

Université Libre de Bruxelles

IGEAT

Institut de Gestion de l'Environnement et d'Aménagement du Territoire

* * *

Diplôme d'Etudes Spécialisées en Gestion de l'Environnement

Etat des lieux et analyse des problématiques rencontrées dans la filière
du lait biologique en Wallonie

Travail de Fin d'Etudes présenté par
Celine Duchesne
En vue de l'obtention du grade académique de
Diplômé d'Etudes Spécialisées en Gestion de l'Environnement

Année Académique : 2005-2006

Directeurs: Marie-Françoise Godart et Bernard Godden

*« Dans le contexte de crise que traverse l'agriculture, des voies alternatives sont préconisées.
L'agriculture biologique pourrait être une de ces voies » (SILGUY, 1991)*

Remerciements

Je tiens à remercier sincèrement toutes les personnes qui par leurs connaissances, pratiques et/ou théoriques, m'ont aidées à mieux comprendre et appréhender la filière du lait biologique.

Je souhaite particulièrement remercier les six agriculteurs que j'ai eu la chance de rencontrer : Dominique Jacques, Philippe Loeckx, Eric et Gustave Wuidart, Freddy Vander Donckt, et Dominique Malmedy. Ils m'ont consacré du temps et ont partagé avec moi leur expérience.

Merci aussi à Bruno Valette et Noëlle Leroy de Nature & Progrès, Patrick Ruppel de Bioforum et Sandra Schnock de la Filière Lait et Produits Laitiers Wallonne, pour tous les renseignements qu'ils m'ont gentiment donnés et les documents qu'ils m'ont permis de consulter.

Je remercie aussi mes deux promoteurs, Marie-Françoise Godart et Bernard Godden, pour la supervision de ce travail.

Un merci tout spécial à ceux qui m'ont aidé à finaliser ce texte par une relecture attentive !

INTRODUCTION	8
1. Objectifs et structure du travail.....	8
2. Méthodologie utilisée.....	10
CONTEXTE DE LA FILIERE LAIT	12
1. Petite histoire du lait	12
1.1 Consommation	12
1.2 Développement de la production laitière	13
1.3 Le marché du lait	13
1.4. La vache et son lait	14
Fiche technique du lait	15
Le lait à consommer	15
Le lait et les produits laitiers	15
2. Cadre politique européen de la filière lait et biologique	15
2.1. Brève histoire	16
2.2. Objectifs de la PAC	16
2.3. Fonctionnement originel	16
2.4. Réformes globales et particulières, filière lait et agriculture biologique.....	16
2.5. Conséquences de la PAC: quotas laitiers et évolutions structurelles	18
AGRICULTURE BIOLOGIQUE.....	20
1. Deux mots d'histoire	20
2. L'agriculture biologique en Belgique	21
3. Définition.....	22
4. Règles et principes de base.....	22
5. La certification et le contrôle.....	23
6. Primes.....	24
7. Le marché du bio.....	24
ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE LAIT EN BELGIQUE ET EN WALLONIE.....	26
A. La filière conventionnelle.....	26
1. La production	26
1.1 Belgique : différences entre la Flandre et la Wallonie.....	26
1.2 En Wallonie	27
1.3. Evolution structurelle de la production belge et wallonne.....	28
1.4. Les différences structurelles entre provinces et régions belges	29
2. L'agro-fourriture.....	29
3. La collecte et la transformation du lait	29
3.1 Chéoux et Lac+.....	30
3.2 Walhorn	31
3.3. L'industrie laitière belge en chiffres	31
3.4. Et la transformation à la ferme ?.....	32
4. La distribution	32
5. Le marché du lait.....	33
Les producteurs de lait et leurs marques	33
6. La consommation 2005	34

6.1 Dépenses des ménages.....	34
6.2 Habitudes de consommation.....	34
6.3. Profils des ménages consommateurs de produits laitiers	35
7. Autres caractéristiques de la filière lait	36
7.1 Le prix du lait	36
7.2 Sécurité alimentaire et normes.....	37
7.2.1 La législation et les organismes de contrôle	37
7.2.2 La Qualité Filière Lait.....	37
B. La filière biologique	38
1. Production	38
1.2 Différences entre les exploitations bio et conventionnelles.....	39
2. La collecte et la transformation	40
2.1 Qui collecte le lait bio ?	40
2.2 Qui le transforme ?	41
2.3 Et la transformation à la ferme ?.....	42
3. La distribution	43
3.1 Le lait UHT et les grandes surfaces	43
3.2 Et les autres produits laitiers ?	43
3.3 Quels circuits de distribution pour les produits laitiers bio ?.....	44
4. Le marché et l'industrie du lait bio et de ses dérivés.....	44
5. La consommation	45
5.1 Profils des consommateurs bio	45
5.1.1 Typologie réalisée par Bertyl Sylvander.....	46
5.1.2 Un autre classement possible	47
5.1.3 Occasionnels ou réguliers ?	48
5.1.4 Conclusions ?	48
5.2 Caractéristiques générales des consommateurs bio	49

SPECIFICITES DES PROBLEMATIQUES ET ENJEUX DE LA FILIERE LAIT BIO....50

1. Introduction	50
2. Acteurs rencontrés	50
3. Présentation des agriculteurs	51
4. Petits portraits et histoires de vie de ces producteurs	53
5. Analyse des problématiques et des enjeux de la filière lait bio.....	55
5.1 Introduction : l'Agriculture en général.....	55
5.2 Filière de l'agriculture biologique	58
5.2.1. Potentiels et freins à la conversion biologique	58
5.2.2. Récupération par l'industrie et les grandes surfaces.....	59
5.2.3. La dure collaboration entre le biologique et le conventionnel	60
5.3. Filière lait biologique	61
5.3.1. La dispersion géographique	62
5.3.2. Quelle structuration pour les producteurs bio wallons ?.....	63
5.3.2.1 Biomelk Vlaanderen	63
A. Historique.....	63
B. Biomelk et la Wallonie.....	64
C. Points positifs et effets pervers de l'arrivée de Biomelk	65
5.3.2.2 Genèse d'un échec, pourquoi n'ont-ils pas réussi à s'organiser ?.....	66
A. Tentative de changements et de structuration	66
B. Producteurs et laiteries, relation ambiguë.....	67

C. Prix offerts et débouchés	68
D. Carence de démocratie ?	68
D. Manque de solidarité ?	68
E. Individualisme ?	69
F. Structuration	70
G. Biomeilk : une belle opportunité ratée ?.....	70
H. Exigence de la mise en place d'une structure.....	70
5.3.3. Quelle est la rentabilité des exploitations laitières bio en Wallonie ?.....	71
5.3.4. Bio et conventionnel, quelle différenciation ?	73
A. Quel est l'avis des consommateurs ?	73
B. Au niveau de la transformation et des produits finis.....	74
C. Au niveau de la commercialisation et de la communication.....	75
D. Multiplication des labels et marques à caractère	76
E. Perception des labels ?	78
F. Confusion aussi au sein du bio ?	79
G. Promotion ?	79
5.3.5. Quelle qualité pour le lait bio ?.....	80
A. Qu'est ce que la qualité d'un produit bio ?.....	80
B. Quelle qualité officielle pour le lait bio ?.....	81
C. Les avantages du bio ?	82
D. Le goût... manque de différenciation entre lait conventionnel et lait biologique ?	83
E. Petit débat sur la qualité du lait UHT	83
5.3.6 Différence des prix entre le lait bio et conventionnel	85
A. Comparaison des prix	85
B. Perception du prix et propension à payer.....	86
C. La différence des prix est expliquée par différents facteurs.....	87
D. Quel est le point de vue des agriculteurs sur la question ?.....	88
5.4. Filière fermière	89
5.4.1 Qu'est ce qu'un produit fermier ?.....	90
5.4.2 Transformation à la ferme	90
5.4.2.1. Les normes sanitaires, l'autocontrôle et leurs différents coûts	91
A. Le coût de la mise aux normes	92
C. L'AFSCA se trompe-t-elle de cible ?	94
D. Le fermier n'a plus droit à l'erreur... ..	95
F. Législation versatile ?	95
G. Coûts des contrôles injustement répartis ?	95
H. Le point de vue de l'AFSCA ?	96
5.4.2.2. La transformation et la vente directe, quelle motivation !	96
A. Quel type de transformation choisir ?	97
B. Qu'en pense le producteur-transformateur Freddy Vander Donckt ?.....	97
C. Et la valeur ajoutée ?	98
D. Régression de la vente directe et nouvelles exigences des consommateurs	98
E. Quel seuil de rentabilité pour une transformation à la ferme ?	99
F. Gestion du travail supplémentaire ?.....	100
G. Les débouchés ?	100
H. Conclusions ?	101
I. Démarche mise en œuvre pour soutenir le secteur des fromages artisanaux	101
CONCLUSIONS, PERSPECTIVES ET PISTES D'AVENIR	102
BIBLIOGRAPHIE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
ANNEXE.....	113

Introduction

L'agriculture a connu depuis la seconde Guerre Mondiale de nombreux chamboulements. Les techniques de production se sont améliorées, les exploitations se sont spécialisées et mécanisées. Le résultat est impressionnant : une productivité record et une alimentation variée, de bonnes qualités sanitaires et à un moindre coût¹. Par ailleurs, la part de l'alimentation dans le budget des ménages est passée de 40% à 18%².

Cependant, les griefs à l'encontre de cette nouvelle agriculture intensive, spécialisée et mécanisée sont nombreux :

- dégradation de la qualité des eaux par les excès de nitrates ;
- explosion de la consommation de combustibles fossiles et de produits chimiques : engrais et pesticides ;
- appauvrissement des sols en matière organique ;
- érosion ;
- apparition de résidus de pesticides, de nitrates, d'hormones et aussi d'OGM dans les aliments et développement de résistance aux antibiotiques, autant chez les animaux que chez les humains. De plus, augmentation des doses et de la puissance des molécules actives dans les pesticides car les ravageurs développent des résistances³
- endettement de nombreux agriculteurs suite à la mécanisation massive ;
- diminution radicale du nombre des exploitations, exode rural et dévitalisation des campagnes ;
- agrandissement du fossé entre le Nord et le Sud ;
- etc.

L'ensemble de ces faits justifie la recherche d'une agriculture plus durable et cohérente. Dans ce contexte, l'agriculture biologique apparaît comme une alternative qui permet de contrer la plupart des effets pervers de l'agriculture intensive conventionnelle.

1. Objectifs et structure du travail

Face à l'agriculture biologique de nombreuses questions se posent. Quel développement du marché peut-on envisager dans le futur ? Quels seront les débouchés pour les produits bio ? L'offre sera-t-elle suffisante face à la demande ? La demande va-t-elle continuer à s'étendre ?

¹ Silguy, C., *L'agriculture biologique*, Que sais-je ?, Presses universitaires de France, Paris, 1999, p. 4

² Ibid.

³ Ibid.

Quelle est la pertinence de la démarche biologique face aux objectifs du développement durable ? Quels liens promouvoir entre le consommateur et le producteur ? Quelle filière de distribution choisir au vu des objectifs du développement durable ? Les produits bio possèdent-ils des qualités supérieures ? Le suremballage des produits bio et l'importation de produits lointains sont-ils cohérents avec les objectifs environnementaux du bio et le défi des changements climatiques ? Quel développement prôner pour le secteur bio : un bio holiste et fermier ou un bio profit et industriel ? Quelle est la pertinence du bio comme agriculture durable et alternative au conventionnel, et parfois à l'industriel ? Quel respect de l'environnement ? Ces questions restent ouvertes et en cours d'étude.

Dans le présent travail, c'est au travers de la filière du lait biologique que nous allons tenter d'aborder une partie de ces problématiques. En effet, toutes les questions ne peuvent être traitées conjointement et en profondeur. Toutefois, c'est par la compréhension des problématiques et enjeux de la filière lait bio que nous approcherons ces questions puisque le secteur du lait bio a été identifié comme prioritaire en Wallonie. C'est pourquoi notre regard s'est centré sur ce point. De plus, la production laitière représente un secteur important dans la Région tant dans le conventionnel que dans le bio, tant d'un point de vue économique que d'un point de vue occupation des sols. La filière lait peut donc être représentative des problématiques rencontrées par nombre de producteurs de la Région, qu'ils soient bio ou même conventionnels.

Par ailleurs, nous traiterons également de la question du maintien des petites exploitations familiales et particulièrement des productions artisanales. Cet enjeu concerne autant la filière conventionnelle que bio. En effet, dans le contexte de l'agriculture intensive, de la domination de l'industrie agroalimentaire et de la compétition accrue créée par la mondialisation des échanges, ces petites structures sont souvent menacées. Par souci de clarté du propos et de détermination d'un champ d'analyse précis, notre choix s'est focalisé spécifiquement sur le bio. La problématique fermière apparaîtra à travers la question bio.

L'objectif est de présenter et de comprendre l'organisation et la structure de la filière du lait bio en Wallonie, et ce, à travers les problématiques rencontrées par les producteurs dans divers contextes. En effet, certains producteurs bio éprouvent des difficultés à valoriser leur lait en bio alors que d'autres reçoivent une plus-value pour leurs modes de production. Dès que du lait bio est déclassé, la distance moyenne entre les exploitations s'agrandit, le marché et la commercialisation se réduisent, les effets sont négatifs pour le secteur. Par ailleurs, à l'heure actuelle, certains ont entamé une démarche afin de devenir plus indépendants face aux laiteries conventionnelles. Cette situation est inédite en Wallonie et comporte de nombreux enjeux, notamment sur les prix de rachat du lait bio et la cohésion des producteurs. D'autre part, certains d'entre eux transforment leur lait à la ferme et pratiquent la vente directe. Cette alternative leur permet entre autre de diversifier leurs activités et de mieux gérer leurs prix de vente. D'autres encore possèdent un contrat spécifique avec un transformateur qui valorise une grande partie de leur lait.

Dans ce travail, nous allons tenter de mieux identifier et approfondir les problématiques auxquelles les producteurs sont confrontés. Nous essayerons d'éclairer et de décrire les grands enjeux de la filière, d'analyser les grandes questions qui y ont trait.

Cependant, avant d'analyser cette situation, nous allons nous attacher à décrire en quelques mots l'histoire de la consommation et du marché du lait. Puis, le lait sera envisagé comme produit de la vache, donc produit brut et vivant à l'origine. Ensuite, nous décrirons brièvement le cadre politique européen. Par ailleurs, nous expliquerons l'intérêt, les objectifs et les méthodes de la démarche bio et l'évolution récente du secteur : production, consommation, etc. Ensuite, nous nous attacherons à l'état des lieux de la filière laitière en général, dans sa globalité puis entamerons un état des lieux concernant le lait biologique en Wallonie. Pour chaque filière, nous ferons un point sur les différents types de consommateurs et les modes de distribution ; il nous semble évident que, si la filière bio doit se développer dans le futur, ces deux aspects sont primordiaux.

2. Méthodologie utilisée

Nous avons analysé la situation sur base d'interviews d'agriculteurs et d'acteurs du secteur bio-lait. Tout d'abord, nous avons mené quelques interviews exploratoires. Ensuite, nous nous sommes focalisés sur les acteurs de terrain : les agriculteurs mais également certaines personnes ressources au sein d'organismes spécialisés dans le bio ou le lait.

Les interviews ont été élaborées sur le modèle semi-directif. Ce type de questions permet des réponses précises, concrètes et nuancées, basées sur l'expérience de la personne. Les entretiens ont permis de diversifier les opinions des répondants et d'enrichir le domaine des possibles⁴. Les rencontres se sont effectuées sur le terrain, dans les lieux de travail, à la ferme, ou dans des lieux publics plus neutres. L'interview d'acteurs de terrain nous a permis une approche qualitative de la problématique. Les producteurs ont été considérés comme experts du domaine du lait bio et donc sources d'information pertinente. Cependant, leur vision du secteur est partielle et partielle ; il faut en tenir compte dans les analyses et recouper parfois les informations. Par ailleurs, ces rencontres n'ont pas pour ambition d'être représentatives de l'ensemble des points de vue de la filière lait bio ; l'étude se positionne donc dans une démarche qualitative. Néanmoins, afin d'envisager diverses approches de la part des producteurs, plusieurs démarches ont été sélectionnées dans le but de rendre compte de la situation diversifiée du secteur. En réalité six producteurs ont été rencontrés. Ce groupe contient un producteur nouvellement converti au bio et plusieurs déjà avertis, dont un des pionniers belges. Par ailleurs, certains possèdent des exploitations de grande envergure et très mécanisées alors que d'autres travaillent avec un petit volume de lait et des techniques plus manuelles.

⁴ Boîte à outil : méthodes d'implication des utilisateurs, fiche complète n°4 : interviews, sur <http://egov.wallonie.be>, consulté le 30/06/06

Le premier producteur vend son lait à une nouvelle coopérative de collecte bio ; le second transforme toute sa production à la ferme et réalise de la vente directe ; le troisième vend la majeure partie de son quota en laiterie et, depuis peu, en transforme une très petite partie en fromage régional ; le quatrième travaille en collaboration avec un petit transformateur spécialisé en bio mais aussi une laiterie traditionnelle et le cinquième ne voit pas son lait valorisé. Les différents protagonistes exercent leur métier dans différentes régions belges : la région liégeoise et les Ardennes, le Hainaut en général, le Pays des Collines et la région de Chimay en particulier.

Par la sélection de ces acteurs, nous visions une certaine représentativité des situations rencontrées dans la production de lait bio. Cependant, un biais de sélection certain a eu lieu par la simple obligation de témoignage, de prise de parole et de prise de position demandée par la méthode de l'interview. De plus, les noms et adresses des agriculteurs m'ont été renseignés (du moins pour trois d'entre eux) par Nature & Progrès et Bioforum. Nous avons tenté de contacter par nos propres moyens, sans aucune référence, quelques agriculteurs qui nous ont opposé un refus. C'est pourquoi, les acteurs rencontrés sont tous en quelque sorte des figures de proue de l'agriculture biologique : le plus ancien, le plus revendicatif et militant, le plus diversifié, le nouveau qui fait des miracles, etc. Quelque part, ce sont toujours les mêmes qui prennent la parole et proposent leur avis...

Par ailleurs, nous avons nourri notre réflexion et notre analyse par des lectures et des recherches bibliographiques. Nous avons diversifié nos sources d'informations en consultant des revues spécialisées dans le bio, des textes rédigés par des spécialistes des domaines concernés, leur rencontre le cas échéant. Des contacts avec des organismes spécialisés nous ont permis de confirmer ou d'infirmier certaines informations reçues. Notre méthode est ouverte et formée d'allers-retours entre les différentes sources d'informations (orales et écrites).

1. Petite histoire du lait

1.1 Consommation

Le lait est une substance qui, depuis la domestication des animaux, est utilisée pour nourrir l'homme, et plus particulièrement les jeunes enfants et les vieillards⁵. Le lait peut être mangé « brut », c'est-à-dire cru, ou transformé en yaourt, fromage, etc. Dans nos contrées, lorsque l'on parle de « lait » sans autre précision, il s'agit de lait de vache.

L'histoire montre que le lait n'a pas toujours eu l'image positive qu'on lui attribue aujourd'hui. En effet, les buveurs de lait ont été parfois considérés par les « *citadins éclairés* »⁶ comme des « *rustres des campagnes* »⁷ : « *les hommes de ces contrées*⁸ *sont gras, lourds et paresseux* »⁹.

A la fin du 17^e siècle, le lait constitue surtout la nourriture des pauvres en dehors des villes. En milieu rural, la possession d'une vache et de deux brebis, et donc la production de lait, permettait la survie des familles défavorisées¹⁰. De plus, à l'époque, le lait ne se conservait pas. C'est pourquoi, les producteurs le consommaient généralement directement à la ferme. Du fait de sa faible production et consommation, le lait échappa souvent à toute réglementation ou autres formes de fiscalité et ce contrairement à la viande, au vin ou au pain par exemple¹¹.

Alors, le lait n'était pas un produit de consommation courante mais surtout le fait d'une autoconsommation rurale. Par ailleurs, une faible consommation urbaine s'est peu à peu développée. D'abord dans la haute société, ensuite dans toutes les couches sociales. Au début du 19^e siècle, le lait était particulièrement apprécié dans le café au petit déjeuner. De petites quantités de lait étaient donc acheminées vers les villes grâce à un approvisionnement périphérique. En effet, des transports sur de longues distances n'étaient pas envisageables. C'est pourquoi la production s'est tout d'abord développée aux abords des villes.¹²

D'autre part, les bienfaits et méfaits de cette substance blanche ont longtemps été débattus au sein du corps médical. Le lait pouvait rapidement être impropre à la consommation et engendrer des maladies ; entre remède et poison, les avis divergeaient.

La consommation de lait s'est peu à peu accrue grâce à l'augmentation de la production et à l'amélioration des techniques. L'apport du lait et des produits laitiers a plus que triplé en valeur

⁵ Guillaume P., *Histoire sociale du lait*, Collection Vivre l'histoire, Editions Christian, Paris, 2003, p.7

⁶ Ibid, p.13

⁷ Ibid.

⁸ En fait dans l'article, il s'agit particulièrement des habitants des montagnes buveurs de lait

⁹ Article « lait », Encyclopédie, tome 9, p.198, 1789, cité par Guillaume P., op.cit., p.14

¹⁰ E.g Guillaume P, .op.cit., p. 8

¹¹ Ibid. pp. 7-11

¹² Ibid. pp. 15-16

absolue¹³ entre le début du 19^e siècle et le milieu du 20^e. Sa part dans l'alimentation globale quant à elle a sensiblement doublé, passant 6,8 à 12,9% de la ration totale¹⁴.

1.2 Développement de la production laitière

Jusqu'à la fin de 19^e siècle, notre agriculture était orientée vers la production céréalière¹⁵ pour la fabrication de pain, base de l'alimentation de l'époque¹⁶. Alors, une simple baisse des rendements céréaliers pouvait engendrer de tragiques famines¹⁷. La production laitière était pour sa part très faible. Dans ce contexte agricole, l'animal fournissait sa force de travail pour le labour des champs et son fumier pour l'enrichissement des terres. Mais bientôt l'animal changea de fonction : l'ouverture des marchés agricoles internationaux entre 1880 et 1895 provoqua une baisse soudaine des cours des céréales¹⁸ et donc une crise céréalière causée par l'importation de blé à bas prix des Etats-Unis. Dès lors, notre agriculture va se tourner principalement vers l'élevage et l'animal deviendra le support de la production de matières premières. L'agriculture se spécialise dans la production de viande bovine et de lait. Les cultures sont adaptées pour alimenter le bétail¹⁹ et parfois même l'alimentation est importée, comme au Danemark pour les débuts de l'élevage « hors sol »²⁰. Ensuite, la productivité des vaches laitières va augmenter de manière spectaculaire grâce à l'adaptation de l'alimentation²¹. Contrairement au passé, l'élevage devient un marché propre. Dès lors, l'industrie laitière et les progrès techniques vont se développer conjointement.

Pour soutenir cette nouvelle production de lait, il faut que la consommation augmente. Dans les années soixante, les pouvoirs publics, par l'intermédiaire de l'Office national du lait, se chargent de cette promotion, notamment par la distribution gratuite de lait dans les écoles. Depuis 1983, la Communauté économique européenne a intégré cette politique dans ses compétences²².

1.3 Le marché du lait

Le lait cru est très fragile et sa commercialisation resta longtemps très localisée. Par contre, les fromages et le beurre ont été négociés dès le 14^e siècle pour le commerce international. En effet, ils servaient alors à l'approvisionnement de l'équipage des navires²³. A l'époque, seuls les produits finis étaient échangés.

¹³ Passant de 173 gr/jour à 558gr/jr

¹⁴ Ibid., p.12

¹⁵ Van Mol J-J., *Le lait et ses dérivés origines et essor d'une industries*, Ecomusée du Viroin, Editions DIRE, ULB, Treignes, 2005, p.72

¹⁶ E.g, Guillaume, op.cit, p.7

¹⁷ Ibid.

¹⁸ Vatin F., *Le lait et la raison marchande, essais de sociologie économique*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 1996, p.79

¹⁹ E.g, Van Mol J-J., op.cit., p.72

²⁰ E.g. Vatin F.,op.cit. p.79

²¹ E.g Van Mol , op.cit., p.72

²² Van Mol, pp.88-89

²³ Vatin, pp. 22-23

Suite à la crise céréalière, aux mutations techniques et à la politique agricole commune, les matières premières, comme le lait en poudre ou l'huile de beurre, ont commencé à voyager autant que les produits finis, tels que le fromage. Pour cela, des techniques de conservation et de stockage ont dû être développées. L'une d'elle, appelée pulvérisation, a permis ce changement de tendance au sein du marché. Le lait pulvérisé à moindres frais dans des tours de séchage peut alors être transporté et stocké sous forme de poudres de lactosérum ou de lait par exemple²⁴. Grâce à ce nouveau traitement, l'industrie agro-alimentaire a pu l'utiliser simplement et sans modération. Par ailleurs, dans les années septante, les excédents européens ne cessant de croître étaient envoyés (en poudre) en masse vers des pays en voie de développement pour contrer la malnutrition. Malheureusement, à terme, cette politique s'est avérée perverse à de nombreux égards : augmentation de la dépendance de certains pays envers l'occident, déstructuration du marché local du lait, création de nouveaux besoins, etc.²⁵

1.4. La vache et son lait²⁶

La lactation n'a lieu que lorsque la vache donne naissance à un veau ; elle se poursuit pendant environ 10 mois après le vêlage. Durant sa vie, une vache laitière produira du lait généralement pendant une dizaine d'années ; cela dépendra de la politique menée par le producteur²⁷. A l'heure actuelle, une bonne vache laitière produit en moyenne 30 litres par jour. La traite, doit avoir lieu 2 à 3 fois par jour. Annuellement, la moyenne belge s'élève à 5.350 litres par vache. Pour produire ce lait, la vache doit ingurgiter environ 80kg de végétaux par jour et boire une centaine de litres d'eau. En Europe, la vache est la principale source de produits laitiers.

Après la traite, le lait est généralement acheminé à la laiterie. Tous les deux ou trois jours un camion citerne doit venir chercher le lait pour le conserver. A la sortie du pis, la température du lait est de 38°C ; il doit être conservé par la suite à 4°C.

Races

De nombreuses races de bovins existent, elles sont spécialisées soit pour la viande, soit pour le lait, mais parfois elles sont mixtes. Races à vocation laitière : la Pie-Noire ou la Pie-Rouge. Races mixtes : Blanc Rouge de Flandre Orientale, Rouge de Flandre occidentale, Normande, Montbéliarde, etc. En Belgique la spécialisation en vache laitière s'est focalisée en particulier sur la race Holstein²⁸ En viande, c'est la célèbre race Blanc-Bleu-Belge qui domine le marché.

²⁴ E.g. Vatin, op.cit., p.24

²⁵ Vatin, pp. 24-26

²⁶ Informations issues du site Internet de la Région wallonne : www.apaqw.be, consulté le 13/07/06

²⁷ Interview téléphonique de Sandra Shnock, le 07/08/06

²⁸ Burny, Ph., *Quel avenir pour les quotas laitiers européens ?*, Onzième Carrefour des productions animales : la filière lait, 25/01/06, CRWA, RW, Gembloux, P17

Fiche technique du lait

Un litre de lait cru pèse 1032 grammes. Il est composé en majorité d'eau (902g) et de matières sèches, dont 50g de glucides (lactose et caséine), 38g de lipides, 32g de protéines, 9g de sels minéraux (en partie du phosphore et du calcium), des vitamines et enzymes,...

Le lait à consommer

Le lait cru, tel qu'il sort du pis de la vache, est de nos jours rarement bu par les humains. Sans traitement aucun, ce lait cru ne peut se conserver que 48h au frigo. En effet, le lait est un milieu vivant, il est propice au développement de micro-organismes parfois nocifs pour l'homme (mais aussi souvent utiles pour la transformation : beurre, fromage, yaourt, etc.). Avant d'arriver dans nos assiettes, le lait subit de nombreuses opérations aux fins de conservation, de transformation et de valorisation.

Tout d'abord, la standardisation ajuste le taux de matière grasse du lait selon les normes en vigueur. On procède d'abord à un écrémage. Grâce à la force centrifuge, une turbine sépare la matière grasse, la crème, des substances aqueuses, le lait écrémé. L'homogénéisation suit cette première opération afin de rendre homogène la texture du lait et donc de réduire la taille des molécules grasses et les empêcher de remonter à la surface. En dernier lieu un traitement thermique de conservation est appliqué. Diverses techniques spécifiques existent: la pasteurisation, le traitement à ultra haute température, la stérilisation.

Le lait et les produits laitiers

Nous venons de voir les traitements que subit le lait de consommation. Au sein de cette catégorie, on distingue le lait de consommation ordinaire (entier, demi-écrémé ou écrémé) et celui aromatisé (au fruit ou au chocolat). De nombreux autres aliments sont produits à partir du lait, on peut fabriquer du beurre, des fromages, des yaourts, de la crème glacée, de la crème fraîche, du lait concentré ou de la poudre de lait²⁹. La plupart de ces produits peuvent être transformés de manière artisanale ou industrielle, excepté la poudre de lait et le lait concentré qui nécessitent des outils de transformation industriels! Par ailleurs, il existe divers desserts dont le lait est le principal ingrédient. Les débouchés du lait sont donc divers et variés.

2. Cadre politique européen de la filière lait et biologique

Pourquoi parler de la Politique Agricole Commune dans le cadre de la filière lait bio ? Car cette politique a conditionné et conditionne encore l'évolution de l'agriculture belge, laitière et

²⁹ Petre A., *Le lait : regard sur un produit éternel, le marché et la promotion des génériques*, mémoire journalisme et communication, ULB, Bruxelles, 1993, p. 11-12

biologique. Un petit tour d'horizon sur son histoire, sa raison être, ses principaux objectifs et l'évolution de sa législation permet de mieux comprendre l'état actuel de la filière lait et de l'agriculture biologique.

2.1. Brève histoire

La PAC est la Politique Agricole Commune menée par l'Union européenne. Cette politique a été entamée après la seconde Guerre Mondiale pour éviter les pénuries connues en temps de conflits et atteindre en partie la souveraineté alimentaire du continent. En effet, à l'époque l'Europe était très dépendante des importations étrangères, américaines notamment, et tentait de résoudre cette situation risquée de sous-production continentale. Les grands principes de la PAC furent adoptés dès 1958.

2.2. Objectifs de la PAC³⁰

- accroître la productivité, via le progrès technique;
- stabiliser les marchés ;
- assurer la sécurité d'approvisionnement des consommateurs et des industries de transformation des produits agricoles;
- fournir un revenu équitable aux agriculteurs;
- fournir des produits à des prix raisonnables pour le consommateur.

2.3. Fonctionnement originel

Au départ, le fonctionnement de la PAC repose sur un système de prix garantis et sur une protection aux frontières. Quatre principes fondamentaux sont établis: le marché unique, la préférence communautaire, l'intervention commune sur les marchés et la solidarité financière entre les États membres³¹. Cependant, tout au long de la seconde partie du 20^e siècle, la PAC a connu de nombreux ajustements, formalisés par des réformes.

2.4. Réformes globales et particulières, filière lait et agriculture biologique

- 1958, traité de Rome et instauration de la PAC³²
- 1963, organisation communautaire des produits laitiers³³. L'organisation commune du marché, OCM, a instauré des règles très précises en matière de prix et de régulation du marché.
- 1984, instauration des quotas laitiers pour gérer et réguler la production. Ce principe s'applique également au sucre, etc.

³⁰ Teulon F., *La politique agricole commune*, Que sais-je ?; Presses Universitaires, Paris, 1991, p.3

³¹ Ibid., p.14

³² Burny, Ph., *Quel avenir pour les quotas laitiers européens ?*, in Onzième Carrefour des productions animales : la filière lait, le 25 janvier 2006, CRA-W&FUSAGx, Gembloux, P17

³³ Teulon F., *La politique agricole commune*, Que sais-je ? Presses Universitaires, Paris, 1991, p.123

- 1991, premier règlement européen sur l'Agriculture Biologique. Les modes de production et la présentation des produits agricoles et des denrées alimentaires sont déterminés officiellement (Règlement CEE 2092/91) ; entrée en vigueur en 1992
- 1992, réforme de la PAC pour sortir des « *contraintes internes* »³⁴, c'est-à-dire des coûts énormes engendrés par les prix garantis et la surproduction. Une diminution des prix garantis est dès lors instaurée et compensée par des subventions directes à la personne, primes à l'hectare ou par tête d'animal, et des aides découplées de la production³⁵. L'objectif est de rapprocher les prix des denrées européennes des cours mondiaux pour se mettre en accord avec les exigences du GATT, devenu l'OMC, Organisation Mondiale du Commerce. Les objectifs sont le soutien à l'économie rurale et à la multifonctionnalité de l'agriculture, mais aussi la promotion de la qualité et non plus de la quantité³⁶.
- 1999, nouvelles règles par rapport à l'Agriculture Biologique (AB) qui clarifient les modes d'élevage biologique, de production³⁷, d'étiquetage, d'inspection des espèces animales, etc³⁸.
- 2000, règlement sur le logo européen bio (Règlement CEE 2000/331)³⁹
- 2000, réforme de l'Agenda 2000. Elle s'inscrit dans le contexte libéralisé du commerce mondial. L'aspect multifonctionnel de l'agriculture est à nouveau souligné. Divers objectifs sont affichés : mettre en place une agriculture compétitive tant au sein de l'Union qu'à l'extérieur, permettre à l'Union de négocier avec force au sein de l'OMC, encourager les pratiques culturelles favorables à la conservation et à la mise en valeur de l'environnement, du milieu rural et des paysage, préserver les revenus des agriculteurs et encourager le développement rural. Dès lors, certaines normes de base conditionnent les primes et des mesures agri-environnementales (MAE) peuvent augmenter celles-ci. De plus, la baisse des prix institutionnels (garantis) est compensée en partie (environ 50%) par l'augmentation des paiements directs⁴⁰.
- 2003, règlement concernant les exigences en matière d'étiquetage liées au mode de production biologique pour les aliments des animaux (Règlement CEE 223/2003).
- 2003, réforme à mi-parcours de l'Agenda 2000, accords du Luxembourg : ajustement de l'agriculture communautaire et soutien aux revenus des producteurs (si respect des normes en vigueur), diminution des prix de soutien européens pour le beurre et la

³⁴ Godden, B., *Agriculture, forêts et environnement*, syllabus IGEAT, ULB, Presses Universitaires de Bruxelles, 2005, p.14

³⁵ Loyat, J., Petit, Y., *La politique agricole commune : un enjeu de société*, La Documentation française, 2^e Edition, Paris, 2002, p.179

³⁶ E.g Godden, op. cit., p. 98

³⁷ Pichot R., *Diversification : le lait biologiques*, Les élevages belges, N°1 janvier 2001, p.25

³⁸ www.biogarantie.be, site consulté le 23/07/06

³⁹ Ibid.

⁴⁰ E.g Burny, ph., op.cit., P17

poudre de lait écrémé, aide progressive liée aux quotas, nouvelle enveloppe pour le paiement unique (prime de base et paiement supplémentaire)⁴¹.

- 2006, 1er avril, entrée en vigueur du découplage de la prime lait par rapport au niveau de production⁴² et mise en place du paiement unique. L'activation des droits est déterminée en référence à la production historique et à la détention de terres⁴³.

In fine, l'objectif est d'atteindre la conformité avec les règles de l'OMC qui exigent l'arrêt des aides aux produits et à l'exportation. Les prix payés aux producteurs doivent se rapprocher de ceux en vigueur sur les marchés mondiaux.⁴⁴ Paradoxe, le lait reste un des secteurs les plus aidés par les pouvoirs publics dans le monde⁴⁵.

Les instruments mis en place par la PAC ont conditionné l'évolution de l'agriculture et le choix des types de productions. Dans ce contexte réglementé, la part de liberté des producteurs est de plus en plus réduite⁴⁶.

2.5. Conséquences de la PAC: quotas laitiers et évolutions structurelles

Avant l'instauration des quotas, le système des prix garantis a dopé la production. En 1974 déjà, l'Europe devenait autosuffisante en matière laitière⁴⁷. Cependant la production a continué à augmenter et ce sans que la demande suive la même courbe. Dès lors, cette surproduction structurelle a entraîné des excédents qui n'ont cessé de croître par la suite⁴⁸, atteignant un stock de poudre de lait écrémé de 773.000 tonnes au moment de la réforme de 1984⁴⁹. En effet, les surplus coûtaient très chers à l'Europe du fait des mécanismes de garantie et de stabilisation des marchés⁵⁰; plus de ¾ du budget communautaire était alors (de 1981 à 1986) consacré à l'agriculture. La situation était intenable ; c'est pourquoi en 1984 une réforme fut instaurée. Celle-ci définissait des quantités de production de référence. Dans le cas du lait, elles ont été appelées « quotas laitiers ».

En 1984, les quotas sont donc instaurés. La nouvelle législation attribue un quota national à chaque pays afin de contrôler la production européenne. Une sanction financière est mise en place en cas de dépassement du quota afin d'inciter les producteurs à suivre la règle. Il existe deux types de quotas : ceux répartis sur les exploitations individuelles et ceux distribués en fonction des laiteries et non des producteurs. En Belgique, les quotas sont individuels. Par ailleurs, on distingue dans le quota national, celui de vente directe à la ferme et celui de livraison

⁴¹ Masure, A., *Réforme de la PAC et sécurité alimentaire en production laitière*, Onzième Carrefour des productions animales 2006, 25/01/06, CRA-W&FUSAGx, Gembloux, p. 4

⁴² CBL-BCZ, *Rapport annuel 2006, année d'activité 2005*, Leuven, p. 49, sur www.cbl.be, consulté le 03/07/06

⁴³ Ibid., p. 5

⁴⁴ Ibid., p. 6

⁴⁵ OCDE, *Agriculture, échange et environnement. Le secteur laitier*, p.15 consulté sur le site internet www.oecd.org le 15/08/06

⁴⁶ E.g Godden, op.cit., p.18

⁴⁷ E.g Burny, Ph., op .cit.

⁴⁸ Ibid.

⁴⁹ Eurostat, cité par Teulon, op.cit, p.62

⁵⁰ Ibid., p.63-64

à la laiterie. Les quotas sont définis pour une période de 12 mois ; du 1^{er} avril au 31 mars de l'année suivante⁵¹. En fait, un quota définit la quantité totale de matière grasse qu'un producteur est autorisé à produire ; cette dernière a été choisie car elle est très utile à de nombreuses transformations. La référence en matière grasse (MG) est ensuite convertie en litres en fonction de la teneur moyenne en MG du lait des exploitations individuelles durant les trois années précédant la mise en place des quotas. En cas de dépassement des quotas les producteurs doivent payer une pénalité proportionnelle au surplus. Le principe de compensation permet de diminuer la pénalité individuelle des producteurs en leur attribuant un quota supplémentaire, c'est-à-dire que les quotas qui n'ont pas été atteints dans le pays sont soustraits du surplus global et la différence partagée équitablement entre tous les producteurs excédentaires.

La Belgique dispose d'un quota d'environ 3 milliards de litres par an. Pour la campagne 2004-2005, le chiffre exact était de 3,1 milliards.

Cette politique des quotas et la PAC en général ont eu une influence certaine sur l'évolution structurelle de la production laitière. Le nombre de producteurs a diminué, les quotas individuels ont augmenté ainsi que le nombre de têtes par exploitation. En réalité, les exploitations se sont agrandies. Par ailleurs, le rendement moyen par vache a augmenté ainsi que la teneur en matière grasse du lait, les races ont été sélectionnées et les troupeaux se sont donc spécialisés. Au final, la production s'est intensifiée et industrialisée (devenue une « *véritable industrie lourde* »⁵²). De nombreuses vaches laitières sont remplacées par des vaches allaitantes et utilisées pour la viande. Par ailleurs l'instauration des quotas et des nouvelles législations ont alourdi les tâches administratives des agriculteurs⁵³.

⁵¹ Schnock, S., *Plan de développement de la Filière Lait et Produits Laitiers Wallonne*, FLPLW, Gembloux, mars-avril 2006, p.6

⁵² Teulon, *La politique agricole commune*, Que sais-je ?; Presses Universitaires, Paris, 1991, p.48

⁵³ Burny, Ph., *Quel avenir pour les quotas laitiers européens ?*, Onzième Carrefour des productions animales : la filière lait, 25/01/06, CRWA, RW, Gembloux, P17

1. Deux mots d'histoire

Les pratiques, bases et méthodes de l'agriculture biologique sont ancrées dans celles de nos ancêtres paysans. Toutefois, elles ont été formalisées dès le début du 20^e siècle par divers penseurs et agriculteurs innovateurs. Globalement, l'agriculture biologique s'inscrit dans un mouvement qui remet en cause le développement de l'agriculture intensive et spécialisée. Plusieurs personnages sont considérés comme les précurseurs du mouvement de l'agriculture biologique.

Au début du 20^e, aux Etats-Unis, Rudolf Steiner pose les bases de la biodynamie qu'il appelle Anthroposophie. « *Cette doctrine est définie comme une méthode scientifique exacte pour l'investigation des mondes suprasensibles* »⁵⁴. Déjà, il s'oppose à l'emploi excessif des engrais chimiques car la terre est un organisme vivant⁵⁵. Ses idées seront reprises et expérimentées par Pfeiffer qui lancera réellement le mouvement biodynamique, toujours actif de nos jours. Les biodynamistes sont les premiers à lancer une marque, appelée Demeter, qui certifie l'origine des aliments⁵⁶.

En Grande-Bretagne, après la seconde Guerre Mondiale, Sir Albert Howard met en avant le rôle fondamental de l'humus, clé de l'équilibre biologique et de la fertilité des sols. Ainsi, ses concepts s'éloignent radicalement du nouveau paradigme mécaniste de la nutrition minérale des végétaux, lancé par Liebig. Howard étudie le compost comme moyen de fertilisation des sols. Il prône le retour à une agriculture paysanne et naturelle qui tiendrait compte du lien entre la terre, les plantes, les animaux et l'homme. Ses principes seront appliqués à la « Soil Association », organisme de promotion et de certification de l'agriculture biologique à l'heure actuelle au Royaume-Uni.

Dans les années trente, le Dr Hans Müller crée et soutient un projet socio-économique en Suisse. Celui-ci vise notamment l'autarcie des producteurs et les circuits courts de distribution⁵⁷. Plus tard, Rusch, médecin autrichien, théoriser sa pensée. Rusch croit au progrès technologique mais soutient un mode de vie et d'agriculture « *évitant les gaspillages, les pollutions et la dilapidation du potentiel de production* »⁵⁸. Ses idées firent des émules: Bioland en Allemagne, Nature et Progrès en France et en Belgique, les coopératives Müller en Suisse.

⁵⁴ E.g Silguy, op.cit, p.8

⁵⁵ Ibid., p.9

⁵⁶ AFSSA, *Evaluation nutritionnelle et sanitaires des aliments issus de l'agriculture biologique*, Maisons-Alfort, juillet 2003, p.21, consulté le 25/07/06, sur le site Internet www.afssa.be

⁵⁷ Ibid.

⁵⁸ E.g Silguy, op.cit, p.11

Au fil du 20^e siècle, l'agriculture biologique rassemblera ses partisans dans différentes organisations, mues par diverses idéologies et organisées selon des structures plus ou moins proches.

En 1972, la fédération internationale de l'AB, IFOAM⁵⁹, est créée. Son objectif est de rassembler les différents mouvements de l'AB, et ce au-delà des dissensions idéologiques et des opinions techniques, afin de rendre plus crédibles leur travail et leurs diverses revendications. Peu à peu, les lois et les réglementations ont reconnu les méthodes de l'agriculture biologique et les techniques se sont quelque peu uniformisées. Désormais, le terme « bio » est protégé par la loi et ses pratiques sont codifiées.

2. L'agriculture biologique en Belgique

Si les premières conversions belges au bio datent des années 60, cette dernière décennie a vu le nombre de conversions s'accroître. En 2004, 712 fermes étaient certifiées bio et occupaient 23.563 ha⁶⁰ alors qu'en 1991 elles n'étaient que 135 et occupaient 1.300 ha⁶¹. Entre 1994 et 1998 le mouvement des reconversions a été particulièrement marqué, « *en cinq ans, le nombre des fermes bio agréées a été multiplié par trois et plus* »⁶². Le contexte des primes à la pâture a soutenu ce mouvement. De plus l'année 1998 était la dernière qui permettait aux agriculteurs de bénéficier du système d'aide à la reconversion et au maintien octroyé par l'Europe pendant 5 ans⁶³.

En 2004, le nombre d'exploitations bio était plus ou moins stable par rapport aux années antérieures. Les surfaces maraîchères augmentent de manière constante et le lait bio lui est stable, mais globalement on observe tout de même une légère diminution des surfaces bio⁶⁴.

Plus de 2/3 des agriculteurs bio se situent en Wallonie. Ils pratiquent en grande majorité l'élevage pour la viande ou le lait. Si l'on observe la Flandre, le nombre d'exploitations bio est beaucoup moindre⁶⁵. Par contre, le Nord du pays accueille plus de 30% de l'horticulture et aussi la majorité des transformateurs agréés⁶⁶. Cette situation s'explique notamment par la forte pression foncière sur les terres en Flandre et la tradition intensive de l'agriculture, souvent hors-sol...

La superficie consacrée à l'agriculture biologique représente 2% de la surface agricole utile en Belgique. Ce chiffre place la Belgique au bas du classement européen, tout comme la France ou les Pays-Bas. A l'opposé, l'Autriche et l'Italie occupent plus de 10% de la surface agricole⁶⁷.

⁵⁹ IFOAM : International Federation of Organic Agriculture Movement"

⁶⁰ Ancion, F, *Le paysage de l'agriculture biologique en chiffres*, Bioforum Wallonie, Août 2005, Gembloux, p.3 sur www.bioforum.be

⁶¹ Ministère des classes moyennes cité par Henon C., *La consommation de produits biologiques, l'exemple du lait*, Mémoire de fin d'étude, Hautes Etudes Commerciales, Liège, 2004, p.21

⁶² E.g. Pichot, *Diversification : le lait biologique*, op.cit., p.25

⁶³ suite au Règlement CEE 2078/92, Ibid.

⁶⁴ E.g. Ancion, *Le paysage de l'agriculture biologique en chiffres*, Bioforum Wallonie, Août 2005, Gembloux, p. 1 et 4 sur www.bioforum.be,

⁶⁵ Il correspond au tiers restant

⁶⁶ E.g. Henon, op.cit., p.22

⁶⁷ E.g. Ancion, *Le paysage de l'agriculture biologique en chiffres*, op.cit., p.2-3

Par ailleurs les objectifs du Contrat d'Avenir pour la Wallonie qui tablait sur 4% de la production nationale pour 2004 n'ont pas été atteints. Le fédéral prévoit lui 10% d'ici 2010...

3. Définition

L'agriculture biologique est avant tout un mode de production spécifique et alternatif qui préconise une vision globale et systémique de l'écosystème agricole. Légalement, l'agriculture biologique relève d'une exigence de moyens techniques et non de résultats. Désormais la pratique est très réglementée par un cahier des charges précis.

4. Règles et principes de base

Le cahier des charges détaille les règles que doivent respecter les différents intervenants de la chaîne alimentaire biologique. Ces prescriptions sont d'ordre technique. Le respect du cahier des charges est la condition sine qua non de la certification et de l'appellation bio. Les productions végétales sont régies par une directive européenne transcrite en droit national alors que les productions animales ne dépendent que d'un arrêté royal⁶⁸. La Belgique possède un des cahiers des charges les plus stricts d'Europe. Voici un résumé des différentes lignes de conduites.

Production végétale :

- proscription de l'utilisation de produits chimiques de synthèse (soluble) tant pour la fertilisation des sols que pour la lutte contre les pestes et ravageurs. C'est pourquoi, les êtres vivants du sol jouent un rôle primordial pour restituer aux plantes les nutriments. Pour les stimuler, la fumure organique et le compost sont indispensables.
- prévention contre les maladies par le choix d'espèces et de variétés adaptées et résistantes ;
- désherbage thermique ;
- rotation longue.

Production animale⁶⁹ :

- interdiction de l'utilisation préventive de médicaments allopathiques chimiques de synthèse ;
- mise en place de méthodes de prévention : faible densité animale et « hygiène de vie » pour le bétail, liberté de mouvements dans l'étable notamment. De plus, le recours à la phytothérapie et l'homéopathie permet de maintenir le troupeau en bonne santé.
- tenue d'un registre d'élevage et sanitaire.
- les veaux sont élevés au lait de vache et non avec des aliments d'allaitement ;
- élevage de races rustiques et métissage pour sélection appropriée et résistance
- équilibre entre les animaux et l'environnement, bien-être animal et obligation de litière

⁶⁸ Pichot R., *Diversification : le lait biologique*, Les élevages belges, N°1 janvier 2001, p.25

⁶⁹ Ibid.

- alimentation animale équilibrée, riche en herbage et foin (diminue le risque du développement de E.Coli dans l'intestin des animaux contrairement aux céréales)
- l'ensilage est toléré mais seulement en complément⁷⁰
- lien au sol et densité maximum de deux unités de gros bétail (UGB)⁷¹ à l'hectare, pour gérer au mieux l'apport annuel en azote (170kg de N par an et ha)⁷²
- liste positive déterminant les aliments et produits autorisés ;
- l'insémination artificielle est autorisée mais pas le transfert d'embryons.

Transformation⁷³ :

- les ingrédients sont au minimum issus à 95% de l'agriculture biologique. Si certains ingrédients conventionnels sont autorisés à hauteur de 5% au maximum, c'est temporairement et pour des raisons de non-disponibilité en bio.
- l'irradiation pour la conservation est proscrite ;
- les additifs chimiques et les conservateurs de ce type sont interdits.

Par ailleurs, les OGM sont exclus tout au long de la chaîne et, tout comme dans le conventionnel les contraintes générales en matière d'hygiène sont exigées.

5. La certification et le contrôle

Ecocert en Wallonie et Blik-Integra en Flandre procèdent à la certification de tous les maillons de la chaîne bio⁷⁴. Agréés par le ministère de l'Agriculture, ils veillent au respect du cahier des charges par des contrôles administratifs, dits comptables⁷⁵, une visite officielle annuelle ainsi qu'une visite inopinée. Chez les transformateurs, un bilan pondéral est effectué pour contrôler les entrées et sorties, ensuite l'organisme procède à une vérification du flot des matières premières, de la production et du stockage. Il analyse les recettes de transformation pour vérifier qu'elles correspondent au cahier des charges⁷⁶. En dernier lieu, il vérifie le produit fini. Ecocert traite avec 60% des opérateurs : 400 producteurs, 400 transformateurs et 25 importateurs. Il appartient à un groupe international basé en France, actif dans 17 pays⁷⁷.

En cas de non-conformité avec le cahier des charges, la sanction peut aller de la simple remarque jusqu'à l'exclusion de la filière. La certification donne droit au label « Biogarantie ».

⁷⁰ On lui reproche d'être nocif pour le foie des animaux, en raison de la teneur en alcool qu'il peut contenir. Il provoque des spores butyriques dans le lait et le fait gonfler, ce qui est mauvais pour certaines transformations du lait (comme fromage à pâte dure)

⁷¹ une unité gros bétail correspond à une vache de 500kg, produisant 3000 litres de lait à 4% de matière grasse par an, réalisant un accroissement de 25kg par an, vêlant une fois l'année et pâturant jour et nuit 184 jours par an, cité par e.g Pichot, op.cit., p.18

⁷² Ibid.

⁷³ E.g AFSSA, op.cit., p.22-23

⁷⁴ E.g Pichot, *Diversification : le lait biologique*, op.cit., p. 26

⁷⁵ Romain J., *Industrie bio : le cours du bio va-t-il chanceler?* , in Exception, supplément de l'Echo, 13 mars 2004, pp. 27

⁷⁶ Ibid.

⁷⁷ Ibid.

Celui-ci peut être appliqué sur le produit pour attester son origine et lui permettre une plus grande visibilité sur le marché. Le label « Biogarantie » est un organisme indépendant de celui des certificateurs.

6. Primes

Les exploitations en reconversion reçoivent une prime particulière afin de compenser les coûts engendrés par la reconversion : diminution des rendements⁷⁸, prix de la certification, achat de matériel, etc. De plus, pendant toute la durée de la conversion, c'est-à-dire 2 ans minimum, les producteurs ne peuvent vendre leurs produits comme « bio », ils ne perçoivent donc pas de plus-value. En 2001, la subvention annuelle pendant la reconversion a plus que triplé pour la production légumière biologique, passant de 300 € par hectare à 930 €⁷⁹.

A l'heure actuelle, les primes sont maintenues après la conversion, ce qui n'a pas toujours été le cas. Les primes à l'hectare diffèrent en fonction du type de culture : annuelle, horticole, maraîchère, pérenne (arbres fruitiers), etc. Par ailleurs pour disposer de ces primes, « *l'exploitant agricole doit être agriculteur à titre principal et identifié auprès du CTI, Centre de traitement de l'information de l'administration de la gestion et de la production agricole* »⁸⁰.

Les primes pour le bio, la PAC et celles liées à la protection de l'environnement, peuvent être cumulées. Cependant, les agriculteurs bio qui entament des mesures agri-environnementales ne peuvent recevoir un montant supérieur à 9.916 € par an ou plus de 421€ par ha. Les diverses primes sont donc plafonnées⁸¹.

7. Le marché du bio

En Belgique, la vente des produits biologiques a rapporté 315 millions d'euros en 2004⁸². Entre 1998 et 2002 l'industrie bio s'est fortement développée. Cette progression était exceptionnelle et maintenue notamment par les scandales alimentaires. Depuis lors, la croissance est moindre mais se poursuit. Par exemple, chez Delhaize, la croissance était de 1,8% entre 2003 et 2004 et, chez Colruyt, le chiffre d'affaire des produits bio a presque doublé entre 2000 et 2005⁸³.

D'après Xavier Ury, vice président « Procurement Development and Industrial de Delhaize : « *On est dans une phase de consolidation. Il y a des glissements. Certains produits fonctionnent d'autres ne prennent pas* »⁸⁴. La viande bio et les produits d'épicerie notamment ont le vent en poupe, les fruits et les légumes sont stables. Par contre le secteur laitier éprouve quelques difficultés. Selon Hugo Baert, coordinateur de Probila-Unitrab⁸⁵, la Belgique est exportateur pour le lait bio mais importateur pour les fruits et légumes bio⁸⁶.

⁷⁸ En partie temporaires normalement

⁷⁹ Chiffre moyen pendant les deux premières années de conversion, Ministère de l'Agriculture, 2001, sur <http://www.fao.org>

⁸⁰ E.g Pichot, *Diversification : le lait biologique*, op.cit., p. 26

⁸¹ Ibid., en francs belges dans le texte

⁸² E.g Ancion, *Le paysage de l'agriculture biologique en chiffres*, op.cit., p.3

⁸³ Fondu D., *Le bio en grande surface : stop ou encore*, Gondola magazine - L'actualité du grand commerce, 02/06, pp. 23-24

⁸⁴ E.g Romain, op.cit., p.28

⁸⁵ Cet organisme est l'union nationale des transformateurs de produits biologiques

⁸⁶ Ibid.

A l'heure actuelle, les trois grandes surfaces belges leaders du marché, Delhaize, Colruyt et Carrefour, ont développé une politique en faveur du bio, en étendant leur gamme. Leur position est déterminante puisque les chiffres de la répartition des ventes montrent que 65% des produits bio seraient achetés en grandes surfaces⁸⁷.

Delhaize, pionnière dans la démarche a commencé dès 1985 à distribuer des produits bio. Elle propose désormais 650 références et la filière bio représente 3% de ses ventes, soit un chiffre d'affaire de 80 millions d'euros. Colruyt a ouvert des magasins spécialement dédiés au « bio », trois magasins « Bio-Planet » en Flandre, et offre 250 produits dans ses magasins normaux. Carrefour a mis plus de temps à développer le créneau, il s'est lancé dans le bio en 1998, mais propose désormais aussi 200 produits⁸⁸. Par ailleurs, les autres distributeurs présentent beaucoup moins de marques bio (Champion, Spar, Match, etc.). « *La progression actuelle du bio est de 5 à 8% selon les secteurs.* »⁸⁹.

Les grandes surfaces représentent 65% du circuit de distribution bio tandis que les magasins spécialisés occupent 25% du circuit ; on en comptait 700 en 2001. L'offre spécialisée est très étendue puisque 4000 références de produits biologiques y ont été recensées⁹⁰. Le reste des ventes, soit 10%, sont réalisés dans les marchés, à la ferme ou par des groupes d'achat communs⁹¹.

Un récent rapport de l' « Organic Monitor » souligne comment les firmes multinationales de l'agroalimentaire investissent de plus en plus dans le secteur de la nourriture biologique à mesure que la demande augmente. En Europe, l'Espagne, l'Allemagne, l'Italie et la Grande-Bretagne sont les « leaders » du marché de la nourriture biologique⁹².

⁸⁷ Dusquesne B, *Le marché des produits biologiques en Belgique*, Centre français du commerce extérieur, juin 2001, 347p, cité par e.g Henon, op.cit., p.23

⁸⁸ E.g Romain, op.cit., p.28

⁸⁹ Fondu D., *Le bio en grande surface : stop ou encore*, in Gondola magazine - L'actualité du grand commerce, 02/06, p. 23-24

⁹⁰ E.g Dusquesne B, *Le marché des produits biologiques en Belgique*, op.cit., cité par e.g Henon, op.cit., p.23

⁹¹ Ibid.

⁹² Staff reporter, *Arla signs organic milk deal with Lidl*, 20/02/2006, Consulté le 30/07/06 sur <http://dairyreporter.com>

Etat des lieux de la filière lait en Belgique et en Wallonie

Dans ce chapitre, nous allons décrire respectivement les caractéristiques des deux filières laitière, conventionnelle et biologique.

A. La filière conventionnelle

1. La production

1.1 Belgique : différences entre la Flandre et la Wallonie

Le secteur animal est le secteur dominant en Belgique, tant en Wallonie qu'en Flandre. Il représente un peu plus de 60% de la valeur de la production finale du secteur agricole⁹³. En termes financiers, la Flandre domine la Wallonie. L'élevage intensif⁹⁴ y a été fortement développé pour la volaille, l'engraissement de porcs et aussi le secteur bovin. En Wallonie, les deux premiers types d'élevage, volaille et porcs, restent presque confidentiels et ne représentent que 5% de la production nationale⁹⁵. Les contextes régionaux sont donc très différents.

Le rôle de la Wallonie est prépondérant dans les secteurs des betteraves et des céréales⁹⁶ et, comme nous venons de le dire, dans la viande bovine et le lait. La région wallonne représente 55% de la surface agricole utile mais ne produit que 25% de la production nationale⁹⁷. « *En 2004, la répartition des exploitations de la région wallonne, selon leur orientation technico-économique, montre que 82,5 % d'entre elles sont spécialisées. La spécialisation concerne principalement la production de viande bovine (24,1 % des exploitations), les cultures agricoles (18,9 % des exploitations), la production de lait (14,0 % des exploitations) et la production bovine mixte « lait et viande » (13,7 % des exploitations) »⁹⁸.*

A propos du secteur laitier à proprement parler, il s'est développé en particulier en Campine flamande et en Wallonie dans la région herbagère liégeoise et la Haute Ardennes. En Belgique, les exploitations productrices de lait sont au nombre de 15.181, dont 8.862 en Flandre et 6.316 en Wallonie⁹⁹. Le quota moyen belge correspond à 220.230 litres par an¹⁰⁰. Celui de la Wallonie

⁹³ Ministères des classes moyennes cité par Godden, B., *Agriculture, forêts et environnement*, syllabus IGEAT, ULB, Presses Universitaires de Bruxelles, 2005, p.20

⁹⁴ notamment hors-sol, « *c'est-à-dire de type industriel sans surface agricole, tous les besoins sont satisfaits grâce à des achats externes. En général, la moitié des dépenses est consacrée à l'alimentation animale* », Ibid., p. 22

⁹⁵ Ibid., p. 21

⁹⁶ Direction générale de l'agriculture (DGA), *Evolution de l'économie agricole et horticole de la Région wallonne en 2004*, conseil supérieur wallon de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de l'alimentation, p.124, consulté sur <http://agriculture.wallonie.be>

⁹⁷ E.g. Godden, op.cit. 20

⁹⁸ E.g DGA, op.cit., p.31

⁹⁹ Source INS dans CBL-BCZ, *Rapport annuel 2006, année d'activité 2005*, Leuven, consulté sur le site www.cbl.be, le 03/07/06, p. 48

¹⁰⁰ Ibid., 25

est moindre, avec une moyenne de seulement 194.000 litres¹⁰¹. Ces chiffres sont inférieurs à la moyenne européenne en matière de quota¹⁰².

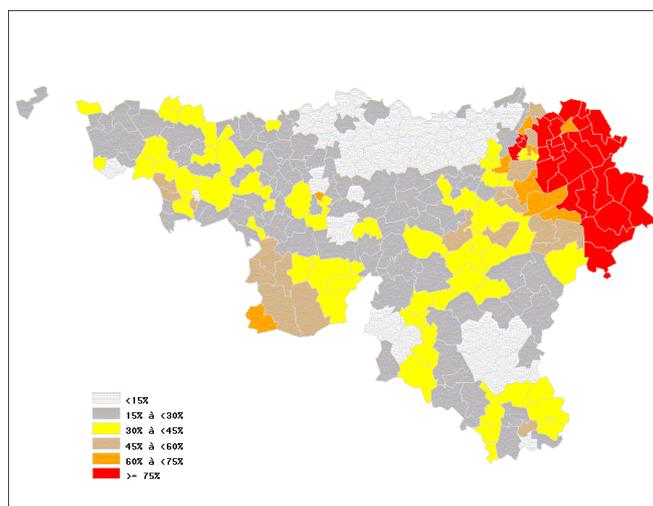
1.2 En Wallonie

Comme nous l'avons souligné ci-dessus, les productions animales avec l'élevage bovin représentent le secteur le plus actif de l'activité agricole wallonne. En Wallonie, 6.316 exploitations sont productrices de lait¹⁰³ sur un total wallon de 17.712 exploitations agricoles et horticoles¹⁰⁴. Donc, plus de 36% des exploitations wallonnes produisent du lait.

Depuis le contingentement de la production laitière par les quotas, la production bovine à partir de vaches allaitantes s'est fort développée. En effet, nombre de vaches laitières ont été remplacées par des vaches allaitantes.

Le lait, accompagné de ses produits dérivés, constitue 41% de la valeur de la production finale issue de l'élevage et 24% de celle de toutes les productions agricoles confondues, soit 362,4 millions d'euros¹⁰⁵.

Importance du secteur laitier par commune wallonne, en 2004, en % de la valeur (exprimée en MBS¹⁰⁶) de la production agricole totale dans la commune¹⁰⁷



La province de Liège, dans la région herbagère liégeoise et la Haute Ardenne, concentre les communes où l'activité de production laitière est très importante, avec 70% de la valeur de la production agricole locale¹⁰⁸ et 40% du quota wallon. Par ailleurs, le Hainaut livre seulement 28% du quota wallon mais accueille la majorité des producteurs laitiers: 2.281 producteurs laitiers sont établis dans le Hainaut contre 1.955 en région liégeoise.¹⁰⁹

¹⁰¹ E.g DGA, op.cit, p. 54

¹⁰² E.g CBL-BCZ, op.cit., p.25

¹⁰³ Ibid., p.48

¹⁰⁴ E.g DGA, op.cit., p.34

¹⁰⁵ Bertozzi C., *Les structures laitières wallonnes en mouvement...un contrôle laitier en changement...*, In Onzième Carrefour des productions animales: la filière lait, 25/01/ 06, CRWA, RW, Gembloux, p. 10

¹⁰⁶ Marge Brute Standard

¹⁰⁷ Source : calculs sur base des données du recensement agricole au 1er mai 2004, cité par E.g DGA, op.cit, p. 55

¹⁰⁸ Ibid., p.54

¹⁰⁹ Ibid. p.54 ; en fonction du Tableau 3.5 : Répartition du quota livraison selon les provinces wallonnes en 2004

1.3. Evolution structurelle de la production belge et wallonne

Dès la création de la CEE en 1957, le secteur laitier s'est peu à peu spécialisé. Globalement, le nombre des exploitations laitières a diminué mais leur taille, elle, a augmenté. Dès lors, le quota moyen par exploitation a suivi cette même tendance inflationniste. En fin de compte, le secteur a été restructuré, les terres abandonnées étant généralement récupérées pour agrandir les surfaces des exploitations encore en activité.

En 1984, au moment de la mise en place des quotas, 47.053 exploitations laitières étaient encore en activité en Belgique contre seulement 15.181 actuellement. Plus de 60% des exploitations ont donc disparu¹¹⁰. En Wallonie, la baisse est encore plus marquée avec 66% de pertes¹¹¹. Cette diminution est toujours en cours et s'accélère même d'après la Comité Belge de l'industrie laitière. En avril 2006, sur base du nombre de fournisseurs mensuels, il resterait dans le royaume seulement 12.312 fournisseurs, dont 7.008 en Flandre et 5.304 en Wallonie¹¹².

Le nombre des fournisseurs de lait se réduisant, le cheptel wallon est passé de 459 831 têtes en 1984 à 240.385 en 2005¹¹³. Au niveau belge, les chiffres sont les suivants : 993.871 vaches laitières en 1984 et 522.906 en 2005¹¹⁴. Par contre, le troupeau moyen par exploitation s'est quant à lui agrandi, passant pour la Wallonie de 20,4 vaches laitières en 1980 à 38.1 à l'heure actuelle¹¹⁵. L'exploitation laitière compte en moyenne 33 vaches en Flandre et 36 en Wallonie¹¹⁶. D'autres sources nous font part de chiffres supérieurs : « *La dimension moyenne du cheptel bovin est (...) dans les régions agricoles orientées vers la production de lait, de 63 têtes en Haute-Ardenne et de 82 têtes en région herbagère liégeoise.* »¹¹⁷

Le rendement moyen par vache a fortement augmenté en 20 ans. C'est pourquoi, malgré la chute du nombre de vaches laitières, le quota est resté stable : de 3.400 litres annuels par tête, on a atteint une moyenne nationale de 6.075 litres/an. Les Flamands obtiennent une moyenne supérieure aux Wallons ; 6.750 litres par an au Nord du pays contre 5.400 litres au Sud¹¹⁸. L'élevage intensif est particulièrement implanté en Flandre et pourrait expliquer ces hauts rendements. De plus, les caractéristiques industrielles du lait (c'est-à-dire le taux de matière grasse et celui de protéines) ont également augmenté ces 30 dernières années. Ce phénomène est expliqué par l'ajustement du prix payé au producteur en fonction de ces propriétés industrielles valorisables que sont la matière grasse et les protéines (MP). Les agriculteurs ont donc eu

¹¹⁰ INS in E.g. CBL-BCZ, op.cit., p.48

¹¹¹ 19.382 fermes laitières étaient encore actives en 1984 contre seulement 6316 en 2005, cité par e.g. SCHNOCK, Op.cit., p .5, sur base de INS-Observatoire de la Consommation Alimentaire

¹¹² E.g. CBL-BCZ, op.cit., p.49

¹¹³ E.g. SCHNOCK, Op.cit., p .5

¹¹⁴ E.g. CBL-BCZ, op.cit., p.48

¹¹⁵ E.g. SCHNOCK, Op.cit., p .5

¹¹⁶ E.g. CBL-BCZ, op.cit., p. 49

¹¹⁷ Direction générale de l'agriculture, *Evolution de l'économie agricole et horticole de la région wallonne en 2004*, Division de la Politique agricole, Direction de l'Analyse économique agricole, Conseil supérieur wallon de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de l'Alimentation, 2004, p.35, texte consulté sur le site Internet <http://agriculture.wallonie.be> le 25 juin 2006

¹¹⁸ E.g. SCHNOCK, Op.cit., p .5

avantage à améliorer ces taux rémunérés. En 1984, on observait des taux moyens de 36,88 de MG et de 32,63 de MP alors qu'aujourd'hui la moyenne belge est de 42,12g/l en MG et 34,34g/l de MP ¹¹⁹.

La production globale s'élève à environ 3 milliards de litres par an. En 2003, la Wallonie a produit 1.368.974 tonnes de lait et a participé à hauteur de 39% à la production nationale. De plus, elle gère 44% du cheptel belge ¹²⁰.

1.4. Les différences structurelles entre provinces et régions belges¹²¹

Au niveau laitier, les différences de taille entre exploitations s'observent sur base des quotas alloués. En sachant que le quota moyen se situe aux alentours de 206.000 litres par an ¹²², on peut avancer qu'un quota inférieur à 100.000 litres/an équivaut à une « petite » exploitation. Alors 27% des producteurs correspondent à cette caractéristique et fournissent 7,4% du lait belge. Les grandes exploitations, elles, ont un quota supérieur à 400.000 litres/an ; elles représentent 11,6% des exploitations. A elles seules, elles livrent 29,5% du lait. Mais, la majorité des exploitations ont un quota intermédiaire de 100.000 à 400.000 litres/an et représentent 61,4% des exploitations. En fait, 31% des producteurs moyens se situent entre 100.000 et 200.000 litres/an.

Les provinces d'Anvers, de Limbourg et de Liège détiennent un quota moyen plus élevé que la moyenne belge, avec respectivement : 314.400 l/an, 291.700 l/an, et 253.700 l/an. Les exploitations ont donc tendance à y être plus grandes. Les structures d'exploitation les plus faibles se rencontrent en Brabant wallon et dans le Hainaut, avec des quotas moyens de 157.300 litres/an et 151.700 litres/an.

2. L'agro-fourmiture¹²³

En amont de la production, il ne faut pas oublier l'importance du secteur des fabricants d'aliments pour bétails. Ce maillon a été incriminé lors des différentes crises alimentaires (ESB, dioxine, aflatoxines, MPA, etc.). C'est pourquoi, la traçabilité et les réglementations concernant ce secteur ont été renforcées ces dernières années. Il faut souligner l'importance de la définition et du contrôle des matières premières autorisées dans la nourriture animale, afin d'assurer la qualité des produits finis.

3. La collecte et la transformation du lait

Le lait doit être récolté régulièrement chez les producteurs, tous les deux ou trois jours maximum. Effectivement, le lait cru est un produit fragile qui, sans transformation ni traitement,

¹¹⁹ E.g. CBL-BCZ, op.cit., p. 50

¹²⁰ E.g. SCHNOCK, op.cit., p. 4

¹²¹ E.g. CBL-BCZ, op.cit., p. 52-53

¹²² Selon le Ministère de la Région wallonne et flamande, 2005, in e.g. CBL-BCZ, op.cit., p. 53. Cependant, nous devons souligner que ce chiffre varie entre les différentes sources et même au sein d'un même document : de 194.000 litres chez Schnock, p.7 à 220.000 chez CBL, p.25

¹²³ E.g. SCHNOCK, op.cit., p. 8

ne peut se conserver plus de 48 heures¹²⁴. C'est pourquoi, la majorité des producteurs de lait sont affiliés à une laiterie. Celle-ci vient collecter régulièrement leur production. Généralement, ces sociétés fonctionnent sous le statut de coopérative, c'est-à-dire que ce sont les agriculteurs qui en détiennent les capitaux.

En Wallonie, douze entreprises collectent le lait¹²⁵: Lac+, Chéoux, Walhorn, Milch Union Hocheifel, Coferme, Socabel, Milcobel, Sanel, Campina, Olympia et Inex. Les 3 premières coopératives, Lac+, Chéoux et Walhorn, sont largement majoritaires dans le secteur. Par ailleurs, ces trois grandes laiteries sont liées à des entreprises de transformation.

3.1 Chéoux et Lac+

Lac+ et Chéoux récoltent à elles seules 60% du lait wallon. La Laiterie de Lac+ récolte 385 millions de litres de lait par an et celle de Chéoux 245 millions (dont 40 millions en Flandre)¹²⁶. En 2001, la première regroupait 2.300 producteurs et la seconde 1.250 répartis dans la totalité de la Wallonie¹²⁷.

En 2001, Lac+ et la coopérative de Chéoux sont devenues actionnaires à 50/50 dans la société de transformation Solarec. Toutefois, Lac+ continue la livraison à Herve Société du lait originaire du pays de Herve, à hauteur de 8 à 10 millions de litres par an, et réalise une tournée sélective pour le beurre Carlsbourg¹²⁸. Par ailleurs, Chéoux approvisionne la fromagerie d'Orval avec une collecte dans le pays de Gaume.

Leur filiale, Solarec, est située à Libramont et transforme 600 millions de litres par an. Historiquement, son créneau est le beurre et la poudre de lait¹²⁹. Le beurre est pour un tiers destiné à la grande distribution (sous les marques : Bastogne, Beurre d'Ardenne et Carlsbourg), et le reste revendu à des grossistes ou des transformateurs industriels pour la pâtisserie, le chocolat, la crème glacée, etc. Par ailleurs et depuis 2004, +/- 60 millions de litres de lait sont traités selon le procédé U.H.T et conditionnés en tétrapak pour la grande distribution. Environ la moitié des produits finis de Solarec sont exportés vers des pays limitrophes et parfois vers des régions lointaines. Les poudres, elles, sont destinées uniquement à l'exportation vers des pays où il n'y a pas de production nationale, interne : Mexique, Irak, Lybie¹³⁰. Solarec SA emploie 93 travailleurs et réalise un chiffre d'affaire de 190.816.000€¹³¹, soit la quatrième place du secteur laitier belge.

¹²⁴ Sur www.apaqw.be

¹²⁵ E.g. SCHNOK, Op.cit., p.9

¹²⁶ Ibid.

¹²⁷ Ibid.

¹²⁸ Ibid.

¹²⁹ X, *Solarec reprise par Lac+ et la Laiterie de Chéoux*, l'Echo, édition du 23/03/01, Editeco SA - L'Echo, consulté le 5/07/06 sur www.echonet.be

¹³⁰ X, *Solarec :40.000 tonnes de poudre de lait par an*, l'Echo, édition du 17/02/01, Editeco SA - L'Echo, consulté le 5/07/06 sur www.echonet.be

¹³¹ Données issues du site Internet: www.top100000.be, consulté le 07/08/06

3.2 Walhorn

Pour sa part, la laiterie de Walhorn se dissocie en une coopérative pour la récolte du lait, la Société Coopérative Eupennoise, et en une société anonyme pour la transformation et la commercialisation, Walhorn S.A. La coopérative récolte 400 millions de litres par an, dont une moitié provient d'Allemagne, et l'autre moitié de Belgique et des Pays-Bas. Notre pays participe à hauteur de 160 millions de litres, dont 115 millions sont collectés en Wallonie chez 330 producteurs¹³².

Walhorn S.A. appartient à 51% au groupe français Lactalis et à 49% à la coopérative eupennoise. L'usine de transformation emploie 119 personnes¹³³ tandis que la coopérative travaille avec seulement 24 personnes¹³⁴. L'usine de transformation produit 34.000 tonnes de poudre de lait, 35 millions de tonnes de crème (en packs et industrielles) et 65 millions de bouteilles UHT (lait ultra haute température)¹³⁵. La distribution des produits est réalisée par les sociétés commerciales de Lactalis.

Lactalis est le géant français des produits laitiers. Il se positionne en tant que leader du marché. Sa politique vise la « *croissance des volumes, des parts de marché et de la rentabilité à l'export*¹³⁶ ». D'ailleurs, pour suivre cette dynamique, « *Walhorn s'oriente de plus en plus vers un développement mondial* »¹³⁷. La société mère transforme 7 milliards de litres de lait et réalise un chiffre d'affaire de plus de 9 milliards d'euros, dont 55% en France et le reste à l'étranger, aux USA et en Europe de l'Est majoritairement¹³⁸. Elle emploie plus de 30.000 salariés, 21.500 en France et 9.000 à l'étranger. Lactalis gère de nombreuses marques et chapeaute 40 sociétés alimentaires en Europe : lait, beurre, fromage et produits laitiers frais (comme, par exemple, les marques Président, B'A, Bridel, Salakis, Société, Bridelight, etc.). Et aussi la marque Lactel qui fait du lait biologique vendu en France. Dans cet empire, Walhorn représente un chiffre d'affaire de 176.227.000 €, ce qui le place en sixième position du secteur laitier belge de négoce et production¹³⁹.

On peut dire aussi que Coferme, elle, collecte environ 30 millions de litres par an dont 7,5 servent à la fabrication du fromage de Chimay par la fromagerie de Chimay.

3.3. L'industrie laitière belge en chiffres¹⁴⁰

En 2004, l'industrie laitière belge a produit 1,84 million de tonnes de lait et de produits laitiers pour un chiffre d'affaire de 3,5 milliards d'euros. L'évolution du secteur est de 4% par rapport aux chiffres de 2003, ce qui est supérieur à la moyenne du secteur agroalimentaire

¹³² Chiffres et données actualisées par Joseph Loch, directeur de Walhorn

¹³³ www.top100000.be, consulté le 07/08/06

¹³⁴ André Renson, *La laiterie de Walhorn développe ses activités*, l'Echo, édition du 26/05/99, Editeco SA - L'Echo, Belgique, consulté le 05/07/06 sur le site Internet www.echonet.be

¹³⁵ E.g Loch, op cit.

¹³⁶ P.d..M., *Développement de la Laiterie Walhorn*, Editeco SA - L'Echo, 06/04, consulté le 5/07/06 sur www.echonet.be

¹³⁷ Ibid.

¹³⁸ Informations présentes sur le site Internet : www.lactalis.fr, consulté le 07/08/06

¹³⁹ Données issues du site Internet: www.top100000.be, consulté le 07/08/06

¹⁴⁰ E.g. Schnock, S., Op.cit., pp. 9-10

global. En 2002, le secteur de la transformation laitière a employé 5.237 personnes, ce qui représente 6% de l'industrie alimentaire belge. L'entreprise la plus active dans le secteur est Danone, ensuite Corman¹⁴¹, Campina, Solarec, Ecoval International Trading et Walhorn¹⁴². Ces sociétés fabriquent tous les types de produits laitiers, produits finis ou ingrédients, et ce, sous de très nombreuses marques¹⁴³. Les 2/3 de ces activités et de leurs chiffres d'affaire sont réalisés en Flandre contre 1/3 pour la Wallonie. En effet, le Nord du pays est plus actif dans le domaine de la transformation et réalise plus de croissance (en terme d'investissements et de chiffres d'affaire) alors que dans le Sud la progression est plus faible, mais soutenue par le développement de la nouvelle chaîne de lait UHT de Solarec.

3.4. Et la transformation à la ferme ?

Certains producteurs choisissent de ne pas livrer leur lait aux coopératives et le transforment eux-même à la ferme. Un très petit pourcentage de producteurs pratique cette transformation artisanale et/ou vente directe. Les chiffres concernant cette activité sont difficiles à obtenir. Cependant, le quota national en vente directe permet de nous éclairer : il était de 53,62 millions de litres¹⁴⁴ pour la campagne 2004-2005. Par rapport aux 3,1 milliards de litres de lait attribué pour le quota livraison, ce chiffre équivaut à 1,7% du quota national. Il concerne 832 producteurs wallons, c'est-à-dire environ 3% des producteurs¹⁴⁵. Par ce biais, environ 40.000 tonnes de produits fermiers auraient été vendus. Les produits artisanaux les plus courants sont le beurre, les maquées et yaourts mais aussi différents fromages.

4. La distribution¹⁴⁶

La vente des produits laitiers peut se faire soit via les grandes et moyennes surfaces (GMS), soit via les crémeries, marchés et magasins de proximité, soit enfin via la vente directe à la ferme. Chaque circuit possède des avantages et inconvénients pour les producteurs. La filière longue des grandes surfaces est dominante avec plus de 57% du volume des achats¹⁴⁷. Elle exige de la part des producteurs la fourniture de quantités considérables, homogènes et de qualité type mais offre en échange la sécurité du débouché et l'assurance du marketing¹⁴⁸. Cependant, elle est peu accessible aux petits producteurs. Par contre, la filière courte et la vente directe de produits artisanaux sont, par essence, accessibles aux petits producteurs mais ne représentent qu'une part infime du marché, environ 1,7 %¹⁴⁹. Cependant, celle-ci offre la plus grande marge bénéficiaire au producteur ! Par ailleurs, le circuit spécialisé des crémeries représenterait 30% de la

¹⁴¹ « Leader mondial des beurres et matières grasses laitières », sur www.corman.be

¹⁴² Données issues du site Internet: www.top100000.be, consulté le 07/08/06

¹⁴³ Sur www.campina.be, www.campina.com, www.danone.be, danone.com, etc.

¹⁴⁴ E.g Schnock, op.cit., p.7

¹⁴⁵ E.g Schnock, op.cit., p.11

¹⁴⁶ Attention, les chiffres cités servent d'indication et non de références exactes. En effet, ceux-ci sont issus de diverses sources qui ne prennent pas toujours en compte les mêmes données.

¹⁴⁷ E.g Schnock, op.cit., p.15

¹⁴⁸ Ibid. & Moreels, M.C., *Analyse économique du marché des produits biologiques. Obstacles et potentiels de croissance*, 2005, mémoire dans la section des sciences économiques, ULB, p.36

¹⁴⁹ Ce chiffre se base sur les « quotas vente directe », alloués en Belgique, selon e.g Schnock, op.cit, p.11

distribution¹⁵⁰. Il est moins exigeant pour les producteurs mais l'écoulement de la production est plus risqué¹⁵¹. Ensuite, la distribution via des grossistes permet aux producteurs d'ouvrir le champ des débouchés locaux.

5. Le marché du lait

Aujourd'hui, « *le marché occidental des produits laitiers est totalement saturé* »¹⁵². Il semble que la consommation soit arrivée à un palier¹⁵³. C'est pourquoi, la rivalité sur les prix est forte et amplifiée par la pression de la grande distribution. De plus, la montée en puissance des hard discounts pousse les grandes et moyennes surfaces (GMS) à lancer des marques économiques¹⁵⁴. Les GMS représentent 90% du volume du lait vendu. Les marges bénéficiaires sont faibles¹⁵⁵. La concurrence se révèle très forte entre les opérateurs.

D'après des données françaises¹⁵⁶, les marques de distributeurs (MDD) sont en progression et cantonnent les marques nationales dans les segments du marché des spécialités, comme les laits infantiles, vitaminés ou encore bio. Mais même ces laits spécifiques n'apportent plus beaucoup de dynamisme au marché puisque ce segment est plutôt en baisse. Le client se dirige de plus en plus vers les MDD et les premiers prix. Désormais, pour se différencier et tenter d'attirer le consommateur, les marques développent « des produits de plus en plus marketés sur des segments de plus en plus pointus. »¹⁵⁷

Les entreprises de lait et leurs marques¹⁵⁸

- Campina est de loin le leader national en lait blanc, avec les marques Stabilac, Joyvalle et Stassano, par ordre d'importance des ventes.
- Inza est une entreprise anversoise qui commercialise son lait sous les marques Inza et Lilac, distribuées dans les régions flamandes. De plus, elle distribue aussi aux Pays-Bas.
- Sodiaal Benelux, filiale du deuxième groupe laitier français Sodiaal, distribue les marques Candia, leader du marché du lait blanc en France, mais aussi les fromages Riches-Monts et le yaourt Yoplait
- Nutricia est surtout active dans les boissons lactées Cécémel (leader des laits chocolatés, Cécémel junior et sporting) et Fristi.

¹⁵⁰ Selon Omiard 2002, cité par Henon C., *La consommation de produits biologiques, l'exemple du lait*, Mémoire, Hautes Etudes Commerciales, Liège, 2004, p. 46

¹⁵¹ Moreels, M.C., *Analyse économique du marché des produits biologiques. Obstacles et potentiels de croissance*, mémoire dans la section des sciences économiques, ULB, 2005, p.45

¹⁵² E.g Vatin, op.cit., p.23

¹⁵³ Benoît Rouyer d'Ubifrance, cité par Déniel, P., *Guerre des prix et banalisation*, LSA-Libre Service Actualité, n° 1909, 06/05, p. 70

¹⁵⁴ Ibid.

¹⁵⁵ Van der Linden, *Le lait un marché traditionnel avec des possibilités*, dossier lait et lait chocolaté, in *La distribution d'aujourd'hui*, n°9-10, 12/1999, pp. 37-42

¹⁵⁶ Déniel, P., *Guerre des prix et banalisation*, LSA-Libre Service Actualité, n° 1909, 06/05, pp. 70-72

¹⁵⁷ Ibidem, p.71

¹⁵⁸ e.g Van der Linden, op.cit., pp. 37-42

- Bloc est une centrale d'achat qui travaille pour Spar, Colruyt et Profi. De plus, elle commercialise une marque propre, Winny, pour le hard discount et Savoy (chez les grossistes).
- Danone-Gervais vend Luxlait, Inex et Vitalac.
- Mik vend Pur Natur.

6. La consommation 2005

6.1 Dépenses des ménages

Les ménages belges dépensent en moyenne 11,3% de leur revenu disponible pour l'alimentation à domicile. Le lait et les fromages représentent 13,6%¹⁵⁹ des dépenses alimentaires et environ 1,7 % du budget total¹⁶⁰. Les postes les plus importants en alimentation sont la viande, les « fruits et légumes » et les « pains et céréales »¹⁶¹. Par rapport aux dépenses moyennes dans le reste du royaume, les Wallons consacrent une plus grande partie de leur budget à la viande, au lait, aux fromages, aux œufs et matières grasses¹⁶² (INS, enquêtes sur le budget des ménages, de 1999 à 2001).

En 2002, les ménages wallons ont dépensé 680 millions d'euros en produits laitiers, ce qui représente une moyenne de 491 euros par ménage. Par ordre décroissant, le fromage représente 52% de ces dépenses, tandis que le lait et ses produits dérivés 40% et le beurre moins de 10%¹⁶³. Le taux de pénétration du lait, produits dérivés et autres fromages est aux alentours de 96% alors que celui du beurre est de seulement 63%¹⁶⁴.

6.2 Habitudes de consommation

En 2003, la consommation totale en produits laitiers était de 118 kg/hab./an¹⁶⁵. Depuis les années cinquante, ce chiffre de consommation oscille autour des 115-120kg. Toutefois une tendance à la hausse est remarquée au fil des années : 115 kg par personne et par an en 1980, 119 kg en 1990 et 128 kg en 2000. En 2002, un record est atteint avec 130 kg/hab./an¹⁶⁶. Cependant, la part relative dans la consommation des différents types de produit laitier a fortement évolué au cours de cette période.

La consommation de lait de bouche (lait entier, demi-écrémé ou écrémé) a diminué de 20% ces 20 dernières années. En 1980, il constituait le produit laitier le plus consommé avec 65,2% de la consommation laitière et 76,3 litres/hab./an. Depuis lors, le Belge ne cesse de réduire sa

¹⁵⁹ Duquesne, B., *Rapport 2004 de la filière lait*, Observatoire de la consommation alimentaire, faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux, Unité d'économie et développement rural, Unité de Statistique et informatique, 2004, pp.10-11

¹⁶⁰ Duquesne, B. Mattendo, S. Lebailly, Ph., *Evolution de la consommation de lait et produits laitiers en Belgique et en Région wallonne*, Onzième Carrefour des productions animales : la filière lait, 25/01/06, CRWA, RW, Gembloux, P9, p.2

¹⁶¹ e.g Duquesne, *Rapport 2004 de la filière lait*, op.cit., p.11

¹⁶² Ibidem, p.10

¹⁶³ e.g Duquesne, *Evolution de la consommation de lait et produits laitiers en Belgique et en Région wallonne*, op.cit., p. 2

¹⁶⁴ e.g Duquesne, *Rapport 2004 de la filière lait*, op.cit., p.22

¹⁶⁵ Ibid., p.14

¹⁶⁶ Ibid.

consommation de lait. Par exemple, entre 2000 et 2004, la consommation moyenne a diminué de 8 litres par personne, passant de 64,2 l/hab./an en 2000 à 55,8 en 2004. Au final, malgré la baisse générale de sa consommation, le lait représente toujours en volume la part la plus importante de la consommation laitière belge, avec 45,8% de la consommation en 2003¹⁶⁷. Pour l'anecdote, on peut souligner que le Belge est un des Européens le moins consommateur de lait¹⁶⁸.

Tout comme le lait, la consommation de beurre connaît également une régression. On est passé de 9,3kg/hab./an en 1977¹⁶⁹ à 5,13 kg/hab./an en 2004. Les consommateurs lui préfèrent les margarines et minarines végétales et autres huiles d'olive¹⁷⁰.

A l'opposé, la consommation de yaourt a explosé en 50 ans ! En 1955, le Belge n'en mangeait qu'un peu moins d'un kilo par an alors qu'aujourd'hui la moyenne s'est stabilisée à plus ou moins 14kg/hab./an. La consommation a donc été multipliée par (presque) 15¹⁷¹ ! La progression a été assez continue.

La consommation de fromage a été multipliée par 4 depuis les années 50, passant de 5 kg en 1955 à 20 aujourd'hui¹⁷². La progression persiste puisque le Belge mange 3 kilos de fromage en plus en 2004 qu'en 2000. Il faut souligner que le fromage est le seul produit pour lequel l'approvisionnement national n'est pas suffisant à la consommation. Le taux d'auto-approvisionnement se situe à seulement 31%, les importations sont donc majoritaires. Les fromages frais et autres produits laitiers frais ont également fait une apparition fulgurante dans nos frigos ! De 0,4 kg/hab./an en 1955, on a atteint 8,43 en 2004, soit 20 fois plus. On observe par contre une diminution de consommation de fromages frais. La consommation de crème est en augmentation mais la crème standard est souvent abandonnée au profit des versions light.

Au final, la structure de la consommation des produits laitiers par ordre décroissant est la suivante : 45,8 % pour le lait de consommation, 13,6% pour les boissons lactées, 11,9% pour les autres produits laitiers, 10,2% pour les fromages, 6,8% pour la crème, et 4,2 % pour le beurre.

6.3. Profils des ménages consommateurs de produits laitiers¹⁷³

Grâce aux données de l'enquête sur le budget des ménages, des chercheurs ont pu décrire les caractéristiques socio-économiques des ménages en fonction du type de produits laitiers acheté en majorité. Ils se sont attachés aux ménages consommant le plus de lait et de produits laitiers, c'est-à-dire les 25% des Wallons qui dépensent le plus en produits laitiers¹⁷⁴.

Les familles avec enfants de moins de 20 ans ont une tendance à consommer beaucoup de lait, yaourt et autres produits frais. Généralement, « les ménages avec un niveau d'étude

¹⁶⁷ Ibid., p.15

¹⁶⁸ ZMP, eurostat OECD, cité par Van der Linden, *Le lait un marché traditionnel avec des possibilités, dossier lait et lait chocolaté*. La distribution d'aujourd'hui, n°9-10, 12/1999, pp. 37-42

¹⁶⁹ E.g Petre, A., p.33

¹⁷⁰ Ibid., p.34

¹⁷¹ E.g. Duquesne, *Evolution de la consommation de lait et produits laitiers en Belgique et en Région wallonne*, op.cit., p. 2

¹⁷² Ibid.

¹⁷³ Ibid.

¹⁷⁴ C'est-à-dire le quartile supérieur, 25%, de la distribution des ménages consommateurs en fonction des dépenses de lait et produits laitiers

supérieur et universitaire ont une préférence pour les yaourt et les produits frais ». Ces consommateurs ont un revenu disponible supérieur à 30 000 euros par an.

Concernant les fromages, les couples sans enfants préfèrent les fromages à pâte molle alors que les familles choisissent d'avantage les fromages à pâte dure et les fromages blancs. Ces derniers sont particulièrement appréciés lorsque les enfants sont jeunes (entre 0 et 12 ans). Les consommateurs de fromages ont tous au moins un niveau d'étude secondaire supérieur. Cependant, la préférence pour les fromages à pâte molle s'observe chez les diplômés d'études supérieures et universitaires.

Les couples plus « âgés » sont surreprésentés dans les consommateurs de beurre. De plus, les plus gros consommateurs de beurre se retrouvent parmi le niveau secondaire inférieur.

7. Autres caractéristiques de la filière lait

7.1 Le prix du lait

Le prix du lait est établi par les laiteries en fonction du marché international des produits laitiers¹⁷⁵. Les laiteries peuvent revoir ce prix de base tous les mois. Par ailleurs, le prix au particulier est ajusté aux taux de matières grasses et de protéines présents dans le lait. Plus les taux sont élevés, plus la prime est forte, les producteurs sont donc stimulés à augmenter ces taux¹⁷⁶. On peut souligner que le taux de matière grasse influe directement sur le quota, contrairement à celui de protéines. Les critères de qualité légaux sont également pris en compte dans le prix.

Depuis 1968, le secteur du lait dépend de l'organisation commune des marchés. Globalement, son prix est resté relativement stable depuis une dizaine d'années, oscillant autour des 27 € les 100 litres¹⁷⁷. Cependant depuis 2001, suite à une hausse forte cette année-là, les prix ont tendance à diminuer à des taux inférieurs à ceux du passé. En effet, la baisse des prix est officielle depuis la réforme entamée par « l'Agenda 2000 » mais devrait être compensée par les aides directes aux producteurs.

Selon une enquête de la Fédération Générale des Laiteries Coopératives, le prix de base du lait en 2005 était de 26,83 €/100 litres, en référence à un lait 38/33,5 g/l MG et MP. Cependant, de nombreux producteurs produisent un lait à 42,38 MG et 34,4 MP, le prix moyen payé pour ce lait en 2005 s'est élevé à 28,58 euros pour 100 litres. Ces prix représentent une baisse de 4,9% par rapport à 2004. Cependant en prenant en compte la prime laitière¹⁷⁸, incluse dans la prime unique dans le but de compenser la baisse des prix, la diminution pour le producteur est moindre¹⁷⁹.

¹⁷⁵ E.g. SCHNOK, Op.cit., p.10

¹⁷⁶ Les taux de MG et MP compte respectivement pour 45% et 55% dans la détermination du prix

¹⁷⁷ Ibid., p.11

¹⁷⁸ Equivalait à 1cent d'euro par litre de quota en 2004 et à 2 cents en 2005, soit 11,81€ et 23,65€ la tonne de quota ;

eg Measure, op.cit., p.4

¹⁷⁹ E.g CBL-CBZ, op.cit. p. 53-54

Par ailleurs, le quota national va être prochainement augmenté de 1,5% entre les campagnes 2006 et 2009¹⁸⁰. Cette nouvelle situation augmentera encore la pression à la baisse des prix.

7.2 Sécurité alimentaire et normes

7.2.1 La législation et les organismes de contrôle

Dès 1993, l'Union européenne vise à harmoniser les législations alimentaires des pays membres pour assurer la sécurité du marché unique. Dès lors, le principe de prévention remplace l'analyse sur les produits finis par la mise en place de règles d'hygiène et de méthodes d'analyse des risques potentiels¹⁸¹. Depuis lors, de nombreuses directives et règlements européens ont précisé ces règles et objectifs. En 2002 notamment l'Autorité européenne de sécurité des aliments et le principe « de la ferme à la table » sont institués ; ils optent pour une approche globale de la sécurité alimentaire¹⁸².

La Belgique a pour mission de mettre en œuvre ces préceptes européens. Mais, depuis les crises alimentaires (ESB, poulet à la dioxine, gripes aviaires), le processus législatif concernant la chaîne alimentaire s'est accéléré. En 2000, l'Agence Fédérale de la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, AFSCA, est créée par le gouvernement belge pour répondre aux nouveaux challenges nés par les récentes crises. Cette agence rassemble au sein d'une seule administration l'ensemble des tâches d'inspection et de contrôle de la chaîne alimentaire.¹⁸³

Dès lors, les exigences de qualité et de contrôle de la chaîne alimentaire sont renforcées. Le principe nouvellement instauré est la traçabilité et la gestion intégrale de la qualité tout au long de la filière (normes d'hygiène, de qualité et l'organisation de l'autocontrôle).

Les tâches de l'AFSCA sont diverses : contrôle de la production, des conditions de production, contrôle des agréments des établissements de traitement et de transformation, analyse de la qualité du lait cru dans les exploitations, supervision des laboratoires d'analyse des échantillons, médiation, validation des guides d'autocontrôle, etc.

7.2.2 La Qualité Filière Lait

Dès 1964, la qualité du lait dans les exploitations a été déterminée officiellement. Depuis, le système de contrôle et de gestion s'est de plus en plus développé pour atteindre la gestion intégrée actuelle.

Un référentiel de qualité a été créé par le secteur en 2005 (dès 1999, l'initiative est lancée). Le projet nommé « Qualité Filière Lait » ajoute de nouveaux critères surpassant les normes de qualité légales. Le but est de répondre aux exigences de plus en plus précises des acheteurs de

¹⁸⁰ Masure, A. , *Réforme de la PAC et sécurité alimentaire en production laitière*, p4-9, in Onzième Carrefour des productions animales, 25/01/ 06, CRA-W&FUSAGx, Gembloux, p.5

¹⁸¹ SINDIC, M., et al., *Petits producteurs - grands progrès : bilan de 10 années d'encadrement*, in Onzième Carrefour des productions animales, 25/01/ 06, CRWA, RW, Gembloux, 2006, p.66

¹⁸² Ibid., p.67

¹⁸³ Historique :sur le site Internet www.Afsca.be, consulté le 20/07/06

l'agroalimentaire¹⁸⁴. Deux cahiers des charges ont été rédigés, le premier concernant la production¹⁸⁵ et le second la collecte et le transport¹⁸⁶. Les producteurs se soumettent volontairement à l'audit de qualité mais la pression à la certification est de plus en plus forte. En effet, le cahier des charges QFL-production a été validé par l'AFSCA en juillet 2005 comme guide d'autocontrôle. Donc, un producteur détenant une certification QFL satisfera aux normes légales de l'autocontrôle. Ce système permet d'éviter les doubles contrôles et les coûts supplémentaires qu'ils entraînent. Le comité du lait, et plus particulièrement le service QFL et IKM-Vlaanderen, est accrédité comme organisme de certification QFL¹⁸⁷

En 2005, 78,9% des producteurs possèdent le certificat QFL, dont 92% en Flandre et 61% en Wallonie¹⁸⁸. Actuellement, certaines entreprises laitières ne collectent que du lait QFL.¹⁸⁹

B. La filière biologique ¹⁹⁰

1. Production

La conversion à l'agriculture biologique en Wallonie concerne particulièrement les exploitations bovines et laitières. Les deux pratiques sont généralement liées. Par ailleurs, l'adaptation aux modes de production biologique se révèle assez aisée en production bovine. Cependant, cette tendance provient également du fait que ces deux secteurs représentent les productions les plus importantes dans l'agriculture conventionnelle wallonne.

En Wallonie, en 2003, 157 exploitants bio produisaient du lait et 6.393 vaches étaient inscrites comme laitières, ce qui représente une moyenne de plus ou moins 40 vaches par exploitation¹⁹¹. La Wallonie produit aux environs de 31 millions de litres bio par an et la Flandre 6 millions. Le Sud est donc très actif dans le secteur du lait bio !

Au final, la production de lait bio représente un peu moins de 3% de la production laitière totale wallonne qui est d'environ 1.400.000.000 litres. En 2003, le nombre d'exploitations laitières biologiques représentait 2,24% des exploitations laitières wallonnes¹⁹².

Contrairement au secteur traditionnel, le cheptel bio est en légère et progressive augmentation depuis 1999¹⁹³. Les activités laitières sont concentrées en régions liégeoise et

¹⁸⁴ Masure, A., *Réforme de la PAC et sécurité alimentaire en production laitière*, p4-9, in Onzième Carrefour des productions animales, 25/01/06, CRA-W&FUSAGx, Gembloux, p.7

¹⁸⁵ Quatre points sont abordés : santé et bien-être animal, traite, nettoyage et environnement

¹⁸⁶ Sécurité alimentaire, traçabilité, surveillance de la température, échantillonnage, nettoyage des camions-citernes

¹⁸⁷ Ibidem, pp. 7-8

¹⁸⁸ E.g. CBL-BCZ, op.cit., p.57

¹⁸⁹ Ibid.

¹⁹⁰ Source principale : Ancion, F., *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, Bioforum, Gembloux, 2004, 35pp. sur www.bioforum.be

¹⁹¹ Ibid., p.5

¹⁹² Ibid., p.6

luxembourgeoise. La première rassemble 54% de la production et la seconde 30%. Ces deux régions agrobiologiques sont peu propices à la culture. C'est pourquoi, les prairies permanentes ou temporaires ainsi que les cultures fourragères sont très fréquentes et permettent l'élevage extensif. En Ardenne et Haute-Ardenne, la prairie recouvre même 90% de la surface agricole¹⁹⁴. Cette situation est donc propice à la conversion vers le bio. Dans le Hainaut au contraire, l'élevage traditionnel y est plus intensif et a rendu la conversion vers la production bio beaucoup plus difficile ; le mouvement a été donc moins marqué. La production de lait biologique est pratiquée aussi et en moindre mesure dans le Namurois.

1.2 Différences entre les exploitations bio et conventionnelles

Le cheptel bio est en moyenne légèrement réduit par rapport au conventionnel¹⁹⁵, 5 vaches en moins¹⁹⁶. Le quota moyen des exploitations bio est également inférieur de 29% par rapport au conventionnel¹⁹⁷. Il faut souligner la disparité au sein des exploitations biologiques, avec des quotas allant de moins 100.000 litres à bien plus de 400.000 litres. Les exploitations possédant un quota élevé proviennent généralement de la conversion d'anciennes exploitations intensives, ayant gardé l'optique de la valorisation maximale de leur production¹⁹⁸. Par contre, on estime généralement que le rendement moyen d'une vache bio est assez semblable à celui du conventionnel, aux alentours de 5.060 litres par an¹⁹⁹. Cependant, de grandes différences entre les exploitations sont également marquées, de 3.000 à 7.000 litres par vache élevée en bio.

La superficie moyenne des exploitations laitières est de 54,8 ha en bio contre 42,9 ha dans le conventionnel (ce dernier chiffre englobe toutes les productions agricoles et horticoles wallonnes)²⁰⁰. La moyenne conventionnelle se situe à 35 ha en province de Liège et à 45 ha dans le Luxembourg, régions où l'agriculture laitière bio s'est particulièrement développée²⁰¹. Les exploitations laitières bio auraient donc tendance à être plus étendues que les conventionnelles. Le système biologique procède donc à une extensification, comme le cahier des charges l'exige par un lien de l'élevage au sol. La charge maximale à l'hectare est de 2 UGB²⁰².

D'autre part, au niveau cultural, la production des prairies est modifiée pour permettre un enrichissement du sol par les plantes (trèfle, luzerne, etc.). La part destinée aux céréales est dominante et celle liée au maïs presque inexistante. Cependant, dans les régions ardennaises le

¹⁹³ Excepté un pic durant l'année 2002. Frédéric Ancion de Bioforum attribue ce dernier aux problèmes de commercialisation rencontrés par le secteur du lait bio, ceux-ci auraient découragé certains (nouveaux) producteurs.

¹⁹⁴ Ibid., p.17

¹⁹⁵ Pichot R., *Rentabilité des systèmes laitiers biologiques dans l'Est de la Belgique*, in Troisième journée d'étude sur l'état de la recherche en agriculture biologique : les systèmes laitiers, Centre de recherche agronomiques - service communication, Libramont, 14/11/2001, p.17

¹⁹⁶ c'est-à-dire 54 en bio au lieu de 59 dans le conventionnel in *ibid.*, p.17

¹⁹⁷ 253.695 litres/an contre 326.506 litres/an, *Ibid.*, p. 17. On peut remarquer que ces chiffres diffèrent assez de ceux de CBL qui estime le quota moyen à 220.000 litres/an. L'important est la tendance révélée.

¹⁹⁸ *Ibid.*, p.18

¹⁹⁹ F. Ancion, *op.cit.*, p.5

²⁰⁰ E.g DGA, *op.cit.*, p. 28

²⁰¹ *Ibid.*, p.29

²⁰² UGB : une unité de gros bétail correspond à une vache de 500kg, produisant 3000 litres de lait à 4% de matière grasse par an, réalisant un accroissement de 25kg par an, vêlant une fois l'année et pâturant jour et nuit 184 jours par an, cité par e.g Pichot, *op.cit.*, p.18

tout à l'herbe est privilégié avec des prairies permanentes. Par ailleurs, les effluents d'élevages sont valorisés comme engrais organiques. Dès lors, il faut prévoir le stockage du lisier pendant la période hivernale, ce qui répond également au code des bonnes pratiques²⁰³. Les exploitations laitières bio sont généralement peu diversifiées, les prairies permanentes et temporaires recouvrent la majorité des terres pour la pâture, d'autre part une petite partie est cultivée pour le fourrage. Au final, par rapport au conventionnel, les connaissances techniques sont indispensables à l'agriculteur bio pour la bonne gestion de sa ferme.

2. La collecte et la transformation

Comme dans le conventionnel, trois possibilités s'offrent au producteur bio. Soit il livre son lait à une laiterie dans une collecte sélective ou non. Soit il le vend à une petite entreprise de transformation, association entre un producteur et un transformateur. Soit il le conditionne et le transforme à la ferme et se charge de sa commercialisation, par la vente directe à la ferme, ou indirecte à une crèmerie ou à un grossiste. Dans 94% des cas²⁰⁴, le lait bio est distribué aux laiteries, dont 78% est collecté spécifiquement en bio, ce qui représente plus ou moins 25 millions de litres. Les deux autres dernières solutions représentent respectivement 3% de la production totale.

2.1 Qui collecte le lait bio ?

Les trois grandes laiteries conventionnelles, Lac+, Chéoux et Walhorn, sont également celles qui sont actives dans le secteur bio. Suite à une interview par téléphone du directeur de Chéoux, Emmanuel Van Den Dooren²⁰⁵, nous pouvons avancer que Chéoux récolte sélectivement chez 25 producteurs bio wallons environ 5 à 6 millions de litres par an qui sont à l'heure actuelle entièrement valorisés. Lac+, elle, récolte entre 3 à 4 millions de litres de lait par an²⁰⁶. Par ailleurs, Walhorn récolte 4,5 millions de litres chez 15 producteurs. En 2005, seulement 62% de la collecte était valorisé alors qu'aujourd'hui la valorisation atteint 97%²⁰⁷.

Il faut ajouter la « Fromagerie de Vielsalm » qui collecte auprès de 10 producteurs de la région mais qui réalise aussi des produits laitiers conventionnels. La coopérative flamande Biomelk qui collecte en Belgique exclusivement en bio 11 millions de litres, dont 6 en Wallonie chez 15 producteurs. Cette coopérative est assez jeune, gérée par des agriculteurs et valorise aussi presque 100% de la production par vente aux transformateurs. De plus, deux autres fromageries, celle des Ardennes et du Gros Chêne, récoltent aussi directement chez les producteurs 1 million de litres.

²⁰³ Cette mise aux normes est normalement obligatoire pour tous les agriculteurs, *ibid.*

²⁰⁴ E.g. Ancion, p. 9

²⁰⁵ Interview téléphonique accordée le vendredi 29 juillet 2006

²⁰⁶ Selon les dires de Bernard Mommer, chargé de la collecte du lait bio chez Lac+

²⁰⁷ Selon Joseph Lochter directeur de Walhorn, informations reçues par e-mail le 09/08/06

2.2 Qui le transforme ?

Solarec, l'usine de transformation de Chéoux et Lac+, conditionne environ 50% de la collecte en lait UHT. Par ailleurs, un contrat a été prolongé avec la firme française Sodiaal ; le lait est envoyé en France pour un lait bio pour enfants sous la marque Candia²⁰⁸. De plus, Chéoux possède d'autres contrats avec certains de nos voisins, tel que l'Allemagne ou la Grande-Bretagne²⁰⁹. En tout, 50% du lait part à l'étranger.

Walhorn produit 2 millions de litres de lait bio UHT pour les grandes surfaces, Delhaize et Colruyt, et vend à l'extérieur les 2,5 millions restants.

La « Büllinger Buttereï » travaille essentiellement avec du lait conventionnel mais produit du beurre bio sous la marque « Biotime » de Colruyt et « Eifel gold » pour différents grossistes. De plus, elle reprend de la crème bio de la Walhorn qu'elle revend en vrac²¹⁰.

La « fromagerie biologique de Vielsalm » collecte auprès de 10 producteurs régionaux et produit du lait UHT et des fromages sous des marques de distributeur (MDD) et sous une marque propre « Ardenner taaller », commercialisés chez Carrefour, Cora et Delhaize.²¹¹

En Flandre, la laiterie Biemelk Vlaanderen fournit à Mik pour les productions de la marque « Pur Natur » ; par ailleurs, cette usine est également alimentée par du lait bio allemand²¹². D'autre part, deux PME travaillent dans le secteur et récoltent directement auprès des producteurs. Il s'agit de la Fromagerie des Ardennes²¹³, collaborant avec 3 producteurs, et de celle du Gros-Chêne, qui travaille exclusivement avec un producteur wallon. A elles deux, elles transforment un million de litres par an, 100% valorisé.

Tableau : Transformateurs de lait bio wallon présents sur le marché belge

Entreprise	Produits et destination
Solarec S.A	Lait UHT (MDD) chez Delhaize : « Lait biologique des Ardennes belges ».
Walhorn S.A	Lait bio UHT (MDD) chez Delhaize.
Biologique de Vielsalm	Lait bio U.H.T, beurre, gamme de fromages MDD et « Ardenner » chez Carrefour et Match
Büllinger Buttereï	Beurre (MDD) chez Colruyt et « Eifel Gold » via des grossistes.
Fromagerie des Ardennes	Gamme de fromages chez Delhaize (P'tit Rossê, Florival, Petit Lathuy, Maquée), autres produits laitiers via des grossistes.
Fromagerie du	Gamme de produits laitiers vendus en circuits courts

²⁰⁸ Selon les informations de D. Malmedy

²⁰⁹ Toujours selon l'interview téléphonique de E. Van Den Dooren.

²¹⁰ E.g, Ancion, op.cit., p.10

²¹¹ Ibid.

²¹² Ibid.

²¹³ Selon les dires de Noëlle Leroy, lors d'une interview par téléphone le 10/08/06 : « La fromagerie des Ardennes ne fabrique des fromages qu' à partir de lait bio mais ils ne sont pas tous certifiés comme tel, à cause des contraintes administratives que la certification nécessite. »

Gros Chêne	
En Flandre : Mik (Pur Natur)	Lait en provenance des Pays-Bas, d'Allemagne, de Flandre et de quelques producteurs wallons via Biomelk Vlaanderen. Lait UHT et gamme de produits Pur Natur présents dans la plupart des enseignes de grande distribution.

Elaboré par les Ancion, F, septembre 2004 in *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, op.cit., p.10 ; mis à jour par Coline Duchesne

Au final, on peut dire que six transformateurs travaillent avec du lait bio en Wallonie. Néanmoins, ces derniers ne sont pas spécialisés dans cette filière, excepté la fromagerie des Ardennes et celle du Gros Chêne. D'autre part, en 2003, on considérait qu'environ la moitié du lait bio collecté était valorisé comme tel. Il nous semble qu'à l'heure actuelle la valorisation est beaucoup plus importante vu les contrats que possèdent les grandes entreprises de transformation, et notamment le haut pourcentage de valorisation que chacune d'entre elles déclare.

2.3 Et la transformation à la ferme ?

En ce qui concerne la transformation à la ferme, 25 producteurs-transformateurs de fromages ont été recensés par Nature & Progrès²¹⁴. Ces petits transformateurs fabriquent au moins du fromage mais souvent également d'autres produits laitiers, tel que du beurre, de la crème ou du yaourt. De plus, nous avons répertorié encore quelques producteurs-transformateurs laitiers²¹⁵ qui ne réalisent pas de fromages mais des crèmes glacées ou du beurre par exemple. Au total, nous pouvons donc supposer qu'une petite trentaine de producteurs transforme à la ferme une partie de leur production, qui est écoulee souvent par vente directe²¹⁶. Selon Frédéric Ancion de Bioforum, la production de produits fermiers bio en 2003 correspondait à environ 950.000 litres²¹⁷, soit une moyenne de 56.000 litres par exploitation²¹⁸.

On peut conclure que 2,9% de la production totale de lait bio serait effectivement valorisée à la ferme mais que cette valeur ajoutée profiterait à 10,8% des producteurs, ce qui n'est pas négligeable²¹⁹. Par ailleurs, si trente producteurs réalisent de la transformation à la ferme, comme nous l'avons compté, ce chiffre correspondrait même à environ 20% des producteurs laitiers bio !

Parmi les agriculteurs qui pratiquent la transformation, 50% transforment la totalité de leur production laitière et 50% livrent en laiterie le surplus non transformé. Une grande variété de

²¹⁴ Par Noëlle Leroy pour la campagne « Fromages bio de Wallonie »

²¹⁵ Grâce à deux listes de « recensement » sur les producteurs laitiers et fromagers ; fournies par Noëlle Leroy et en provenance d'Ecocert

²¹⁶ Au moins de lait cru et d'autres produits issus de la ferme, tel que de la viande.

²¹⁷ Selon Ancion, *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, op.cit. , p 9 et 37 : « cette estimation est approximative étant donné que dans certaines exploitations, une partie du lait écrémé résultant de l'opération de transformation est ensuite livrée à une laiterie. La fraction du lait qui a effectivement servi à la fabrication de produits laitiers fait dès lors l'objet d'une approximation. Par ailleurs, les exploitants qui transforment tout leur lait ne comptabilisent pas toujours le nombre exact de litres produits »

²¹⁸ E.g. Ancion, op.cit, p.9

²¹⁹ Ibid., p.10, pourcentage calculé avec 17 producteurs recensés.

transformations s'offrent aux producteurs (fromages affinés, fromages frais, beurre, maquées, lait cru conditionné à la ferme, yaourts, lait battu, crèmes glacées, etc.) ; souvent 4 à 5 produits sont élaborés²²⁰.

3. La distribution

Le lait UHT, entier ou demi-écrémé, constitue le débouché principal pour le lait bio wallon, (le lait écrémé n'est pas disponible en bio). Le lait pasteurisé bio est très peu présent sur le marché belge contrairement à d'autres pays européens comme les Pays-Bas, la Suède ou Suisse.

3.1 Le lait UHT et les grandes surfaces²²¹

La plupart des grandes enseignes distribuent du lait bio UHT: Cora, Delhaize, Colruyt, Carrefour, Makro, Match. Les petits supermarchés, eux, offrent moins souvent une gamme de lait bio ; elle est absente chez Louis Delhaize ou Batard, par exemple, ou faible chez Mestdagh et Champion. Les enseignes de « hard discount », comme Aldi ou Lidl, ne proposent pas de lait bio en Belgique²²². Le lait bio se trouve sous les marques des distributeurs ou des marques nationales, comme « Pur Natur » de Mik. Rares sont les enseignes qui mettent en avant leur lait bio. Excepté chez Delhaize et un peu chez Match/Smatch, le lait bio est placé dans les rayons avec le conventionnel. Sur les produits vendus en GMS le nom du producteur est absent du produit, seule figure l'adresse du transformateur. On appelle cela du « bio anonyme » par opposition au « bio fermier », dont on connaît la provenance exacte.

De plus, en 2003, la moitié du lait UHT vendu en Belgique provenait de pays limitrophes, tel que les Pays-Bas ou l'Allemagne, et étaient importés par Campina, Mik, Walhorn, Gervais ou Candia²²³.

3.2 Et les autres produits laitiers ?

Pour ce qui est des fromages et autres produits laitiers, il est plus difficile de disposer de données et chiffres clairs ; l'offre est faible et dispersée dans divers circuits de distribution. Nous savons que trois fromageries, celle de Vielsalm, celle des Ardennes et celle du Gros-Chêne, produisent divers fromages. Seule la première livre en grandes surfaces. Les deux autres distribuent dans des points de vente à la ferme, dans des marchés, des magasins bio, des crémeries bio et non bio, chez des restaurateurs et des grossistes.

D'autre part, les marques de distributeurs, chez Delhaize et Colruyt, offrent quelques fromages bio « classiques », genre emmenthal, gouda et des yaourts, etc. Par ailleurs, la marque « Pur Natur » commercialise des yaourts bio. L'offre reste assez peu diversifiée dans la plupart des grandes surfaces. Les circuits spécialisés offrent quant à eux une plus grande gamme de

²²⁰ Ibid., p.8-9

²²¹ Ibid., p.10-11

²²² Lidl lance actuellement une gamme bio en Allemagne, cfr infra

²²³ Ibid., p 12

produits laitiers bio qu'il est difficile de détailler. « *La diversification des canaux de distribution a rendu le marché des produits bio plus complexe.* »²²⁴. Les prix varient fortement d'une enseigne à l'autre, d'un mode de distribution à l'autre.

3.3 Quels circuits de distribution pour les produits laitiers bio ?

Ce sont les grandes surfaces qui représentent le circuit de distribution le plus utilisé pour le lait bio, tout comme pour le conventionnel. Selon une récente étude française²²⁵, le lait bio et les produits laitiers sont achetés par plus de 75% des consommateurs en GMS. Par contre, les fromages, eux, sont presque autant achetés au marché qu'en grandes surfaces, chaque circuit représentant respectivement 35% et 41% des achats. Le fromage serait donc plus approprié que le lait pour le développement d'un circuit court, tel que celui des marchés en plein air.

4. Le marché et l'industrie du lait bio et de ses dérivés

On distingue d'une part le grand marché de l'industrie du lait et d'autre part le petit marché du fromage bio. Le lait industriel bénéficie d'un fort taux de regroupement et d'une bonne coordination. Le lait est transformé en produits finis par un petit nombre de grandes laiteries. Par contre, le marché du fromage bio est hétérogène et peu organisé. Il manque d'organisations paysannes fortes²²⁶.

Entre 1999 et 2002, le marché belge du lait bio a joui d'une certaine croissance. On peut remarquer cette tendance à travers l'évolution du cheptel, qui s'étendait à cette époque de 13% par an. Ensuite, entre 2002 et 2003, la production a chuté assez brutalement de 19%²²⁷ ; notamment à cause des retards de paiement des primes et des méandres législatifs. Mais il se fait que le marché belge se trouvait face à des difficultés de commercialisation et de valorisation du lait bio²²⁸. A l'heure actuelle, la plupart des opérateurs considèrent que ce marché est en train de se développer. Le directeur de la coopérative de Chéoux parle d'un « *léger frémissement* »²²⁹.

Divers signaux étrangers nous laissent penser que cette tendance est réelle. Une nouvelle firme « Stonyfield Europe » vient d'être créée en juin 2006 pour développer le marché du lait bio européen. Cette société naît de l'association entre Danone et Stonyfield Farm, détenant respectivement 80% et 20% du capital²³⁰. Outre-Atlantique, Stonyfield est l'entreprise la plus importante en commercialisation de produits bio. C'est pourquoi, Danone s'associe à elle puisque son savoir-faire sur le marché bio a déjà été prouvé. L'objectif des deux entreprises est

²²⁴ Guibert F, Loiseau F., Bourganel C., Piedrière S., *Les produits bio sont-ils trop cher ? Les faibles volumes expliquent les prix.*, 60 Millions de Consommateurs, n°376, 10/03, P.14-19

²²⁵ CSA, *Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France*, Agence Bio, Paris, 2005, p.51-53

²²⁶ Situation suisse mais qui d'après nos informations peut correspondre au marché belge : Bucher P., *Petitesse et hétérogénéité du marché du fromage bio*, in bio-actualités, juillet 2005, p.14

²²⁷ E.g Ancion, *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, op.cit, p.6

²²⁸ Ibid., p.3

²²⁹ Interview téléphonique de M. Van Den Dooren, le 29/07/06

²³⁰ Heller,L, *Danone and Stonyfield create European organic dairy firm*, 20/06/2006, consulté le 30/07/06 sur le site internet <http://dairyreporter.com>

de développer le marché européen du lait bio. De plus, la filiale européenne a acquis une entreprise irlandaise, Glensik, reconnue comme un acteur dynamique ("*pacesetter*") du marché laitier biologique en Europe.²³¹

Par ailleurs, un groupe laitier dano-suédois, Arla Foods, vient de signer un contrat avec Lidl pour lui fournir du lait et du beurre biologique en Allemagne, où l'enseigne détient 3500 magasins (suivront le Danemark, la Suède et la Finlande)²³². Arla Foods exporte déjà de nombreux produits laitiers en Grande-Bretagne²³³.

Ces indices de l'étranger laissent présager un certain dynamisme pour le secteur dans les années à venir. Cependant, à l'heure actuelle, ce sont surtout les marchés extérieurs qui sont en train de se développer, en Allemagne et en Grande-Bretagne. Par exemple, d'après OMSCo, Organic Milk Suppliers Cooperative, les ventes de lait bio en Grande-Bretagne auraient augmenté de 91% ces douze derniers mois, et croîtrait de 30% par an depuis la dernière décennie²³⁴. Ceci signifie que le marché à l'exportation peut être une nouvelle opportunité pour le lait bio belge. De plus, on peut espérer l'effet des vases communicants selon le directeur de Chéoux, M. Van Den dooren, ...

5. La consommation

Il est difficile de chiffrer de manière précise l'évolution de la demande pour les différents produits laitiers biologiques en Belgique. D'après une étude OMIaRD²³⁵, la consommation de produits laitiers biologiques s'élevait en 2001 à 35 millions de tonnes en Belgique, c'est-à-dire 1,5 % du volume de la consommation totale de produits laitiers. Ce chiffre est cependant à prendre avec beaucoup de précaution car il est basé sur une estimation sommaire²³⁶.

On ne différencie pas le profil du consommateur bio de celui du consommateur de produits laitiers bio. A priori, les deux se ressemblent. Cependant, on peut décrire les différents profils des consommateurs bio. Ceux des consommateurs de produits laitiers en général ont été décrits précédemment.

5.1 Profils des consommateurs bio

Les consommateurs bio ont différents profils en fonction des diverses motivations qui les poussent à l'achat de produits biologiques ; diverses typologies ont été réalisées. Chaque auteur distingue différents segments de consommateurs. Ici, nous en présenterons trois.

²³¹ Ibid.

²³² Staff reporter, *Arla signs organic milk deal with Lidl*, 20/02/06, consulté sur le site internet <http://dairyreporter.com>, le 30/07/06

²³³ Basson, A., *Réunions des producteurs de lait bio européens*, la Voix Biolactée, n°28, juin 2002, p.4

²³⁴ E.g Heller, L., op.cit., consulté le 30/07/06 sur le site Internet <http://dairyreporter.com>

²³⁵ Omiard: Organic Marketing Initiatives and Rural Development. Etude de Hamm, Ulrich and Gronefeld, Friederike in the *European Market for Organic Food : Revised and Updated Analysis*, Volume 5, University of Wales, Royaume-Uni, 2004; cité par e.g Ancion, *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, op.cit., p. 14

²³⁶ Ibid.

5.1.1 Typologie²³⁷ réalisée par Bertyl Sylvander²³⁸

Cette typologie a été réalisée sur base d'une enquête auprès des clients de Monoprix, grande surface française. L'auteur se sert des « histoires de vie » des clients, de leur genèse, pour les qualifier et les classer. Il montre que la génération est assez déterminante dans leurs valeurs et leurs modes de consommation. B. Sylvander distingue trois types de consommateurs bio : « le nostalgique », le « pionnier militant » et le « nouveau ».

Le « nouveau » représente la majeure partie du public bio, avec entre 41 et 86% des consommateurs, le « pionnier militant » et le « nostalgique » représentent respectivement aux alentours de 7% des acheteurs²³⁹.

Le « nostalgique » se révèle attaché à une période agricole antérieure, moins intensive et industrielle. C'est pourquoi il est à la recherche d'authenticité et de tradition. Les valeurs de la famille, de la « gastronomie », du « goût vrai » des produits et du « terroir » sont importantes à ses yeux. D'un point de vue socio-économique, il est généralement originaire de milieux populaires. Tout en étant urbain, ses racines se trouvent à la campagne. L'auteur considère ce consommateur comme étant à l'origine de la demande en produits biologiques.

Une enquête française²⁴⁰ tend à montrer que ce sont les consommateurs bio les plus anciens, comme ces « nostalgiques », qui ont diversifié le plus leur consommation en produits bio, ils soutiennent donc bien le marché. Cependant, ces consommateurs ayant atteint un âge mûr ne permettront pas à la demande de s'étendre dans le futur.

Le « pionnier militant » est caractérisé par Sylvander comme le consommateur apparu dans les années septante et préoccupé par les questions environnementales et sociétales. L'achat de produits bio exprimerait dès lors pour lui une certaine forme d'engagement politique et social. Socio-économiquement parlant, cet acheteur serait issu des catégories sociales supérieures, cadre moyen ou supérieur. Il dispose de revenus moyens mais ceux-ci n'entravent pas sa disponibilité à payer. En effet, ce consommateur a identifié les effets pervers de la chaîne de production-distribution conventionnelle et tenterait de les minimiser par ses comportements d'achat. Pour lui, les valeurs qui importent dans l'AB sont liées au respect de la nature, des conditions de travail de l'agriculteur, du bien-être animal et de la qualité des produits. Il considère le surcoût comme une condition pour le développement des valeurs de l'AB et pour la lutte contre les externalités négatives liées au conventionnel. Il achète généralement ces produits dans les magasins spécialisés ou les marchés fermiers. Il est méfiant vis-à-vis des grandes chaînes de distribution, centrées vers le seul profit. Ce consommateur bio va à l'encontre de l'hypothèse de

²³⁷ Typologie décrite par Moreels, M.C., *Analyse économique du marché des produits biologiques. Obstacles et potentiels de croissance*, mémoire dans la section des Sciences économiques, ULB, 2005, p 80-88

²³⁸ Chercheur de l'INRA, Institut National de Recherche Agronomique, en France.

²³⁹ Ibid., p.80

²⁴⁰ Francois, M. & Sylvander B, 2002, *Analyse des paniers des consommateurs en produits biologiques en Ile de France-résumé et conclusion*, INRA-UREQUA et GRET, cité par E.g Moreels, op.cit., p.81

l'homo oeconomicus, car si il agit de façon rationnelle face à sa conception du monde, il n'est pas pour autant égoïste.

Le consommateur « nouveau » est moderne et ne se préoccupe pas spécialement de l'aspect environnemental ni sociétal de l'AB. Son intérêt est plutôt personnel, ce sont les aspects « santé », « diététique » et « bien-être » qui le poussent à acheter du bio. Les produits sans pesticides ni agents conservateurs semblent répondre à ces objectifs. Souvent, il est jeune, aisé et se fournit dans les grandes surfaces.

Ces caractéristiques font de lui le consommateur le plus intéressant pour le marché et l'extension de la demande bio. Il est l'objet de nombreuses spéculations économiques²⁴¹. Cependant, ce type de consommateurs représente la cible de diverses stratégies marketing, pas spécifiquement bio. En effet, de nombreuses marques conventionnelles jouent la carte de la santé en faisant référence à la ligne, à la nature, etc. Ce consommateur bio peut se révéler volatil, il n'est pas particulièrement engagé dans la compréhension des modes de production biologique mais est plutôt séduit par l'image que le produit véhicule. Au final, le « look » du produit l'influence beaucoup²⁴².

5.1.2 Un autre classement possible

Par ailleurs, une autre typologie²⁴³ est souvent utilisée ; proche de celle de Sylvander, celle-ci identifie quatre types de consommateurs bio : le bio-militant, le bio-diététique, le bio-fermier et le bio-nouveau. Son intérêt est aussi la quantification en pourcentage des différentes catégories et la prise en compte des non-consommateurs

Le bio-nouveau ou moderne représente la majorité du public bio avec 18% des consommateurs. La majeure partie de ses caractéristiques sont similaires à celles données par Sylvander : achat de produits bio et conventionnels, personne jeune et aisée, achat dans les grandes surfaces, besoin de garanties et d'une bonne présentation du produit. Le prix n'est pas son premier critère de sélection. Cependant, d'après cette typologie, ce consommateur serait également intéressé par l'environnement, les animaux et l'éthique, contrairement à celle de Sylvander où l'individualisme prime.

Ensuite, les trois autres catégories, militant, fermier et diététique, représentent un très petit pourcentage des consommateurs, soit respectivement 2% et donc cumulativement 6%. Le bio-militant est convaincu des bienfaits de l'AB, sa santé prime, il n'achète que des produits biologiques certifiés, et ce, dans des magasins spécialisés et des marchés fermiers. Le bio-fermier, proche du « nostalgique », est surtout attiré par le goût des produits bio et le lien qu'ils

²⁴¹ E.g Moreels, op.cit., p.83

²⁴² Ibid, p.88

²⁴³ Duquesne B., *Le marché des produits biologiques en Belgique*, Centre Français du Commerce Extérieur, juin 2001, 374p. cité par e.g Henon op.cit, p.28

lui procurent avec ses racines à la campagne. En dernier lieu vient le bio-diététique, il est plus âgé et motivé par la préservation de sa santé. Cette catégorie est en régression.

Au final, il y a aussi le groupe des non acheteurs bio qui représentent la majeure partie des consommateurs avec 76% de la population.

5.1.3 Occasionnels ou réguliers ?²⁴⁴

On peut distinguer aussi les acheteurs occasionnels²⁴⁵, les acheteurs réguliers²⁴⁶ et les non acheteurs. En Belgique, les premiers sont majoritaires avec 33% de la population et les deuxièmes minoritaires avec seulement (ou déjà) 6%. Selon une étude anglaise²⁴⁷, les consommateurs occasionnels sont plutôt jeunes, possèdent peu de connaissances sur les pratiques biologiques et achètent pour diverses raisons. Ils sont souvent désireux de mieux connaître le bio. Au final, un peu plus de 60% des Belges ne consomment jamais de produits bio.

5.1.4 Conclusions ?

Comme nous venons de le voir, il est difficile d'évaluer exactement la proportion des consommateurs bio, leurs caractéristiques et leur régularité d'achat ; chaque étude établit ses propres chiffres. Les classements et typologies se croisent, se complètent, se superposent, chacun amenant sa vérité, une tranche de la réalité. Pourtant, nous pouvons dégager quelques grandes lignes.

Il est certain que les acheteurs occasionnels représentent la plus grande part des consommateurs bio. Ceux-ci se retrouvent en grande partie dans la catégorie « nouveau », « moderne ». Leur pouvoir d'achat est assez fort ; le prix pourrait être moins déterminant dans leurs achats. Cependant, leur disponibilité à payer n'est pas motivée par une idéologie environnementale ou sociétale, contrairement aux « militants pionniers ». En effet, ils connaissent peu les raisons de l'AB et ses méthodes. Généralement, ils désirent plus d'informations pour justifier les prix. Ils associent le bio à la nature, à la tradition et ils sont sensibles aux arguments santé²⁴⁸. Ce segment d'acheteurs stimule à l'heure actuelle la demande en bio. Idéalement, une sensibilisation par des arguments scientifiques et une justification des prix, le tout mené par un bon marketing pourrait les stimuler à devenir plus réguliers et à étoffer les raisons de leurs achats bio, les stabilisant ainsi sur le marché²⁴⁹. Les attentes de ces consommateurs poussent l'AB « à se moderniser, quitte à laisser quelques idéaux de côté »²⁵⁰.

²⁴⁴ E.g Henon, op.cit., p.29 et e.g Afssa, op.cit., p.116

²⁴⁵ Achetant de 1 à 5 produits biologiques par semaine

²⁴⁶ Consomment plus de 6 produits bio par semaine

²⁴⁷ X, *Developing a home market: our strategy*, Alliance of European organic milk producers, Biofach, février 2006, ppt

²⁴⁸ Ibid.

²⁴⁹ Ibid., option prise par les producteurs laitiers et les laiteries en Grande-Bretagne.

²⁵⁰ E.g Moreels, op.cit., p.88

5.2 Caractéristiques générales des consommateurs bio

Diverses études (Cnudde, CRIOC, CSA) révèlent que le consommateur bio vit généralement en zone moyennement ou fortement urbanisée. L'âge du consommateur a peu d'influence sur sa propension à acheter des produits issus de l'agriculture biologique. En effet, la classe d'âge influence peu la consommation de produits bio²⁵¹. Par ailleurs, le consommateur bio est plutôt féminin²⁵² et à un niveau d'instruction élevé. Toutefois, il faut souligner que la consommation de produits bio touche désormais de nombreuses couches de la population et que les motivations d'achat sont de plus en plus variées²⁵³. Les références sont multiples et cumulatives: idéal environnemental et social, intérêt personnel de santé et de qualité gustative, etc.

Ensuite, différents auteurs²⁵⁴ soulignent que la présence d'enfants dans un ménage peut être une motivation d'achats biologiques. Devenus parents, les consommateurs deviennent plus attentifs à la qualité des produits qu'ils achètent et optent souvent pour le bio. Ils désirent offrir aux enfants une nourriture saine et propice au bon développement physique et psychique. Une étude²⁵⁵ de l'UCL²⁵⁶ précise que l'influence des enfants sur le comportement d'achat de produits bio est la plus prononcée quand il y a deux enfants en bas âge (de moins de 10 ans).

²⁵¹ Cnudde cite par, E.g Moreels, op.cit., p.68

²⁵² Cnudde cite par E.g Henon, op.cit., p.29

²⁵³ Ibid.

²⁵⁴ Reicks, Davies, Tompson cités par e.g Moreels, op.cit, p.75-78

²⁵⁵ Cnudde, Ir.A. , sous la direction du professeur Thonon, *L'agriculture et l'horticulture biologiques, perspectives d'avenir en Belgique*, Faculté des Sciences Agronomiques-unité d'économie rurale, UCL, 2000, cité par e.g. Moreels, op.cit., p75-78

²⁵⁶ Université Catholique de Louvain-la-Neuve

1. Introduction

L'objectif était de rencontrer différents acteurs, représentatifs de la production du lait bio, afin de pouvoir aborder les problématiques spécifiques à leur situation. Il fallait donc rencontrer au minimum un producteur qui distribue son lait en laiterie conventionnelle sans valorisation, un autre dont le lait est valorisé par la laiterie, un troisième qui exerce la transformation à la ferme et organise la vente et un dernier qui est lié à un transformateur.

Les interviews ont été réalisées afin de mieux appréhender les problématiques que connaît la filière et les enjeux auxquels elle est confrontée. Quels sont les freins face au développement des activités individuelles et collectives ? Les producteurs ont été interrogés sur les « problèmes » qu'ils rencontrent ou ceux que, selon eux, la filière rencontre. Certains thèmes n'ont pas été abordés spontanément par les producteurs. C'est pourquoi la grille du questionnaire-type, basée sur les interviews exploratoires, permettait d'orienter la discussion et d'ouvrir le champ de la réflexion. Les entretiens duraient en moyenne deux bonnes heures et étaient dirigés par la grille du questionnaire-type.

2. Acteurs rencontrés

Diverses personnes ont été rencontrées dans le cadre de ce mémoire. Lors des entretiens exploratoires Michel Pâques, de la Ferme de l'Arbre à Liège, et Bruno Valette, de Nature & Progrès, ont été interviewés sur des questions générales ayant trait à la filière bio. Le premier, dont le père est un des pionniers du bio en Wallonie, permettait une approche de terrain ; le second, qui s'occupe de l'encadrement des producteurs wallons, proposait une vision plus globale du secteur.

Ensuite, six producteurs de lait bio ont été interviewés. Il s'agit de Dominique Jacques, Freddy Vander Donckt, Eric et Gustave Wuidart, Dominique Malmedy et Philippe Loeckx. La plupart de ces agriculteurs sont engagés dans la filière bio, soit à travers la gestion de l'UNAB (Union Nationale de l'Agriculture Biologique), soit du CEB (Centre d'Essai Biologique), soit de l'asbl Bioforum, coupole de la filière, etc. Chacune de leurs exploitations représentent une facette de la filière lait bio. Leurs témoignages servent à structurer le questionnement et jalonnent les thèmes abordés. Par ailleurs, les thèmes seront enrichis par diverses sources orales et écrites.

En effet, d'autres acteurs de la filière ont été rencontrés ou interviewés pour nous renseigner sur divers sujets plus précis. Noëlle Leroy de Nature & Progrès est en charge d'une campagne

sur les fromages bio wallons ; dans ce cadre, elle a rencontré tous les producteurs-transformateurs de la Région. Dès lors, son avis et son expertise nous intéressaient. Par ailleurs, Patrick Ruppel, de l'ASBL Bioforum, et Sandra Schnock, de l'ASBL Filière Lait et Produits Laitiers Wallonne, ont été des sources utiles de renseignements. Ensuite, diverses interviews par téléphone ou par e-mail nous ont permis de mettre à jour certaines données et de confirmer ou d'infirmer certains faits... En dernier lieu, diverses sources écrites ont été explorées pour répondre à nos questionnements.

3. Présentation des agriculteurs

Dominique Jacques travaille dans la Région de Chimay sur 200 ha. Il est le gérant d'une exploitation qui appartient à la fondation Chimay. Il possède 170 vaches laitières dont le rendement moyen est de 6.000 litres par an ; elles produisent donc annuellement 1.015.000 litres. De ce fait, sa ferme est la plus grosse exploitation laitière biologique de Wallonie. Quatre personnes y travaillent. La production de lait est sa principale activité mais il engraisse aussi un petit nombre de porcs avec ses surplus de céréales. Il s'est converti au bio il y a un peu plus de trois ans. Depuis un an seulement, il peut officiellement commercialiser ses produits sous le label bio. Pendant les six premiers mois, il a vendu sa production en laiterie conventionnelle sans aucune valorisation mais, depuis lors, il a signé un contrat avec Biomelk Vlaanderen.

L'exploitation de **Freddy Vander Donckt** est située à Wodecq, dans le Hainaut. Son quota est de 116.000 litres par an mais il produit un peu moins de 95.000 litres chaque année. Il cultive seulement 25 ha, exclusivement pour nourrir les animaux. Son rendement moyen est d'environ 3000 litres par vache. Au départ, sa famille ne travaillait pas dans le secteur agricole. Il s'est lancé seul dans ce métier, dans les années septante. Depuis, sa ferme n'a fait que se diversifier. A l'heure actuelle, il élève 115 poules pondeuses, des poulets de chair (100 par an), une cinquantaine de bovins, dont 20 vaches laitières et 7 vaches allaitantes, puis des porcs, des moutons et des brebis. Il transforme la totalité de son lait à la ferme : beurre, fromages blancs, fromages à pâte dure, maquées, yaourts, glaces, etc. Il a ouvert avec sa compagne un magasin à la ferme et un autre à Tournai ; les supérettes écoulent leurs produits. De plus, il accueille une petite boulangerie bio indépendante et emploie un boucher pour découper et vendre ses viandes. Enfin, il a aménagé quelques gîtes ruraux et un camping (pour l'été uniquement). Sa ferme est certifiée bio depuis 1990. Il est officiellement le seul à travailler sur la ferme mais sa compagne l'aide beaucoup, notamment pour ce qui est de la commercialisation et de certaines transformations (de plus, sa fille lui donne un coup de main de temps en temps).

Gustave et Eric Wuidart, père et fils, sont originaires de Bilstain dans la région liégeoise. Ils y possèdent une ferme laitière et des terres sur 47 ha. Leur cheptel est de 68 vaches dont le rendement moyen est de 5000-5500 l/an. Le père et le fils travaillent à temps plein. Leur quota

est établi à 325.000 litres par an. Leur lait est certifié « bio » depuis 1995 mais ils avaient cessé l'utilisation d'engrais chimiques depuis les années septante. Au début de cette année 2006, ils ont décidé de se diversifier en produisant du fromage de Herve. Par ailleurs, ils livrent la majeure partie de leur lait à la coopérative de Walhorn qui leur paie une plus-value bio. En fait, c'est un transporteur indépendant qui travaille et livre à la laiterie.

Dominique Malmedy est installé à Limont, en Ardenne, à une vingtaine de kilomètres de Liège. Sa ferme occupe 35 ha tandis que ses terres s'étendent sur 60 ha. Il possède une quarantaine de vaches laitières et 40 vaches allaitantes pour produire de la viande de bœuf, et aussi quelques porcs à l'engraissement. Le quota qui lui a été attribué est de 270.000 litres. Ses vaches atteignent un rendement élevé avec 7.000 litres par an. Il travaille en association avec son frère, ce qui équivaut à deux temps pleins. Il a signé un contrat avec la fromagerie du Gros Chêne qui transforme la moitié de son lait. L'autre moitié est vendue à la laiterie Chéoux. Son lait est entièrement valorisé. La ferme est placée officiellement sous le label bio depuis neuf ans bientôt. Déjà auparavant, l'agriculteur avait abandonné les pesticides et les nitrates solubles.

Philippe Loeckx possède une ferme dans le Hainaut à Montignies-Lez-Lens et cultive sur 42 ha. Son quota est de 95.000 litres répartis sur une trentaine de vaches laitières. Leur rendement oscille entre 3.500 et 4.000 litres par an. Le lait est fourni presque entièrement à une laiterie qui ne le valorise pas et ne paie aucune plus-value pour le bio ; il est donc déclassé. Cette situation n'a pas toujours existé puisqu'il y a trois ans son lait était encore récolté sélectivement. Depuis, sa laiterie a changé de politique et il n'a pas trouvé de solution de rechange. Sa ferme est de type polyculture élevage, il cultive des céréales pour l'alimentation animale (de sa ferme et de certains collègues) et produit de la viande bovine et du lait. Par ailleurs, il cultive du froment panifiable pour un petit moulin qui fournit un boulanger artisanal bio. Ensuite, sur quelques hectares, il cultive des pommes de terre et des carottes ; les premières sont vendues en vente directe et les secondes au travers d'une coopérative, « La Carotte de Hesbaye », qui fournit notamment Colruyt et Delhaize. Il gère seul son exploitation, et ce, à temps plein. De temps à autre, ses enfants l'aident pour diverses tâches.

Comme nous le montrent déjà ces brèves descriptions, les exploitations bio sont très diverses par leur taille et donc leur quota, leur rendement laitier, leur diversification et leur histoire. Les personnalités également. Tous bio, ils n'entrent pas forcément dans la même démarche.

4. Petits portraits et histoires de vie de ces producteurs

Pour ce faire, nous allons nous baser sur une typologie des agriculteurs construite par Denise Van Dam des facultés universitaires Notre-Dame de la Paix de Namur²⁵⁷. Dans son analyse, elle prend en compte l'histoire de vie du producteur, son rapport à la production et à la distribution et sa conception de la qualité. Par exemple, face à l'histoire de vie, il y a les chercheurs de sens, les chercheurs d'or, les militants et les convertis. Au final, elle distingue le bio holiste, le bio environnemental, le bio défense de la profession et le bio marchand²⁵⁸.

Nos interviews n'étant pas directement tournées vers l'objectif d'une typologie, nos questions n'ont pas pris en compte les éléments mis en avant par l'auteure. Cependant, en reprenant quelques catégories proposées par la chercheuse, on peut identifier certains traits de caractère chez les intervenants

Tout d'abord, dans le cas des producteurs de lait, on peut remarquer un rapport particulier à la vente/distribution du fait de la fréquence de la production et de sa réelle fragilité. Ce rapport est basé surtout sur l'urgence car le lait doit être conditionné ou traité dans les 2 à 3 jours maximum après la traite. Le producteur, en cas de problèmes de débouchés, doit très rapidement trouver des solutions et n'a pas le temps de tergiverser...

Gustave et Eric Wuidart père et fils représentent le groupe des plus militants et revendicatifs, en particulier le premier. Leurs revendications et critiques tournent autour des exigences de l'industrie de l'agro-alimentaire sur les qualités du lait. Ils relèvent les effets pervers des nouvelles normes, le faible pouvoir des syndicats, etc. Ils veulent défendre leur secteur et le protéger contre les attaques extérieures. La ferme appartenait au père de Gustave Wuidart, l'agriculture est donc une histoire de famille depuis au moins 3 générations. Mais, dès sa reprise, Gustave a suivi une démarche différente et a stoppé l'utilisation des engrais chimiques, considérée comme le sommet de la technologie par son père. Vingt ans plus tard, il se convertira complètement à l'AB.

Freddy Vander Donckt quant à lui est plus proche du bio-holiste et du groupe « vente directe et aliments citoyens »²⁵⁹ identifié par l'auteure. Il met en avant les bénéfices de la vente directe et du contact avec le client ; ce dernier « *est fondamental car générateur de confiance et d'apprentissage* »²⁶⁰. Il conçoit l'exploitation à petite échelle et prône l'autonomie du producteur. La transformation et la vente directe lui prennent tout son temps, il est moins engagé dans des structures collectives ou des réflexions de groupe. Néanmoins, il reste critique comme

²⁵⁷ Van Dam D., *Les agriculteurs bio, vocation ou intérêts ?*, Presses universitaires de Namur, Namur, 2005, 193 pp

²⁵⁸ Ibid., p.187-191

²⁵⁹ Ibid., p 136

²⁶⁰ Ibid, p.188

la plupart des agriculteurs rencontrés. Il pointe les effets pervers de l'agriculture conventionnelle, de la politique agricole commune, de la mondialisation et de l'emprise des multinationales sur le secteur alimentaire, etc.

Philippe Loeckx est aussi dans une démarche similaire ; de plus il est également un néo-rural ou plutôt un jeune agriculteur. Après des études en agronomie puis une spécialisation en aménagement du territoire et environnement, il a notamment travaillé au Brésil dans le cadre de projets de développement local. Il se lance, seulement en 1991, dans l'agriculture car l'opportunité se présente à lui. Ses beaux-parents lui proposent de reprendre la ferme familiale. Dès le départ son approche a été environnementaliste. Il est aussi engagé à travers l'asbl Bioforum, dont il est l'actuel président.

Dominique Jacques pourrait s'approcher du portrait du bio marchand car sa gestion de l'espace est de type fonctionnel. Son approche du métier est assez « technologique », il aime à dire : « *Bio mais pas rétro!* ». Sa salle de traite est hyper perfectionnée et donc équipée de robots automatiques. Cependant, sa conversion ne relève par d'un simple opportunisme mais plutôt de la recherche d'une alternative face à la protection des eaux et aux problèmes vétérinaires qu'il rencontrait avec son cheptel. Au vu du volume de sa production et de sa récente conversion, il lui est impossible d'envisager la transformation à la ferme ; les quantités à traiter seraient trop grandes. Son interprétation du cahier des charges n'est pas pour autant minimaliste. De plus, il a une vision moderne de la filière courte qu'il envisage désormais à travers Biomelk. Cette coopérative est en effet gérée par un groupe d'agriculteurs-vendeurs qui tentent de maîtriser eux-mêmes leurs débouchés. Contrairement à d'autres, il ne rejette pas du tout la distribution en grande surface. A l'heure actuelle, il peut concevoir que son lait soit vendu à l'étranger pour satisfaire les besoins de la demande. Cependant, il est conscient des faiblesses de Biomelk puisqu'elle ne détient pas de moyens de transformation. Il voudrait pouvoir développer avec les agriculteurs un pôle de transformation spécialement bio.

La première motivation de **Dominique Malmedy** pour le bio a été l'environnement ; il se rapproche donc du portrait « bio environnemental ». Néanmoins, il ne néglige pas l'aspect financier ; sa conversion a été motivée par la réelle opportunité de marché. Les grandes laiteries poussaient à l'époque à la reconversion pour satisfaire aux besoins des grandes surfaces. Son approche est pragmatique puisqu'il s'est lancé dans le bio lorsqu'il savait que de réels débouchés existaient. Ensuite, il a un double rapport à la distribution. D'une part, à travers l'entreprise sociale du Gros-Chêne qui lui permet un débouché de qualité pour la moitié de son lait, et ensuite par Delhaize qui lui permet d'écouler une grande partie de sa viande de bœuf. D'un côté, un circuit assez court et de l'autre, un circuit long. Dominique Malmedy est satisfait de ces deux collaborations car elles permettent un débouché de qualité pour ses produits. De plus, il est attaché au projet social et « philosophique » développé par le fromager du Gros-Chêne. Ce dernier lui permet de valoriser au mieux son lait par la fabrication de fromages de qualité. De

plus, il s'est engagé à l'UNAB, l'Union Nationale des Agriculteurs Biologiques, et au sein de Biogarantie, l'organisme de labellisation. Il tente grâce à ces activités de veiller au bon développement de la filière, que ce soit au niveau de sa réputation, de sa reconnaissance publique, de son sérieux et du pragmatisme de ses modes de production.

Au final, nous pouvons donc souligner que les producteurs ont des attitudes et des attentes différentes vis-à-vis de la production et de la transformation du lait biologique ; en fonction de la situation concrète de leur exploitation, de leurs modes de distribution, de leur histoire de vie, de leur « idéologie », de leur mentalité, etc. Cette diversité est très présente dans l'agriculture biologique et engendre parfois des dissensions concernant les modes de communication, de distribution, les objectifs à long terme, etc.

5. Analyse des problématiques et des enjeux de la filière lait bio

La filière du lait biologique est intégrée dans différentes sphères. Tout d'abord, elle est partie intégrante de l'agriculture en général. Ensuite, elle est partie prenante de la filière du lait et puis elle s'intègre dans le cadre particulier de l'agriculture biologique. Ensuite, on peut identifier une dernière structure : celle des exploitations fermières. En effet, la plupart des exploitations biologiques traditionnelles sont de type familial, sous la forme de polyculture-élevage. C'est pourquoi l'agriculture paysanne s'impose à notre analyse.

La filière du lait bio possède donc de multiples dimensions. C'est pourquoi, dans l'analyse des freins du développement de cette filière, nous distinguerons trois angles. Dans une introduction générale, nous rapporterons les problèmes de l'agriculture globale soulevés par les producteurs. Ensuite, ceux ayant trait à l'agriculture bio puis ceux de la filière lait bio. En dernier lieu, la filière fermière sera abordée de manière spécifique. Cependant, malgré cette distinction le lait revient souvent en tant qu'exemple dans les points qui ne le traitent pas spécifiquement.

Le but est de mettre en lumière les problèmes propres à chaque sphère. Par ailleurs, certaines problématiques ou questions peuvent être classées à divers endroits. Notre classement reste personnel et utilisé dans le seul but d'une bonne compréhension des enjeux de la filière.

5.1 Introduction : l'Agriculture en général

L'agriculture européenne a connu en un siècle de nombreux exploits techniques, en terme notamment de productivité, diversité et régularité des approvisionnements, mais de nombreux effets pervers ont été conjointement provoqués... Les acteurs rencontrés nous expliquent leurs points de vue.

Michel Pâque souligne que l'agriculteur traditionnel ne maîtrise plus rien, ni le prix de vente, ni les quantités qu'il va produire, ni les techniques qu'il va utiliser. L'industrie agroalimentaire et les bourses des matières premières lui dictent tout : le prix de sa production, le format, la couleur

et le goût de ses produits. A l'heure actuelle, aucun agriculteur ne peut survivre avec le prix des marchés internationaux : ils sont inférieurs aux coûts! De plus, alors que l'indice global des prix à la consommation augmente²⁶¹, celui des matières premières a tendance à diminuer. Comme le souligne Eric Wuidart : « *Le prix du lait n'a pas vraiment diminué en 20 ans, mais, le coût de la vie, lui, a doublé! C'est comme un salaire qu'on n'aurait pas indexé. Aujourd'hui, un pneu de tracteur me coûte 1000 € alors que dans les années quatre-vingts il en valait 500* ». L'agriculteur est ainsi devenu dépendant des primes et de la politique agricole.

Les autres agriculteurs soulignent aussi cet aspect. Pour Freddy Vander Donckt, les agriculteurs sont devenus des chasseurs de primes car elles seules permettent leur survie. « *Sans les aides, c'est totalement suicidaire* ». Gustave et Eric Wuidart renchérissent : « *La situation des primes entraîne une nouvelle forme d'esclavagisme. Ces dernières seules permettent la rentabilité et la survie de l'exploitation. Mais ces primes sont de plus en plus conditionnées à toutes sortes de contraintes qui ne laissent plus aucune liberté à l'agriculteur face à la gestion de sa ferme.* » Au final, ils se considèrent comme « *des esclaves dédiés aux primes.* »

Freddy Vander Donckt est conscient que les prix et les primes vont diminuer à l'avenir et qu'en 2012, selon les règles de l'OMC suivies par la PAC, elles devront être supprimées. Effectivement, il précise que les pays émergents comme le Brésil ou l'Inde considèrent déloyal le soutien des prix par les subsides. Cependant, pour lui cette mondialisation n'est qu'un cercle vicieux. Toutefois, il considère que « *le bio se passe plus facilement des primes que le conventionnel* ».

Par contre, Dominique Malmedy signale que les aides directes, elles, augmentent. Désormais, les primes ne sont plus liées à une production réelle mais historique. « *Je pourrais m'arrêter de traire mes vaches et de les nourrir au mieux pour une bonne production, les primes tomberaient quand même. Ce régime des aides entretient la réduction du nombre de producteurs...* ». Pour lui, ces mesures ne stimulent pas les agriculteurs à continuer à travailler. Depuis de nombreuses années, on observe effectivement la diminution du nombre des actifs agricoles. Par exemple, en 2004, 35 agriculteurs se sont installés mais 100 ont cessé leur activité²⁶². Le taux de remplacement est faible et inexorablement le nombre d'agriculteurs diminue. Dans une certaine mesure, la situation politique actuelle soutient et favorise ce mouvement.

Concernant les exploitations laitières, Freddy Vanderdonkt explique le peu de reprises par les exigences horaires : « *On ne peut pas partir en vacances parce que, quoiqu'il arrive, il faut traire les vaches deux fois par jour.* » C'est pourquoi, selon lui, les enfants qui reprennent la ferme familiale abandonnent souvent la partie laitière. Cette situation touche autant le conventionnel que le bio ! De plus, le simple fait de trouver une compagne quand on est agriculteur est très difficile ! La peur du célibat est un frein énorme pour les jeunes ! De plus,

²⁶¹ De 12% entre 1998 et 2004 selon Duquesne, B., *Rapport 2004 de la filière lait*, Observatoire de la consommation alimentaire, faculté universitaire des sciences agronomiques de Gembloux, Unité d'économie et développement rural, Unité de Statistique et informatique, 2004, p.5

²⁶² E.g DGA, op.cit., p.42

dans notre société de loisir, les jeunes se désintéressent de cette profession tellement exigeante et précaire. Il comprend très bien qu'ils aspirent à une autre vie. Par ailleurs, d'autres causes sont à mettre en lumière : diminution du prix payé par les laiteries et le durcissement des normes obligatoires.²⁶³

Les agriculteurs soulèvent les difficiles revendications face à ces problèmes. Ils pointent en particulier le peu de moyens d'action à travers les syndicats. Le syndicat majoritaire est la FWA. Né au moment de la régionalisation par la fusion des Unions Professionnelle Agricoles (UPA) et de l'Alliance Agricole Belge, la fédération rassemble toutes les factions. Freddy Vander Donckt identifie le monopole du syndicat comme un frein aux revendications des petits producteurs, notamment bio. Il trouve qu'elle ne représente plus le point de vue du terrain : « *On paie notre cotisation mais on ne sait pas vraiment pourquoi...* ». De plus, la FWA est essentiellement subsidiée par la Région wallonne. Où est donc l'indépendance ? Elle est presque devenue la porte-parole des autorités et ne reste que dans la ligne politique insufflée par la Direction Générale de l'agriculture. L'esprit contestataire et revendicatif s'est très fortement affaibli. Ce manque de pouvoir et de détermination est également souligné par la famille Wuidart. Le syndicat est soumis à la mondialisation et aux prix du marché qui ne rémunèrent pas notre travail. L'injustice est donc maintenue.

Par ailleurs, il faut souligner l'existence d'un syndicat alternatif, FUGEA, qui revendique une agriculture paysanne et l'autosuffisance alimentaire des peuples, ce syndicat est membre de la Confédération paysanne. Il est surtout actif dans le Hainaut et le Luxembourg. Par ailleurs, le MAP est également actif et revendique le maintien d'une agriculture paysanne. De plus, il soutient un projet de commerce équitable Nord-Nord qui permettrait réellement de rémunérer le travail de producteurs. Ces syndicats restent très minoritaires

Divers effets pervers sont mis en avant par les producteurs : dépendance vis-à-vis de la politique européenne, diminution du nombre d'actifs, précarisation du métier, perte d'autonomie des producteurs, pression à la baisse des prix des matières premières. De plus, nous pouvons pointer : la concurrence entre producteurs sur le marché local et international, les pressions à l'agrandissement pour optimiser la rentabilité et diminuer les coûts de production, etc. Des effets pervers s'observent aussi sur l'état de l'environnement et la qualité des aliments : pollution des nappes phréatiques, crises alimentaires, etc.

²⁶³ E.g Schnock, op.cit., p.7

5.2 Filière de l'agriculture biologique

5.2.1. Potentiels et freins à la conversion biologique

Les zones de tradition agricole extensive comme la région wallonne, se prêtent bien à l'agriculture biologique. En Wallonie, l'élevage bovin conventionnel est fréquent et réalisé justement de manière extensive. La transition vers le biologique ne nécessite donc pas une réorganisation complète des modes de production ni des installations. D'ailleurs, les conversions au bio ont touché historiquement particulièrement les exploitations orientées vers la production bovine.

Une recherche statistique, basée sur une approche structurelle et économétrique²⁶⁴, s'est penchée sur les facteurs de reconversion à l'agriculture biologique. Les résultats montrent que les facteurs défavorables à la reconversion sont, entre autres, une forte charge en bétail, la prédominance des cultures de rente et l'âge du producteur (plus le producteur approche l'âge de la retraite et n'a pas de successeur, moins le désir de changement pratique est fort). Par ailleurs, une exploitation de petite taille verra les coûts de reconversion moins dilués et aura donc peu tendance à se convertir. Grâce aux critères mis en lumière et à l'existence de données statistiques, les auteurs ont pu évaluer le potentiel de reconversion des communes belges. La carte révèle l'hypothèse de base : le potentiel wallon est important ; il va dans certaines communes, généralement au sud de la Wallonie, jusqu'à 25% et plus. Ce qui signifie concrètement que plus de 25 communes possèdent 1/4 d'exploitations ayant un profil favorable à la reconversion alors qu'à l'heure actuelle seulement une toute petite dizaine de communes atteignent déjà des taux élevés de reconversion. Ensuite, les auteurs soulignent l'effet « tache d'huile » dans les régions où l'agriculture biologique est déjà présente. Dès lors, le potentiel de développement est énorme. Malgré celui-ci les producteurs relèvent de nombreux freins au développement de l'AB.

Dominique Malmedy remarque le peu d'intérêt des agriculteurs face à la démarche biologique. Au sein du monde agricole et académique, il existe un consensus sur l'importance des produits chimiques pour la bonne tenue d'une culture ou d'un élevage. D'après Michel Pâque, les écoles agricoles forment même à l'utilisation des produits phytosanitaires, soutenues par les grands syndicats et les lobbies pharmaceutiques. La ferme y devient une entreprise. Dominique Malmedy soutient également que la plupart des agronomes et vétérinaires sont très

²⁶⁴ Delvaux, L., Marsin, JM, *Le potentiel de reconversion : approche structurelle*, Troisième journée d'études sur l'état de la recherche en agriculture biologique, les systèmes laitiers, 14 novembre 2001 à Libramont, éditeur : centre de recherches agronomiques, pp. 4-6

perplexes quant à l'efficacité des méthodes biologiques. La pression sociale peut donc être forte quand on veut se lancer dans le bio. La peur du rejet de la communauté agricole est présente.

En effet, les autres agriculteurs se sentent agressés parce que c'est dérangeant de voir quelqu'un qui prend le contre-pied de ses propres pratiques. La plupart des agriculteurs conventionnels ont la réelle volonté de produire des aliments sains et bons, et ce, dans les normes. « *Quand l'agriculteur pulvérise des pesticides, il n'a l'intention ni de tuer l'abeille, ni de provoquer des cancers à long terme.* », nous dit Dominique Malmedy.

Freddy Vander Donckt identifie la démarche personnelle et intellectuelle (« dans sa tête ») comme première pour la transition vers le bio. « *Au départ, on se demande comment ça va pouvoir marcher avec les méthodes biologiques...* ». La croyance dans le bio et la motivation sont les clefs de la réussite. A l'époque où il s'est lancé dans le bio, en 1990, il n'y avait encore aucune prime ni reconnaissance officielle de l'Etat.

Dominique Jacques, lui, n'a pas été convaincu tout de suite par les techniques bio. Au départ, il était très sceptique. Il considérait le bio comme rétro, utopique et seulement valable pour les toutes petites exploitations. Il a du rencontrer de nombreuses personnes avant de découvrir des techniques qui lui semblaient efficaces et adaptables à son exploitation. Nous pouvons donc souligner que le producteur conventionnel doit entamer une démarche vraiment pro-active afin de découvrir l'intérêt et les moyens d'appliquer les préceptes de l'agro-biologie.

Par ailleurs, Dominique Malmedy souligne que, malgré le potentiel wallon de reconversion et l'ouverture des marchés bio, cette agriculture ne peut s'adapter directement à la demande. En effet, le facteur temps est important dans la transition. Non seulement il faut surpasser les freins psychologiques mais surtout ceux du temps. Il faut patienter deux ans minimum pour que la conversion soit validée. « *Ce facteur temps est un réel frein pour notre développement à court terme.* »

5.2.2. Récupération par l'industrie et les grandes surfaces

Pour Freddy Vander Donckt, la concurrence ne se situe pas entre les producteurs bio mais bien face à l'industrie agroalimentaire qui utilise le créneau. Selon lui, leur bio est minimaliste puisque le lien avec les producteurs est de nouveau effacé. Le bio est instrumentalisé en vue de la création de bénéfices. De plus, son image positive est récupérée pour valoriser certaines enseignes ou marques. Le seul but est d'attirer le client ou de le fidéliser. Ces financiers n'ont comme seul et unique but que le bénéfice, et ce à tout prix ! L'industrie agroalimentaire représente un lobby puissant qui tente d'assouplir le cahier des charges et fait pression pour supprimer l'origine des produits. Ce serait un nivellement par le bas. Selon lui, cette dynamique ne va faire que renforcer le fossé entre le bio fermier et le bio industriel. Les producteurs bio vont de nouveau perdre leur autonomie et entrer dans les mêmes travers que le conventionnel actuel. Michel Pâques souligne également cette dérive : « *Les agriculteurs bio qui vendent uniquement aux grandes surfaces deviennent captifs ; tout comme dans le conventionnel. Ils subissent les mêmes pressions et sont poussés au productivisme. Ceci est la porte ouverte à*

toutes les tricheries car prime la recherche du dernier centime de bénéfice ». De plus, « *le bio des grandes surfaces est anonyme, c'est du "bio ingrédients" sans l'aspect social, rural et environnemental* ». Contrairement au bio fermier, il ne garantit pas l'emploi, ne reconnaît pas le producteur et est à l'opposé du circuit court et du transport minimum.

Par contre, Dominique Malmedy lui est très satisfait de sa collaboration avec Delhaize pour la viande de boeuf. Il considère que ce sont des partenaires sûrs, qui ont mis en place une « filière viande » osée parce que difficile à gérer. De plus, il souligne leur sérieux et leurs exigences au niveau du cahier des charges. En effet, des enseignes du type de Delhaize parient depuis de nombreuses années sur le créneau bio et veulent maintenir leur réputation.

5.2.3. La dure collaboration entre le biologique et le conventionnel

En 1985, lorsque Freddy Vander Donckt est devenu producteur de poulets, il s'est associé à la coopérative Agrisain-Coprosain pour la vente. Au fur et à mesure, la majorité de ses produits (entre 80 et 90%) étaient écoulés par l'intermédiaire de cette structure. A l'époque, Freddy y était actif. Avec d'autres membres de la coopérative, il avait rédigé un cahier des charges pour diminuer l'utilisation des engrais chimiques et apporter une valeur ajoutée à leurs produits de base : œufs, lait, poulet. Sans aucun contrôle, les règles étaient très peu appliquées par les agriculteurs. C'est pourquoi, un jour, il s'est dirigé vers l'AB car le contrôle apportait du crédit et une garantie à ses produits.

Dès sa certification, aux débuts des années nonante, ses produits biologiques se sont révélés "concurrentiels" face à ceux²⁶⁵ de ses collègues de la coopérative. Dès lors et de manière progressive, Agrisain a diminué ses commandes à Freddy. A un moment, il ne put plus écouler que 5% de sa production. Les trajets jusqu'au dépôt de la coopérative, avec sa camionnette à moitié vide, lui coûtaient de plus en plus cher. Alors, la collaboration perdit du sens à ses yeux. De plus, il se sentait quelque peu utilisé pour l'image de la coopérative. Bruno Valette, de Nature & Progrès, souligne l'ambiguïté de ces magasins qui vendent parallèlement des produits artisanaux, bio et conventionnels.

Par ailleurs, Pierre Stassart, ingénieur agronome qui étudie la construction socio-technique de la qualité²⁶⁶, souligne la volonté d'Agrisain de construire une qualité collective. Néanmoins, il constate aussi sa difficulté à parler d'une seule voix aux consommateurs étant donné son offre diversifiée et l'hétérogénéité des systèmes de production. A l'heure actuelle, le poulet fermier est devenu l'emblème de la coopérative car son mode de production se distingue clairement de l'élevage en batteries industrielles. Les autres produits, eux (comme la farine, le beurre ou fromage blanc), se distinguent moins des modes classiques de production.

²⁶⁵ Du même type : poulet, fromage, beurre et autres produits laitiers

²⁶⁶ Stassart, P., *Du poulet de ferme au jambon du « Pays Vert »*, in *Du savoir aux saveurs : 101 chemins pour une alimentation de qualité*, (coord.) Stassart, P., FUL, Vredeseilanden-COOPIBO, 1999, pp.29-30

Grâce au produit phare du « poulet fermier » et à la création d'un rapport personnel entre les producteurs et les consommateurs, Agrisain a élaboré au fil du temps un système de confiance qui fonctionne bien. En fait, la collaboration entre les différentes démarches agricoles subsiste toujours ; avec la coexistence de maraîchage biologique, de culture intégrée de fruits, de produits animaux sous différents labels et de produits « conventionnels »²⁶⁷.

Agrisain²⁶⁸ est un groupement, d'une quarantaine de producteurs, qui fournit des produits fermiers à **Coprosain**. Cette coopérative transforme et commercialise les produits d'Agrisain. La vente a lieu dans leurs trois magasins, une dizaine de marchés régionaux et deux lieux de restaurations collectives. Leurs objectifs visent à protéger les intérêts des paysans et à maintenir les petites et moyennes exploitations familiales.

A travers cet exemple, nous pouvons soulever le problème de la concurrence implicite présente entre divers modes de production. De plus, on remarque les différents points de vue sur la construction de la qualité et de la garantie face aux consommateurs. En effet, Freddy Vander Donckt soulève la difficile mise en place d'un respect strict et univoque d'un mode de production sans contrôle véritable. Pourtant, les objectifs des deux structures s'avèrent similaires : maintenir une agriculture alternative face à la déferlante industrielle, permettre aux producteurs une plus juste rémunération de leur travail, soutenir le développement local, le circuit court, etc. Mais, le bât blesse lorsque les modes de production sont abordés. La négociation sur des objectifs précis est parfois un frein à la collaboration...

Raymond Pirard, du MAP, lui, reproche un peu à l'agriculture biologique sa revendication du monopole de l'agriculture durable. Selon lui, une agriculture paysanne désintensifiée, même si elle accepte certains intrants chimiques, peut contribuer au développement durable dans ces aspects sociaux, économiques et environnementaux. Pour Bruno Valette, de Nature & Progrès, toutes les démarches qui visent à maintenir une agriculture paysanne ou à diminuer les intrants chimiques (agriculture raisonnée ou intégrée par exemple) sont nécessaires mais non suffisantes. L'agriculture biologique doit rester la référence car « *c'est l'alternative qui va le plus loin et est la mieux expérimentée à l'heure actuelle* ». Batailles de chapelles ?

5.3. Filière lait biologique

La Wallonie produit environ 31 millions de litre par an, ce qui est significatif face aux 6 millions de litres de la Flandre. La production s'est fort développée ces dernières années. En 1999, il y avait seulement 124 producteurs en Wallonie qui produisait un total de 20 millions de litres par an²⁶⁹. A priori cette situation met les producteurs wallons en position de force lors de

²⁶⁷ Assujettis à un cahier des charges privé dont nous ne connaissons ni les exigences, ni le système de contrôle.

²⁶⁸ Ibid.

²⁶⁹ E.g Pichot, *Diversification : le lait biologique*, op.cit., p.27

négociations avec l'industrie de collecte ou de transformation ou encore lors des décisions législatives en matière d'agriculture (primes, par exemple). Cependant divers problèmes interviennent et freinent le développement de la filière laitière biologique.

Tout d'abord, un problème structurel patent est la dispersion géographique des exploitations laitières. Ensuite, la filière manque d'organisation. On observe peu de cohésion dans le secteur et l'inexistence d'un organe commun qui défendrait les intérêts des producteurs laitiers. De surcroît, les Wallons ont échoué jusqu'à présent dans leur volonté de s'associer. Nous étudierons ce problème dans le cadre de l'opportunité ouverte par Biomelk. Par ailleurs, nous décrirons la dynamique lancée par cette nouvelle infrastructure. Nous soulignerons ses effets pervers éventuels mais également ses points positifs. De plus, nous soulèverons également le rôle des laiteries en région wallonne.

Ensuite, nous soulèverons et débattrons de divers thèmes et questions touchant la filière lait bio. A savoir, la question de la différenciation à travers la communication, la qualité et le prix.

5.3.1. La dispersion géographique

Le problème principal, et repéré par tous les acteurs interrogés, est le petit nombre de producteurs de lait bio sur le territoire wallon. 157 exploitations laitières sont bio sur 6.316 au total. En Wallonie, un peu plus de deux exploitations sur 100 sont en mode biologique. Malgré la croissance du nombre de fermes bio, la densité reste très faible dans de nombreuses régions. Cette situation rend l'organisation des collectes compliquée et chère.

Comme nous l'avons souligné précédemment, la grande majorité des producteurs n'organisent pas de transformation à la ferme. Ainsi, ces producteurs livrent leur lait en laiterie et sont très dépendants des transports et des distances. Leur lait doit obligatoirement être récolté plusieurs fois par semaine et nécessite des infrastructures très spécifiques, liées à l'hygiène et au maintien de la chaîne du froid. La laiterie seule peut leur offrir ces services, des débouchés et une rémunération assurée.

D'après le directeur de Chéoux et les estimations de Bioforum, la collecte du lait bio reviendrait en moyenne 3 fois plus chère que celle du conventionnel. Par ailleurs, ce phénomène est accentué par la taille des exploitations. De nombreuses fermes produisent une petite quantité de lait, inférieure à 100.000 litres par an, ce qui augmente le prix au kilomètre et le coût total de la collecte.

Les régions sont différemment touchées par le problème. En région liégeoise, la densité des exploitations et les quantités produites permettent la collecte sélective du lait bio. La zone de Malmédy elle aussi « *grouille de bio* », selon l'expression de Dominique Malmédy. Par contre, le Hainaut est la région la plus défavorisée. La plupart des agriculteurs y ont un petit quota et sont éparpillés sur le territoire. Par exemple, si un camion-citerne devait venir récolter le lait de Freddy Vander Donckt, il devrait parcourir 120 km aller-retour! Pour ces raisons, les laiteries présentes sur le territoire hennuyer n'offrent ni prime ni collecte sélective pour le lait bio. En

effet, dans le Hainaut, Chéoux, Lac+ et Walhorn ne travaillent pas et, Campina, Sanel, Olympia, Coferme (etc.), qui y opèrent les tournées, n'envisagent pas de collecte sélective.

Il y a quelques années, la laiterie Biomilk y collectait le lait bio et le valorisait à la fromagerie de Vielsalm. Suite à un changement d'actionnaire, en 2002, Biomilk a rationalisé ses tournées et supprimé sa collecte chez les producteurs trop éloignés et produisant de faibles quantités. Dès lors, la laiterie Sanel²⁷⁰ a pris la relève pour récolter en bio. Mais, suite à divers problèmes de débouchés avec la France, Sanel a stoppé en 2003 sa collecte spécifique. Ses producteurs bio distribuent désormais leur lait dans des cuves conventionnelles et ne bénéficient donc plus d'aucune prime bio. Philippe Loeckx connaît notamment cette situation.

La dispersion pose différents problèmes. Les frais fixes liés à la collecte du lait sont plus onéreux et donc dès le début de la chaîne le lait bio revient plus cher. Par ailleurs, de nombreux producteurs ne sont pas rémunérés à la juste valeur de leur travail.

5.3.2. Quelle structuration pour les producteurs bio wallons ?

A l'heure actuelle les producteurs de lait bio ne sont rassemblés au sein d'aucune structure qui les unit. Dès lors, leur potentiel de négociation face à l'industrie est réduit au minimum. Comme nous venons de le montrer, la valorisation de leur travail dépend uniquement de la densité des exploitations laitières bio dans leur zone, celle-ci déterminant l'organisation d'une collecte spécifique par les laiteries conventionnelles. Par ailleurs, chaque laiterie applique ses propres tarifs au lait bio, la plus value est plus ou moins grande selon les opérateurs et les périodes. Les laiteries envisagent leur politique bio en fonction du marché des débouchés. Celui-ci est variable et souvent dépendant de l'extérieur, une grande partie du lait belge bio étant acheté par des étrangers, en France, Allemagne, Grande-Bretagne.

5.3.2.1 Biomelk Vlaanderen

A. Historique²⁷¹

Les agriculteurs bio flamands, comme ceux du Hainaut, étaient auparavant collectés par Biomilk qui valorisait leur lait. Mais dès le début de l'année 2002, comme nous l'avons déjà dit, la firme a décidé de rationaliser sa tournée et a donc exclu de nombreux producteurs dits « trop dispersés » dans le Hainaut et la Flandre.

²⁷⁰ En fait, la Fromagerie de Vielsalm s'est arrangée avec Sanel pour que les producteurs "délaissés" soient quand même collectés en bio. En effet, à l'époque, Sanel exportait du lait bio en France.

²⁷¹ Grâce aux interviews de Dominique Jacques, Paul Verbeke, Wim de Middelmeer et Dominique Malmedy

Pour contrer cet événement qui mettait tous les producteurs flamands dans l’embarras, Biomelk Vlaanderen a été mis en place très vite. Contrairement à la Wallonie, aucune des laiteries traditionnelles flamandes n’offraient de valorisation au lait bio.

Biomelk est une structure coopérative pour la collecte et la vente du lait bio. Elle rassemble à l’origine 23 agriculteurs flamands. Elle possède un numéro de laiterie pour permettre la collecte du lait mais aucun bâtiment ne lui appartient pour la transformation. C’est pourquoi elle revend la production sur le marché du lait bio. Les membres de la coopérative prennent en charge tous les postes utiles au bon fonctionnement de leur structure. Un des membres de la coopérative est en charge de la vente et est payé en fonction du pourcentage valorisé en bio, la partie administrative est prise en charge par la femme d’un des membres. La coopérative est donc exclusivement gérée par des agriculteurs bio qui sont en lien avec le terrain et ses attentes. Ensuite, les bénéfices engendrés sont partagés entre tous les membres, leurs intérêts sont donc communs. Par ailleurs, cette laiterie s’est engagée, dès le départ, à collecter tous les producteurs de lait bio en Flandre où qu’ils soient. Cette politique d’équité vise également la rentabilité à long terme. En effet, le but est d’inciter de nouveaux producteurs à se convertir et donc intensifier la collecte in fine.

Au départ, Biomelk récoltait aux environs de 5 millions de litres mais n’en valorisait qu’une partie. En effet, il a fallu trouver des débouchés²⁷². Par sécurité, un accord avait été pris avec Olympia pour la vente des surplus non valorisés. Aujourd’hui, elle récolte aux alentours de 12 millions de litres presque entièrement valorisés ; dont 6 millions provient de Wallonie.

Donc, plus de la moitié de la collecte provient désormais de Wallonie. Les Wallons voyaient avec Biomelk une meilleure valorisation financière de leur lait et n’ont souvent pas hésité à quitter leur laiterie traditionnelle. De surcroît certaines laiteries avaient peur de voir leur contrat bio résilié et ne pouvaient garantir l’avenir des producteurs bio wallons (par exemple, Chéoux avec Sodiaal²⁷³).

B. Biomelk et la Wallonie

En 2002, Biomelk, jeune coopérative flamande, est venue solliciter la Wallonie pour lui acheter du lait bio. En effet, la production bio wallonne représente plus du triple de celle de la Flandre. Un des membres de Biomelk²⁷⁴ proposait aux Wallons de se structurer au travers du « groupe lait » afin d’organiser la collecte et de clarifier les conditions du marché entre les parties prenantes²⁷⁵. Par ailleurs, des liens se tissaient entre les deux régions par l’intermédiaire des rencontres entre les travailleurs de Bioforum Wallonie et de Belbior Flandre²⁷⁶. L’idée d’une collaboration avec la Wallonie semblait opportune aux deux parties... En particulier, la Wallonie

²⁷² Trois principaux clients au départ : Mik pour les yaourts Pur Natur, la fromagerie de Pasendaal (Campina) et celle de Damse kaasmakerij

²⁷³ Confirmation par le directeur de Chéoux, Van Den Dooren, lors son interview

²⁷⁴ Wim de Middelcer, commercial chez Biomelk, ou Paul Verbeke, initiateur du projet, membre de Belbior

²⁷⁵ Selon les dires de D. Malmédy

²⁷⁶ Selon les dires de F. Ancion

était intéressée, beaucoup de ses producteurs n'étaient pas valorisés et aucune structure spécifiquement bio n'existait.

Malgré les tentatives d'organisation et de nombreuses réunions, le groupe lait est resté une association de fait sans réel statut. Les agriculteurs se sont affiliés individuellement et non collectivement à Biomelk. Désormais, les trois plus gros producteurs du Hainaut fournissent Biomelk, dont Dominique Jacques. Ils représentent à eux seuls 2 millions de litre par an ! Par ailleurs, l'engouement de ces producteurs s'explique par le fait que, depuis plusieurs années, certains ne voyaient plus un litre de leur lait valorisé dans le bio.

Dominique Jacques, lui, avait tout intérêt à trouver des débouchés bio pour son lait. Il venait de convertir la totalité de ses 200 hectares en biologique et avait des résultats très satisfaisants. Toutefois, travaillant dans le Hainaut, il ne pouvait valoriser sa production. Biomelk représentait donc une belle opportunité.

Après ces trois affiliations hennuyères, peu à peu, d'autres agriculteurs des Ardennes, du côté de Vielsalm, de Virton, et de la Gaume, ont été présentés par Dominique Jacques à Biomelk. En tout, douze nouveaux producteurs wallons se sont désormais affiliés à Biomelk.

C. Points positifs et effets pervers de l'arrivée de Biomelk

Les aspects positifs sont divers. Tout d'abord, certains agriculteurs, qui ne voyaient plus leur lait valorisé, reçoivent désormais une plus-value. De plus, cette dernière est supérieure à celles offertes par les laiteries traditionnelles. Ensuite, une structure spécifiquement bio a été créée et est normalement à même de protéger les intérêts des agriculteurs bio. Par ailleurs, selon Dominique Jacques, l'objectif final de la collaboration avec Biomelk est la constitution d'une structure nationale de collecte bio. L'objectif serait d'éviter une concurrence interrégionale. Un rassemblement bio est à l'avantage de tous les producteurs car il permettrait d'avoir plus de poids sur le marché et donc de négocier au mieux les contrats. Au final, l'idée serait même de collaborer étroitement avec les régions limitrophes (sud-ouest de la Hollande, nord de la France, sud-est de l'Allemagne) pour établir un consensus sur les prix et protéger les producteurs bio. Le but de la coopérative est de découpler le prix du lait bio de celui du conventionnel pour assurer la sécurité du revenu des agriculteurs. Aujourd'hui, le prix bio est fixé à 30 € en été et 32 € en hiver les 100 litres, et ce, quelque soient les cours dans le conventionnel.

Cependant, cette nouvelle situation a des effets pervers car tous les producteurs wallons ne sont pas affiliés à cette nouvelle structure. Certains petits producteurs, ayant un petit quota et étant éloignés des tournées, n'ont pas été mêlés à l'effervescence de ce nouveau mouvement. La situation est particulièrement flagrante dans le Hainaut, où seuls les quelques gros producteurs voient leur lait valorisé par Biomelk. Dominique Malmedy se demande si les laiteries traditionnelles de collecte sélective²⁷⁷, perdant certains de leurs clients bio²⁷⁸, ne décideraient pas

²⁷⁷ Chéoux, Lac+ et Walhorn

²⁷⁸ Ceux-ci partant chez Biomelk

d'arrêter bientôt celles-ci dans certaines parties du pays par manque de rentabilité. Dès lors de nouveaux producteurs seraient exclus du marché de valorisation du lait bio.

Toutefois, cette solution semble peu envisageable. A l'heure actuelle, les laiteries traditionnelles réfléchissent à la création d'une structure bio complète qui rassemblerait les différents partenaires pour la collecte et la transformation²⁷⁹. Nous ne savons pas si Biomelk y serait associé officiellement.

Par ailleurs, il faut souligner que Biomelk n'est qu'un commerçant. La coopérative ne possède aucun outil de transformation et dépend entièrement du marché et parfois de la demande internationale. Celle-ci est volatile et très opportuniste. Les débouchés sont donc fragiles et la dépendance totale par rapport à l'extérieur. Un outil de transformation permettrait de stabiliser les débouchés et d'apporter de la valeur ajoutée au produit. Idéalement, Dominique Jacques envisage cette solution pour le futur. A l'heure actuelle, la majorité des clients de Biomelk se situent en territoire belge ou zones limitrophes. Il s'agit de Walhorn, Mik, Damse kaasmakerij et Milch Union Hocheifel en Allemagne²⁸⁰. Une partie du lait est également envoyée en Hollande. Cependant, l'objectif originel de Biomelk est de développer le marché local des produits laitiers biologiques. C'est pourquoi, elle se charge de la vente du fromage produit chez Damse kaasmakerij²⁸¹.

5.3.2.2 Genèse d'un échec, pourquoi n'ont-ils pas réussi à s'organiser ?

A. Tentative de changements et de structuration

Philippe Lœckx explique qu'il y a quelques années, les producteurs du Hainaut s'étaient rassemblés pour déterminer s'ils s'associaient tous à Biomelk. A l'époque, ils ne trouvèrent pas de consensus car les enjeux étaient importants. En effet, en 2002, le marché était moins florissant et Biomelk ne pouvait valoriser qu'environ 50% du lait en bio. Elle ne promettait donc pas une forte plus-value aux producteurs ni une sécurité réelle du revenu. Les bénéfices apportés par Biomelk ne semblaient pas à certains compenser les investissements²⁸² et la prise de risques. En fait, les agriculteurs craignaient surtout de quitter leur laiterie et ne pas pouvoir y revenir en cas de faillite du projet de Biomelk ou de tout autre problème.

Par ailleurs, avant l'arrivée de Biomelk, les producteurs wallons avaient tenté de s'organiser autour du « groupe lait »²⁸³. À l'origine ce groupe de l'UNAB était un groupe de réflexion

²⁷⁹ Selon l'interview du directeur de Walhorn et Chéoux, elle rassemblerait au moins Chéoux, Lac +, Walhorn et leur outils de transformations respectifs

²⁸⁰ D'après les dires de Paul Verbeke lors de notre interview téléphonique le 04/08

²⁸¹ Ibid.

²⁸² En temps et en démarches administratives

²⁸³ Le lait n'est qu'un thème parmi tant d'autres à l'ordre du jour de cette organisation. Au départ, ce groupe avait été formé pour entamer une réflexion globale sur le lait. Il invitait de temps à autre des témoins pour entamer une discussion. Différents producteurs se rassemblaient régulièrement mais la distance qui les séparait fait qu'après un certain temps la dynamique s'est essoufflée et le groupe a cessé de se rencontrer.

générale. Mais, mi-2003, certains producteurs se sont à nouveau rassemblés pour œuvrer au bon développement et à la juste rémunération des producteurs. Une dizaine de producteurs bio de Wallonie se sont penchés sur la question. Malgré leurs nombreuses réunions, ils n'arrivaient pas à avancer et à trouver un consensus concernant leur organisation. D'après Dominique Jacques, plusieurs agriculteurs présents lors de ces réunions étaient également membres du conseil d'administration d'une des coopératives laitières. C'est pourquoi, d'après lui, leurs discussions et prises de décisions étaient freinées. Par ses paroles, Dominique Jacques soulève un manque d'indépendance des producteurs bio face aux laiteries traditionnelles, seules partenaires des producteurs depuis de nombreuses années. Il est difficile apparemment de trouver des solutions en dehors de leurs structures.

B. Producteurs et laiteries, relation ambiguë

Les discours des producteurs diffèrent sur ce sujet. D'après Dominique Jaques, il existe des conventions entre chaque laiterie, ce qui empêche les agriculteurs de changer de partenaire. Les laiteries ont donc les pleins pouvoirs sur les producteurs. Ils ont le monopole : le prix est imposé et l'agriculteur n'a pas le droit à la parole. Eric et Gustave Wuidart vont dans le même sens : « *Au départ, les laiteries se battaient pour conserver et attirer des producteurs mais, depuis quelques années (4 ou 5 ans), elles affirment ne plus vouloir de nouveaux producteurs* ». Dès lors, lorsqu'un producteur veut partir d'une coopérative parce que les modalités de l'échange ne lui conviennent plus, il lui est presque impossible de trouver un nouveau collecteur. « *Les agriculteurs sont coincés par la collecte et la transformation.* ».

Dominique Malmedy est plus pondéré dans son discours. Selon lui, depuis 2000, il existe effectivement un accord tacite pour que les laiteries ne démarchent plus les clients des autres. Cependant, si de nouveaux clients se présentent, elles ne vont pas les refuser. Selon lui « *elles n'ont jamais trop voulu voler les clients des autres* ».

Par ailleurs, Dominique Malmedy nous explique qu'à la fin des années nonante la laiterie de Walhorn incitait à la reconversion. Elle pouvait valoriser le lait bio et était prête à venir le récolter de manière sélective. C'est pourquoi il s'est lancé sans crainte dans le bio. Il a été sollicité par la fromagerie du Gros chêne pour la dépanner en cas de « pénuries ». Puis, peu à peu, la partie livrée à cette fromagerie s'est agrandie pour atteindre la moitié de sa production. Dès lors, Walhorn, qui n'avait plus l'exclusivité sur la ferme, a refusé de continuer la récolte de son lait. Au pied du mur, Dominique a dû rapidement trouver une solution. Soit il abandonnait sa collaboration avec la fromagerie du Gros-Chêne, soit il trouvait une laiterie qui acceptait la situation. La fromagerie du Gros-Chêne, désirant conserver son plus gros fournisseur, a décidé de démarcher à sa place afin de trouver une autre laiterie. Chéoux a fini par accepter la collecte. Cette situation montre les impasses devant lesquelles peuvent se retrouver certains producteurs quand leur lait livré en laiterie diminue et qu'ils tentent de diversifier leurs débouchés.

C. Prix offerts et débouchés

Selon Dominique Jacques, le principal problème avec les coopératives traditionnelles se situait au niveau du prix proposé pour le lait bio (seulement 2 € aux 100 litres, une seule laiterie appliquait le tarif de 5€/100 litres). Souvent, pour expliquer les bas prix proposés, les coopératives arguaient que le lait ne pouvait être valorisé dans la filière bio. Mais, selon ce producteur, cette affirmation était fausse car elles détenaient des contrats « bio », avec la France notamment. Selon Philippe Loeckx, les laiteries traditionnelles n'avaient aucune volonté pour trouver des débouchés. Depuis l'arrivée de Biomelk, les prix payés pour le lait bio ont augmenté, car il est vrai que de nouveaux marchés se sont ouverts mais aussi pour éviter l'hémorragie et le départ des agriculteurs bio.

D. Carence de démocratie ?

Par ailleurs, Eric et Gustave Wuidart soulignent le manque de démocratie au sein des coopératives et leur peu de capacité à protéger les intérêts des producteurs locaux. En effet, selon eux, les élections dans les coopératives laitières sont tronquées. Les votes en assemblées générales ne se font pas par bulletins anonymes mais par acclamation, les applaudissements déterminant le résultat, ce qui est traduit dans les comptes-rendus par « voté à l'unanimité ».

De plus, les laiteries jouent sur la dissension entre les agriculteurs pour mener leur politique comme elles le souhaitent. Les fermiers sont déjà très individualistes à l'origine, et, les laiteries jouent sur ce terreau favorable pour qu'aucun consensus ne naisse entre eux. Selon eux, « *Il est arrivé que certains producteurs soient mieux payés que d'autres pour les "faire taire" en cas de revendications.* »

Eric et Gustave Wuidart soulignent le lien entre les laiteries wallonnes et les multinationales étrangères. Ils pointent notamment Walhorn qui appartient au groupe Lactalis, leader du marché laitier européen. Ainsi, ils signalent le manque d'indépendance entre la coopérative de collecte, gérée par les producteurs, et la société anonyme Walhorn, dont Lactalis est l'actionnaire majoritaire. De plus, le directeur des deux infrastructures est la même personne. Au final, les producteurs d'ici ont très peu de poids et dépendent des décisions prises en France ou sur le marché international.

D. Manque de solidarité ?

Au final, nous dit Dominique Malmedy, cette désorganisation n'est pas réellement voulue par des agriculteurs. Ceux qui collaborent aujourd'hui avec Biomelk ne voulaient pas être individualistes ni abandonner leurs collègues des régions plus défavorisées. Ils ont réagi parce que l'opportunité leur était offerte.

Dominique Malmedy relève cependant un certain manque de solidarité et d'esprit d'organisation chez les agriculteurs. Selon lui, c'est presque une question de culture.

L'organisation n'est pas dans la tradition des Wallons, ils éprouvent de nombreuses difficultés à s'organiser, à trouver un consensus, etc. « *Pour ça il suffit de regarder les difficultés du lancement de la première laiterie de Vielsalm, ça mériterait un roman. (...) Les germanophones par exemple ont eux plus de facilité à s'organiser, ça se voit sur le terrain* ».

Par ailleurs, il souligne que cet état d'esprit ne correspond pas vraiment à la philosophie « bio ». Le milieu bio prône justement plus de solidarité, de social et tente d'instaurer un équilibre entre l'homme et la nature mais également entre les hommes. Ce n'est pas toujours facile de mettre en pratique la théorie et les idéaux....

E. Individualisme ?

Les autres producteurs soulignent l'esprit individualiste des agriculteurs. Freddy Vander Donckt trouve que les agriculteurs ont du mal à créer des synergies, sauf si l'intérêt financier est direct. Il donne l'exemple de structures françaises qui permettent le rassemblement de plusieurs producteurs (couples, père et fils, etc.) afin de faire des économies d'échelle, de se partager les tâches administratives et d'organiser la vente. Il observe que ce système se met peu en place en Belgique.

Eric et Gustave Wuidart expliquent l'individualisme fermier par la haute spécificité de la gestion de la ferme. Chaque agriculteur gère un petit milieu fermé où il développe une grande expertise. La réussite de son travail ne dépend que de lui-même et de ses capacités à conduire sa ferme. « *Les agriculteurs sont fort laissés à eux-mêmes* ». Cette caractéristique individualiste serait donc le propre du monde agricole dans sa globalité.

Michel Pâque identifie aussi cette particularité : « *L'agriculteur n'a jamais pu compter sur personne d'autre que sur lui-même.* » De plus, il souligne que les seuls facteurs dont dépendent les agriculteurs sont la météo et le climat, éléments totalement incontrôlables. « *On ne sait rien faire contre le temps, (...) que nous soyons regroupés ou pas, c'est lui qui décide de la réussite de notre travail.* » D'ailleurs, selon lui, ce besoin d'association dépasse la plupart du temps les agriculteurs. Ce n'est pas dans leurs préoccupations.

Ensuite, il pointe la rude concurrence qui règne entre les fermiers. Ce facteur semble défavorable à leur rassemblement. La faillite est toujours si proche que l'idée d'association est très peu ancrée chez les agriculteurs (« *Ouf, ce n'est pas moi qui met la clef sous la porte (...) c'est un peu : marche ou crève* »). Le secteur rencontre de nombreuses difficultés, chaque année des actifs disparaissent. Le calcul est mathématique : « *Il n'en restera qu'une minorité, il faut absolument que je sois dans celle-ci, je me bats seul* ». D'après lui, les petites structures pourraient s'associer mais elles disparaissent généralement avant. Au final, les difficultés de structuration des agriculteurs trouveraient leur source dans la structuration actuelle du monde agricole, engendrée par la politique agricole, et en particulier par la concurrence accrue et la compétition à l'échelle mondiale.

F. Structuration

La question de la structuration officielle du groupe pose question. Pour Dominique Jacques, il est évident que, dans un futur proche, il faudra officialiser le « groupe lait » (voir supra) mais pour l'instant « *on marche sur des œufs* ». Ils éprouvent des difficultés à trouver la forme idéale d'organisation et préfère donc continuer de manière informelle. D'après Dominique Malmedy, les Wallons ont raté avec Biomelk une belle opportunité d'assurer à tous une valorisation de leur lait, c'est-à-dire dans les principes de l'équité et de la solidarité. Patrick Ruppol de Bioforum est également de cet avis. En fait, l'organisation des agriculteurs par la création d'une structure aurait dû être, selon eux, l'objectif premier avant toute négociation avec d'éventuels partenaires. Il est nécessaire de déterminer des objectifs clairs pour le secteur et de fixer la démarche à suivre, en prenant notamment en compte l'équité entre les producteurs. « *Il aurait été intéressant de diriger Biomelk vers une région où il n'y avait traditionnellement pas de marché, comme le reste du Hainaut, au lieu de l'amener dans les Ardennes.* »

Comme nous l'avons déjà souligné, Dominique Jaques attribue la difficulté de structuration à la dépendance des producteurs aux laiteries traditionnelles. Mais, lorsqu'on observe la situation de la Flandre, elle très différente de celle de la Wallonie. En effet, lorsque les producteurs flamands se sont retrouvés abandonnés par Biomilk, il n'y avait aucune alternative qui s'offrait à eux. Comme le dit Marc Mormont, « *c'est pour échapper à la crise que les gens se posent des questions et cherchent à innover ; ils ont besoin de motivations économiques mais aussi d'un projet porteur, car un nouveau projet nécessite de nouvelles compétences et la collaboration avec d'autres catégories sociales* »²⁸⁴. Les producteurs flamands se trouvaient dans une période de crise et avaient un intérêt clair et immédiat à s'organiser. Cette situation est beaucoup moins marquée en Wallonie puisque plusieurs laiteries valorisent le lait bio. Il nous semble donc que c'est une des raisons de la difficile structuration des producteurs wallons !

G. Biomelk : une belle opportunité ratée ?

Cela dit, d'après Dominique Malmedy, les agriculteurs wallons manquent d'arguments face à Biomelk car les contrats individuels sont déjà signés. Patrick Ruppol n'est pas de cet avis. Les gros producteurs wallons représentent tellement de litres qu'ils conservent leur pouvoir de négociation, notamment pour la collecte de petits producteurs dans le Hainaut.

H. Exigence de la mise en place d'une structure

Dominique Malmedy souligne les lourdeurs administratives et d'organisation que nécessite la mise en place d'une structure telle qu'une coopérative : rédaction des statuts, organisation de réunions, etc. « *Ça demande du temps, de la motivation, des chevilles ouvrières pour mener la*

²⁸⁴ Marc Mormont, *Conclusions : Développer des filières de qualité*, p. 140, in *Du savoir aux saveurs : 101 chemins pour une alimentation de qualité*, (coord.) Stassart, P., FUL, Vredeseilanden-COOPIBO, 1999, p.141

danse. » Selon lui, c'est aussi une des causes de leur échec. Il considère qu'il faudrait mettre à la disposition des agriculteurs une personne qui pourrait prendre en charge cet aspect administratif et de gestion marketing, car l'aspect commercial est important également. Il faudrait imaginer une personne réellement au service de la cause et des intérêts des agriculteurs bio. Une structure dont le conseil d'administration serait entièrement composé de personnes de terrain, d'agriculteurs eux-mêmes, comme chez Biomelk. Car, au sein de Bioforum par exemple, la voix de l'agriculteur ne compte que pour une sur 12, ce qui est peu...

Par ailleurs, un ouvrage sur la reconversion biologique pointe que « *produire du lait biologique, c'est finalement savoir s'organiser* »²⁸⁵. Les auteurs mettent en avant le besoin de création de structures collectives de transformation mais aussi les difficultés pour atteindre cet objectif. Il faut partager les mêmes attentes, se connaître mutuellement, être disponible, négocier les objectifs, mettre en place des règles formelles, gérer les déséquilibres de pouvoir entre les acteurs impliqués, investir financièrement, etc.²⁸⁶ Toute la complexité d'une action collective à travers l'organisation d'un pôle de transformation est alors mise en lumière.

5.3.3. Quelle est la rentabilité des exploitations laitières bio en Wallonie ?

Un des enjeux qui détermineront la pérennité des exploitations laitières biologiques est la question de leur rentabilité. Différentes études ont été réalisées dans le domaine. L'ingénieur Roger Pichot²⁸⁷ a notamment réalisé une étude²⁸⁸ en 2000-2001 sur la rentabilité des systèmes laitiers biologiques dans l'Est de la Belgique²⁸⁹. Ces observations analysent les différences entre le système conventionnel et biologique et déterminent la rentabilité des exploitations laitières biologiques.

Le système laitier biologique nécessite en moyenne une augmentation de plus de 25% de la superficie de l'exploitation ou du moins une réadaptation à la baisse de la charge en animaux. Dès lors, la production à l'hectare diminue en moyenne de 20%. Cependant, le coût de ces hectares supplémentaires varie d'une région à l'autre, en fonction des taxations communales à l'hectare, de la surface disponible et éventuellement des coûts de location. La rentabilité de l'exploitation dépend donc aussi des charges additionnelles engendrées par les cultures fourragères, celles-ci pèsent différemment sur les finances des agriculteurs. Par ailleurs, le coût de l'alimentation est plus élevé au litre malgré une très bonne valorisation des fourrages de la ferme. En effet, le prix des aliments externes et des concentrés bio sont très élevés. C'est pourquoi, on constate une utilisation des concentrés diminuée de 40% par rapport au conventionnel. L'autosuffisance fourragère est un des grands enjeux de la ferme laitière bio si

²⁸⁵ Maurries, M., Allard, G., et al, *Produire du lait biologique. Réussir la transition*, Editions France Agricole, coll. Produire mieux, Paris, 1998, p. 127

²⁸⁶ Ibid., p.127-145

²⁸⁷ Ingénieur au Centre d'Economie Rurale, Division information et promotion

²⁸⁸ Pichot R., *Rentabilité des systèmes laitiers biologiques dans l'Est de la Belgique*, troisième journée d'étude sur l'état de la recherche en agriculture biologique : les systèmes laitiers, Centre de recherche agronomiques - service communication, Libramont, 14/11/2001, pp.17-22

²⁸⁹ Ardennes et Haute-Ardenne

elle veut assurer son équilibre budgétaire. Concernant la main-d'œuvre employée, peu de différences sont observables entre les deux systèmes.

Ensuite, les frais en fumure sont largement inférieurs à ceux du conventionnel car les engrais chimiques sont exclus et les effluents d'élevage entièrement valorisés. Pour limiter les soins vétérinaires, la prévention sanitaire est recommandée. Par ailleurs, les agriculteurs ont recours régulièrement à l'homéopathie et à la phytothérapie.

Au final, la principale valorisation de la production dépend de la structure avec laquelle l'agriculteur travaille. Dans la majeure partie des cas, il s'agit des laiteries. Ces dernières offrent un prix supérieur au litre de 0,05 €, en prime du prix de base pour la plus-value bio. C'est pourquoi, une meilleure marge brute²⁹⁰ est observée en moyenne dans la production laitière biologique, du fait des prix intéressants à la vente.

Néanmoins, il faut préciser que les marges brutes dégagées diffèrent fortement d'une exploitation à l'autre. De nombreuses variations sont observées au sein des exploitations biologiques et dépendent de la manière dont la ferme est tenue. Ne fût-ce que chez les producteurs rencontrés, on observe une grande différence concernant le type d'alimentation, le rendement par vache, celui-ci variant de 3.000 à 7.000 litres par an, etc. Ensuite, le prix de vente du lait jouera beaucoup sur la rentabilité de l'exploitation. En effet, le déclassement du lait et la suppression de la prime bio, peuvent être difficilement supportable pour les agriculteurs d'un point de vue économique. C'est pourquoi, au plus l'exploitation est diversifiée au mieux elle est susceptible d'être en équilibre budgétaire. Philippe Loeckx, malgré la non valorisation de son lait, peut continuer son métier. Pourtant le manque à gagner est d'environ 6.700 €/an.

A. Coût de la conversion au bio ?

Selon Eric et Gustave Wuidart, le passage au bio n'a pas entraîné des coûts trop élevés car ils travaillaient déjà selon des méthodes similaires auparavant (sans pesticides). Cependant, ils ont dû troquer leurs concentrés traditionnels contre leur équivalent bio, plus de 2 fois plus cher. Néanmoins, ils ont la chance de profiter des résidus de céréales et des restes de sucre d'une entreprise locale qui fabrique du sucre bio à base d'orge, de maïs et de blé. Ceux-ci leur sont cédés à bas prix ou gratuitement (pour les sucres). Ils font donc des économies sur l'alimentation tout assurant une bonne qualité.

Pour Dominique Jacques, depuis sa reconversion, la santé de ses vaches s'est nettement améliorée. Le cheptel se renouvelle peu à peu et de nouveaux achats en bétail ne sont plus nécessaires. Une année, il avait dû remplacer jusqu' 50 vaches. Aujourd'hui, il estime que les besoins en vétérinaire sont 10 fois moindres ! Toutefois, de nombreux investissements ont dû être faits pour la conversion au bio : achat d'une charrue, réorganisation de l'espace pour l'emplacement des vaches, etc. Par ailleurs, il considère le rendement de ses prairies nettement

²⁹⁰ La marge brute correspond à la soustraction de la production (lait et viande) des frais variables (aliments achetés, frais de cheptel, frais de superficie fourragère, etc.).

supérieur aujourd'hui ; il ne doit d'ailleurs plus acheter de nourriture à l'extérieur. « *Avant, il n'y avait que du rumex, une mauvaise herbe, qui poussait* ». De plus, il a retrouvé le goût du travail. Tous les agriculteurs font référence à ce goût et à cette fierté du travail. Ces deux éléments sont finalement moteurs de leurs engagements dans l'AB.

5.3.4. Bio et conventionnel, quelle différenciation ?

Les consommateurs ne perçoivent pas toujours la valeur ajoutée du produit bio. Ils restent parfois suspicieux quant à la validité du sigle "agriculture biologique" et se demandent ce qui justifie des prix supérieurs²⁹¹. Cette situation entraîne des doutes vis-à-vis de la qualité des produits, du contrôle sur l'origine et de la crédibilité du secteur²⁹². Dans le monde du commerce, le consommateur possède souvent un a priori négatif, de méfiance, à l'égard de la sincérité du producteur ou du vendeur. En effet, une relation de confiance n'est pas automatique. Le consommateur a besoin de signaux forts et positifs afin d'être convaincu de l'utilité des produits issus de l'AB²⁹³.

Dans cette section, nous allons aborder les causes de cette suspicion ou plutôt celles du manque de différenciation qui font parfois paraître le produit bio proche du conventionnel ou du moins sans une valeur ajoutée certaine...

A. Quel est l'avis des consommateurs ?

Le CRIOC²⁹⁴ a fait une enquête auprès des consommateurs pour mieux connaître leurs perceptions, attitudes et attentes par rapport au lait en général et au bio en particulier. Leur approche a été qualitative et basée sur des groupes de discussion.

Il ressort de ces discussions que le lait est considéré comme un produit de base généralement de qualité. Les consommateurs jugent son goût²⁹⁵ et ses qualités liées à la santé. Ils sont fidèles à leur marque ; choisie par habitude, par tradition familiale ou pour l'image véhiculée, souvent liée à la santé et à la qualité. Le prix est également pris en compte²⁹⁶.

Pour ce qui est du lait bio, les consommatrices interrogées semblent interloquées. Apparemment, la plupart n'ont jamais entendu parler de lait « bio », certaines considèrent que le lait est toujours un produit naturel, donc « bio »²⁹⁷. De plus, le lait étant considéré par essence comme sain, l'appellation bio ne semble pas apporter à leurs yeux de valeur ajoutée. Pour elles, la notion de « bio » est principalement liée au respect des traditions, à un mode de production

²⁹¹ X, *Developing a home market: our strategy*, Alliance of European organic milk producers, Biofach, février 2006, p. 7-9

²⁹² E.g Moreels, op.cit., p.86

²⁹³ Ibid.

²⁹⁴ CRIOC, *Consommateurs et lait bio*, crioc, Bruxelles, juin 2005, 30p

²⁹⁵ Même si de nombreuses dégustations à l'aveugle montrent que consommateur ne reconnaît pas son lait

²⁹⁶ Ibid., p.12-13

²⁹⁷ Ibid., p.21

artisanal et à la préservation d'un goût authentique. Dès lors, du lait bio devrait venir directement de la ferme et être artisanal.

Globalement, ces consommatrices ne connaissent pas le lait bio en bouteille et ne voient pas l'intérêt d'en consommer. D'autre part, du vrai lait bio devrait provenir de la ferme, mais se verrait alors associé à nombre de défauts (transport, hygiène, préparation, etc.).

Comme nous le voyons ici, le lait conventionnel jouit d'une image positive auprès des consommateurs. Ils perçoivent donc peu d'intérêt à consommer bio et ne voient pas de différences réelles entre les deux filières. En fait, le lait bio UHT, comme nous le disions précédemment, constitue le principal débouché pour le lait bio wallon. Pourtant, celui-ci se distingue peu du conventionnel, que ce soit au niveau de son goût, de sa présentation, de son aspect, de ses qualités organoleptiques ou de ses modes de transformation. Ce manque de différenciation est préjudiciable à la commercialisation du lait bio.

Au final, on remarque que « *les spécificités de l'agrobiologie sont peu ou mal connues des consommateurs* »²⁹⁸. En effet, ils « *considèrent dans leur grande majorité que l'agriculture biologique permet d'obtenir des aliments plus sains (...) alors que le principal objectif du cahier des charges de l'agriculture biologique est le respect de l'environnement dans les pratiques agricoles* »²⁹⁹.

B. Au niveau de la transformation et des produits finis

Les entreprises de transformation sont rarement exclusivement bio comme nous le montrions dans l'état des lieux de la filière ; seules deux entreprises au niveau wallon travaillent uniquement avec du lait bio : la fromagerie du Gros-Chêne et celle des Ardennes.

En général donc, le lait bio subit les mêmes transformations que le lait conventionnel. La machinerie est exactement la même, seuls les intrants sont adaptés à la réglementation biologique. Dominique Malmedy souligne que les transformateurs, travaillant la majeure partie de leur temps avec des techniques conventionnelles (c'est-à-dire des ajouts d'additifs chimiques, des conservateurs, etc.), ne connaissent que très peu les pratiques alternatives de conservation et de préparation. Cette réalité permet peu d'innovation de leur part. En fait, selon lui, ils font même souvent pression pour déroger aux règles du cahier des charges bio. En fin de compte, la principale modification pour les transformateurs tient aux quantités moindres à traiter (2 à 5 fois moins). Au vu de la capacité des outils de transformation, cette situation provoque souvent une perte de rentabilité, mais aussi des impacts sur la gamme proposée et la fréquence des fabrications³⁰⁰.

²⁹⁸ E.g Silguy, op.cit, p.5

²⁹⁹ E.g Afssa, op.cit, p.115

³⁰⁰ Ibid.

Dans la majeure partie des entreprises de transformation, la gamme bio ne représente qu'une petite partie du chiffre d'affaire. Dès lors, elles n'ont pas de réelle motivation à développer la filière bio par la création de nouveaux produits. En outre, la gamme des produits finis se calcule généralement sur celle du conventionnel³⁰¹ et ne bénéficie pas d'une stratégie marketing ou communication particulière³⁰².

Au final, peu de produits laitiers bio sont offerts sur le marché belge et ils sont très semblables aux conventionnels : lait UHT, yaourt nature ou aux fruits, quelques fromages traditionnels, genre emmenthal, gouda, marque « Ardenner »³⁰³, etc. De surcroît, « *il existe peu de produits "phare" présents sur le marché et connus des consommateurs* »³⁰⁴. Pourtant, de tels produits régionaux, et de qualité, pourraient être le moteur d'une consommation bio. De plus, à l'heure actuelle, les grandes entreprises de collecte et de transformation ne sont souvent pas orientées vers le marché belge. Or, des entreprises régionales orientées vers le local permettraient des prix aux producteurs supérieurs, et de meilleures garanties de débouchés, contrairement au marché de l'exportation internationale³⁰⁵. Ce manque de transformateurs exclusivement bio explique souvent pourquoi les produits laitiers bio sont si peu différenciés du conventionnel.

C. Au niveau de la commercialisation et de la communication

Les vendeurs ne sont généralement pas spécialisés dans les produits bio et les commercialisent souvent de manière peu différenciée, ne leur attribuant pas d'identité commerciale. La communication est peu mise en œuvre alors que celle-ci serait nécessaire pour mettre en lumière les spécificités et intérêts de l'AB.

Néanmoins, il faut souligner que la communication s'avère souvent difficile³⁰⁶. En effet, les arguments agronomiques, environnementaux ou éthiques ont peu d'influence sur le consommateur.³⁰⁷ L'argument santé est plus important à leurs yeux, comme nous le montre différentes études. Cependant, les transformateurs mixtes n'ont pas intérêt à communiquer sur l'aspect "santé" et "sécuritaire" des produits bio si ils ne veulent pas désavouer leur gamme conventionnelle³⁰⁸. Ensuite, les arguments technologiques et organoleptiques ne peuvent pas vraiment être évoqués car la différence entre les deux filières est trop peu significative. Il reste les références au "terroir" et au "bien-être"³⁰⁹, mais malheureusement ces registres sont déjà largement employés dans le conventionnel.

³⁰¹ Pringault H. et Gauthierie S., *Adéquation entre l'offre et la demande de qualité du lait bio*, La Voix Biolactée, n°29, Nov./déc 2002, p. 12

³⁰² Ancion, F., *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, Bioforum, Gembloux, 2004, pp. 13-14

³⁰³ Seule marque belge de fromage bio dans les grandes surfaces

³⁰⁴ E.g Ancion, op.cit, p.17

³⁰⁵ Ibid.

³⁰⁶ E.g Pringault, H., et.al, op.cit., p.14

³⁰⁷ Ibid..

³⁰⁸ Ibid.

³⁰⁹ Ibid.

D. Multiplication des labels et marques à caractère

Nombreux produits laitiers conventionnels tentent de se différencier en jouant la carte de l'innovation par des références à la santé et au bien-être, en terme de contenu et de contenant³¹⁰. En fait, divers labels et marques de toutes sortes peuvent directement concurrencer les produits bio, soit dans l'imaginaire qu'ils véhiculent soit dans la démarche qu'ils affichent. Cette situation est propice à la confusion dans l'esprit du consommateur. En voici quelques exemples...

Quelques marques, labels et filières répertoriés

- les produits "Souvenirs du terroir"³¹¹ se veulent une référence en matière de goût et de qualité régionale ;
- les filières "Qualité Carrefour"³¹² s'engagent dans « *une démarche durable au profit de tous.* » Cette filière a mis en place un cahier des charges afin de « *garantir des produits sains avec des saveurs authentiques et issus d'un environnement respecté.* »
- la marque de lait Candia possède un lait vitaminé "Viva" pour « *ceux qui recherchent forme et vitalité* », un lait "Silhouette" écrémé et vitaminé pour « *garder la ligne* » mais aussi un "lait de croissance" enrichi en minéraux et acides gras³¹³.
- le lait Joyval³¹⁴ classique est enrichi en vitamines.
- les laits de soja³¹⁵ jouent également la carte de la santé et du goût, avec des slogans tels que « *saveur lactée, calcium et oméga 3, facile à digérer, sans cholestérol, sans soja OGM* »
- etc.

Ces quelques références montrent à quel point l'offre conventionnelle multiplie les signes de qualité par divers moyens et joue sur de nombreux tableaux pouvant entraîner la confusion.

La filière "qualité Carrefour" fait référence à un cahier des charges dont on ne connaît pas exactement les préceptes et exigences, mais qui lui attribue un certain crédit. La filière promet des « *produits sains avec des saveurs authentiques* » et un « *environnement respecté* ». Mais que veut dire « *saveurs authentiques* » et « *environnement respecté* » ? Jusqu'à quel point leurs pratiques respectent-elles l'environnement ? Ces indications entrent totalement dans l'optique prônée par l'AB et peuvent déforcer parfois la rigueur des modes biologiques. En effet, ces derniers restent aujourd'hui les plus aboutis et exigeants³¹⁶. Mais le public en est-il conscient ?

³¹⁰ E.g Henon, op.cit., p.47

³¹¹ Marque de Carrefour découverte en visitant le site Internet : www.carrefour.be

³¹² Ibid.

³¹³ Déniel, P., Guerre des prix et banalisation, LSA-Libre Service Actualité, n° 1909, 06/05, pp. 70-72

³¹⁴ Ibid.

³¹⁵ Ibid.

³¹⁶ Encore que d'autres, tel que les biodynamistes sont dans une démarche encore plus rigoureuse, dans leur calendrier, etc.

Cette multiplication de cahiers des charges avec des obligations plus ou moins strictes maintient la confusion dans l'esprit du consommateur.

Ensuite, les marques comme "Souvenirs du terroir" recouvrent des produits hétérogènes sans que la qualité soit réellement assurée, ni par un cahier des charges ni par un système de contrôle³¹⁷. Pourtant, cette marque joue sur l'imaginaire que le produit véhicule, et celui-ci est proche dans l'esprit des consommateurs des caractéristiques bio : « comme avant », « authentique », « fermier », etc., comme nous le montrait l'enquête du Crioc.

Par ailleurs, on voit aussi que les marques de lait lancent diverses gammes de lait « santé ». A nouveau, le lait bio pourrait prétendre à certaines caractéristiques « santé ». Par exemple, on le verra plus loin, le lait bio posséderait des teneurs supérieures en Oméga 3. Mais des références aux Oméga 3 dans le conventionnel et dans le bio sont propices à la confusion. Les consommateurs pourront-ils faire la différence entre un lait aux Oméga 3 issu de procédés industriels d'enrichissement et un autre naturellement enrichi? Ces références de plus en plus détaillées et diversifiées, ne risquent-elles pas de banaliser les réelles qualités du lait bio ?

Au final, les différences entre les labels et les modes de production ne sont souvent pas assez explicites³¹⁸. Beaucoup de labels et marques sont construits exclusivement comme des outils de promotion, sans qu'il y ait une définition claire du produit, de ses caractéristiques, de ses qualités et des exigences qu'il implique pour le producteur³¹⁹. Cette situation nuit au « bio » qui est englobé dans ces divers malentendus.

D'après Marc Mormont³²⁰, le développement de filières de qualité relève non d'une dynamique conjoncturelle engendrée par les différentes crises mais d'un changement structurel issu de la perte de confiance dans les institutions existantes chargées de la sécurité. Les inquiétudes sont liées à la qualité garantie par l'Etat. Le nombre d'intermédiaires et d'opérations est tellement grand qu'il devient difficile de connaître l'origine des aliments et leur nature exacte. Dès lors, « *la création de confiance est un enjeu central* »³²¹ pour les filières car les seules normes sanitaires ne suffisent pas.

Or, l'agriculture biologique fonctionne grâce à un système de certification et de contrôle efficace. Celui-ci identifie clairement le produit et tente d'établir cette confiance. De plus, des principes éthiques et techniques sont généralement intégrés par les producteurs eux-mêmes, au-delà des normes légales. En effet, les fondements de l'AB sont signifiants pour ses membres

³¹⁷ Marc Mormont, *Conclusions*, p. 140, in *Du savoir aux saveurs : 101 chemins pour une alimentation de qualité*, (coord.) Stassart, P., FUL, Vredeseilanden-COOPIBO, 1999.

³¹⁸ Ibid.

³¹⁹ Ibid.

³²⁰ Ibid, p. 137

³²¹ Ibid.

ainsi que pour certains consommateurs. Cette agriculture est issue d'un long travail d'organisation et de clarification des modes de productions. L'agriculture biologique a identifié un mode de qualité spécifique et s'y tient rigoureusement. Cette méthode est la condition sine qua non d'une filière de qualité différenciée³²².

Par contre, « *pour le grand public, quelle différence y a-t-il entre produits fermiers, produits du terroir, produits intégrés et produits bio ? Tous bénéficient d'un label officiel, d'un logo attrayant et d'un imaginaire chaleureux* »³²³. Il est vrai qu'au-delà des effets de marques et des pseudo labels, de vrais labels et produits de qualités différenciées se sont distingués, apportant chacun leurs spécificités et leur définition propre de la qualité. La compréhension et la vision du public vis-à-vis de ces différents produits posent question. Cette multiplication des définitions contribue au scepticisme développé par beaucoup à l'égard du bio et des nombreux produits différenciés.

E. Perception des labels ?

Un label est une marque ou un logo appliqué sur un produit ; il certifie l'origine, la qualité ou certains modes de productions spécifiques, souvent relatifs à un cahier des charges. Une étude du CRIOC³²⁴ de 2004 montre qu'une personne sur trois estime importante la présence d'un label sur un produit. Par contre, 75% des consommateurs désirent être mieux informés sur l'utilité des labels. Cette situation prouve qu'une partie du public ne perçoit pas les avantages de la labellisation. Il se pose des questions sur l'intérêt de celle-ci, la raison du surcoût éventuel et la différence de qualité. Il désire disposer de plus d'informations au sujet des labels et ce en majorité sur les emballages, mais aussi dans les médias, la publicité et les grandes surfaces.

A propos du label « Biogarantie », si il est reconnu par 40% des consommateurs, seulement 24% de la population peut le définir avec quelques éléments de réponses concernant son rôle réel. En fait, la fonction et les exigences du label restent souvent nébuleuses dans les esprits, et ce, aux niveaux des obligations pratiques, des réels avantages environnementaux, des bienfaits liés à la santé, etc. De plus, 54% des consommateurs lui font confiance mais 46% reste méfiant.

Nous pouvons donc conclure que les efforts de communication sur l'AB et son label doivent être maintenus, si pas intensifiés. Comme l'indique l'étude, les grandes surfaces et les étiquettes pourraient être de nouveaux canaux d'information utiles. En effet, l'information concernant le bio, si elle est accessible dans les associations de consommateurs, de producteurs bio ou dans les magasins spécialisés, ne l'est pas toujours dans les lieux populaires. Les endroits riches en renseignements sont généralement fréquentés par les seuls initiés.

³²² Selon Allaire et Sylvander, cité par *ibid.*, p.141

³²³ Paroles d'agricultrice in e.g Van Dam, D., *op.cit.*, p 169

³²⁴ CRIOC, *Perception des labels*, CRIOC, Edition 2004, Bruxelles, 2004, p. 1-10 et 50-56, consulté sur le site Internet www.crioc.be

F. Confusion aussi au sein du bio ?

Des pratiques autorisées au Danemark ou au Maroc ne le sont peut être pas en Belgique. En effet, les cahiers des charges sont adaptés dans chaque pays. Pourtant les produits circulent tous sous la même dénomination « bio » tant que le cahier européen, base commune minimale est respecté. Un certificat d'importation doit être délivré par les Etats Membres, Ecocert notamment procède à ces vérifications.

Par ailleurs, les Etats-Unis ont instauré de nouvelles exigences bio et celles-ci sont exclusives. Le NPO, National Organic Program, est le seul label autorisé. Les produits bio européens ne sont donc plus « bio » de l'autre côté de l'Atlantique³²⁵. Les exploitations et les produits doivent être certifié par des organismes américains. Désormais, des agriculteurs suisses se font certifier sous ce label pour exporter sur le nouveau continent parce qu'une demande existe³²⁶. Dès lors, on peut se poser la question de l'adéquation et de la cohérence de ces exportations face aux objectifs de développement durable et local de l'AB.

G. Promotion ?

Les produits laitiers biologiques bénéficient peu de promotion en Région wallonne. La politique de promotion de la Région favorise plus particulièrement les produits du terroir ou ceux de qualité différenciée, à travers l'Apag-w, c'est-à-dire l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité. Celle-ci a notamment créé la marque collective et communautaire Eqwalis. Toutefois, la Région wallonne a reconnu l'agriculture biologique comme un de ces produits de "qualité différenciée", pouvant donc se vendre sous la marque Eqwalis et bénéficier de sa notoriété³²⁷. Cependant, cette marque connaît divers tourments. Très peu de produits sont en fin de compte vendus sous son nom : il a été peu adopté par les producteurs pour des raisons de coûts notamment. Ensuite, les consommateurs en ont vaguement entendu parler dans les médias mais ne le retrouvent pas concrètement dans leurs magasins³²⁸.

Par ailleurs, une semaine consacrée spécifiquement aux produits bio est organisée depuis quelques années par l'Apag-w, Biogarantie, Bioforum et la Région wallonne. Durant cette période, diverses manifestations (animations, portes ouvertes, conférences, dégustations, concours, etc.)³²⁹ sont proposées dans les fermes, les marchés, les magasins spécialisés et aussi dans certaines grandes surfaces. En dehors de cet événement, les produits bio bénéficient rarement d'une communication spécifique.

³²⁵ Schädli, A., *Du lait bio suisse pour les USA*, Bioactualités, 2/06, pp.4-5

³²⁶ Ibid.

³²⁷ À condition que les phases significatives de la production et de la transformation aient été réalisées en Wallonie

³²⁸ Explications données par Sandra Schnock lors d'une interview téléphonique le 08/08/06

³²⁹ Consulté le 15/08/06 sur www.semainebio.be

5.3.5. Quelle qualité pour le lait bio ?

La qualité du lait biologique se pose comme un enjeu de poids face au conventionnel. En effet, l'argument d'une qualité supérieure serait très percutant pour sensibiliser à la consommation de produits laitiers bio. Comme nous le disions précédemment, l'argument « santé » est particulièrement saillant pour les consommateurs. Dans le milieu de l'agriculture biologique, cette qualité semble une évidence, pour les acteurs qui en consomment ou prônent sa consommation ou sa production. Ces personnes sont persuadées de la qualité supérieure et intrinsèque des produits bio. D'ailleurs, les produits biologiques sont reconnus par la marque Eqwalis comme des produits de « qualité différenciée », leur qualité est donc reconnue supérieure face aux produits traditionnels, « basiques ». Cependant, nombreux sont ceux qui s'interrogent sur cette réalité ...

A. Qu'est ce que la qualité d'un produit bio ?

La notion de qualité est floue et varie selon le point de vue de l'acteur. Le producteur estimera la qualité de son lait en fonction de ses modes de production et des normes qu'il a respectées. Par ailleurs, sa démarche et son état d'esprit seront également un signe de qualité. Le transformateur, lui, jugera la qualité technologique du lait, sa valeur fromagère, par exemple ; la capacité du lait à réagir aux outils de transformation, son aptitude à cailler ou non, à coaguler, etc. Pour un commerçant, c'est le temps de conservation du produit fini qui importera. Pour le consommateur, il s'agirait d'un goût jugé « bon » puis de caractéristiques positives pour sa santé (présence de vitamines, d'oligo-éléments, d'antioxydants, acides gras essentiels, absence de nitrates, métaux lourds, dioxines, résidus médicaux, etc.). Chaque acteur possède ses exigences et parfois des divergences apparaissent.

Quelle est la qualité officielle du lait ?

Au niveau de la production, six paramètres sont pris en compte pour juger de la qualité du lait³³⁰ :

- les germes totaux reflètent l'hygiène de la traite ;
- les cellules somatiques indiquent la santé du pis, le risque de présence d'inflammation des glandes mammaires (mammites) ;
- le point de congélation détermine si le lait a été dilué avec de l'eau ;
- la filtration se rapporte à la propreté visible ;
- les oxydants identifient si des restes de produits de nettoyage, de détergents, sont présents ;

³³⁰ E.g Schnock, op.cit, p.12

- les substances inhibitrices montrent la présence de résidus d'antibiotiques.

Surveillance

Le lait est régulièrement analysé par une surveillance routinière. Ensuite, il existe un monitoring permanent sur la sécurité générale du lait mais aussi sur un large spectre de substances nocives. Les résultats des analyses sont communiqués à l'éleveur, aux autorités et aux laiteries. Par ailleurs, les animaux sont surveillés. Ils doivent tous être enregistrés dans le système d'identification et d'enregistrement, nommé SANITEL. Les vaches doivent être saines et l'éleveur doit disposer d'un statut sanitaire correct et être agréé officiellement tous les 3 ans³³¹. Actuellement, 99,7% des éleveurs laitiers satisfont aux normes³³². Cependant, en cas de dépassement de certains critères, l'éleveur se voit imposer une sanction financière pouvant dans certains cas aller jusqu'à l'interdiction de livraison³³³.

B. Quelle qualité officielle pour le lait bio ?

Le lait biologique est soumis aux mêmes exigences, citées ci-dessus, que son collègue du traditionnel. Globalement, la qualité du lait conventionnel et biologique est identique lorsque l'on observe ces critères officiels³³⁴, tels que les germes totaux, les cellules, etc. La seule différence marquée concerne la contamination par les spores butyriques³³⁵ ; elle est moindre et mieux maîtrisée en bio. Ces spores sont néfastes car ils ont tendance à faire gonfler le lait des fromages à pâte dure³³⁶. Ces valeurs plus basses proviennent de la meilleure alimentation animale en AB ; les producteurs bio distribuent moins d'ensilage (fourrages d'herbe fermentés).

Par ailleurs, dans une étude³³⁷, une observation du caillé du lait bio montre que 30% des échantillons bio présentent des germes pathogènes et des bactéries lactiques qui provoquent une mauvaise lactofermentation et donc une moindre valeur fromagère. Ces résultats médiocres seraient provoqués quand l'alimentation est trop azotée, par un excès de trèfles par exemple.

Une autre étude menée par Biolait³³⁸ s'interroge sur la perception des transformateurs sur la qualité du lait bio. Elle montre que les avis des transformateurs diffèrent en fonction de leur mode de collecte et de production, du type de fromage fabriqué, etc. Par exemple, pendant qu'une entreprise soulève un problème bactériologique dans le lait bio, plusieurs autres soulignent la qualité de l'équilibre de la flore et de la diversité des germes totaux qui permettent un meilleur travail du lait. Néanmoins, de nombreux transformateurs remarquent que le taux en

³³¹ E.g Masure, A., op.cit, p. 6

³³² E.g Schnock, op.cit, p.12

³³³ Vanthemsche, P., *La politique de contrôle de l'AFSCA dans le secteur laitier*, in Onzième Carrefour des productions animales, 25/01/06, CRWA, RW, Gembloux, pp 77-78

³³⁴ Lussou A-L, *Productions animales : qualité du lait biologique, chiffres à l'appui*, in Biofil, n°18, sept-oct 2001, p. 34

³³⁵ Grenier J, *Dossier : la qualité du lait bio satisfait-elle les transformateurs ?*, in le Bulletin du pôle scientifique Bio du Massif Central, sept.2003, n°1, p. 4

³³⁶ Explication fournie par Sandra Schnock

³³⁷ Giboudeau B, *A propos de la qualité du lait*, in La Voix Biolactée, n°23-juillet-Août 2001, p.4-5

³³⁸ Pringault H. et Gautherie S., *Adéquation entre l'offre et la demande de qualité du lait bio*, in La Voix Biolactée, n°29, Nov./déc 2002, pp. 12-14

protéine est inférieur au conventionnel et varie souvent au long de l'année. Ces carences entraînent à certains moments de l'année des pertes en rendements et des variations dans la texture et la saveur des fromages³³⁹.

Au final, le lait bio présente certains avantages et désavantages. En fait, sa qualité peut varier d'une région à l'autre, d'une exploitation à l'autre et d'un moment à l'autre dans l'année. De plus, celle-ci dépendra du type de transformations que le lait subira. On peut surtout souligner la fonction et les impacts de l'alimentation animale sur la qualité finale du lait. Le régime alimentaire influence fortement la composition du lait et ses capacités de transformation³⁴⁰. L'alimentation doit donc être adaptée en fonction des finalités du lait.

C. Les avantages du bio ?

Des études comparatives entre le bio et le conventionnel tendent à montrer que les produits issus de l'AB contiennent moins de résidus de pesticides³⁴¹. Notamment le docteur Lecerf³⁴², montre que le lait maternel d'une mère consommant plus de 80% d'aliments bio contient 3 fois moins de résidus d'organochlorés que les autres³⁴³. De plus, le DDT est non détectable dans 8 échantillons sur 12 pour le lait bio et seulement dans 1 sur 12 pour le conventionnel³⁴⁴. Néanmoins, les fermes bio ne sont pas à l'abri des contaminations extérieures : pollution des nappes phréatiques, des parcelles proches, de l'atmosphère, etc. La pollution générale et diffuse touche autant les productions biologiques que conventionnelles.

Le professeur Henry Joyeux³⁴⁵, chirurgien et oncologue à Montpellier, a mené une étude comparative les qualités nutritives des aliments biologiques face aux conventionnels. Les produits laitiers bio présenteraient selon lui une meilleure répartition et un meilleur pourcentage en acides gras, ces derniers étant essentiels pour « nourrir » le système nerveux. D'après le médecin, cette caractéristique serait surtout le fait des fromages de chèvres et de brebis. Une autre étude³⁴⁶ fournit des données similaires : « *le fromage de chèvre issu d'agriculture biologique présente des teneurs en acide linoléique (n-3)³⁴⁷ supérieures à celles des fromages de chèvre conventionnels. Une alimentation plus riche en graines de lin est à l'origine de ces teneurs supérieures en acide linoléique (n-3) dans le lait* »³⁴⁸. Par ailleurs les régimes à base d'herbe, par opposition aux régimes riches en concentrés ou à base d'ensilage de maïs, sont à

³³⁹ Ibid.

³⁴⁰ Lussou A-L, *Productions animales : qualité du lait biologique, chiffres à l'appui*, in Biofil, n°18, sept-oct 2001, pp. 34-36

³⁴¹ Maruejols et Goulard, 1999, cité par Kouba, M., *Productions animales : qualité des produits biologiques d'origine animale*, INRA, 2002, p.164 consulté le 14/08/06 sur le site internet www.inra.fr

³⁴² Lecerf, J.M, *L'agriculture biologique : intérêts en nutrition humaine ?*, Cahier de nutrition et diététique, n°30, 1995, p.349-357

³⁴³ 1.01 mg/kg pour une grande consommatrice de produits bio et 3.43 mg/kg pour les autres

³⁴⁴ Maruejols, 1999, cité par Kouba, M, op.cit, p164

³⁴⁵ Cité par Lussou A-L, *Productions animales : qualité du lait biologique*, chiffres à l'appui, in Biofil, n°18, sept-oct 2001, pp. 34-36

³⁴⁶ Gerber et al. (manuscrit en préparation) cité par AFSSA (Agence française de la sécurité sanitaire des aliments) *Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique*, Maisons-Alfort, juillet 2003, p. 37, consulté le 25/07/06, sur le site Internet www.afssa.fr

³⁴⁷ Nomenclature différente

³⁴⁸ Ibid.

l'origine de laits plus riches en divers acides gras³⁴⁹. Par ailleurs, ces mêmes régimes conduisent « à une augmentation significative de la teneur en micronutriments (β -carotène et en vitamine E) du lait ainsi que de son pouvoir anti-oxydant »³⁵⁰. Enfin, l'effet du pâturage semble variable selon le stade de l'herbe. Cet effet est d'autant plus marqué que l'herbe pâturée est jeune.

Au final, on peut dire que les pratiques de l'agriculture biologique sont à priori favorables au développement de ces caractéristiques positives. Cependant, l'AB ne possède pas le monopole des bonnes pratiques alimentaires. Toutefois, à l'heure actuelle elle est la seule à avoir systématiquement ces bonnes pratiques. Mais, la qualité de l'herbe, le taux de pâture, l'alimentation aux graines de lin (etc.), peuvent varier d'une exploitation bio à l'autre et donc influencer positivement ou négativement la composition du lait.

Les conclusions de l'Afssa montrent qu'il est difficile de trancher en faveur ou en défaveur du bio³⁵¹, surtout à cause de l'absence d'études fouillées de grande ampleur.

D. Le goût... manque de différenciation entre lait conventionnel et lait biologique ?

Un des points faibles soulevés à l'encontre du lait bio est son manque de différence de goût par rapport au conventionnel. Pourtant, d'après Dominique Malmedy, le lait bio UHT aurait réellement un goût « différent ». La preuve ? Les goûteurs professionnels de Walhorn le reconnaissent à l'aveugle. Il y aurait donc une différence intrinsèque au niveau du goût même après un traitement UHT. Toutefois, les goûteurs de Walhorn ne le qualifient pas de « meilleur », ce n'est pas dans leur intérêt.

Par contre, les papilles des goûteurs de Test-Achat³⁵² ont, elles, suite à des dégustations à l'aveugle, élu un lait biologique³⁵³ comme le meilleur d'une vaste sélection. Cependant, globalement les enquêteurs n'ont remarqué que très peu de différences entre les laits, qu'ils soient de grandes marques, de "premiers prix", bio ou spécialisés! Alors, différence de goût réelle mais minime ?

E. Petit débat sur la qualité du lait UHT

Nombreux intervenants avancent que les traitements thermiques altèrent particulièrement le goût du lait. Comme le diraient les fermiers que nous avons rencontrés : « *Plus personne ne connaît encore le vrai goût du lait.* ». Pour Freddy Vander Donckt, le lait UHT ne possède plus

³⁴⁹ Plus exactement : « Acide oléique et en isomère cis9, trans11 du CLA (acide linoléique conjugué), acide numérique en acide oléique et en acide linoléique conjugué »

³⁵⁰ Martin et al., 2002, cité par ibid., p. 49

³⁵¹ « pas de différences significatives pour les teneurs en protéines, en calcium, en acide linoléique et pour le taux butyreux entre les laits issus des modes de production biologique et conventionnel »

³⁵² Steyaert Ch. & Vermandere E., *Tout savoir sur un aliment de base. Quel lait acheter ?*, Test Achat, n°480, 10/04, p.13

³⁵³ Le moins chère de cette gamme

aucune des propriétés du lait cru, « *ce n'est même plus du lait...* ». Pourtant, comme il le souligne, le consommateur est conditionné à aller en grande surface acheter du lait UHT.

Lait UHT ?³⁵⁴

Le traitement UHT, Ultra Haute Température, permet au lait de se conserver longtemps et en dehors du frigo. Cette méthode est à l'heure actuelle la plus répandue dans nos contrées (par rapport à la pasteurisation, thermisation, stérilisation, etc.). L'objectif de ce traitement thermique (et de tous les autres) est la réduction des micro-organismes présents dans le lait. Pour ce faire, le traitement UHT chauffe le lait pendant 2 à 5 secondes à 140°C puis le refroidit quasi instantanément. Ensuite, une pression de 180 bar permet son homogénéisation et un emballage totalement opaque sa conservation. Techniquement le procédé UHT conserve bien le lait et permet de ménager ses qualités³⁵⁵.

Beaucoup d'agriculteurs dénoncent ce procédé car il altère fortement les qualités intrinsèques du lait cru³⁵⁶. Ces personnes s'interrogent sur les conséquences nutritionnelles et physiologiques de ce procédé sur la santé des consommateurs. En Suisse, la transition de la pasteurisation vers une partie de production UHT a même provoqué un débat à l'assemblée générale de Bio-Suisse en 2001.³⁵⁷

En fait, avec ses très hautes températures, le procédé UHT dénature particulièrement les protéines du lait. Cette transformation des protéines est identifiée par certains comme la cause de l'augmentation des allergies au lait de vache. Notamment Gustave Wuidart écrivait en 2006 : « *A 140°C, les protéines du lait, enroulées comme l'ADN, se déroulent brusquement et exposent leurs acides aminés, ici de la lysine, qui se combine instantanément avec le lactose, formant une nouvelle molécule, la lactulosilysine. (...) Ceci est un véritable bétonnage du lait, car la lactulosilysine est inassimilable par notre organisme.(...) Pour le consommateur, là où deux personnes sur mille développaient une allergie au lait cru, avec le lait UHT, on monte à 20%, soit 100 fois plus* ». ³⁵⁸ Ensuite, il souligne que l'industrie retire parfois le lactose pour rendre la protéine du lait à nouveau digeste. Ainsi, « *l'industrie obtient un lait diététique à haute valeur ajoutée et, en plus, elle commercialise le lactose extrait, qui est fort demandé dans l'industrie agroalimentaire* »³⁵⁹. En effet, certaines marques ont lancé à l'heure actuelle des laits sans lactose, comme "Matin Léger" de Lactel où 90% du lactose a été supprimé. D'après le

³⁵⁴ Schädli A, *Le précieux lait bio sera-t-il bientôt vendu à coups d'actions sur l'UHT ?* Séminaire laitier d'automne, in Bio actualités, Oct. 2001, suisse, p. 4

³⁵⁵ Ibid., p.5-6

³⁵⁶ Ibid.

³⁵⁷ Ibid.

³⁵⁸ Wuidart G, *Le lait : cet élixir assassiné*, texte d'une conférence du 31 mars 2006 à Namur, p.7

³⁵⁹ Ibid.

vétérinaire Giboudeau³⁶⁰, ce sont également les protéines, et particulièrement celles d'albumine, qui sont responsables de ces réactions allergiques. D'autres, comme Freddy Vander Donckt ou Michel Pâque, attribuent les nouvelles allergies alimentaires à la mauvaise alimentation générale et à une immunité dégradée.

Quelles que soient les causes exactes des allergies au lait, il est certain que ces intolérances participent à la dégradation de l'image du lait. Cette nouvelle crainte face à la consommation de lait de vache ouvre la porte à la concurrence des produits au soja qui sont eux-mêmes perçus comme sains et naturels.

5.3.6 Différence des prix entre le lait bio et conventionnel

La raison du prix est souvent avancée comme une des raisons de la difficile expansion du marché bio. Le prix est important aux yeux des consommateurs, 52% d'entre eux le citent spontanément comme le premier critère d'achat³⁶¹. De plus, selon une enquête française³⁶², 62% des personnes interrogées et non consommatrices de produits biologiques expliquent leur choix par le prix excessifs de ceux-ci. Le prix resterait donc encore souvent un frein à l'achat.

Toutefois, 42% des acheteurs français considèrent que c'est normal de payer plus cher pour un produit biologique³⁶³. Donc, il est intéressant de s'interroger sur la différence de prix entre les produits bio et conventionnel. En effet, comme le souligne le CRIOC dans une enquête : la notion de cherté pour un produit alimentaire est relative. Elle est souvent « *fondée sur la comparaison effectuée avec d'autres produits de même catégorie ; sur place ou selon un ordre de grandeur générique* ». ³⁶⁴

A. Comparaison des prix

Concernant le lait bio, il existe la plupart du temps une réelle différence de prix. Le lait bio coûte en moyenne 1,05 € le litre³⁶⁵. Selon un tableau réalisé en mai 2004³⁶⁶, ce prix bio varie entre 0,94 € chez Colruyt et 1,29 € chez Champion. Le conventionnel, lui, varie entre 0,40 €, chez Colruyt et Match, pour un lait entier "premier prix" et 1,10 € pour un lait de "qualité supérieure", chez Match. En effet, dans le conventionnel on peut distinguer différents types de laits. En moyenne, selon Bioforum³⁶⁷, le lait conventionnel "premier prix" coûte 0,5 €, celui de "marque de distributeur" 0,65 €, et celui de "qualité supérieure" 0,8 €. Suivant ces moyennes, la

³⁶⁰ Giboudeau B, *A propos de la qualité du lait*, La Voix Biolocatée, n°23-juillet-Août 2001, p.4-5

³⁶¹ CRIOC, *Consumer Behavior Monitor 2005*, CRIOC, Bruxelles, septembre 2005, p.6, consulté sur www.crioc.be

³⁶² CSA, *baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France*, Agence Bio, Paris, 2005, pp. 16-19, consulté sur www.csa.fr.com A vérifier

³⁶³ Ibid., p.69

³⁶⁴ E.g. CRIOC, op.cit., p.8

³⁶⁵ e.g. Ancion, F., *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, op.cit., p.13

³⁶⁶ e.g. Henon, C., op.cit., p.48

³⁶⁷ e.g. Ancion, F., *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, op.cit., p.13

différence entre le bio et le conventionnel varie de 110% avec les "premiers prix" à 31% avec la "qualité supérieure". Si on considère le lait bio comme un lait de "qualité supérieure", alors la différence est nettement moindre et peut garder « *une dimension acceptable pour le consommateur* »³⁶⁸! Cependant, il reste encore à prouver que les consommateurs le perçoivent comme tel...

Par ailleurs, si les prix bio venaient à diminuer pour atteindre un prix équivalent à un lait de qualité supérieure conventionnel alors les consommateurs occasionnels de produits bio (c'est-à-dire ceux qui achètent de petites quantités de produits bio et de manière peu régulière) verraient-il leur intérêt et achats en lait bio augmenter ?³⁶⁹

Pour ce qui est des yaourts, la différence est également marquée. Selon des chiffres français³⁷⁰, le prix des yaourts varie entre 1,22 € le kilo et 1,80 € dans le conventionnel contre 2,02 € et 4,90 € le kilo en bio!

B. Perception du prix et propension à payer

Face au prix, on peut prendre en compte deux facteurs³⁷¹. D'une part, le revenu disponible du consommateur, d'autre part, sa disponibilité à payer. En effet, on peut supposer que plus le revenu disponible est élevé, moins le prix importe. Dans une certaine mesure cette assertion est juste. Un ménage gagnant moins de 1.000 euros par mois aura certainement tendance à s'approvisionner en produits de gamme inférieure, dès lors non biologique. Cependant, lorsqu'on observe la répartition des consommateurs bio selon le revenu du ménage³⁷², il apparaît que 71% des ménages consommateurs de produits bio se situent dans les tranches de revenu basses et moyennes de la population, c'est-à-dire entre 1.000 € et 2.525 € par mois³⁷³. De plus, différentes études tendent à montrer que les consommateurs biologiques sont de plus en plus répartis dans toutes les couches de la population³⁷⁴. Le revenu disponible ne conditionnerait donc pas l'achat bio.

Dès lors, on peut se questionner sur la disponibilité à payer des consommateurs. Cet indicateur montre, qu'au-delà du revenu disponible, certaines personnes sont plus disposées que d'autres à payer un supplément pour la qualité bio. En effet, dans une certaine mesure, les valeurs d'une personne peuvent déterminer son comportement d'achat. Les consommateurs sont interrogés sur le prix maximum qu'ils peuvent consentir à payer pour un produit donné. Il en ressort que 76% des belges se disent prêts à payer plus cher pour un produit biologique. En détail, les chiffres montrent que 36% sont disposés à payer plus de 10% plus cher, 22% plus de

³⁶⁸ Ibid., p.14

³⁶⁹ Ibid.

³⁷⁰ e.g. Guibert F, Loiseau F., Bourganel C., Piederrrière S., op.cit, p.19

³⁷¹ e.g. Moreels, op.cit., pp.63-67

³⁷² E.g Cnudde, op.cit., p.68

³⁷³ Biais relevé par e.g Moreels, op.cit, p. 64 : « *le même nombre de personnes n'ont pas été interrogées par tranche de revenu, dès lors la répartition est peut-être le simple reflet de la répartition des revenus dans la société belge* »

³⁷⁴ Fotopoulos et Krystallis, 2002, cité par Ibid.

20% plus cher et 18% plus de 30% en plus. Les prix bio ne devraient donc idéalement pas dépasser de plus de 30% ceux du conventionnels, 10% étant mieux pour une majorité³⁷⁵.

Cependant, ces chiffres sont à prendre avec précaution. On sait que les consommateurs évaluent très difficilement le prix des denrées qu'ils achètent³⁷⁶ et que la différence de prix entre produits n'est pas calculée par le consommateur en terme de pourcentage. Ensuite, les produits bio même plus de 30% plus chers n'arrêtent pas systématiquement le comportement d'achat. De plus, dans les magasins spécialisés, et parfois conventionnels, les produits bio sont séparés du reste, ce qui rend une comparaison difficile.

En fin de compte, derrière le frein explicite du prix se pose la question de la valeur ajoutée perçue par le consommateur dans son acte d'achat³⁷⁷. Ensuite, « *derrière le prix, se cache la perception des produits en fonction de leurs caractéristiques, emballages, marques, utilités, disponibilité, etc.* »³⁷⁸. Par ailleurs, des études de marché en Allemagne montreraient que des prix bas en bio n'orienteraient pas forcément la demande vers l'AB. En effet, dans une certaine mesure le consommateur jugerait positif une différence de prix car elle serait le synonyme d'une qualité supérieure du bio.³⁷⁹

C. La différence des prix est expliquée par différents facteurs

Tout au long de la chaîne du lait bio, on peut remarquer des surcoûts qui engendrent au final les prix supérieurs observés. Explications.

Tout d'abord, le lait bio à la sortie de ferme revient plus cher au producteur, car ses modes de production sont plus exigeants et coûteux³⁸⁰ que ceux du conventionnel. De surcroît, en Belgique la liste des aliments autorisés pour les animaux est très restrictive et rend le lait bio belge plus cher que celui des pays voisins. En effet, la réglementation européenne autorise une centaine d'ingrédients alors qu'en Belgique elle est limitée à une douzaine³⁸¹. De plus, le lait bio étant de qualité supérieure son prix de vente aux laiteries est ajusté. La plus-value supplémentaire équivaut en moyenne à 5 eurocentimes au litre³⁸², donc 5 € les 100 litres. Ensuite, comme nous l'avons déjà souligné précédemment, les coûts de récolte du lait bio sont supérieurs à ceux du conventionnel, environ plus du triple³⁸³.

Lors de la transformation, également, les coûts sont plus élevés car le marché est petit. Les volumes à traiter sont réduits et donc les productions plus courtes. Par ailleurs, avant chaque série, puisque les outils sont aussi utilisés pour le conventionnel, il faut nettoyer et régler les

³⁷⁵ Bechet et al., 2001, cité par Ibid., p.66 et e.g CSA, op.cit., p.69

³⁷⁶ « Peu de répondants sont à même d'évaluer le prix des aliments qu'ils achètent, que ce soit par type d'aliment, au poids de l'aliment (par 100gr ou au kg), ou que ce soit le prix par semaine ou par personne ou par jour. » E.g CRIOC, op.cit, p.8

³⁷⁷ E.g Moreels, op.cit., p.87

³⁷⁸ Ibid.

³⁷⁹ Basson, A., *Réunions des producteurs de lait bio européens*, la Voix Biolactée, n°28, juin 2002, p.4

³⁸⁰ Coût de la certification par exemple

³⁸¹ Selon Serge Massart (RW) cité par Romain J., *Industrie bio : le cours du bio va-t-il chanceler?*, in Exception, supplément de l'Echo, 13 mars 2004, p.29

³⁸² E.g. Ancion, F., *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, op.cit., p.11

³⁸³ Ibid., p.12

machines pour assurer la certification « bio » au produit³⁸⁴. De plus, les usines de transformation sont à l'heure actuelle dimensionnées pour des volumes de production tels³⁸⁵ que parfois le lait bio n'arrive pas à remplir les cuves de yaourt pour que le brasseur puisse agir. D'où une réelle difficulté parfois pour trouver des partenaires transformateurs. Par ailleurs, le choix de l'emballage et les faibles quantités emballées peuvent avoir également une incidence forte sur le prix final³⁸⁶!

En dernier lieu, les grandes surfaces prélèvent une marge importante pour cause des faibles volumes vendus. Selon les calculs de Bioforum³⁸⁷, les grandes surfaces vendent le lait bio 70% plus cher que ce qu'elles ne l'ont acheté. Cette politique engendre une augmentation forte du prix de vente et ce dans le dernier maillon de la chaîne. De plus, Bruno Valette, de Nature&Progrès, souligne le fait que certaines grandes chaînes de magasins, telles que Delhaize, avaient implanté les produits bio dans un segment plutôt haut de gamme. De ce fait, les prix seraient justifiés. Les grandes surfaces jouent donc un rôle important dans la perception des prix bio chez les clients.

Pourtant, par leur poids, les grandes surfaces arrivent souvent à proposer des produits bio à des prix inférieurs aux autres opérateurs³⁸⁸. Souvent, les prix des produits bio issus des sociétés industrielles mixtes sont inférieurs à ceux des unités de production spécialisées en bio et les concurrencent durement. En fait, leurs productions bio sont subventionnées par le reste de l'activité et ne traduisent pas leurs coûts réels³⁸⁹. Par ailleurs, les productions artisanales sont généralement plus chères que les industrielles car elles sont en majorité au lait entier et que le processus de transformation est plus long³⁹⁰. Cependant il faut nuancer cette affirmation en regardant les circuits de distribution. Généralement, plus la chaîne est longue plus le prix augmente.

D. Quel est le point de vue des agriculteurs sur la question ?

Freddy Vander Donckt ne considère pas que les prix bio soient un frein à la consommation. Pour lui, ce sont les inégalités sociales entre les consommateurs, et le peu de revenu disponible de beaucoup, qui entraîne cette situation.

Freddy Vander Donckt ne propose que le juste prix pour ses produits, c'est-à-dire celui qui rémunère seulement son travail et ses investissements. Michel Pâques est également de cet avis, ses prix sont le reflet du travail en main-d'œuvre, des achats en semences, etc. En circuit court, ces deux agriculteurs conservent la maîtrise de leurs prix de vente, contrairement à nombreux collègues qui vendent à des intermédiaires.

³⁸⁴ E.g. Guibert F, op.cit., p.19

³⁸⁵ Ibid.

³⁸⁶ Monoprix a baissé ses prix de moitié en changeant seulement le mode d'emballage, passant du verre au plastique in Ibid.

³⁸⁷ E.g. Ancion, F., *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, op.cit., p.12

³⁸⁸ E.g. Guibert F, op.cit.p.19

³⁸⁹ Patrick Colin, Développement Produits, Biocoop, France

³⁹⁰ Ibid.

Par ailleurs, un agriculteur français remarque que « *ce ne sont pas les produits bio qui sont trop chers, mais les produits conventionnels qui ne le sont pas assez* »³⁹¹. Il souligne les effets pervers de l'agriculture traditionnelle qui ne sont pas répercutés sur les prix : maladies, pollution, désertification, appauvrissement des sols, etc. Cette situation induit en erreur la perception des consommateurs vis-à-vis du prix de vente bio. Dans le même ordre d'idée, Dominique Malmedy considère que s'alimenter en bio n'est pas cher si on prend en compte l'ensemble des effets bénéfiques engendré à long terme sur la santé et l'environnement !

Par ailleurs, il refuse l'image luxueuse qu'on peut attribuer au bio. Elle est injuste ! Par exemple, les fromages bio proposés par la fromagerie du Gros-Chêne ne sont pas plus chers que n'importe quel autre fromage de qualité. Dominique Malmedy signale également que, pour certains produits, les prix sont incomparables entre le bio et le conventionnel. Par exemple, le poulet industriel a atteint des modes de production tellement anti-naturels que le bio ne peut être « compétitif » face à ces pratiques.

Cependant, selon lui, il est possible de se fournir en majorité en produits biologiques si on démarche pour chercher les filières courtes. En effet, les grandes surfaces et supérettes restent plus chères, mais si on va chez le producteur, on peut trouver des prix très intéressants. La viande qu'il vend à Delhaize coûte beaucoup moins cher à sa ferme que dans la grande surface³⁹². C'est normal. Cette option est aussi prônée par Nature & Progrès, dont les maîtres-mots sont filière courte, proximité et aliments de saison. Au final, s'alimenter bio à un prix raisonnable exige une bonne organisation et de la volonté ! Et parfois un rééquilibrage de son assiette, comme le souligne Bruno Valette. De plus, selon Dominique Malmedy, les gens peuvent aussi faire du bio dans leur jardin et participer à leur propre alimentation. Avant, à la campagne tout le monde avait des poules et des coqs... « *Ce sont les modes de vie qui ont changé et provoqué des effets pervers.* »

En fin de compte, face au prix du bio, les agriculteurs pointent surtout des problèmes de société et non des inefficiences de la part de l'agriculture biologique. Cependant, il est certain que les économies d'échelle moindres tout au long de la chaîne bio et la marge bénéficiaire prises par les grandes surfaces continuent à rendre le bio plus cher dans de nombreux circuits de distribution.

5.4. Filière fermière

De nombreux pionniers ou défenseurs du bio, comme l'anglais Albert Howard au début du siècle, mais aussi comme Pierre Rahbi en France, ou Vandana Shiva en Inde (et bien d'autres encore), prônent une agriculture paysanne. Dans cette optique les exploitations biologiques doivent rester de taille humaine et non industrielle. Par ailleurs, l'enjeu du maintien d'une agriculture paysanne « indépendante » est le souci de nombre d'agriculteurs « conventionnels »

³⁹¹ cité in Ibid., p.14

³⁹² Il précise : coût de la mise en place d'une très petite filière bio comme celle-ci, exigences d'une bonne organisation et de temps pour l'abattage, la découpe, l'emballage spécial, etc.

et d'associations qui les représentent. C'est pourquoi, nous envisageons la question fermière. Nous avons choisi l'angle de la diversification par la transformation à la ferme car elle est un des moyens d'autonomisation des agriculteurs.

5.4.1 Qu'est ce qu'un produit fermier ?

On appelle « produit fermier » un produit dont l'étiquette affiche le nom et l'adresse du producteur. Le responsable et l'origine sont identifiables directement à une seule personne ou à une association. Une charte d'engagement des produits fermiers a été rédigée, elle précise que les matières premières doivent provenir exclusivement de la ferme où la transformation est effectuée. Cet atelier doit rester de taille limitée, de type individuel ou familial. Par ailleurs cette charte s'inscrit dans une optique de développement durable et de bien-être animal mais les normes à appliquer ne sont pas précisées, contrairement au cahier des charges bio³⁹³.

Certains produits artisanaux ne sont pas fermiers mais se rapprochent de la démarche. Par ailleurs, certains produits bio peuvent être artisanaux ou fermiers mais ce n'est pas la règle générale.

5.4.2 Transformation à la ferme

La diversification par la transformation à la ferme est reconnue, par tous les acteurs de terrain, comme le meilleur moyen « *d'assurer ses arrières* », d'amoindrir sa dépendance vis-à-vis du grand commerce et donc de contrer la baisse des prix du lait. La filière courte et la fabrication à la ferme permettent la valorisation du travail et du savoir-faire du fermier et la gestion de la chaîne alimentaire. De plus, le producteur détermine le devenir de sa production. Pour Freddy Vander Donckt, par exemple, le contact direct avec les clients est ressenti comme primordial. Pour lui, c'est très important de recréer ce lien qui a tant disparu entre la production et la consommation. De plus, le consommateur a un regard sur les modes de fabrication de ses aliments et peut trouver par la filière courte des aliments de qualité à des prix raisonnables par la diminution des intermédiaires.

Bref, différents avantages sont perçus autant pour le consommateur que pour le producteur. Cette alternative est autant prônée par des associations de producteurs biologiques comme « Nature & Progrès » que par des organismes d'agriculture conventionnelle, tel que l'ASBL de la Région « Filière Lait et Produits Laitiers Wallonne ». En effet, les producteurs conventionnels comme biologiques sont confrontés aux mêmes problèmes : diminution du nombre d'exploitations laitières, peu de reprises familiales, prix à la baisse des matières premières, difficulté et coût de la mise aux normes AFSCA, perte de rentabilité, etc.

Les freins à ces transformations fermières sont donc importants. Ceux-ci se situent à divers niveaux. Le producteur doit atteindre un niveau minimum de production pour instaurer un

³⁹³ Charte et informations accessibles notamment sur www.taty.be, site consulté le 04/08/06

équilibre entre son chiffre d'affaire et ses charges totales³⁹⁴, il doit investir au départ pour acquérir des outils de transformation, des locaux, etc. Par ailleurs, il y a lieu de réorganiser le travail au sein de la ferme, d'augmenter son temps de travail, de se mettre aux normes AFSCA, d'organiser le système HACCP, etc. Les divers sujets sont traités séparément ci-après.

5.2.1. Les normes sanitaires, l'autocontrôle et leurs différents coûts

Les nouvelles normes AFSCA sont souvent citées comme une entrave au développement de la transformation à la ferme et de la vente directe. Depuis 2005, l'autocontrôle sous le principe de l'HACCP est devenu obligatoire et à charge des producteurs³⁹⁵. Les exigences sont très fortes pour les petits producteurs, c'est pourquoi un assouplissement a été mis en place pour eux. En effet, les exigences administratives étaient très lourdes : relevé et notation des températures de chaque glacière plusieurs fois par jour, etc.

Autocontrôle ?

L'autocontrôle est régi par les principes du système HACCP, Hazard Analysis Critical Control Point. Il est basé sur l'analyse des risques potentiels, par une étude détaillée de toutes les étapes de production et/ou de transformation. Le but est d'identifier tous les aspects de l'activité qui déterminent la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires. L'approche doit être documentée et vérifiable pour identifier les points critiques. Le producteur doit maîtriser les risques et mettre en œuvre un système de surveillance de la production, du transport, de la transformation, etc. Pour ce faire, il doit établir, appliquer et respecter un ensemble de procédures de sécurité en matière d'hygiène (exigences d'infrastructures et procédures d'autocontrôle)³⁹⁶.

En 2002, un règlement européen instaure le principe « de la ferme à la table » et rend chaque producteur responsable de son produit. L'autocontrôle et le système de l'HACCP deviennent de rigueur.

En 2003, un arrêté royal spécifique à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité est publié. Dès lors, les contrôles sur le terrain s'intensifient et beaucoup de producteurs redécouvrent l'obligation de l'autocontrôle.³⁹⁷

En 2005, un second Arrêté Royal instaure un assouplissement des modalités d'application de l'autocontrôle en diminuant les exigences administratives en traces écrites pour les Très Petites Entreprises (TPE). Six des quatorze points de l'HACCP restent obligatoires.

³⁹⁴ Coût de la main d'œuvre, des matières premières, des investissements en matériel et locaux, etc.

³⁹⁵ E.g Ancion, F., *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, op.cit., p.17

³⁹⁶ Sindic, M., et.al., *Petits producteurs - grands progrès : bilan de 10 années d'encadrement*, in Onzième Carrefour des productions animales: la filière lait, 25/01/ 06, CRA-W&FUSAGx, Gembloux, p.67-68

³⁹⁷ Ibid., p.67

Des guides d'autocontrôle concernant la production de lait cru, la collecte, le transport et la transformation industrielle ont été mis en place par le secteur laitier et agréés par l'AFSCA. Ces guides sont censés permettre aux producteurs et aux transformateurs la mise en place de l'autocontrôle au sein de leurs exploitations de manière conforme à la législation.

Le système d'autocontrôle doit être validé par un organisme d'inspection (pour le secteur primaire) ou de certification (pour la transformation). Ces organismes doivent être agréés par l'AFSCA (et Belac). Ces derniers inspectent sur base des check-lists instaurées par l'AFSCA et de leurs instructions spécifiques. Dès lors, si une entreprise possède un système d'autocontrôle validé (c'est-à-dire une guide de bonnes pratiques et un plan d'autocontrôle personnel), les risques sanitaires seront limités et la fréquence des inspections réduite³⁹⁸.

A. Le coût de la mise aux normes

Suite aux divers contrôles de l'AFSCA, Freddy Vander Donkt a dû entreprendre des aménagements dans ses locaux de transformation. Le principe de la "marche en avant des aliments" veut qu'aucun aliment ne puisse passer deux fois dans la même pièce, de la matière première au produit fini. Il a dû construire un nouveau local pour ne plus passer dans la même pièce une fois avec le lait cru et en ressortir avec les fromages. Cette pièce a dû être aménagée suivant les règles d'hygiène les plus strictes : des murs lisses et lavables, des coins arrondis, etc. Pour la plupart des travaux (électricité, eau, etc.), il a pu bénéficier du temps et du savoir-faire de son frère. Cette construction en interne lui a permis de minimiser les coûts. Toutefois, il reconnaît que tout le monde n'a pas cette chance. Si les fermiers ne sont ni bricoleurs ni entourés par de bons techniciens, les coûts de mise aux normes peuvent se révéler onéreux. En plus des travaux relatifs à l'hygiène, Freddy doit désormais assurer la traçabilité complète. Pour la fin du mois de septembre 2006, il devra mettre en place un système de registres « IN » et « OUT » pour tous les ingrédients et aliments, et ce, à la ferme, dans le véhicule transporteur et dans les deux magasins. Ce système lui paraît lourd à mettre en place : « *C'est vraiment beaucoup de paperasses...mais on s'y habituera.* ».

Face aux nouvelles normes, Freddy est volontariste, il ne les considère pas comme inaccessibles. Cependant, elles demandent beaucoup d'organisation et de rigueur. De plus, il ne peut pas répercuter les surcoûts engendrés sur ces produits finis; il ferait fuir ses clients ! Au final, il considère que ça crée un manque à gagner.

Eric et Gustave Wuidart aussi se sont mis aux normes pour installer une petite fromagerie. Les installations leur ont coûtés 10.000 euros, mais, la Région wallonne les a subsidié à hauteur de 30%³⁹⁹. L'objectif est de créer un nouveau débouché pour le lait de leur ferme et donc

³⁹⁸ Vanthemsche, P., *La politique de contrôle de l'AFSCA dans le secteur laitier*, in Onzième Carrefour des productions animales, 25/01/06, CRA-W&FUSAGx, Gembloux, p. 78

³⁹⁹ Dans le cadre de l'aide à l'installation pour des achats en fonds propres de matériel, ce pourcentage équivaut aux taux préférentiels offerts aux agriculteurs dans le cadre du FIA, Fond d'Investissement Agricole.

d'augmenter un peu leur indépendance vis-à-vis des laiteries. A terme, ils pourraient même se spécialiser dans la production de fromage de Herve.

Christine Ansay, productrice-transformatrice de lait et membre du MAP, elle, a dû investir plus de 35.000 €, et ce, juste pour les matériaux. Heureusement pour la main-d'œuvre, elle a bénéficié de l'aide de sa famille. Suite à ses travaux, elle a pu tout de même constater une amélioration de ses conditions de travail⁴⁰⁰.

Dans un de ses rapports, Bioforum⁴⁰¹ estime que le coût de la mise aux normes, pour une unité de transformation déjà existante, ou, l'aménagement d'une nouvelle fromagerie, se situe entre 15.000€ et 25.000€⁴⁰². Ces investissements peuvent être lourds pour les petits producteurs. Cependant, d'après l'asbl, ceux concédant à l'investissement sont poussés à une professionnalisation et une intensification de leur activité pour compenser les coûts. Au final, cette attitude pourrait crédibiliser leurs produits et augmenter leurs rentrées financières⁴⁰³.

B. Inadéquation des normes face aux modes de transformation des artisans

Le système HACCP, désormais obligatoire pour tous, a été mis en place aux Etats-Unis dans les années soixante par l'industrie chimique, et développé dès 1972 pour l'industrie agroalimentaire⁴⁰⁴. La partie « analyse des dangers » a été adaptée aux besoins de l'industrie alimentaire à partir d'autres outils de qualité utilisés dans les industries mécaniques⁴⁰⁵. Ensuite, la NASA et la « US Army Natick Laboratories » ont fait appel à ce système afin d'éviter tout risque bactériologique dans l'alimentation des cosmonautes envoyés dans l'espace⁴⁰⁶. La méthode d'autocontrôle et de gestion des risques avait alors été élaborée en collaboration avec Pillsbury Corporation, firme privée américaine, géant mondial de l'agroalimentaire et propriétaire de fast-food⁴⁰⁷. Ensuite, ces méthodes ont été reprises par l'administration américaine comme système d'autocontrôle sanitaire. Et plus tard au sein de l'Union européenne, comme nous l'avons vu.

Lorsqu'on voit l'origine de ces normes, mises en place pour des superstructures, il est légitime de s'interroger sur la juste mesure de celles-ci face au métier d'artisan⁴⁰⁸. D'après Dominique Malmedy : « *Autant dire aux artisans d'arrêter tout de suite* ».

Selon Raymond Pirard⁴⁰⁹, du Mouvement d'Action Paysanne (MAP), la Wallonie aurait perdu près de 50% des producteurs-transformateurs laitiers suite au nouveau règlement de normes et d'autocontrôle de février 2002. Plus ou moins 500 producteurs fermiers, sur 1.150 recensés à l'époque par le MAP, auraient arrêté leur activité de transformation. D'après Sandra Schnock :

⁴⁰⁰ D'après Raymond Pirard du MAP, interview téléphonique le 11/08/06

⁴⁰¹ E.g Ancion, F. , *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, op.cit., p.17.

⁴⁰² Pour mise aux normes d'une unité de transformation existante ou pour l'aménagement d'une nouvelle fromagerie

⁴⁰³ Ibid.

⁴⁰⁴ Définition et historique du système HACCP consultés le 13/07/06 sur le site Internet www.belgium.be

⁴⁰⁵ Ibid.

⁴⁰⁶ Rasir Y, *Qui veut la mort des produits fermiers ?*, in *BioInfo*, N° 54, 2005, pp. 6-12

⁴⁰⁷ Ibid.

⁴⁰⁸ Ibid.

⁴⁰⁹ Interview téléphonique de Raymond Pirard le 11/08/06

« Les compétences nécessaires à la transformation de produits fermiers sont issus d'une longue tradition et d'un savoir-faire vieux de plusieurs siècles. Lorsqu'un agriculteur arrête sa profession et qu'il n'y a plus de relève pour assurer la reprise de la production, ce savoir-faire disparaît »⁴¹⁰.

Par ailleurs, l'application du système d'autocontrôle a été remise en question en 2000 suite à 12.000 cas d'intoxication provoqués par une laiterie japonaise ; celle-ci était régie selon les méthodes de l'HACCP⁴¹¹. La méthode ne se révèle donc pas infaillible et c'est normal. «L'AFSCA vise le risque zéro, ce qui est impossible... », remarque Freddy Vander Donckt.

Par ailleurs, un vent de panique a traversé le monde des transformateurs artisanaux de beurre au moment où le bruit a couru que la baratte traditionnelle en bois était interdite et devait être remplacée par une en inox, dont le prix pouvait aller jusqu'à 5.000 €. Aujourd'hui, beaucoup d'esprits se sont calmés car les transformateurs artisanaux peuvent bénéficier d'une dérogation et conserver leur matériel. Cependant certains ont consenti à l'investissement et se disent parfois mécontents du résultat⁴¹².

C. L'AFSCA se trompe-t-elle de cible ?

Le cancérologue, Dominique Belpomme, considère que les nouvelles normes, en mettant à mal les petits producteurs et transformateurs, ne ciblent pas les réels dangers. Selon lui, « les risques majeurs de contamination microbienne sont surtout le fait de processus de production industrielle, notamment les élevages intensifs. Ces vingt dernières années, on a observé trente maladies émergentes qui, dans la quasi-totalité des cas, se sont avérées être des zoonoses⁴¹³ prenant leur source dans des élevages intensifs où les animaux sont soumis à des conditions de promiscuité antinaturelles. L'action lente des pesticides cancérogènes et l'apparition de nouveaux virus qui franchissent la barrière des espèces, c'est autrement plus grave que quelques intoxications aiguës épisodiques. »⁴¹⁴ Selon lui encore, le circuit court et le contact direct avec le producteur sont les meilleures garanties de sécurité sanitaire. Cet avis est évidemment partagé par les producteurs-transformateurs wallons que nous avons rencontrés.

Ces derniers remarquent aussi que trop d'hygiène tue la flore bactérienne et notamment les ferments nécessaires à certaines transformations, comme le beurre, le yaourt ou le fromage. Dès lors, ils prônent une maîtrise microbienne et des ferments naturels et non, comme l'AFSCA, une absence microbienne et donc l'ajout de ferment artificiels⁴¹⁵. Toutefois, le point de vue de l'AFSCA semble évoluer, l'agence affirme se diriger de plus en plus vers une culture des résultats et non des moyens.⁴¹⁶

⁴¹⁰ E.g Schnock, S., op.cit., p.12

⁴¹¹ X, «La méthode HACCP sur la sellette », in Le Sillon belge du 29/09/2000, p.23

⁴¹² Selon les dires d'Eric Wuidart, interview par téléphone le 04/08/06

⁴¹³ Zoonose : « Maladie microbienne ou parasitaire atteignant les animaux et pouvant être transmise à l'homme », dictionnaire encyclopédique Larousse, France, 1988

⁴¹⁴ E.g. Rasir, Y., op.cit., p.7

⁴¹⁵ Selon les dires de Raymond Pirard du MAP, interview téléphonique le 11/08/06

⁴¹⁶ Lekane, E., *Le temps de l'assouplissement*, in Le journal de la Foire de Libramont, supplément du journal « Vers l'avenir », 25 juillet 2006, p.4

D. Le fermier n'a plus droit à l'erreur...

D'après Eric et Gustave Wuidart, les coûts de la mise aux normes ne sont pas vraiment inabordables. Cependant, les contrôles répétés des inspecteurs de l'AFSCA insécurisent fortement le producteur. Il se sent sans cesse surveillé, remis en question dans ses pratiques, la peur de l'amende ou de la remontrance est toujours présente.

Avec les nouvelles lois, les agriculteurs n'ont plus le droit à l'erreur, cette dernière étant directement considérée par les autorités comme une faute ou une tentative de fraude. De plus, les questions des contrôleurs de l'AFSCA sont parfois insultantes pour les agriculteurs (« *Est-ce que vous crachez quand vous préparez vos fromages ?* »). Selon eux, le produit primaire est désormais asservi aux besoins de l'industrie et à ses contraintes techniques et non plus à une alimentation saine et équilibrée. Le vrai danger se trouve là.

E. Afsca, un pas vers l'arbitraire ?

LAFSCA signale dans son rapport d'activité de 2004 que ses « *fonctionnaires doivent être mieux protégés contre les menaces et poursuites judiciaires* »⁴¹⁷. D'après Gustave Wuidart, ce genre d'allégation est un pas vers l'impunité et l'arbitraire. Selon lui, le danger est réel. De plus, il considère que la plupart des objectifs énoncés restent très vagues et propices à toutes les interprétations.

F. Législation versatile ?

La législation est tellement changeante que les agriculteurs ont du mal à suivre et à se tenir au courant. Par exemple, après le contrôle de l'AFSCA, Eric et Gustave Wuidart n'ont toujours pas de certification d'agrément pour la fabrication de leur fromage de Herve. Les lois sont en train de changer, alors, ils ne possèdent qu'une autorisation provisoire de produire. « *Nos aménagements seront-ils toujours valables dans six mois ?* », se demandent-ils. Dominique Malmédy ajoute: « *On ne sait plus sur quel pied danser. Pour l'instant, par exemple, la législation est tellement floue que les inspecteurs de l'AFSCA ont conseillé à mon voisin d'attendre six mois avant de se lancer dans une petite production de beurre. Autant dire que ça l'a découragé* ».

G. Coûts des contrôles injustement répartis ?

L'AFSCA a été mise en place suite à la crise de la dioxine. Les crises alimentaires n'étaient pas issues de problèmes d'hygiène mais d'alimentation animale : « *Alors, pourquoi faire payer aux agriculteurs le prix de ces crises ?* », se demande Dominique Malmédy. Il est particulièrement choqué de cette situation : « *Ces normes sont injustes car elles font porter le*

⁴¹⁷ Mathijs, B., *Rapport d'activités 2004*, AFSCA, 2005, p184 (point 4.1.2.5 : recherches et poursuites) sur www.afsca.be

coût de la sécurité alimentaire sur les producteurs alors que les crises sont nées au sein du secteur de l'alimentation animale et des gros producteurs! Pourtant, c'est l'agriculteur qui, à travers une taxe, finance l'AFSCA, alors qu'il n'a commis aucune faute à l'origine de ces crises. » D'après le porte-parole de l'AFSCA, cette taxe revient à 187 € par an mais, si l'autocontrôle est instauré volontairement, la taxe sera abaissée⁴¹⁸. Dominique Malmedy : « *Au niveau symbolique, c'est grave! Ceux qui sont à l'origine des dérives s'en sortent indemnes et ne portent pas la responsabilité de leurs actes* ». De plus, il souligne que les agriculteurs biologiques paient également cette charge alors que leurs pratiques les éloignent de ces dérives. Par exemple, ils n'emploient pas de graisses animales dans l'alimentation.

H. Le point de vue de l'AFSCA ?⁴¹⁹

Selon le porte-parole de l'AFSCA, le modèle de l'HACCP est un outil mis à la disposition des producteurs pour les aider à se mettre en conformité. Les nouvelles règles s'inscrivent dans l'écoconditionnalité instaurée par la PAC. Au final, les contrôles durs sont rares et n'ont concerné que 50 exploitations sur plus ou moins 50.000, et surtout au sujet de fraudes aux hormones. Ces dernières sont criminalisées par la loi. L'agence se dit ouverte à l'analyse des particularités et au respect du savoir-faire des artisans.

5.2.2. La transformation et la vente directe, quelle motivation !

D'après Freddy Vander Donckt, engagé depuis de nombreuses années dans ce processus de diversification, la transformation et la commercialisation engendrent de nombreuses contraintes. Les horaires sont exigeants : il faut se lever très tôt et se coucher tard. Sa femme et lui travaillent chacun environ 75 heures par semaine ! Dans ces conditions, le temps libre est très rare, « *ce qui ne correspond pas aux idéaux de notre société de loisirs* ». Par ailleurs, le temps d'apprentissage pour la transformation et la commercialisation est long et demande de la patience. « *Il faut se renseigner sur les règles d'hygiène et autres normes de l'AFSCA, le cahier des charges bio pour la transformation, connaître les listes exactes des conservateurs et autres produits autorisés* ». Au final, la transformation nécessite une expertise et un réel savoir-faire.

Par ailleurs, la traite dure 3 heures par jour⁴²⁰ quand on n'est pas affilié à une laiterie, alors que 30 minutes suffisent dans le cas contraire. De plus, il faut gérer les opérations de transformation au fur et à mesure des traites et ensuite les stocks.

Au final, ces conditions de travail se révèlent peu propices à la vie de famille, en particulier quand les enfants sont encore jeunes. « *C'est pourquoi beaucoup de mes collègues font le choix de la distribution à la laiterie car elle permet une vie familiale.* » Et puis, « *aujourd'hui, entrer*

⁴¹⁸ E.g Lekane, E., op.cit.

⁴¹⁹ Ibid.

⁴²⁰ 2 X 1h30

dans la profession comme il y a 20 ans, et partir de rien, se révèle beaucoup plus ardu. Uniquement la mise aux normes pour la traite, ça a un coût ! ». Pourtant, Freddy Vander Donckt ne regrette rien et désire continuer le plus longtemps possible la transformation et la vente directe.

A. Quel type de transformation choisir ?

Sur environ 840 producteurs-transformateurs wallons⁴²¹, plus de la moitié possède une licence pour produire du beurre⁴²². Cette transformation est majoritaire alors que le marché du beurre est saturé et offre peu de potentiel de vente. Ensuite, 17% des licences concernent le yaourt et 12% les fromages frais ou affinés⁴²³. Peu de producteurs détiennent en fin de compte une licence pour exploiter le babeurre, c'est-à-dire pour fabriquer du fromage, par exemple. Cependant, cette transformation est intéressante car le taux belge d'auto-provisionnement, comme nous le disions précédemment, est très faible : seulement un tiers du fromage mangé chez nous y est produit ! Le marché manque d'une offre locale. Par ailleurs, en comparaison à nos voisins, les Belges consomment encore peu de fromages ; la demande pourrait encore s'agrandir dans le futur⁴²⁴. Le marché du fromage représente donc de belles opportunités de développement pour les producteurs wallons⁴²⁵.

La description des licences de transformation nous renseigne sur le peu de diversification au sein des exploitations conventionnelles. Qu'en est-il en bio ? Seulement une petite trentaine de producteurs-transformateurs sont répertoriés. Cependant, 25 d'entre eux fabriquent du fromage, ce qui semble une bonne initiative vu le constat que nous venons de faire.

B. Qu'en pense le producteur-transformateur Freddy Vander Donckt ?

Son expérience lui fait dire que le beurre reste une production intéressante. En effet, depuis quelques années, l'intérêt pour le beurre de ferme s'est réveillé. Surtout dans le Hainaut où il est situé, peu de fermiers en produisent encore ; c'est donc une niche à exploiter. De plus, le beurre est un produit « *soupage* », il peut se conserver très longtemps dans les congélateurs. Le beurre d'été est donc vendu en hiver. En fait, la vente du produit n'est pas suffisante par rapport aux coûts engendrés, mais, sa valorisation en sous-produits pour la nourriture du bétail permet de le rendre rentable. Par ailleurs, le beurre ne représente en quantité que la moitié de sa production de lait, le reste étant transformé en fromage à pâte dure, avec ou sans fines herbes, maquées, fromages blancs, entiers ou écrémés, crèmes glacées, etc.

On peut donc conclure que la production de beurre peut être rentable et intéressante pour le petit transformateur à condition qu'il valorise les sous-produits à la ferme et qu'il diversifie son

⁴²¹ Chiffres cités par E.g Ninane et al., op.cit., p.59

⁴²² Ibid.

⁴²³ Ibid., p.59

⁴²⁴ Ibid., p.60

⁴²⁵ Ibid., p.59

offre avec d'autres produits finis plus rentables et « valorisés » aux yeux des consommateurs, tels que le yaourt ou le fromage.

C. Et la valeur ajoutée ?⁴²⁶

« La valeur ajoutée varie fortement en fonction du produit fabriqué »⁴²⁷. Par exemple, la marge bénéficiaire du producteur est supérieure lorsqu'il transforme son lait en yaourt plutôt qu'en fromage. En effet, avec un litre de lait à 0,25 €, il peut produire 2 litres de yaourt maigre vendus à 2,76 € le litre⁴²⁸. Le yaourt est donc vendu 20 fois plus cher que le prix du lait. Pour ce qui est du fromage, avec 10 litres de lait on peut produire 1 kg de fromage. Celui-ci se vendra aux alentours de 7,33 €⁴²⁹. « Le prix de vente du fromage à pâte dure ou semi-molle est lui 3 fois plus élevé que celui du lait nécessaire à sa fabrication »⁴³⁰.

Dans les deux cas, le bénéfice est certain face à la vente à la laiterie. Cependant, cet exemple prouve que le producteur doit prendre en compte aussi le facteur "valeur ajoutée" dans le choix de ses transformations. Un produit simple comme le yaourt possède contre toute attente une grande valeur ajoutée.

D. Régression de la vente directe et nouvelles exigences des consommateurs

D'une part, les artisans de l'alimentation sont de moins en moins nombreux, et d'autre part, les consommateurs ont tendance à abandonner cette filière courte ; au profit de la grande distribution et des magasins de proximité spécialisés. C'est un fait, la vente directe baisse depuis de nombreuses années. La transformation à la ferme devient donc de plus en plus rare. Concernant la transformation, nous avons déjà avancé diverses raisons : la transformation et la vente nécessitent l'apprentissage de nouveaux métiers, beaucoup d'organisation interne et de temps à consacrer à ces activités, en plus de la gestion ordinaire de la production. Par ailleurs, suite aux nouvelles normes d'hygiène et d'autocontrôle, les fermiers doivent réaliser des travaux pour se mettre en conformité. Beaucoup sont donc découragés face à ces exigences diverses.

Par ailleurs, le consommateur moyen possède de nouveaux "besoins" face à ces achats bio à la ferme. Tout d'abord, il ne peut concevoir de se déplacer sur de trop longues distances. Les exploitations, éloignées de tout point à forte densité de population, ont donc peu de chance de voir des clients passer le seuil de leur porte ; du moins, dans des quantités suffisantes pour leur assurer un revenu décent. De plus, les consommateurs désirent une offre diversifiée.

Michel Pâque : « La clientèle bio a fort évolué depuis les années septante. Au départ, les consommateurs bio voulaient surtout mieux manger, ils étaient moins regardants quant à

⁴²⁶ Ibid.

⁴²⁷ Ibid.

⁴²⁸ Prix pour du yaourt conventionnel, le texte faisant référence à des exploitations traditionnelles

⁴²⁹ Ibid. (SPF Economie, PME, classes moyennes & Energies, ECODATA)

⁴³⁰ En référence des prix appliqués en juillet 2005

l'aspect du produit. Aujourd'hui, ils veulent de la diversité comme au supermarché et ont besoin d'un parking, d'un caddie, d'une présentation propre, structurée et bien éclairée. Ils veulent du choix dans un même lieu. C'est l'idée du "one stop shopping" qui prime. Mais les petits agriculteurs ont du mal à s'adapter à ces nouvelles exigences. C'est pourquoi, il est difficile de garder une filière vraiment alternative. »

Le constat est semblable pour Freddy Vander Donckt. L'ouverture d'un magasin en ville, en plus de celui à la ferme, a été nécessaire pour écouler l'ensemble de sa production. « *Ce n'est pas aisé de faire se déplacer les clients ; alors, on a été à leur rencontre* ». Pour ce faire, il a dû trouver un emplacement à Tournai et le louer. De plus, il précise qu'il ne peut pas y vendre que ses produits laitiers, viandes et pains. Non, il doit offrir un éventail complet de produits alimentaires et non alimentaires aux consommateurs. Pour ça, il a fallu trouver des fournisseurs et bien gérer les stocks.

E. Quel seuil de rentabilité pour une transformation à la ferme ?

Une étude sur la faisabilité de création d'une structure de transformation du lait, pour les producteurs locaux, a été menée par l'Unité d'économie et de développement rural de Gembloux⁴³¹. Le modèle se base sur « *la mise en place d'une production de fromage au départ d'une ou deux exploitations laitières d'une même zone* »⁴³². Le but est « *d'évaluer la rentabilité d'un atelier de fabrication de fromage* »⁴³³. L'atelier est envisagé à l'échelle familiale, c'est-à-dire pour une unité de main-d'œuvre à temps plein. L'objectif est en effet l'appui à la diversification des activités agricoles par la transformation artisanale.

D'après ce modèle, le seuil de rentabilité annuel de l'activité de transformation est atteint si entre 105.379 litres et 118.720 litres⁴³⁴ de lait sont transformés en 10.588 kg et 11.872 kg de fromage. Ces chiffres représentent le niveau de production minimal qui assure un équilibre entre le chiffre d'affaire et les charges totales⁴³⁵. Dans ces conditions, les auteurs considèrent que la transformation à la ferme permet « *d'améliorer le prix de vente du lait de manière significative* ». Par contre, le bénéfice de la transformation est annulé si le prix du lait en laiteries atteint 37 € les 100 litres (ou 41€ si intervention du FIA). Dans l'étude, le prix de base de référence est de 28 € les 100 litres, le bénéfice de la transformation fermière est donc très net. De plus, malgré le financement d'un bâtiment et d'un équipement complètement neufs, le revenu d'une personne à temps plein est estimé à un minimum de 43.639 € bruts par an⁴³⁶.

⁴³¹ Dusquesne B., et al., *Etude de faisabilité pour la création d'une structure de transformation du lait*, in Onzième Carrefour des productions animales: la filière lait, 25/01/06, CRWA, RW, Gembloux, P10

⁴³² Ibid.

⁴³³ Ibid.

⁴³⁴ En fonction de l'aide du FIA, Fonds d'Investissement Agricole

⁴³⁵ En fait, la rentabilité est nettement améliorée dans le cas d'une intervention du FIA qui propose des taux préférentiels pour le remboursement des emprunts

⁴³⁶ Dusquesne, B., 2005 ; cité par e.g Ninane, et. al., op.cit., p.59

Dans le cadre d'une production régionale, il est souligné la nécessité de la création d'une spécialité fromagère afin de valoriser l'image de la zone et de son savoir-faire en transformation laitière⁴³⁷.

Toutes ces projections prennent en compte un temps plein complet. Concrètement, ce postulat nécessite l'engagement d'une nouvelle personne dans les exploitations existantes. En effet, généralement les fermiers travaillent déjà à temps plein sur l'exploitation et ne peuvent dès lors au mieux consacrer que quelques heures par jour à la transformation. Eric et Gustave Wuidart connaissent cette situation. Par ailleurs, les autres producteurs ont relevé aussi ce manque de disponibilité comme frein au développement d'une transformation dans leur ferme.

F. Gestion du travail supplémentaire ?

A l'heure actuelle, la production d'Eric et Gustave Wuidart est minime, seulement 1.015 fromages ont été produits en 7 mois. En fait, ils n'ont pas assez de temps pour se consacrer pleinement à la transformation, ils auraient besoin d'une aide en main-d'oeuvre. En effet, il faut laver chaque fromage tous les deux jours, la capacité de l'atelier est de 10 000 fromages, et le temps de maturation de 3 à 4 semaines. Si ils augmentent leur production, c'est une masse énorme à maîtriser. Cependant, les lois sociales sont tellement compliquées qu'ils sont toujours en train d'analyser la situation pour trouver une solution rentable et efficace. Un salarié leur coûterait 22 euros l'heure, un indépendant serait moins cher, mais il faut faire confiance à un externe et que ce dernier accepte seulement quelques heures de travail par jour. Par ailleurs, certaines femmes du village seraient disponibles mais elles désirent travailler au noir ce qui n'est pas possible pour eux. La question est encore à l'étude.

Ils ont calculé qu'il leur faudrait 4 à 5 ans pour rembourser leur investissement. Dans l'avenir, à la pension de son père, Eric imagine peut-être une ferme plus petite mais avec plus de valorisation directe.

Quels débouchés envisagent-ils pour leurs fromages ? Ils considèrent que la demande existe car ils fabriquent le seul fromage de Herve bio, avec appellation d'origine contrôlée de surcroît. Une niche dans ce domaine est donc exploitable. Ils ont même déjà été contactés par des crémeries intéressées par leur produit. Mais, à l'heure actuelle, les quantités sont trop faibles pour être revendues par des intermédiaires, puis, ils désirent affiner leur recette et leur maîtrise de la fabrication. Aujourd'hui, le bouche-à-oreille et la vente directe leur permettent d'écouler leur production.

G. Les débouchés ?

D'après Noëlle Leroy, les débouchés sont souvent peu aisés à trouver : « *Pour nombre de petits et jeunes transformateurs, c'est assez difficile de se faire une place dans les réseaux de*

⁴³⁷ Ibid.

distribution et dans les habitudes des consommateurs. ». De plus, comme elle le remarque, il y a une grande offre de fromages étrangers (Italie, France, Hollande), dans les grandes surfaces⁴³⁸ et chez les petits détaillants. Les acheteurs les connaissent bien, les consomment par plaisir et par habitude. Les fromagers ont peur de ne pas écouler leurs produits wallons. De surcroît, les crémiers pensent généralement que l'offre bio wallonne manque de diversité. Enfin, Noëlle Leroy souligne le coût de la promotion des petits artisans face aux grands producteurs. « *Le peu de moyens financiers de ces agriculteurs ne leur permet pas de faire une forte promotion. Par exemple, au marché du terroir de Harzé, le coût de la dégustation peut leur revenir très cher face aux grands exploitants qui peuvent sans cesse faire déguster. »*

H. Conclusions ?

On peut dire que la transformation à la ferme et la vente directe requièrent des investissements, des compétences supplémentaires, un esprit d'entreprendre et l'acceptation d'une prise de risque. De plus, il faut gérer le temps de travail supplémentaire, comprendre la complexité des lois sociales en cas d'engagement de personnel et trouver un niveau de production rentable. En cas de vente directe, il faut attirer la clientèle, organiser la promotion, etc. Dans le cas contraire, il est nécessaire de trouver des crémeries régionales qui permettent un débouché pour les produits finis.

I. Démarche mise en œuvre pour soutenir le secteur des fromages artisanaux

Comme nous avons pu l'observer, ce n'est pas évident pour les producteurs de se lancer dans la transformation et la vente. Dès lors, pour soutenir ce petit secteur et promouvoir son développement, Nature & Progrès, en partenariat avec la Région wallonne, va lancer une campagne « Fromage bio de Wallonie ». Noëlle Leroy, en charge de cette campagne: « *Le but est d'éditer une brochure présentant tous les acteurs du domaine. Nous tentons de valoriser le secteur du fromage bio wallon et plus particulièrement les petits producteurs. On voudrait sensibiliser les consommateurs à l'achat de fromages bio wallons. L'idée est de montrer la diversité proposée par la wallonie. ».* Chaque fiche décrira l'offre d'un producteur et/ou transformateur et donnera ses coordonnées. Les brochures seront distribuées dès septembre lors du salon Valériane. De plus, 5000 exemplaires seront envoyés à l'Apag-w et aux détaillants, les crémeries et fromageries.

⁴³⁸ Par exemple aucun fromage ne provient de Belgique dans la filière « Qualité Carrefour »

Conclusions, perspectives et pistes d'avenir

A travers ce travail, nous avons tenté de réaliser un état des lieux de la filière lait bio en Wallonie. Pour ce faire, nous avons d'abord replacé le lait dans son contexte historique, pratique mais aussi politique. Ensuite, les grandes caractéristiques de l'agriculture biologique, d'un point de vue historique, théorique et économique, ont été décrites. Suite à quoi nous avons réalisé un état des lieux de la filière lait, en premier conventionnelle et en second biologique. Celui-ci nous a permis de mieux comprendre la production, la distribution, la consommation, le marché et l'organisation globale de chaque filière. En dernier lieu, et ce, à travers les yeux et surtout les paroles des producteurs, mais aussi de leurs questionnements, nous avons entamé un petit tour d'horizon des questions concernant la filière du lait bio.

Résumons-nous...

En premier lieu, nous avons abordé les difficultés rencontrées par les agriculteurs. Ils soulevaient en particulier la dépendance vis-à-vis du grand commerce, de l'industrie de l'agroalimentaire, des primes officielles, mais aussi la difficulté de rester dans la profession. En fin de compte, le monde agricole dans sa globalité leur semble menacé par de nombreux facteurs extérieurs : la mondialisation, la baisse des prix des matières premières, certaines tendances sociologiques comme la société de loisirs ou le célibat des agriculteurs, la précarité du métier, le peu de reconnaissance, etc.

En deuxième lieu, nous nous sommes penchés sur la filière biologique. Nous avons souligné le potentiel actuel et futur du développement de la filière en Wallonie. Ensuite, les producteurs ont souligné le manque d'intérêt de leurs collègues du conventionnel pour les pratiques bio, la méconnaissance et méfiance de nombre d'agronomes et vétérinaires quant aux méthodes biologiques, ce contexte créant des freins psychologiques à la reconversion. De plus, la peur de ne pas arriver à de bons résultats et celle de ne plus être intégrés comme avant auprès des collègues du conventionnel. Par ailleurs, certains producteurs ont fait part de leur crainte quant à la récupération du bio par l'industrie et les effets pervers que celle-ci peut engendrer. Nous avons également soulevé la collaboration parfois difficile entre différents modes de production proches mais parfois concurrentiels.

En troisième lieu, nous nous sommes attachés à la filière du lait bio. Nous avons pointé le problème de la dispersion géographique des exploitations laitières biologiques et leurs conséquences négatives sur les coûts et l'organisation de la collecte sélective. La juste rémunération des producteurs est mise en cause par cette déficience structurelle ; le Hainaut est particulièrement touché par cette situation. Par ailleurs, nous avons souligné la dépendance des producteurs face aux laiteries conventionnelles et aux prix pratiqués.

Dès lors, nous nous sommes questionnés sur la structuration des producteurs laitiers pour répondre à ce problème. Nous avons décrit l'arrivée en Wallonie d'une structure de collecte exclusivement bio : Biomelk. Celle-ci s'est avérée une belle opportunité pour une quinzaine de producteurs wallons. De plus, exclusivement gérée par des personnes de terrain, sa tentative de découplage du prix du bio face au conventionnel se présente positivement. In fine, le but est d'assurer une meilleure rémunération des agriculteurs et de développer le secteur laitier bio en Flandre. Par contre, divers points faibles ont également été mis en avant : inégalité face à cette alternative, valorisation insuffisante de la production du lait en Wallonie et non maîtrise des débouchés. La structure ne dispose pas de moyens de transformation. Elle est donc dépendante du marché national et international.

Par ailleurs, les Wallons ont échoué dans leur tentative de se structurer. Plusieurs causes ont été identifiées par les producteurs. Tout d'abord, ils ont relevé les relations difficiles et ambiguës entretenues avec les laiteries traditionnelles. Ces dernières freinent en effet souvent toute organisation indépendante. Ensuite, nous avons souligné un manque de solidarité « inconscient » ou « fortuit » au sein du groupe des producteurs, en partie causé par l'individualisme du monde agricole. Nous avons aussi mis en lumière le contexte spécifique des Flamands lors de leur structuration. Le manque total de débouchés a été un tremplin à leur organisation. Puis, nous avons brièvement identifié les exigences d'une structuration et les obstacles à la mise en place d'une action collective.

Ensuite, la rentabilité d'une exploitation laitière bio a été analysée, à travers les coûts et les économies. Les exploitations bio nécessitent une organisation particulière, notamment au niveau des fourrages, de la gestion de l'espace, etc. Rappelons que la principale rentrée provient de la manière dont le lait est valorisé.

Par ailleurs, nous avons soulevé la question de la différenciation entre le bio et le conventionnel. Il a été constaté que le grand public percevait peu de différence entre le lait conventionnel et le bio. Le manque de transformateurs spécifiquement bio et l'utilisation d'outils industriels expliquent pourquoi la gamme des produits laitiers bio est si peu originale. Nous avons souligné la difficulté de la communication concernant les produits bio du fait des attentes des consommateurs et des confusions engendrées par la multiplicité des offres conventionnelles. En effet, la multiplication des marques et labels, jouant également sur des registres proches de ceux du bio, entraîne de nombreux malentendus. De plus, l'expansion de l'utilisation de cahiers des charges et de règles d'agriculture différenciée, bio et non bio, participe également à cette confusion/méfiance dans les esprits des consommateurs.

Nous nous sommes penchés aussi sur la qualité du lait bio car nous avons identifié l'importance des aspects « santé » aux yeux des consommateurs. Après examen, le lait bio pourrait en effet présenter certaines qualités, selon les conditions d'alimentation du bétail. Cependant, l'AB ne possède pas le monopole sur ces pratiques. C'est pourquoi, à l'heure actuelle il est peu aisé d'affirmer une différence absolue et typique au lait bio. Des recherches plus approfondies dans le secteur permettraient de conclure définitivement sur les caractéristiques du lait bio et ses éventuels avantages sur la santé.

Ensuite, les différences de prix entre le lait bio et conventionnel nous ont montré que si le lait bio est en moyenne plus cher, son prix se rapproche de certaines marques de lait de qualité supérieure. Nous avons identifié tout au long de la chaîne la raison des surcoûts du bio et montré la relativité de la cherté d'un produit. Pour les agriculteurs, ce ne sont pas les produits bio qui sont trop chers, mais les systèmes agricoles et alimentaires actuels qui entraînent une perception tronquée des prix.

Enfin, nous nous sommes attardés sur la question fermière et plus exactement la transformation artisanale. Nous avons soulevé l'intérêt de cette démarche mais également ses freins et obstacles, notamment les coûts, les exigences, et parfois les inadéquations des nouvelles normes et les pressions qu'elles engendrent sur les transformateurs artisanaux. De plus, les coûts de la sécurité sont, selon certains, injustement répartis. De plus, nous avons souligné le besoin de motivation, d'organisation, de compétences, de savoir-faire des l'agriculteurs. Enfin, il a été question du seuil de rentabilité, de l'adéquation de l'offre face aux exigences du consommateur, du choix des transformations, de leur valeur ajoutée, etc.

Pistes et perspectives

La Wallonie produit actuellement 31 millions de litres de lait bio par an, ce qui représente 84% de la production nationale de lait biologique. Le potentiel wallon n'a pas encore atteint ses limites, vu les caractéristiques agricoles de nombreuses communes. La capacité de reconversion est réelle mais son développement dépendra de divers facteurs : primes à la reconversion, possibilités de débouchés, campagnes de sensibilisation auprès des producteurs, transformateurs et consommateurs. En fin de compte, une volonté politique serait un atout afin de développer de tels projets.

Aujourd'hui, trop de lait est encore déclassé et de nombreux producteurs ne sont pas rémunérés à leur juste valeur. Cette situation s'explique par des raisons structurelles difficilement maîtrisables, mais aussi par des raisons organisationnelles, quant à elles, modifiables par la volonté de certains. En effet, la Flandre, malgré la dispersion des exploitations, a pu mettre en place une collecte sélective, et ce, grâce à la détermination de ses agriculteurs. Biomelk a fait le choix de la solidarité en Flandre. Cette situation est-elle envisageable en Wallonie ?

On perçoit trois possibilités pour le Sud du pays : un regroupement avec Biomelk, la création d'une structure indépendante wallonne ou une collaboration avec les laiteries traditionnelles. La filière du lait bio wallon est un peu à un tournant de son histoire. Plusieurs options s'offrent désormais à elle...

Les trois laiteries traditionnelles projettent de développer prochainement un partenariat spécifiquement bio, incluant une collecte dans un premier temps et des transformations dans un

second temps. A l'heure actuelle, la filière du lait bio leur semble intéressante. Cependant, leur politique reste avant tout économique ; le lait biologique ne représente qu'une niche à exploiter tant qu'elle est rentable. Par ailleurs, l'atout d'une telle collaboration est la disposition de moyens de transformation et donc de débouchés pour le lait. Dans ce cadre la distribution s'effectuerait certainement en priorité en grande surface. Ce circuit nous semble inévitable si l'on veut continuer à développer le marché bio, le « bio ingrédient » pourrait donc s'amplifier à l'avenir.

Le cas du groupement français Biolait montre que, sans l'appui des industriels, il est parfois compliqué de maintenir les prix, les débouchés et les producteurs. L'initiative de Biolait et son organisation ont été remarquables dès le début des années nonante. Alors, la filière conventionnelle offrait peu de collectes sélectives. Biolait permettait donc à tous les producteurs de lait, où qu'ils soient, de valoriser leur production, aussi petite soit-elle. 30% des producteurs étaient collectés par cette filière. Cependant, peu à peu, la multinationale Lactalis a maîtrisé 60% du marché et les a mis en difficulté. Effectivement, dès 2002, ils ont rencontré divers problèmes qui ont affaibli leur structure. Au final, 100 adhérents sur 320 les ont quitté. Aujourd'hui, Biolait tente de redynamiser son créneau en développant des projets locaux de transformation⁴³⁹.

Un rassemblement autour de Biomelk ou d'un pôle de collecte bio wallon serait-il envisageable ? A l'heure actuelle, la réponse semble négative. En effet, si le principe de solidarité est établi en Flandre par Biomelk, il ne s'étend pas à toute la Wallonie. De plus, les producteurs ne quitteront pas collectivement leurs laiteries traditionnelles pour Biomelk et encore moins pour une collecte ou une structure qui n'a pas encore fait ses preuves.

Par contre, les gros producteurs wallons pourraient tenter de négocier avec Biomelk la collecte de ceux dont le lait n'est pas valorisé, notamment dans le Hainaut. Mais, dès lors, la création d'une structure de producteurs semble indispensable à leurs revendications pour clarifier la situation. Divers acteurs rencontrés prônent justement la mise en place d'une telle structure. Celle-ci rassemblerait tous les producteurs et leur assignerait des objectifs concrets. L'objectif étant de contrer les vagues fluctuantes du marché, prêtes à déstabiliser le fragile équilibre des producteurs.

Par ailleurs, l'idée serait de créer une organisation qui soutiendrait le développement d'une production locale pour un marché local. L'objectif final serait de disposer d'un pôle de transformation qui assurerait des débouchés locaux et sûrs aux producteurs.

Un pôle de transformation régional ? L'école d'agriculture de Ciney tente de développer un Pôle fromager wallon au sein de l'établissement scolaire ; le projet est encore à l'étude.

⁴³⁹ Dupont, P. *Biolait, le développement d'une filière lait en agriculture biologique*, in Troisième journée d'étude sur l'état de la recherche en agriculture biologique : les systèmes laitiers, Centre de recherche agronomiques - service communication, Libramont, 14/11/2001, pp. 23-26. Actualisation des données : Corré, I., *Biolait brade 40% de son lait en conventionnel*, le 19/07/02, consulté sur www.aveniragricole.net, et aussi sur www.draf.pays-de-le-loire.agriculture.gouv.fr, consultés le 12/08/06

L'objectif serait la valorisation du lait qu'elle produit par la transformation sur place. Pour ce faire, un nouveau fromage du terroir, genre « fromage de Ciney » ou du « Condroz », serait créé. Le projet vise la mise en place d'une fabrique de fromages à des fins commerciales mais aussi à but didactique et touristique. Grâce à des parois vitrées le long des installations, les visiteurs pourraient suivre tout au long de la chaîne les diverses étapes de transformation du fromage. Ensuite, un point de vente permettrait d'écouler les fromages, de les déguster, et de promouvoir ceux de la région. Ce serait donc une vitrine pour les productions locales mais aussi un relais vers des canaux de distribution. De plus, des formations pour les professionnels pourraient être envisagées⁴⁴⁰. L'ensemble est très ambitieux ; certains acteurs de terrain regrettent que le projet ne valorise pas des fromages existants⁴⁴¹... C'est pourquoi, l'initiative prochaine de Nature & Progrès, la campagne de promotion « fromages bio de Wallonie » nous semble très intéressante et concrète. Espérons que nombre de Wallons seront encouragés à goûter et consommer les spécialités fromagères bio locales.

En effet, il faut soutenir le maintien d'une agriculture paysanne et la fabrication de produits fermiers en parallèle à la grande distribution. Pour ce faire, il faut donner aux petits transformateurs les moyens de continuer leurs activités, et ce, dans des conditions qui leurs sont adaptées. Des concertations avec les pouvoirs publics pour des dérogations spécifiques aux transformations fermières doivent se poursuivre, au-delà des quelques assouplissements déjà consentis. Notamment, il faut soutenir les cellules d'encadrement des producteurs/transformateurs. Plusieurs ont été mises sur pied par la Région wallonne et l'Europe, et ce, dans divers départements universitaires. Ces structures sont proches des acteurs de terrain et à même de mieux comprendre leurs besoins et revendications. L'objectif est d'arriver à diversifier l'offre avec des produits laitiers locaux de qualité, facilement différenciables du lait UHT et des autres produits conventionnels.

Le développement d'une stratégie marketing pour l'ensemble du secteur laitier bio serait profitable à tous. OMSCo, une coopérative de fournisseurs de lait bio en Grande-Bretagne, est très active pour le moment dans ce domaine. On lui attribue même le développement assez soudain de la demande en lait bio. En effet, depuis plusieurs années, cette coopérative mène une campagne de communication marketing hors du commun dans le bio. Les techniques sont assez offensives et touchent tous les médias. Les jeunes mères préoccupées par leur santé et celle de leurs enfants sont ciblées en priorité. Divers événements ont été mis en place pour faire parler du secteur. Tout d'abord, des panneaux didactiques ont été installés dans les chemins des fermes bio pour sensibiliser les promeneurs aux bienfaits de l'agriculture laitière biologique, et montrer les bénéfices de celle-ci sur la santé et l'environnement. Le but était d'établir un lien entre une campagne agréable et l'agriculture biologique. De plus, une mascotte géante a été dessinée dans un champ avec le slogan « Le lait bio, c'est la vie » et un événement familial de bienfaisance a

⁴⁴⁰ Explications fournies par Sandra Schnock lors d'une interview par téléphone le 10/08/06

⁴⁴¹ Selon les dires de Noëlle Leroy, lors d'une interview par téléphone le 11/08/06

été organisé. Ce dernier a remporté un franc succès et a été soutenu par plusieurs célébrités. Ces diverses initiatives ont permis de faire la promotion du lait bio et des ses vertus dans les radios et journaux locaux mais aussi sur les chaînes de télévision nationale. De plus, Internet a été utilisé à plusieurs reprises comme canal d'information. La communication a particulièrement visé l'usage des pesticides dans l'agriculture et leurs effets probables sur la fertilité, masculine surtout. Son objectif est de souligner l'absence de pesticides, d'OGM, d'antibiotiques dans l'agriculture biologique pour encourager la consommation⁴⁴².

Cette communication orchestrée de main de maître ne correspond peut-être pas toujours aux objectifs fondamentaux de l'agriculture biologique... Pour Dominique Malmedy, il faut mettre en avant les arguments santé sans oublier le fondement du bio qui est avant tout le respect de l'environnement. Selon lui, actuellement, beaucoup de produits issus de l'AB sont promotionnés comme les autres : jeu sur l'image, spots TV, belles photos, slogans accrocheurs, etc. Il considère que cette façon de communiquer ne correspond pas à l'image bio et qu'elle risque de ne pas développer un marché durable pour le bio. Comment trouver le juste milieu entre un matraquage en règle et une communication de proximité ? En fait, le bio contient une ambiguïté fondamentale entre le « rejet » du marché et de ses méthodes marketing un peu manipulatrice, et le besoin réel du développement de la filière bio.

⁴⁴² X, *Details of one PR Campaign*, janvier-juillet 2002, 19pp.

Bibliographie

- ANCION, F *Le paysage de l'agriculture biologique en chiffres*, Bioforum Wallonie, Août 2005, Gembloux, 10 pp. sur [www. bioforum.be](http://www.bioforum.be)
- ANCION, F *Plan de développement de la filière lait biologique en Région wallonne*, Bioforum, Gembloux, 2004, 42 pp., sur www.bioforum.be
- AFSSA *Evaluation nutritionnelle et sanitaires des aliments issus de l'agriculture biologique*, Maisons-Alfort, juillet 2003, 145 pp., consulté le 25/07/06, sur le site Internet www.afssa.be
- BASSON, A *Réunions des producteurs de lait bio européens*, La Voix Biolactée, n°28, juin 2002, p.4
- BERTOZZI, C *Les structures laitières wallonnes en mouvement...un contrôle laitier en changement...*, In Onzième Carrefour des productions animales: la filière lait, 25/01/ 06, CRWA, RW, Gembloux, pp. 10-16
- BUCHER P *Petitesse et hétérogénéité du marché du fromage bio*, in Bio-actualités, juillet 2005, p.1
- BURNY, Ph. *Quel avenir pour les quotas laitiers européens ?*, in Onzième Carrefour des productions animales : la filière lait, 25/01/ 06, CRWA, RW, Gembloux, p17
- CBL-BCZ *Rapport annuel 2006, année d'activité 2005*, Leuven, 2005, consulté sur le site www.cbl.be, le 03/07/06
- CNUUDE, Ir.A., sous la direction du professeur Thonon,
L'agriculture et l'horticulture biologiques, perspectives d'avenir en Belgique, Faculté des Sciences Agronomiques-unité d'économie rurale, UCL, 2000, cité par e.g. Moreels, op.cit., p75-78
- CRIOC *Consommateurs et lait bio*, CRIOC, Bruxelles, juin 2005, 30 pp.
- CRIOC *Consumer Behavior Monitor 2005*, CRIOC, Bruxelles, septembre 2005, 50 pp., consulté sur www.crioc.be

- CRIOC *Perception des labels*, CRIOC, Edition 2004, Bruxelles, 2004, 76pp., consulté sur le site Internet www.crioc.be
- CSA *Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France*, Agence Bio, Paris, 2005, 88 pp., consulté sur www.agence-bio.org et aussi sur www.csa-fr.com
- DENIEL, P *Guerre des prix et banalisation*, in LSA-Libre Service Actualité, n° 1909, 06/05, pp. 70-72
- DELVAUX, L., MARSIN, J.M *Le potentiel de reconversion : approche structurelle*, in Troisième journée d'études sur l'état de la recherche en agriculture biologique, les systèmes laitiers, 14 novembre 2001 à Libramont, éditeur : Centre de recherches agronomiques, pp.1-9
- DIRECTION GENERALE DE L'AGRICULTURE (division de la politique agricole, division de l'analyse économique agricole) *Evolution de l'économie agricole et horticole de la Région wallonne en 2004*, conseil supérieur wallon de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de l'Alimentation, sur <http://agriculture.wallonie.be> , consulté sur le site Internet www.dga.be, le 25 juin 2006
- DUPONT, P *Biolait: le développement d'une filière lait en agriculture biologique*, in Troisième journée d'études sur l'état de la recherche en agriculture biologique, les systèmes laitiers, 14 novembre 2001 à Libramont, éditeur : Centre de recherches agronomiques, pp. 23-26
- DUQUESNE, B et al. *Etude de faisabilité pour la création d'une structure de transformation du lait*, in Onzième Carrefour des productions animales: la filière lait, 25/01/ 06, CRWA, RW, Gembloux, p.10
- DUQUESNE, B *Rapport 2004 de la filière lait*, Observatoire de la consommation alimentaire, faculté universitaire des sciences agronomiques de Gembloux, Unité d'économie et développement rural, Unité de Statistique et informatique, 2004, 57p.
- DUQUESNE, B., MATTENDO, S., LEBAILLY, Ph. *Evolution de la consommation de lait et produits laitiers en Belgique et en Région wallonne*, Onzième Carrefour des productions animales : la filière lait, 25/01/ 06, CRA-W&FUSAGx, Gembloux, P9, 2p.

- ECK, A. Le lait et l'industrie laitière, Que sais-je ? Le point des connaissances actuelles, presses universitaire de France, Paris, deuxième édition, 1967
- FONDU, D. Le bio en grande surface : stop ou encore ?, Gondola magazine - L'actualité du grand commerce, 02/06, pp. 23-24
- GIBOUDEAU, B. A propos de la qualité du lait, La Voix Biolactée, n°23-juillet-Août 2001, p.4-5
- GODDEN, B. Agriculture, forêts et environnement, syllabus IGEAT, ULB, Presses Universitaires de Bruxelles, 2005, 112p.
- GRENIER J, Dossier : la qualité du lait bio satisfait-t-elle les transformateurs ?, in le Bulletin du pôle scientifique Bio du Massif Central, sept.2003, n°1, pp. 4-5
- GUIBERT, F., et al. Les produits bio sont-ils trop chers ? Les faibles volumes expliquent les prix, 60 Millions de Consommateurs, n°376, 10/03, pp.14-19
- GUILLAUME, P. Histoire sociale du lait, Collection Vivre l'histoire, Editions Christian, Paris, 2003
- HENON, C. La consommation de produits biologiques, l'exemple du lait, Mémoire, Hautes Etudes Commerciales, Liège, 2004
- KOUBA, M. Productions animales : qualité des produits biologiques d'origine animale, INRA, 2002, p.164, consulté le 14/08/06 sur le site internet www.inra.fr
- LECERF, J.M L'agriculture biologique : intérêts en nutrition humaine ?, Cahier de nutrition et diététique, n°30, 1995, pp.349-357
- LEKANE, E. Le temps de l'assouplissement, in Le journal de la Foire de Libramont, supplément du journal Vers l'avenir, 25 juillet 2006, p.4
- LOYAT & PETIT La politique agricole commune : un enjeu de société, La Documentation française, 2^e Edition, Paris, 2002, 190p
- LUSSOU, A-L Productions animales : qualité du lait biologique, chiffres à l'appui, in Biofil, n°18, sept-oct 2001, pp. 34-36

- MATHIJS, B. Rapport d'activités 2004, AFSCA, Bruxelles, 2005, 252pp. sur www.afsca.be
- MAURRIES, M., ALLARD, G., et.al, Produire du lait biologique. Réussir la transition, Editions France Agricole, coll. Produire mieux, Paris, 1998, 191pp.
- MASURE, A. Réforme de la PAC et sécurité alimentaire en production laitière, p4-9, Onzième Carrefour des productions animales: la filière lait, 25/01/ 06, CRA-W&FUSAGx, Gembloux
- MOREELS, M.C. Analyse économique du marché des produits biologiques. Obstacles et potentiels de croissance, 2005, mémoire dans la section des sciences économiques, ULB, 107p.
- NINANE, V., et.al. Les transformations fermières de lait, in Onzième Carrefour des productions animales,: la filière lait, 25/01/ 06, CRWA, RW, Gembloux, pp. 59-64
- OCDE, Agriculture, échange et environnement. Le secteur laitier, p.15, consulté sur le site internet www.oecd.org le 15/08/06
- PETRE A. Le lait : regard sur un produit éternel, le marché et la promotion des génériques, mémoire journalisme et communication, ULB, Bruxelles, 1993
- PICHOT, R. Diversification :le lait biologique, Les élevages belges, N°1 janvier 2001, p.25-28
- PICHOT, R. Rentabilité des systèmes laitiers biologique dans l'Est de la Belgique, in Troisième journée d'étude sur l'état de la recherche en agriculture biologique : les systèmes laitiers, Centre de recherche agronomiques - service communication, Libramont, 14/11/2001, pp.17-22
- PRINGAULT H. et GAUTHERIE S., Adéquation entre l'offre et la demande de qualité du lait bio, La Voix Biolactée, n°29, Nov./déc 2002, pp. 12-14
- RASIR, Y. Qui veut la mort des produits fermiers ?, in Bioinfo, N° 54, 2005, pp. 6-12

- RENSON, A. La laiterie de Walhorn développe ses activités, l'Echo, édition du 26/05/99, Editeco SA - L'Echo, Belgique, consulté le 05/07/06 sur le site Internet www.echonet.be
- ROMAIN, J. Industrie bio : le cours du bio va-t-il chanceler? , Exception, supplément de l'Echo, 13 mars 2004, pp. 26-29
- SCHNOCK, S. Plan de développement de la Filière Lait et Produits Laitiers Wallonne, FLPLW, Gembloux, mars-avril 2006, 36 p
- SCHÄDELI, A. Le précieux lait bio sera-t-il bientôt vendu à coups d'actions sur l'UHT ? Séminaire laitier d'automne, in Bio actualités, Oct. 2001, Suisse, pp. 4-7
- STASSART, P., (coord.), et.al. Du savoir aux saveurs, 101 chemins pour une alimentation de qualité, Fondation Universitaire luxembourgeoise, Vredeseilanden-Coopibo, 1999, 142pp.
- SILGUY, C. L'agriculture biologique, Que sais-je ?, Presses universitaires de France, Paris, 1999, pp
- SINDIC, M., et al., Petits producteurs - grands progrès : bilan de 10 années d'encadrement, in Onzième Carrefour des productions animales: la filière lait, 25/01/ 06, CRA-W&FUSAGx, Gembloux
- STEYAERT, CH. & VERMANDERE, E. Tout savoir sur un aliment de base. Quel lait acheté ?, Test Achat, n°480, 10/04, p.13
- TEULON, F. La politique agricole commune, Que sais-je ?; Presses Universitaires, Paris, 1991
- VAN DAM, D. Les agriculteurs bio, vocation ou intérêts ?, Presses universitaires de Namur, Namur, 2005, pp. 193
- VAN DER LINDEN Le lait, un marché traditionnel avec des possibilités, dossier lait et lait chocolaté, La distribution d'aujourd'hui, n°9-10, 12/1999, pp. 37-42
- VAN MOL, J-J. Le lait et ses dérivés : origines et essor d'une industries, Ecomusée du Viroin, Editions DIRE, ULB, Treignes, 2003-2005

- VANTHEMSCHE, P. La politique de contrôle de l'AFSCA dans le secteur laitier, in Onzième Carrefour des productions animales: la filière lait, 25/01/06, CRWA, RW, Gembloux
- VATIN, F. Le lait et la raison marchande, essais de sociologie économique, Presses Universitaires de Rennes, Renne, 1996
- WUIDART, G. Le lait : cet élixir assassiné, texte d'une conférence du 31 mars 2006 à Namur, pp.13, informations sur wuidartge@infonie.be
- X La méthode HACCP sur la sellette, in Le Sillon belge du 29/09/2000, p.23
- X Solarec reprise par Lac+ et la Laiterie de Chéoux, L'Echo, édition du 23/03/01, Editeco SA, Belgique, consulté le 5/07/06 sur www.echonet.be
- X Solarec :40.000 tonnes de poudre de lait par an, L'Echo, édition du 17/02/01, Editeco SA, Belgique, consulté le 5/07/06 sur www.echonet.be
- X Developing a home market: our strategy, Alliance of European organic milk producers, Biofach, février 2006, pp
- X Arla signs organic milk deal with Lidl, 20/02/2006, consulté le 30/07/06 sur <http://dairyreporter.com>
- X P.d..M., Développement de la Laiterie Walhorn, L'Echo, 06/04, Editeco SA , consulté le 5/07/06 sur www.echonet.be
- X Details of one PR Campaign, janvier-juillet 2002, 19pp

Sites Internet consultés

- <http://dairyreporter.com> le 30/07/06
- www.fao.org
- <http://egov.wallonie.be>
- www.biogaratie.be
- www.bioforum.be
- www.ecocert.be
- www.delhaize.com
- www.carrefour.be

- www.campina.be
- www.top100000.be
- www.echonet.be
- www.europa.eu/scadplus

Interviews

JACQUES, D., agriculteur, Gembloux, le 29 juin 2006

MALMEDY, D., agriculteur, Limont, le 14 juillet 2006

LEROY, N., encadrement des producteurs, Nature et Progrès, Jambes, le 27 juin 2006

LOCHT, J., directeur de la laiterie coopérative eupennoise et de Walhorn SA, interview par e-mail, le 09/08/06

LOECKX, P., agriculteur, Gembloux, interview par téléphone le 29 juin 2006

PAQUE, M., agriculteur, Lantin, le 5 mai 2006,

PIRARD, R., membre du Mouvement d'Action Paysanne, interview par téléphone le 11/08/06

RUPPOL, P., Coordinateur, Bioforum, Liège, le 22 juin 2006

SCHNOCK, S., Chargée de mission, Filière Lait et Produits Laitiers wallonne, Gembloux, le 3 juillet 2006

VAN MIDDELEER, W., commercial, Biemelk Vlaanderen, interview par téléphone le 07/08/06

VAN DEN DOREN, E., directeur de la coopérative de Chéoux, interview par téléphone, 29/07/06

VANDER DONCKT, F., agriculteur, Wodecq, le 6 juillet 2006

VALETTE, B., encadrement des producteurs, Nature & Progrès, Bruxelles, le 4 mai 2006,

VERBEKE, P., Coordinateur, Belbior, interview par téléphone le 04/08

WUIDART, E.& G, agriculteurs, Bilstain, le 7 juillet 2006

Questionnaire-type pour les interviews, grille d'analyse

Globalement

1. Présentation de l'acteur : place dans la structure, description de son activité
2. Quels sont les problèmes ou freins que vous identifiez pour le développement de votre activité ou de celui de la filière ?

En détail

- 1) Taille de l'exploitation, activités (quelles productions ? transformation ? Vente ? distribution ?), âge, nombre d'employés, de travailleurs, statut social de l'exploitation?
- 2) Pourquoi produire du lait bio ? Avantages ? envi, social, éco ? Quelles sont les raisons qui vous ont amené dans l'agriculture ? Dans le bio ? dans le lait ? Pourquoi continuer ?
- 3) Productivité d'une vache bio par rapport au conventionnel ?
- 4) Quelles difficultés rencontrez-vous ?
 - Concurrence ? Avec qui ? Sur quels domaines ? Dans quelles mesures ? D'où vient-elle ? Pourquoi possèdent-ils un avantage sur vous ? Ou un retard ?
 - Transformation ?
Si oui, depuis quand ? A quel coût ? Quelles infrastructures nécessaires ? Au niveau sanitaire ? Quels impacts ?
 - Vente, distribution ? Où ? Quelles filières sont utilisées ? Quels avantages et inconvénients de chacune d'entre elles ? Contact avec le client ? Quel rapport entretenez-vous avec lui ?
 - Distinction entre les problèmes personnels rencontrés par l'agriculteur et ceux qu'il considère commun à la filière ?
- 5) Comment rester maître de sa production ?
- 6) Quelles distinctions pour vous entre le fermier et le bio ? Quelles catégories selon vous ? Bio profit ? Bio fermier ? Fermier non certifié ? produits du terroir ?
- 7) Quelle évolution pour votre activité ? Pour votre secteur ?
- 8) Quelles sont les causes, selon vous, des difficultés rencontrées dans le secteur ?
 - Organisation ? Que manque-t-il à l'organisation du secteur ? Que faudrait-il améliorer ?
 - Profils individualistes des agriculteurs ? Difficulté à se rassembler ?
 - Trop de dispersions des exploitations ?
 - Politique agricole commune ?
 - Concurrence internationale ?
 - Grande surface ?
 - Mentalités ?
 - Lobby des grandes laiteries ?
 - Lobby des syndicats dominants ?
 - Normes sanitaires et cahier des charges? Quel rapport avec les organismes de certifications ? La certification est-elle un frein à la diversification ? et de contrôle de l'hygiène, des nouvelles normes ?

Trop peu de consommateurs ?