portes ouvertes, marchés, foires... La promotion du bio est assurée, entre autres, par "Nature et Progrès" qui organise "Valériane", une grande foire au bon sens du terme, chaque premier week-end de septembre, à Namur, ainsi que d'autres foires locales.

Réponses à l'examen p. 97 et sq.

1. Coucou de Malines: non. Croissance trop rapide, aucune garantie sur les additifs dans les aliments des poulets ni sur leur hébergement (p. 121 et 164).

2. Boeuf de St-Germain: non. La législation autorise certains antibiotiques nutritionnels, des graisses en tous genres et des techniques nocives (p. 121 et 164).

3. Boeuf bio Delhaize: oui. Logo Biogarantie, contrôlé par Ecocert.

4. Vert Buisson (GB): oui. Logos Biogarantie et Nature et Progrès.

5. Blanc Bleu fermier: oui. Label fermier.

6. Poulet Villages: oui. Label fermier.

7. GB: non. Cahier des charges proche du BEQ, insuffisant; pas de contrôle extérieur (p. 18 et 19).

8. Traditional Beef: non. Cette marque de Delhaize date d'avant la vache folle; la référence à la Grande-Bretagne est cocasse, après coup. Le Traditional Beef se base sur le BEQ (European Quality Beef) qui autorise les antibiotiques nutritionnels et les graisses animales (p. 18).

9. Meritus (Delhaize): non. Même cahier des charges que BEQ.

10. Fédération nationale des Bouchers: non. Les normes et les contrôles officiels sont insuffisants (p. 11 et 73).

11. Bio-GB: non. L'utilisation frauduleuse du terme "bio" a été sanctionnée par la Justice. GB a gardé le même énoncé (voir n°7).

12. Boucherie de F.: non. Voir n° 1 et 10; dans ce cas, connaître l'éleveur n'est pas une garantie !

13. Poulet de Hesbaye: non. Cahier des charges mitigé (p. 145).

14. PQA: oui. Label fermier.

15. Le vrai Naturel: non. À vérifier. Les critères sont plus sévères que ceux du bio, mais pas de contrôle indépendant.

TEST-ACHATS

T-A est régulièrement revenu à la charge pour dénoncer les hormones dans la viande, il a contribué à informer les consommateurs et à pousser les autorités vers moins de laxisme en la matière. Les dossiers sur les additifs dans le haché, sur la qualité des jambons, ensuite sur les résidus d'antibiotiques dans la volaille et le porc, puis sur l'usage des tranquillisants chez les porcs ont complété le tableau des mises en garde.

Lorsque notre groupe d'achats de viande sans additifs a été victime de tracasseries judiciaires, procès-verbaux à la clé, nous avons obtenu le soutien immédiat de Test-Achats, ce qui a dû entrer en ligne de compte dans la décision du procureur de laisser la plainte sans suite. Dommage que parmi les agriculteurs et les organismes certificateurs que nous avons rencontrés, T-A soit perçu comme le dénigreur systématique de tous les producteurs de viande. Ils lui reprochent notamment de ne pas laisser aux gens cloués au pilori la possibilité de se défendre, de ne pas donner le nom des laboratoires et d'exploiter le scandale sans s'intéresser à ses causes.

L'opposition de T-A aux labels nous paraît contraire à l'intérêt des consommateurs et basée sur une mauvaise connaissance de la question. T-A rejoint la position de la Fédération des Bouchers, qui réclame une viande "courante" irréprochable, et "pas besoin de labels pour cela". Fin 96, le dossier sur le boeuf avec ou sans label concluait: à part le prix, aucune différence entre les deux. Les critères se limitaient à la présence de résidus d'hormones, dont aucun échantillon ne portait trace; T-A ne disait rien des méthodes utilisées pour que les hormones ne soient pas décelées à l'analyse, cocktails d'hormones à faibles doses ou produits masquants; il ignorait complètement l'usage des antibiotiques nutritionnels, des graisses animales, les pratiques d'entassement dans l'élevage intensif, le fonctionnement des organismes certificateurs de label...

Depuis lors, le dossier sur les antibiotiques et l'enquête sur le porc ont nuancé la position et les qualités du porc sous label ont été reconnues.

PRIX DES 3 SINGES*

Professeur de sociologie à l'Université de Liège

Nous l'attribuons à Bernadette Bawin, professeur de sociologie à l'Université de Liège, pour ses bons conseils dans le journal "Le Soir" du 25 juillet 1996, à propos "des angoisses alimentaires liées à la crise de la vache folle... et à notre époque". Propos recueillis par Michelle Lamensch.

Le Soir: Le label "produit naturel" veut nous faire accroire que l'aliment artisanal est meilleur que l'aliment à base de produits chimiques. Et l'argument marche auprès du consommateur...

B.B: Ce succès peut s'expliquer notamment par la nostalgie du passé. Voyez le retour à la musique et la mode des années 50 et 60. Le passé est réputé toujours meilleur que le présent. Or la méthode artisanale est une méthode du passé, donc meilleure dans l'esprit des gens. Mais c'est du pur marketing, du commerce.

Le Soir: Comment se dégager de ces "paniques alimentaires" causées par la surinformation, voire la désinformation ?

B.B: Disons d'emblée à la presse qu'elle a un rôle très important à jouer. Elle doit rassurer les gens, ne pas les informer trop vite [...]. Mettons des réserves, des bémols aux informations. Parce que, je vous le répète, les gens sont de plus en plus déprimés [...]. La prudence s'impose donc tout particulièrement, même quand les informations sont vérifiées.

---

* Les trois singes, vous savez bien: le premier se ferme les oreilles, le second, les yeux et le troisième, la bouche.

TABLE DES MATIÈRES

Cahier de photos page 33 à 40

AVERTISSEMENT 8

ACHETER DU LABEL, UN BON CHOIX ? 9

LES LABELS 13

LES LABELS A L'EPREUVE DES SCANDALES 21

LABEL ET BIEN-ETRE DES ANIMAUX 25

RECETTE POUR PRODUIRE DU BOEUF 47

UNE VIE PAS COMME LES AUTRES 55

LES PRIX A LA CONSOMMATION 63

LA DISTRIBUTION 69

LES ORGANISMES DE CONTROLE 81

BILAN DES LABELS ET DU BIO 93

LA DEMARCHE DU CONSOMMATEUR AVERTI 103

EXAMEN DE PASSAGE 105

LES ADRESSES UTILES 109

LES BONS LOGOS (cahier photos en couleur page 32 bis)

COMPLEMENTS

LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LA VIANDE ET LA CHARCUTERIE 125

LES ANTIBIOTIQUES NUTRITIONNELS 129

LE BLANC BLEU BELGE CULARD 135

LE BIO INDUSTRIEL 139

LES CAHIERS DES CHARGES 144

LA DIOXINE 157

LES FABRICANTS D'ALIMENTS 159
FLASHES SUR L'AGRO-INDUSTRIEL 165
LES GROSSISTES: CHEVILLEURS ET MARCHANDS 174
LA MAFIA DES HORMONES 177
LA MALADIE DES VACHES FOLLES 184
LES OGM 188
QUELQUES EXPERIENCES COLLECTIVES INTERESSANTES 191
LES STRUCTURES 201
TEST-ACHATS 203
PRIX DES 3 SINGES 204
NOTES 207

NOTES

[1] *Les relations de l'éleveur avec ses animaux,* J. FLABA, AGRICONTACT 292, AVRIL 1997.

[2] *Piétrain réhal,* N. VETTENBURG, J.-P. HACHEZ, Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, juillet 1998.

[3] *Hygiène et confort dans les porcheries*, J. DAELEMANS et J. FLABA, Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, Bruxelles, mars 1998.

[4] Source: "La Boucherie belge" des 18/10/98, 1/11/98, 15/11/98, 29/11/98.

[5] Sources principales: Porc Magazine n°320, mars 1999; Le Point vétérinaire, vol. 30, n°198, avril 1999; *Les antibiotiques sur la sellette,* La revue de l'alimentation animale, n°515, avril 1998; *Antibiotiques en élevage et résistances bactériennes: vers une interdiction ?,* D.E. CORPET, Revue Méd. Vét., 1999, 150, 2, 165-170.

[6] Sources: Revue de l'Alimentation animale, n°504, mars 1997; *Problématique de la production de viande bovine en Belgique*, J-M BOUQUIAUX et R. HELLEMANS, Agricontact, 284, août 1996.

[7] *Spécificités physiologiques et physiopathologiques de la chaîne de l'oxygène des bovins hyperviandeux*., P. LEKEUX et M-L VAN DE WEERDT, Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, Bruxelles, janvier 1966.

[8] *La production de viande bovine - Résultats obtenus dans des exploitations en Flandre,* M. CLAUWERS, W. WILLEMS, Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, mars 1999.

[9] *La production de viande bovine - L'alimentation du taurillon*, H. PAUWELS, Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, Bruxelles, juin 1998.

[10] Sources: *Belgique, une production sous influence et surveillée*, Valère MONTOYA, Revue de l'alimentation animale, n°504, mars 1997; Agricontact, septembre 1998.

[11] Les chiffres du recensement ne correspondent pas à une production annuelle, mais à la situation au moment de l'enquête.

[12] *Émission et impact de l'ammoniac dans les porcheries*, D. BERCKMANS, C. VINCKIER, J. HENDRIKS, J. Ni, P. GUSTIN, B. URBAIN, M. ANSAY, Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, Bruxelles, avril 1998.

[13] *Développement du tissu adipeux chez le porc,* L. DE CLECQ, C. BOONE, V. DAVIDTS, V. BERTHOLD et C. REMACLE, Agricontact 295, août 1997.

[14] *La Mafia des Hormones*, Jaak VANDEMEULEBROUCKE, éd. Luc Pire, Bruxelles, 1994.

[15] Source: *Les encéphalopathies spongiformes et leurs répercussions réglementaires*, P.P. PASTORET, F. FALIZE, B. BROCHIER, E. VANOPDENBOSCH, E. THIRY, Ann. Méd. Vét., 1998, 142, 153-168.

[16] Sources: Nature et Progrès n°19, sept-oct. 99; *Les plantes transgéniques. Enjeux et risques*, Sciences de la Vie (lettres des départements scientifiques du CNRS), n°70, avril 1997; Hémisphère, n°5, juin-juillet-août 1999; *Technologies génétiques; pour un moratoire sur la mise en culture et la commercialisation, pour l'application du principe de précaution*, Confédération paysanne, Bagnolet, France, février 1997; *Liste (non exhaustive) des produits avec ou sans* OGM *(liste établie au 15 juillet 1999)*; Le Soir des 2 et 5 avril 99, 21 mai 99, 27 juin 99, 14 septembre 99; Le Monde des 11 et 24 juin 99.

[17] Sources: *Une entreprise que je connais bien: une entreprise de notre région sous la loupe*, Jean-François HUBERTY, travail d'économie, Bastogne, Année scolaire 1997-1998; interview du président de Viande Ardenne S. C.