CSA

À L'ÉCHELLE MICRO-LOCALE, DES DISPOSITIFS HYPRA RÉSILIENTS ET SOLIDAIRES

Ceinture Aliment'Terre Liégeoise

Éducation permanente

CSA

À L'ÉCHELLE MICRO-LOCALE, DES DISPOSITIFS HYPRA RÉSILIENTS ET SOLIDAIRES

Le faible niveau de revenu et le temps de travail excessif restent des préoccupations majeures dans le milieu agricole. De ce point de vue, le modèle d'agriculture soutenue par la communauté en autocueillette, importé à Liège en 2016, rend espoir, et il fait un nombre croissant d'émules.

Plus encore que de la production de légumes, il s'agit de créer des collectivités solidaires entre mangeurs et producteurs, qui favorisent la résilience des producteurs mais ont également des retombées positives pour le bien commun : pratiques respectueuses de l'environnement, soutien à l'agriculture paysanne, et contribution à une prise de conscience très réelle de toute une série d'enjeux clés de nos systèmes alimentaires.

Nous sommes en plein mois de novembre. C'est l'abondance de légumes au champ : poireaux, choux verts, radis, carottes, navets, daïkon, oignons jeunes, scaroles, ... Les drapeaux jaunes et rouges se succèdent devant les planches de culture. « Jaune » quand le légume peut être récolté, sur base du tableau qui renseigne les quantités hebdomadaires par abonnement, « rouge » car le légume monte en fleurs, est en surabondance ou parce que le maraîcher va bientôt ressemer sur cette zone, on peut donc récolter à volonté.

Nous sommes dans un projet de maraîchage en CSA, version autocueillette. Un CSA, c'est l'acronyme anglais de « Community Supported Agriculture » qui signifie en français « Agriculture Soutenue par la Communauté ».

Les CSA[1] existent depuis très longtemps en version panier. La déclinaison en autocueillette est plus récente et de nombreux projets wallons l'ont adoptée ces dernières années. Il semble qu'elle permette non seulement des meilleures conditions de vie pour les producteurs mais également toute sorte d'externalités positives[2] qui en font un modèle très attractif et résilient.

Pourquoi cet engouement ?
Qu'apporte ce modèle de différent, de novateur ?

1.

Petite contextualisation préalable

La vie de maraîcher sur petite surface est loin d'être un long fleuve tranquille et celles et ceux qui décident de s'engager dans cette voie professionnelle rencontrent généralement de nombreuses difficultés pour en vivre. D'abord, il faut trouver un terrain, tâche qui devient de plus en plus complexe étant donné la raréfaction des terres mais également la hausse des prix, gonflés par la spéculation foncière et la concentration des terres dans les mains des exploitations intensives[3]. Ensuite, il faut réaliser des plans de culture dans des tableurs complexes ; produire généralement des 'beaux' légumes 'bien calibrés' ; faire face aux maladies de plus en plus fréquentes en raison des changements climatiques ; trouver des points de vente, de préférence en circuit-court pour garder une marge raisonnable ; récolter ; nettoyer ; stocker ; acheminer, vendre ; communiquer... Sans oublier de remplir toute une série de documents administratifs en plus de tenir les comptes.

En additionnant le tout, un maraîcher travaille en moyenne de 2800 à 3000h[4] par an, ce qui représente une moyenne de 8 heures par jour, 7 jours sur 7, 365 jours par an. Tout cela pour un salaire horaire qui, en général, se situe en deçà du seuil de pauvreté.[5]

En prenant en compte d'autres éléments comme la pénibilité physique de l'activité, le manque de reconnaissance générale du métier de maraîcher et de soutien institutionnel[6], le tableau dépeint ne donne pas très envie. En prime, la multiplication des évènements climatiques extrêmes est une menace bien réelle pour les maraîchers. Les inondations estivales inouïes subies cette année, qui ont fait suite à quelques années de sécheresse, en sont un bon exemple.

Malgré cela, chaque année, de nouveaux maraîchers s'installent, désireux de se reconnecter avec le vivant, de travailler le sol, de produire notre et leur alimentation, et plus encore. Le maraîchage sur petites surfaces s'impose clairement comme la porte d'entrée privilégiée (et l'une des seules possibles) pour les NIMAculteurs[7] (personnes Non-Issues du Monde Agricole) : en effet, il peut s'exercer sur des plus petits terrains, nécessite moins de force de travail et moins de capital de départ.

Parmi la diversité des pratiques et des modèles de maraichage sur petites surfaces, celui en autocueillette commence à s'imposer depuis quelques années, pour différentes raisons.

2.

Origines des CSA

L'Agriculture Soutenue par la Communauté est une approche assez radicale de la production et de la distribution alimentaire qui vise à construire des partenariats étroits, solides et mutuellement bénéfiques entre des consommateurs et des producteurs. En effet, dans ce modèle, responsabilités, risques et bénéfices sont partagés.[8]

Le concept de CSA a émergé dans plusieurs parties du globe de façon indépendante. D'abord via les *Teikei* (partenariats) Japonais dans les années 60, puis il y eut des cas de fermes en Suisse et en Allemagne. Les pratiques de CSA se sont ensuite diffusées, prenant des formes et des noms différents selon chaque pays, son contexte et la façon dont les réseaux CSA s'y sont développés[9]. Ainsi, en France on parlera d'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), et en Suisse francophone d'ACP (Agriculture Contractuelle de Proximité). La Belgique n'est pas en reste, mais comme à son habitude, sa situation est fragmentée.

Par exemple, les initiatives en CSA flamandes et bruxelloises sont regroupées sous la bannière du CSA Netwerk[10]. À Bruxelles encore, on trouve des modèles similaires sous l'égide des GASAP (Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne)[11]. En Wallonie, les GAA (Groupes d'Achats Alimentaires) et les GAC (Groupes d'achats en commun)[12] constituent une partie du paysage aux côtés des CSA version paniers ou version autocueillette. Ce foisonnement d'acronymes peut donner le tournis au premier abord. Il est donc important de garder à l'esprit que malgré leurs spécificités, toutes ces initiatives sont des exécutions variées d'une même philosophie et ont donc beaucoup en commun.

3.

« Bien plus que des légumes !»

Comment est-ce que cela fonctionne concrètement ?

Pour commencer, ce qui caractérise un projet de type CSA, c'est un contrat d'engagement mutuel entre un maraîcher et un groupe de mangeurs[13]. De son côté, le maraîcher s'engage à produire de la nourriture de manière écologique et responsable pour un groupe identifié durant toute la saison de production, à travers un circuit de distribution ultra court. En échange, les mangeurs lui paient en début de saison un abonnement. Ce point est essentiel car il permet au producteur de vivre dignement de son travail et de prendre des risques techniques d'autant plus grands qu'il travaille sans chimie, et ce, sans avoir à craindre une baisse de revenu.

Ce modèle permet d'activer un principe de solidarité entre mangeurs et producteur qui partagent risques et bénéfices : si une récolte est abondante, les membres auront des paniers bien remplis ou des plus grosses parts, mais la logique fonctionne aussi dans l'autre sens en cas de mauvaise récolte.

« La révolution créée par ce système dépend entre autres du fait que le maraîcher ne vend plus seulement un produit, comme un légume au prix du marché, mais bien un service, qui est celui de nourrir une population au quotidien avec des aliments de qualité », explique François Wiaux du CSA Graines d'Avenir, situé à Mont-Saint-Guibert.[14]

Les projets d'Agriculture Soutenue par la Communauté ont tendance à s'orienter principalement vers la production de légumes. Toutefois, cela peut également englober les productions et transformations de fruits, d'œufs, de volaille, de porc, d'agneau, de bœuf, de poisson, de produits laitiers, de miel, de pain…

Dans la version « panier » du CSA, l'idée est que les mangeurs viennent chercher et assemblent eux-mêmes une production récoltée au préalable. Dans la version « autocueillette », une différence non négligeable est que la récolte des légumes se fait par les abonnés. Cette deuxième formule connait pas mal de succès Région wallonne. Nous nous intéresserons particulièrement à cette déclinaison du concept dans la suite du document.

4.

Les spécificités du maraichage en CSA version autocueillette

Fin 2021, nous comptons 7 projets : Le Champ des possibles à Jupille-sur-Meuse[15], Les Pousses Poussent[16] à Liège, La Chouette Cueillette [17]à Plainevaux, Les Potes aux champs[18] à Magnée, Le Maraicher de Franchimont[19] à Theux, Vent de Terre[20] à Tilff et La Grange Cocotte à Floreffe.[21]

Sur le site de La Grange Cocotte[22], CSA situé à Floreffe, on peut lire ceci. Et tout semble être dit.

> *« Pour vous : légumes de saison extra-frais, activité de plein air, assiette saine, rencontres et apprentissages.*
>
> *Pour les maraîchères : amélioration de la qualité de vie grâce à de meilleures conditions financières et sociales.*
>
> *Pour la planète : zéro déchet, pas de chambre froide ni de livraisons de méchants produits.*
>
> *Pour la société : c'est soutenir l'agriculture paysanne, mettre en avant la solidarité, rendre à l'agriculture sa dimension sociale et sortir du rapport à l'argent qu'on connaît dans tous les autres domaines de notre vie ».*

Pour développer un CSA, le maraicher devra trouver un terrain, facilement accessible aux membres, de préférence à toute heure et tous les jours de la semaine, avec un parking vélos et/ou voitures et surtout, dans une zone qui regorge de potentiels abonnés.

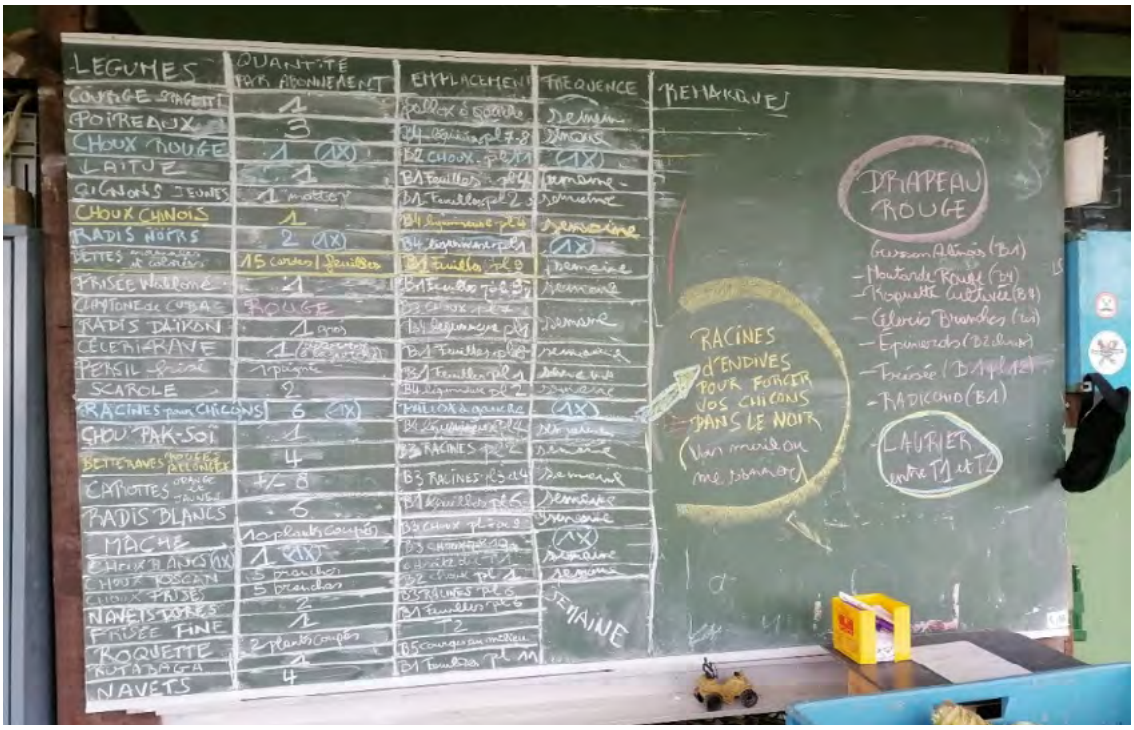
Une fois le terrain trouvé, il faudra déterminer la surface réelle qui va être cultivée et le nombre de membres qui vont pouvoir intégrer le projet. En moyenne, on compte de 2 à 3 membres par are mais tout ceci devra être ajusté en fonction du type et de la qualité du sol, des techniques de maraichage et d'irrigation, des quantités proposées à la récolte, de l'assiduité des mangeurs, ...

Ensuite, le producteur déterminera le coût de l'abonnement annuel. La fourchette de prix en Région wallonne varie entre 300 et 485€ par adulte et par an, la moyenne étant de 360€. À noter, certains CSA préfèrent fermer durant les mois d'hiver qui sont limités au niveau de la production alors que d'autres produisent toute l'année.

Cette participation des membres devra permettre au maraicher de couvrir ses frais opérationnels ainsi que les amortissements relatifs aux investissements nécessaires et de gagner un salaire 'décent'. Cela dépendra toutefois de différents facteurs liés à sa situation personnelle: était-il propriétaire, a-t-il dû acheter ou louer une terre ? A-t-il investi dans des serres neuves ou récupéré des anciennes ? Est-il fortement ou faiblement mécanisé ? ...

Une étape clé dans un projet de CSA en autocueillette, et non des moindres, reviendra à trouver des membres, qui seront non seulement prêts à faire confiance au maraicher et à préfinancer la récolte en payant un abonnement annuel en début de saison ; mais également

Champ des possibles – 4 novembre 2021



enclins à manger par moments des légumes difformes, trop petits car l'été a été trop sec, trop gros car la saison a été trop pluvieuse. A venir récolter par tous les temps, plutôt que de se rendre au supermarché et y trouver des beaux légumes calibrés, parfaitement nettoyés et conditionnés.

Selon un sondage mené auprès d'une centaine de mangeurs et différents autres contacts pris, on s'aperçoit que le simple bouche-à-oreille, la visibilité du lieu, couplée à une communication minimale sur les réseaux sociaux permet rapidement d'être au complet. En effet, tous les CSA contactés ont une liste d'attente de 10 à 50 personnes et les départs de membres semblent être assez anecdotiques et non-directement liés à l'intérêt porté au CSA (déménagement, démarrage de son propre potager, changement de la situation familiale).

Il faut dire qu'une fois le pas franchi, la formule est assez intéressante, à plusieurs égards, mais notamment financièrement. Si l'on fait un rapide calcul : 360€ par an, c'est 30€ par mois ou 7,5€ par semaine pour avoir accès à des légumes de qualité, hyper frais, locaux et produits sur base des principes agroécologiques. Cette analyse est rédigée au mois de novembre, nous sommes donc en période de pleine abondance dans les champs, ce qui biaise un peu la démonstration mais à titre comparatif, dans une grande enseigne qui ne pratique que du bio, un 4 novembre, un choux fleur, une botte de persil, une botte d'oignons jeunes et un céleri vert vous couteront 9.26€[23]. Pas très gras le panier en comparaison des 29 variétés de légumes à récolter au « champ des possibles » à la même date pour 7,5€.

Bien que ces propos méritent quelques nuances, étant donné que le membre devra récolter et nettoyer ses légumes mais également que cette abondance sera suivie de quelques mois plus creux (avec principalement quelques légumes racines et quelques salades en serre en hiver), l'avantage subsiste et convainc manifestement.

Au-delà de cet avantage financier ou de l'accès privilégié à des produits de qualité, les membres interrogés soulignent que leur motivation est en réalité bien plus large : le soutien à l'agriculture locale et paysanne, la création de lien social avec le maraîcher mais aussi avec d'autres mangeurs, la dimension collective du projet, le bien-être lié à la pratique de cette récolte en plein air, les moments en famille que cela génère, le retour à la terre, le (ré)apprentissage... Dans tous les cas, leur implication et leur motivation dépassent la question de l'accès à des légumes à bon prix...

5.

Interview croisée de deux maraichers

Mais quels sont réellement les avantages pour le maraîcher ? Est-ce que cela améliore concrètement les conditions de vie des producteurs ? Pour répondre à ces questions, nous avons interrogé deux maraichers en autocueillette situés en province de Liège.

François Sonnet, 42 ans, est maraicher depuis 2015 au **Champ des Possibles**[24] à Jupille-sur-Meuse et également référent agricole au sein de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL)[25]. Auparavant, il travaillait en tant que commercial dans un service externe de contrôle technique. Lors de sa réorientation professionnelle, il s'est formé au maraichage biologique au sein de l'ASBL Le Crabe[26] et a développé un projet de CSA sur 60 ares accueillant environ 130 membres. Pionnier du modèle en Région wallonne, son mi-temps à la CATL lui a permis d'inspirer d'autres maraichers et de participer à l'essaimage du modèle en Région wallonne, principalement en Province de Liège.

Tom Wintgens, 22 ans, est maraicher depuis 2018. Il a démarré son projet de CSA, le **Maraicher de Franchimont**[27], à Theux, en juin 2021, à temps partiel, sur une superficie de 10 ares au service d'une trentaine de membres. Il a subi de plein fouet les inondations en juillet 2021 qui ont détruit et emporté serres, arbres et plantations.

Ou as-tu entendu parlé de CSA?

François : Lors de ma formation au Crabe, j'ai visité beaucoup de projets de maraichage et puis j'ai entendu parler du modèle. Je suis allé visiter Tom Troombeeck à Leuven28 qui est le premier à avoir développé un projet de CSA en Belgique. J'ai été séduit.

Tom : J'ai entendu parler de CSA lors d'une visite chez François Sonnet, dans le cadre de ma formation à l'IFAPME en maraîchage biologique. Je n'y ai vu que des avantages : c'était pour moi le seul modèle envisageable, qui permettait d'en vivre rapidement, sans réaliser beaucoup d'investissements, en pratiquant une agriculture à taille très humaine.

Qu'est ce qui t'attirait dans le modèle ?

François : Le modèle mis en place par Tom à Leuven m'a séduit car c'était un maraicher qui avait l'air de ne pas souffrir de son métier, d'avoir une vie de famille. Il n'avait pas l'air « dans le rush », ni acculé comme les autres maraichers rencontrés. A titre personnel, je ne me serais jamais lancé en maraîchage si je n'avais pas pris connaissance du modèle de CSA en autocueillette. Le métier de maraîcher est assez contraignant au niveau horaire et salaire. Ce modèle m'a permis d'entrevoir une autre façon de faire ce métier. Je ne fais pas que vendre des légumes. C'est également une manière d'offrir des externalités positives qui ne sont pas monnayables : transmission, partage, création de lien

social, aspirer à une autre façon de cultiver qui prend plus en compte notre environnement....

Tom : En tant que maraicher, on manque toujours de temps, on fait des heures de fou pour pouvoir en vivre. Il faut produire de beaux légumes pour pouvoir les vendre. Se mettre sur le même pied que les grandes surfaces, ce n'est pas gérable. J'avais envie de vivre dignement, d'avoir un salaire minimum et de continuer à avoir une vie à côté du boulot.

En quoi ce modèle améliore-t-il réellement les conditions de vie des maraichers ?

François : Premièrement, ce modèle apporte une tranquillité d'esprit. Ton revenu est connu à l'avance et est totalement indépendant des prix du marché ou des aléas climatiques. Deuxième avantage : le temps ! Je ne m'occupe « que » de produire, de cultiver mes légumes. Cela me laisse du temps pour discuter avec les membres, faire vivre cette communauté si importante dans les projets de CSA. Aussi, j'ai plus de disponibilité pour accueillir par exemple des personnes en réinsertion sociale pour qui le travail de la terre constitue une occasion de remettre le pied à l'étrier. J'adore également accueillir des écoles, transmettre à la jeune génération et communiquer sur les difficultés liées au métier de producteur et à l'importance de les soutenir.

Tom : Le premier gros avantage, c'est d'avoir un revenu garanti, de savoir qu'en début de saison, tu seras payé et que tu ne devras pas débourser de ta poche alors que tu es jeune et que tu n'as pas beaucoup d'argent à investir. Le second : c'est le temps gagné à ne pas devoir récolter, nettoyer, conditionner, stocker, être derrière une caisse enregistreuse, ... Durant certaines périodes, c'est 70% du temps économisé. Pour un maraicher classique, le temps de travail passé à produire est assez dérisoire en fin de compte. Dans un projet de CSA, on a le temps de produire une quantité phénoménale tout seul. Et on a le temps de souffler, d'avoir un rythme « normal ». Ce que j'apprécie aussi, c'est le rapport humain qui est très différent entre un client, avec qui le contact se fait derrière une caisse enregistreuse et un membre, qui paie une fois par an et avec qui tu construis du coup un autre type de relation.

Est-ce que c'est un modèle résilient ?

François : En 6 ans, j'ai enchainé les essais et erreurs. J'ai eu des années de sécheresse avec des grosse inquiétudes par rapport à l'eau et cette année a par contre été très pluvieuse. Ma production de légumes est impactée mais je sens que mes membres sont en soutien, quoi qu'il arrive. On a vraiment créé une communauté. Je les sollicite régulièrement pour des chantiers collectifs (récolte des pommes de terre, des courges) ou des aides ponctuelles, et ils répondent généralement présents. Le fait qu'ils viennent sur le champ toutes les semaines, que l'on soit en contact régulier, qu'ils observent par eux-mêmes le développement et l'état des cultures fait en sorte qu'ils sont beaucoup plus compréhensifs et soutenants.

Tom : j'ai été victime des inondations après seulement 1 mois et demi de récolte et s'en est suivie une période très difficile. Beaucoup de personnes ont voulu me soutenir, m'aider. J'ai envoyé un email à mes membres pour savoir s'ils désiraient que je leur rembourse une partie de leur abonnement (sur 5 mois initialement). Personne sur les 30 membres n'a demandé à être remboursé. Tous ont été solidaires. J'ai également été soutenu par la Rhizosphère, jeune association qui impulse la création de communautés citoyennes autour de projets alternatifs29, ce qui m'a permis de récupérer la somme nécessaire pour réinvestir sur un autre terrain.

J'ai eu clairement beaucoup de chance (...). J'aurais tout perdu si j'avais mis en place un projet de maraichage classique !

6.

Quels effets collatéraux ?

Outre tous les bénéfices directs qui profitent aux mangeurs et aux maraîchers, la formule CSA regorge également d'externalités positives notables. François et Tom en ont déjà cité.

Par exemple, il s'agit d'une méthode de production qui évite le gaspillage alimentaire, puisque les abonnés sont encouragés à récolter selon leurs besoins. Chacun est libre de prendre un petit chou ou un gros, les deux brocolis auxquels il a droit ou un seul s'il sait qu'il ne pourra pas le manger. De plus, ils sont plus à même de prendre des légumes à la forme insolite ou endommagés, aliments qui n'auraient même pas passé la phase de sélection en magasin car hors calibre.

Par ailleurs, il y a plus de main d'œuvre mobilisée à l'hectare dans ce système qu'en agriculture conventionnelle, plus mécanisée. C'est donc une belle opportunité de créer de l'emploi agricole attractif.

Le CSA est aussi une démarche engagée : il permet de sensibiliser les membres aux enjeux alimentaires et à l'importance des circuits courts. Aussi, il dope l'économie locale et participe à la création de bulles vertes dans les quartiers où il se développe.

Bien sûr, les méthodes agroécologiques ont des retombées positives sur l'environnement : pas d'utilisation de pesticides réduisant la biodiversité ni de machines hautement mécanisées dépendantes des énergies fossiles. Le CSA favorise également généralement la diversité des légumes cultivés, ce qui permet d'être plus résistants aux conditions climatiques extrêmes et aux épidémies : chaque variété de plante n'est pas touchée de la même manière. Par contre, aller au champ constitue une étape supplémentaire pour la réalisation des courses familiales, et l'on pourrait questionner l'impact des kilomètres parcourus pour quelques légumes par tous ces cueilleurs. Ceci tend néanmoins à être relativisé par le fait qu'une majorité de membres habite à moins de 5 km des lieux de récolte.

Finalement, le CSA est un engagement professionnel et politique, et est source de fierté tant pour les maraîchers que pour les mangeurs. C'est une opportunité d'agir, de faire une différence à son échelle, et cela donne un réel sens au travail de maraîcher.

7. Conclusion

Le maraichage en autocueillette, soutenu par la communauté, apporte clairement de meilleures conditions de vie au maraicher, que ce soit en termes financier (garantie de revenu), au niveau du temps de travail (focus sur la production et l'animation de la communauté), ou tout simplement en termes de soutien humain et de reconnaissance du travail de maraicher (risques partagés, solidarité, transmission, partage). D'après une analyse du potentiel de la vente directe en maraichage selon différents types de systèmes d'abonnement30, le CSA en autocueillette serait « de loin le plus performant et le plus confortable pour le producteur », pour les raisons listées ci-dessus.

Pour les mangeurs, au-delà d'avoir accès à des produits hyper frais et de qualité comme dans d'autres modèles, la motivation semble tenir à leur plus grande implication et à la fierté qu'ils éprouvent à participer activement au projet, mais également au plaisir d'avoir les mains dans la terre, d'y emmener leurs enfants, de profiter de la beauté du lieu, d'être au contact direct du maraicher. Aussi, de faire partie d'une communauté, de recréer du lien social, localement, dans une société de plus en plus dépersonnalisée. Durant la période d'isolement que nous avons vécue en raison de la crise sanitaire, les champs CSA étaient pour certains des lieux de rencontre, dans un cadre en plein air et donc sécurisé, et constituaient un accès privilégié à la nature souvent salvateur.

Ce que ce modèle engendre comme retombées positives pour le bien commun n'est pas non plus négligeable. Au-delà de l'augmentation de la biodiversité, du recours aux pratiques respectueuses de l'environnement que l'on peut retrouver dans d'autres projets, la spécificité de celui-ci permet un soutien fort à l'agriculture paysanne et une prise de conscience très réelle de toute une série d'enjeux clés de nos systèmes alimentaires : la nécessité de relocaliser notre alimentation, de développer les circuits courts, de conscientiser la population, de favoriser l'émergence de nouveaux projets et de maintenir une agriculture paysanne qui tend fortement à disparaitre.

Cependant, si les exemples de CSA en autocueillette semblent montrer beaucoup d'avantages, cela ne veut pas dire qu'il s'agit d'un modèle miracle, essaimable à merci. Il s'agit d'une proposition aux côtés de nombreuses autres pour faire face aux enjeux décrits ci-dessus.

S'il n'est pas duplicable partout, quelles sont les conditions de faisabilité et de réussite de ces projets ? Est-ce facile de trouver des terres adaptées? Qui sont ces « maraichers CSA » ? Qui sont ces « mangeurs engagés » ? Il nous reste de multiples questions, sur lesquelles nous reviendrons dans une prochaine analyse.

8.

Notes de fin

1
Dans cet article, nous utiliserons soit l'acronyme anglais « CSA », communément employé en milieu francophone, soit la formule complète : « agriculture soutenue par la communauté »

2
Les externalités positives (ou économies externes) désignent les situations où un acteur rend un service économique aux tiers sans être récompensé. Source : wikipedia

3
Selon Terre-en-vue, 2000ha par an perdent leur affectation agricole en Wallonie. Plus d'infos : https://www.terre-en-vue.be/presentation/article/constats

4
A titre comparatif, un travailleur salarié travaillera en moyenne 1750 heures.

5
Dumont, A. (2019) Analyse systémique des conditions de travail et d'emploi dans la production de légumes pour le marché du frais en Région wallonne (Belgique), dans une perspective de transition agroécologique.

6
Actuellement, les primes de la PAC sont distribuées aux agriculteurs sous forme d'aides à la surface.

7
https://www.catl.be/wp-content/uploads/2020/12/MAP-CATL-Lettre-revendications-maraichage.pdf

8
https://communitysupportedagriculture.org.uk/what-is-a-csa/

9
Schlicht, S., Volz, P., Weckenbroeck, P., & Le Gallic, T. (2012). Community Supported Agriculture: An overview of characteristics, diffusion and political interaction in France, Germany, Belgium and Switzerland.

10
http://www.csa-netwerk.be/

11
https://gasap.be/

12
http://www.asblrcr.be/gac

13
Les citoyens impliqués dans ces projets seront qualifiés de mangeurs, consommateurs, membres, cueilleurs.

14
Définition du CSA selon François Wiaux du CSA Graines d'Avenir à Mont-Saint-Guibert.

15
http://www.champdespossibles.be/

16
https://lespetitsproducteurs.be/producteur/les-pousses-poussent/

17
https://www.facebook.com/lachouettecueilletteplainevaux

18
https://www.facebook.com/lespotesauxchamps/

19
https://www.facebook.com/LeMaraicherdeFranchimont/

20
https://www.ventdeterre.be/

21
https://www.grangecocotte.be/

22
https://www.grangecocotte.be/index.php/concept/

23
https://www.bioplanet.be/fr/produits/tous-les-produits?categories=5287&page=1
Respectivement : 2.99, 1.99, 1.99, 2.29. Total : 9.26€

24
http://www.champdespossibles.be/

25
Plus d'informations : www.catl.be

26
www.crabe.be

27
https://www.facebook.com/LeMaraicherdeFranchimont/

28
https://www.boerencompagnie.be/

29
Pour en savoir plus : https://rhizosphere.be/

30
ANALYSE DU POTENTIEL DE LA VENTE DIRECTE EN MARAÎCHAGE SELON DIFFÉRENTS TYPES DE SYSTÈMES D'ABONNEMENT - Etude de trois cas en Fédération Wallonie-Bruxelles.
https://www.cocreate.brussels/wp-content/uploads/2020/04/analysedupotentiel-ultratree-web1.pdf

Analyse rendue possible par

Avec le soutien de la Wallonie

Ceinture Aliment'Terre Liégeoise
Éducation permanente

Rédaction
Virginie Bartholomé
Nathan Castagne

Relecture
François Sonnet
Tom Wintgens

Design graphique
Taste & Visual
@tasteandvisual

Couverture
Orama
@orama_illustration

Le document est composé
en Georama et en Newsreader
dessinées par Production Type.
-
Décembre 2021
Liège

Ceinture Aliment'Terre Liégeoise

Éducation permanente

La mission de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) est de favoriser le développement de l'alimentation durable et des filières courtes et locales, en sensibilisant à ces thématiques, en soutenant les acteurs qui les composent et en facilitant leur développement.

Elle a été lancée en novembre 2013 par une coalition d'acteurs citoyens, économiques et culturels de la région liégeoise.

Plus d'informations :

www.catl.be

Cette analyse s'inscrit dans le cadre d'une demande de reconnaissance en éducation permanente de la CATL.

Vous désirez consulter nos autres analyses et études, vous les trouverez ici: https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/