

TABLE DES MATIÈRES

À qui s'adresse ce document ?	6
L'Agriculture Soutenue par la Communauté, le CSA, c'est quoi ?	7
Les modèles de CSA en Belgique	8
CSA en self-service après récolte par le producteur	10
CSA en autocueillette par les mangeurs	12
Autres modèles de CSA, moins courants en Belgique	13
Les projets gérés par la communauté	13
Partenariats entre producteurs et communautés	13
Les exploitations agricoles détenues par la communauté	13
Trois motivations supplémentaires à créer un CSA	13
Être fier de son travail	13
Stimuler le bien manger	13
Favoriser la réduction du gaspillage alimentaire et des emballages	14
Envie de vous lancer ?	16
Les questions clés à vous poser avant de faire le grand pas !	16
Le plan d'affaires	18
Les principaux facteurs de réussite	18
Tout savoir pour ceux qui veulent monter un CSA	21
1. Objectifs/vision	21
2. Les ressources humaines	21
Formation théorique, pratique et compétences humaines	21
Emplois	22
Recruter un maraîcher ou un agriculteur	22
Apprentis et stagiaires	22
Bénévolat	22
3. Terrain	24
Accès au terrain	24
Critères à prendre en compte dans le choix du terrain	26
4. Production	28
Sur combien de membres devriez-vous compter ?	28
Quelles quantités et que cultiver ?	29
Comment fixer ses prix ? Nombre de membres/superficie	30
Quelques chiffres de CSA en Belgique pour vous aider à dimensionner votre projet	31
5. Outillage et machines	33
6. Elevage	35
7. Certification « bio » et SPG	37
La certification biologique	37
Le Système Participatif de Garantie (SPG)	38

8. Membres	40
Pourquoi rejoint-on un CSA ?	40
Comment recruter des membres ?	41
Comment officialiser l'inscription d'un membre ?	42
9. Plan financier et financement du projet	43
Plan financier	43
Financement du projet	43
Le financement participatif/Crowdfunding	44
L'appel public à l'épargne version asbl et coopérative	45
Les primes et subventions	45
Les prêts bancaires	46
10. Gouvernance, structures juridiques et règlementations	46
Gouvernance	46
Quelques questions	46
Constitution d'un noyau dur	47
Structure juridique	47
Assurance	48
Santé et sécurité	48
11. Événements et activités pédagogiques	49
12. Communication	51
Communication externe	51
Les réseaux sociaux	52
Communiqués de presse	53
Sites web	53
Brochures, flyers et affiches	53
Bouche-à-oreille	54
Evénements locaux	54
Communication interne, avec vos membres	54
MOT DE CONCLUSION	59
Annexes	60
Annexe 1 - liste des laboratoires d'analyses en Région wallonne	60
Annexe 2 - Coordonnées des projets en CSA en Wallonie	61
Annexe 3 - FORMULAIRE D'INSCRIPTION /CHARTE - LE CHAMP DES POSSIBLES (Jupille)	62
Annexe 4 - EXEMPLE DE BROCHURES POUR LA PROMO DE SON PROJET	63
Annexe 5 - PRESENTATION GENERALE « LE CHAMP DES POSSIBLES »	64
Annexe 6 - RECOLTES : MODE D'EMPLOI	67
Annexe 7 - PETIT MANUEL POUR LES REMPLACANTS PENDANT LES VACANCES	71





À qui s'adresse ce document?

Ce document s'adresse aux porteuses et porteurs de projet(s) qui souhaitent s'installer en agriculture et réfléchissent à développer une autre relation avec leurs clients-mangeurs. Son but est également d'ouvrir les horizons des agriculteurs et agricultrices déjà installés¹. De plus, il est ouvert à tous les citoyens curieux de découvrir cette démarche qui est vouée à augmenter la part d'agriculture et d'alimentation durable sur le territoire wallon.

En effet, le CSA, c'est-à-dire l'Agriculture Soutenue par la Communauté², permet entre autres à l'agriculteur d'établir un lien plus étroit avec ses « mangeurs » et ainsi d'améliorer sa qualité de vie. Le modèle CSA est principalement utilisé dans le maraîchage. Par conséquent, il sera régulièrement fait référence au maraîchage dans ce document, bien qu'il s'applique à toute forme d'agriculture et notamment à l'élevage. De plus, il est important de préciser que le maraîchage sur petite surface est l'une des rares portes d'entrée pour les personnes non issues du milieu agricole et souhaitant se lancer dans ce secteur.

À titre personnel, je ne me serais jamais lancé en maraîchage si je n'avais pas pris connaissance du modèle CSA en autocueillette. De fait, le métier de maraîcher étant 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, J'espère qu'il donnera l'inspiration nécessaire à d'autres personnes qui hésitent à « retourner à la terre » par peur de la situation actuelle du secteur François Sonnet, maraîcher au Champ des Possibles.

Ce vade-mecum est un guide pratique pour toutes les personnes intéressées par le modèle de CSA mais il ne se veut ni un ouvrage scientifique, ni un document exhaustif.

¹ Note : les enjeux d'égalité sont cruciaux pour la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise. Toutefois, nous avons le souci de ne pas alourdir le texte, et décidons donc de ne pas adopter l'écriture inclusive dans cette publication.

² Dans le texte, nous utiliserons soit l'appellation complète francophone : Agriculture soutenue par la communauté, soit l'acronyme « CSA » anglais.

L'Agriculture Soutenue par la Communauté, le CSA, c'est quoi ?

L'Agriculture Soutenue par la Communauté (CSA en anglais - *Community Supported Agriculture*) 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.

Historiquement, les CSA ont émergé aux Etats-Unis et en Europe dans les années 1980. Toutefois, des systèmes semblables existaient déjà en Asie dans les années 1960, notamment à travers le dispositif de *Teikei* au Japon, qui favorise l'agriculture paysanne en invitant les consommateurs à acheter leur production directement chez l'agriculteur. Le modèle s'est ensuite étendu à travers le monde et il gagne un peu plus de terrain chaque année. Comme son nom l'indique, l'Agriculture Soutenue par la Communauté est une manière de pratiquer l'agriculture en impliquant fortement les consommateurs qui se constituent alors en communauté, et s'engagent par avance envers le producteur à acheter une part de ses récoltes à une fréquence déterminée.Les approches peuvent néanmoins varier et il n'existe pas de modèle unique de CSA.

Les consommateurs (membres du CSA) fournissent un soutien qui dépasse l'échange standard « argent contre marchandises ». Cet engagement peut prendre plusieurs formes : souscrire à un abonnement annuel, investir financièrement dans le projet, partager les coûts de production ou encore donner un coup de pouce lors de travaux agricoles.

L'abonnement annuel prépayé en début de saison marque un soutien fort des mangeurs au producteur, ce qui se transforme ensuite en relation de réciprocité: Le producteur reçoit alors une rémunération plus stable et établit en même temps un lien plus fort avec sa communauté. Les consommateurs, quant à eux, tirent profit d'une alimentation de première fraîcheur, locale et savoureuse. Dans le modèle en autoceuillette, ils se sentent aussi plus connectés à la terre dont les produits sont issus, tout en acquérant de nouvelles compétences. Cela permet également de tisser du lien social entre les participants au projet.

« C'est bon, sain, proche de chez nous et conforme à nos valeurs. Ça permet une reconnexion avec les saisons et cela éduque aussi nos enfants », nous dit A.C., membre du Champ des Possibles.

L'agriculteur s'engage également à organiser une grande réunion annuelle où il expose sa comptabilité et discute du déroulement de la saison et de son plan de culture avec ses membres. Cette réunion est essentielle au bon fonctionnement des CSA car cette transparence favorise l'adhésion et l'implication des mangeurs.

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

Par ailleurs, l'Agriculture Soutenue par la Communauté, ce sont des consommateurs qui se soucient du mode de production de leur nourriture et de comment celle-ci atterrit dans leurs assiettes. C'est une relation directe entre un producteur et ses mangeurs. Dès lors, les projets de CSA s'efforcent de fournir aux consommateurs de la nourriture produite en utilisant des méthodes d'agriculture écologique ou inspirées par l'agroécologie.

Finalement, au vu de la faible mécanisation et des méthodes de culture, il y a généralement plus de main d'œuvre mobilisée par ce système que dans le secteur de l'agriculture traditionnelle.

Il existe plusieurs sites reprenant les initiatives de CSA. L'association Urgenci tente de recenser les CSA à travers le monde. En Belgique, le CSA Netwerk encadre les quelques 60 projets d'agriculteurs et maraîchers actifs en CSA en Flandre et à Bruxelles.

En Wallonie, sous l'impulsion de la CATL (Ceinture Aliment-Terre Liégeoise³), un réseau wallon de CSA est en train de se mettre en place, comprenant actuellement les projets suivants⁴:

CSA en autocueillette wallons:

Le Champ des Possibles à Jupille
Les Pousses Poussent à Liège
La Chouette Cueillette à Plainevaux
Les Potes au champ à Magnée
La ferme des cinq branches à Cerexhe-Heuseux
Vent de Terre à Tilff
Le maraîcher de Franchimont à Theux
Globe-Troterre à Braives
Filons Vert à Ohain
La Grange Cocotte à Floreffe
Micro-ferme Globe-troterre à Braives
Terre de Cense à Incourt

CSA wallons en self-service après récolte par le maraîcher :

Graines d'avenir à Mont St Guibert Les Légumes de Seb à Loupoigne

Les modèles de CSA en Belgique⁵

Les pratiques de CSA ont essaimé à travers le globe, prenant des formes et des noms différents selon le pays, son contexte, et la façon dont les réseaux CSA se sont développés⁶. 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 vu le contexte communautaire, le paysage est fragmenté. Par exemple, les initiatives de CSA flamandes sont regroupées sous la bannière du CSA Netwerk⁷. À Bruxelles, on trouve majoritairement les Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne (GASAP)⁸. En Wallonie, les Groupes d'Achats Alimentaires (GAA) et les Groupes d'achats en commun (GAC)⁹ constituent une partie du paysage, et la région est constellée d'initiatives de maraîchage qui ne sont pas (encore) coordonnées au sein d'une organisation commune¹⁰. 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 déclinaisons variées d'une même philosophie, et ont donc beaucoup en commun. Les projets de CSA favorisent des méthodes de production environnementalement responsables et mettent l'accent sur la relation entre producteur(s) et consommateurs, avec notamment une transparence vis-à-vis du revenu de producteur.

Creusons à présent les différents modèles de CSA.

- 3 www.catl.be
- 4 Vous retrouverez les coordonnées de ces structures en annexe.
- 5 Chapitre en partie co-écrit par François Sonnet (Champ des possibles & Ceinture Aliment-Terre liégeoise) et François Wiaux (Graines d'Avenir)
- 6 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.
- 7 http://www.csa-netwerk.be/
- 8 https://gasap.be/
- 9 http://www.asblrcr.be/gac
- 10 Bien que des discussions pour la création d'un réseau wallon des CSA soient en cours de discussion

Le plus répandu en Belgique, en France, en Angleterre et aux Etats-Unis, celui qui a également fait le plus ses preuves, est celui directement géré par le producteur, que ce soit en self-service après récolte par le maraîcher ou en autocueillette par les mangeurs.

On s'explique. Ce qui caractérise un projet de CSA, c'est un contrat d'engagement mutuel entre un maraîcher et un groupe de mangeurs. De son côté, le maraîcher s'engage à produire de la nourriture de manière écologique et responsable pour un groupe déterminé durant toute sa saison de production, afin ensuite de la rendre accessible aux mangeurs à travers un circuit de distribution ultra court. En échange, les mangeurs lui paient à l'avance un revenu rémunérateur qui lui permet de vivre dignement de son travail et de prendre des risques techniques d'autant plus grands qu'il travaille sans chimie et sans craindre une baisse de revenu. Ce modèle permet donc au producteur de partager risques et bénéfices avec ses mangeurs : 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.¹¹

La méthode de distribution des produits dépendra:

- De l'emplacement, notamment s'il est urbain ou rural. En effet, l'autocueillette fonctionne à priori mieux en milieu urbain car le nombre de mangeurs intéressés par le projet est souvent plus grand, d'autant plus qu'ils ne possèdent généralement pas de potager.
- De l'équipement à disposition : cela peut être un véhicule, du personnel pour s'occuper des livraisons voire des lieux d'accueil pour la distribution des denrées.
- Des besoins des membres. Assurément, les projets en CSA requièrent souvent une flexibilité accrue des membres par rapport à d'autres modes de distribution : il est en effet plus « contraignant » pour eux de se déplacer dans plusieurs endroits pour acquérir tous les produits dont ils ont besoin alors qu'ils pourraient trouver une offre alimentaire complète dans un seul endroit tel qu'un supermarché. Il est donc nécessaire de prendre en compte dès le début de la démarche les limites de temps et les modes de vie propres à chacun des participants, ainsi que les degrés d'implication et de proximité que le producteur souhaite voir chez les membres.

Au final, c'est à chaque producteur de construire la formule de CSA qui lui correspond le mieux tout en tenant compte de son public et de son mode d'organisation. Toutefois, il est possible de s'inspirer de formules existantes, telles que celles présentées ci-après.

CSA en self-service après récolte par le producteur

Dans ce modèle, les membres réceptionnent leurs produits après récolte par le producteur. Ce dernier fait alors le choix de préparer les paniers lui-même ou de se reposer sur les mangeurs pour la préparation.

Quand les paniers sont préparés par les mangeurs, ce procédé de distribution en « self-service » permet d'éviter à l'agriculteur le travail que constitue la préparation de paniers individuels.

Certains producteurs en CSA dressent la liste des produits et quantités hebdomadaires par panier/ abonnement au moyen d'un tableau d'affichage. Les membres se servent alors eux-mêmes dans des caisses de légumes fraîchement récoltés. C'est par exemple le cas de l'AMAP Helia¹² et de l'AMAP du Jardin des Prairies¹³.

D'autres laissent le choix des légumes à leurs mangeurs, en diversité et en quantité. C'est notamment ce qu'a choisi de faire François Wiaux, qui a établi la règle suivante : les clients doivent se servir « selon leurs besoins » pour la semaine et pour leur consommation de produits frais (pas pour faire des conserves). Cela a le grand avantage d'éviter le gaspillage à domicile qu'on constate parfois avec les paniers « imposés » : moins de choses pourrissent dans le frigo puisqu'à priori, les gens ne prennent que ce qu'ils aiment et que les quantités sont adaptées à leurs besoins de la semaine.

Toutefois, les quantités à récolter ne sont pas toujours faciles à prévoir. Certains membres aiment aussi associer leurs enfants dans le pesage ou l'emballage, ce qui peut parfois mener à d'innocentes erreurs. En conséquence, il est plus sage de récolter approximativement 10% de plus que ce qui est prévu. Il arrive aussi que les derniers arrivés récupèrent des légumes plus petits et de moins bonne qualité. À ce problème, il existe deux solutions : d'une part, certains producteurs choisissent d'emballer les parts par légumes dans des sacs ou boîtes. D'autre part, il est également possible d'organiser une distribution directement sur le champ. Cela permet de réachalander l'étalage s'il se vide en fin de journée et ainsi d'assurer la fourniture de légumes frais, de premier choix et en quantité suffisante même pour les derniers arrivés.

De plus, il est judicieux de penser à fournir un abri où les produits, les panneaux d'affichage et la balance sont à disposition des membres pour le pesage et l'empaquetage. Cela doit particulièrement être pris en considération pour ceux qui souhaitent se lancer et rencontrent des problèmes pour l'obtention du permis d'urbanisme. Un moyen efficace pour contourner cette difficulté peut être l'installation d'une serre-tunnel avec une bâche opaque.

Une autre possibilité consiste à mettre en place une « boîte d'échange » permettant aux membres d'échanger leurs produits, ce qui permet plus de choix. Cette pratique est utilisée par les AMAP d'Helia et du Jardin des Prairies. Par ailleurs, un autre dispositif à proposer peut-être une « boîte cadeaux », dans laquelle les membres se partagent les produits excédentaires de leurs propres potagers ou vergers.

Au sein de ce modèle « self-service après récolte par le producteur », il existe deux possibilités en termes de lieu de distribution :

• Soit les membres réceptionnent leurs produits sur le lieu de production, comme chez François Wiaux et chez Bram Task ;

• Soit les membres se rendent à divers points de dépôt, comme aux Jardins de Dounia¹⁴, à l'AMAP d'Helia, chez Nicolas Deeker ou aux Légumes de Seb. En pratique, cela peut être organisé chez des membres disposant d'espaces suffisamment grands tels que des garages. Cela peut également se faire dans une maison de quartier ou dans un abri fermé, par exemple une roulotte.

L'enlèvement en points de dépôts est particulièrement indiqué dans les cas suivants :

- lorsque les membres du CSA ne vivent pas à proximité du lieu de production. Cette option est peut-être la plus « écologique » car un seul véhicule circule pour distribuer les colis à proximité des mangeurs.
- dans les régions rurales peu densément peuplées, où un seul point de vente ne desservirait pas assez de clients.

Les points d'enlèvement peuvent jouer un rôle social non négligeable : en effet, les membres peuvent s'y rencontrer et échanger avec le maraîcher s'il est présent durant la distribution.

Par ailleurs, si le point d'enlèvement est un lieu très visible, par exemple une maison de quartier, cela peut aider à augmenter la visibilité du projet au sein d'une communauté élargie et ainsi attirer de nouveaux membres.

Toutefois, la formule n'a pas que des avantages : le manque de contact avec le projet ou le terrain peut réduire le sentiment d'appartenance des membres... Pour y remédier, il est bon d'organiser occasionnellement des événements pour permettre aux membres de se rendre sur le champ (voir infra).

Dans le cas d'un enlèvement des produits sur le champ, observer les lignes colorées de légumes en train de pousser va peut-être inciter d'autant plus les mangeurs à prendre part au système. De plus, c'est une manière pour le producteur de les sensibiliser aux réalités de son travail, tout en créant un lieu de détente. Pour Céline (membre du CSA de Graines d'Avenir) c'est "une bulle d'air après ma journée de travail".



CSA en autocueillette par les mangeurs

Dans cette formule, les membres du CSA viennent récolter eux-mêmes leurs légumes sur le champ quand ils le souhaitent.

Il en existe quelques exemples en Belgique¹⁵: BoerEnCompagnie¹⁶ à Leuven, Le Chant des Cailles¹⁷ à Bruxelles, Le <u>Champ des possibles</u> à Jupille¹⁸, Les <u>Pousses Poussent</u>¹⁹ à Liège, <u>La Chouette Cueillette</u>²⁰ à Plainevaux, <u>Les Potes aux champs</u>²¹ à Magnée, Le <u>Maraîcher de Franchimont</u>²² à Theux, <u>Vent de Terre</u>²³ à Tilff, <u>Globe-troterre</u>²⁴ à Braives, <u>La ferme des cinq branches</u>²⁵ à Cerexhe-Heuseux et <u>La Grange Cocotte</u> à Floreffe.²⁶

La récolte sur le champ par les mangeurs permet d'alimenter un sentiment d'appartenance au projet. C'est également une activité ludique. Cela attire particulièrement les personnes ne disposant pas de potager ou de jardin chez eux et qui apprécient cette activité au grand air.

En plus d'un gain de temps considérable sur la vente, cette façon de faire permet aux producteurs de se soustraire au travail de récolte qui, à partir de juillet, consomme avec le lavage et la vente jusqu'à 70 % du temps des maraîchers. Cela leur permet donc de se concentrer sur les cultures.

Le fait de confier au mangeurs la tâche de récolter les légumes suppose en contrepartie : du temps de gestion pour les former, la mise en place des instructions de récoltes (c'est-à-dire la création et l'installation de panneaux explicatifs indiquant les zones prêtes à être récoltée ou non, drapeaux, ...), une bonne organisation (tableau reprenant les récoltes, outils à disposition, ...) et un aménagement des lieux bien spécifique (tel que par exemple la mise en place des passe-pieds un peu plus larges pour faciliter la circulation des mangeurs entre les planches de cultures).

De plus, les membres des CSA en autocueillette seront souvent enclins à cueillir des légumes que les producteurs auraient probablement évité de mettre dans leur panier, tels que des légumes un peu abîmés mais tout à fait consommables. Ce système contribue donc à diminuer le gaspillage.

Malgré les avantages que comporte cette formule, il faut noter qu'elle ne correspond pas à tous les profils de clients ou de maraîchers. De fait, certaines personnes n'ont pas le temps ou l'envie de venir récolter leurs légumes eux-mêmes sur le champ. Dès lors, passer d'une formule en CSA avec récolte par le producteur à un modèle en autocueillette amènerait sans doute à renouveler une partie significative de la clientèle. Des compromis existent aussi. Par exemple, François Wiaux propose à chaque saison fruit facile à récolter , comme les fraises au printemps ou les haricots en été. Cela amuse les clients sans leur prendre trop de temps et allège un peu la charge de travail du maraîcher sans modifier toute son organisation.

En autocueillette, le maraîcher doit aussi accepter que des gens viennent sur son terrain sans qu'il soit présent, ce qui ne correspond pas à la sensibilité de tous les maraîchers²⁷.

- 15 Les coordonnées de ces structures se trouvent en annexe
- 16 https://www.boerencompagnie.be
- 17 http://www.chantdescailles.be/
- 18 http://www.champdespossibles.be/
- 19 https://lespetitsproducteurs.be/producteur/les-pousses-poussent/
- 20 https://www.facebook.com/lachouettecueilletteplainevaux
- 21 https://www.facebook.com/lespotesauxchamps/
- 22 https://www.facebook.com/LeMaraicherdeFranchimont/
- 23 https://www.ventdeterre.be/
- 24 https://microfermeglobetro.wixsite.com/globetroterre
- 25 https://www.facebook.com/lafermedescinqbranches/
- 26 <u>https://www.grangecocotte.be/</u>
- 27 Pour en savoir plus sur ce modèle, lire les deux analyses rédigées par la CATL en 2021. https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/
 - « CSA : à l'échelle micro-locale, des dispositifs hypra résilients et solidaires »
 - « Terrain, maraîcher, mangeurs, le trio gagnant du CSA en autocueillette »

Autres modèles de CSA, moins courants en Belgique

Les projets gérés par la communauté

Dans ce cas de figure, le projet est établi par une communauté, qui en est aussi propriétaire et qui en assume majoritairement la production. Le travail quant à lui peut être effectué par des bénévoles ou par du personnel employé.

Les produits peuvent être distribués aux membres et/ou vendus au profit du projet, en y incluant la possibilité de rétribuer certains bénévoles directement en légumes.

Beaucoup de petites structures en Agriculture Soutenue par la Communauté suivent ce modèle, en Angleterre notamment. La majorité du travail y est réalisé par des bénévoles sur base volontaire. Dans d'autres structures de ce type, la communauté supervise la gestion du projet et engage un ou plusieurs maraîchers pour produire les légumes.

Partenariats entre producteurs et communautés

Une entreprise, créée et détenue par une communauté sous forme par exemple de coopérative, travaille en lien étroit avec un ou des producteurs existants afin de garantir aux membres un approvisionnement en légumes stable tout au long de l'année.

Les exploitations agricoles détenues par la communauté

Dans ces projets, le groupe soutient l'entreprise maraîchère en y investissant et en achetant des parts. Cependant, les membres ou actionnaires du projet ne sont pas nécessairement clients de celui-ci. Certains projets de ce type, notamment en Angleterre, ont été formés sur base d'une exploitation existante qui était mise en vente. Dans d'autres cas, de nouvelles exploitations ont vu le jour après qu'une communauté ait acheté du terrain pour ensuite le louer à un maraîcher.

Trois motivations supplémentaires à créer un CSA

I. Être fier de son travail

Être à la tête d'un projet d'Agriculture Soutenue par la Communauté peut être un travail éprouvant et solitaire, raisons pour lesquelles vous devriez célébrer vos réussites et partager tant les bons que les moins bons moments. Après tout, voilà bien l'ADN même du CSA!

Essayez de garder une trace de vos réussites. Exemples : prenez en photo les événements importants, gardez une trace audio ou vidéo des moments où vous semez et récoltez, archivez les coupures de presse. Renseignez-vous également auprès de vos collègues pour en savoir plus sur ce qu'ils ont réussi, et leurs sources de joies : une demande de financement, un bénévole fantastique, une couverture média, une récolte record, etc. N'hésitez donc jamais à parler de vos réussites et du comment vous en êtes arrivé là.

Planifiez des événements annuels pour que vos membres, vos bénévoles et les autres maraîchers puissent exprimer leur satisfaction et gratitude pour le boulot accompli. Les événements autour des récoltes sont souvent vécus comme des moments de fêtes, de rassemblement, de tissage de liens entre les mangeurs : ne les sous-estimez pas. Demandez aux membres les plus enthousiastes de se charger de l'organisation de tels événements, et partagez-en les meilleurs moments avec les journaux locaux, les antennes radio ainsi que sur les réseaux sociaux.

II. Stimuler le bien manger

Créer un CSA, c'est avant tout produire de la nourriture saine et promotionner les bienfaits des légumes produits sans pesticides et en pleine terre qui sont souvent plus riches en vitamines et nutriments. De plus, en raccourcissant la chaîne de distribution et en consommant des légumes frais, la part de vitamines ingérées augmente.

Mais pour certains, manger frais, local et de saison peut s'avérer être un bouleversement en termes d'habitudes alimentaires. Il est donc probable que vous deviez conseiller les membres sur la manière de cuisiner certaines variétés peu communes. Il est également intéressant de fournir des conseils sur la conservation des aliments afin que les membres puissent minimiser le gaspillage.

Recettes et conservation des aliments

Inclure des recettes sur votre site et au moyen de lettres d'information électroniques est une bonne idée. Cependant, imaginer et coucher sur papier des recettes chaque semaine peut vous prendre beaucoup de temps. Ne vous en faites pas : d'autres ont déjà effectué le travail pour vous, et de nombreuses recettes sont ainsi accessibles sur internet sans autorisation particulière, pour peu que vous en créditiez les auteurs. Vous pouvez aussi demander à vos membres qu'ils vous envoient leurs recettes préférées. Certains pourraient organiser des ateliers pour apprendre à réaliser des conserves, de la lactofermentation, des confitures, ...

Calendriers saisonniers

Les membres d'un CSA apprennent le concept de saisonnalité au fur et à mesure ; néanmoins, il peut être intéressant de leur fournir un calendrier saisonnier pour leur permettre de s'accoutumer et de comprendre par exemple pourquoi ils récoltent des bettes pendant trois semaines consécutives.

III. Favoriser la réduction du gaspillage alimentaire et des emballages ?

Les CSA peuvent contribuer grandement à la réduction du nombre de déchets liés à la production alimentaire. Voici un argument de vente majeur pour votre projet.

L'organisation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture, la FAO, nous dit que « beaucoup d'aliments ne sont pas consommés parce qu'ils ne répondent pas à des critères esthétiques ou de sécurité. Dans certains cas, des agriculteurs doivent déclasser entre 20 et 40% de leurs produits frais parce qu'ils ne répondent pas aux critères esthétiques de la grande distribution ». En Europe, chaque année, environ 9 millions de tonnes de nourriture sont gaspillés à l'étape de production primaire (avant transformation), soit 11% de l'entièreté de la nourriture gâchée annuellement²⁸.

Au plus les membres d'un CSA s'investissent dans la structure, au plus ils sont conscients des facteurs qui influencent la qualité des produits. Ils sont dès lors beaucoup plus enclins à manger des bons produits mais pas nécessairement beaux, tels que des carottes tordues ou des pommes couvertes de taches qui ne seraient pas acceptées en chez les distributeurs plus conventionnels.

Selon le groupe d'investigation européen Urgenci²⁹: « Un lien direct entre les gens et l'agriculture contribue à une conscientisation accrue des problématiques liées aux ressources naturelles. On gaspille évidemment beaucoup moins lorsque des produits comme des concombres tordus sont mis en valeur. » Au sein d'un CSA, il n'y a ni intermédiaire, ni pertes dans la chaîne logistique. Les seules pertes se font sur le champ et chez les membres.

Les CSA fournissent le consommateur en direct et minimisent donc les besoins en termes d'emballage. Les déchets plastiques sont eux aussi grandement réduits.

Les CSA sont plus à même de gérer une production excédentaire puisque ces surplus peuvent être redistribués aux membres directement. Si possible, mettez sur pied des espaces de stockage pour entreposer des produits comme les légumes-racine, les courges et les pommes ; ainsi vous pourrez les inclure dans vos paniers pendant une plus longue période. Un box à patates est facile à mettre en place. Les courges peuvent quant à elles se conserver quelques semaines en tunnel, hangar ou local réfrigéré à condition que l'air circule bien. Si votre terre est sableuse, les carottes passeront bien l'hiver pour peu que vous les recouvriez d'une couche de paille en automne afin de minimiser les dégâts dus aux gelées. Prévoyez peut-être aussi un grillage pour les rongeurs.

Fusions EU (2012) Estimates of European Food waste levels. https://wwweu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf
 https://urgenci.net/

Il arrive dans certains cas que vous ayez trop de légumes et ne savez ni les écouler via vos membres ni même les stocker. Envisagez alors, en concertation avec vos membres, de vous tourner vers des épiceries sociales ou associations qui luttent contre la pauvreté.

Valorisation d'autres déchets

Les CSA peuvent aussi, de temps en temps, se servir des déchets produits par d'autres entreprises locales. Voici quelques exemples :

- Les élagueurs sont souvent très contents de pouvoir donner des copeaux de bois (BRF), qui serviront pour faire des allées et du compost. Ceci est d'autant plus vrai que les élagueurs doivent souvent payer pour s'en débarrasser.
- Des brasseurs peuvent aussi fournir des résidus de brassins.
- Les chantiers de construction sont des lieux qui regorgent de palettes en bois, qui peuvent servir à la construction de mobiliers (bancs, tables, etc.).



Envie de vous lancer?

La manière dont vous démarrerez votre projet dépendra fortement de votre personnalité, de votre situation professionnelle (sous contrat de travail, au chômage, en formation, ...) et du fait que votre projet est porté par plusieurs personnes ou par vous seul. Le degré de participation de vos membres sera également un élément déterminant pour la réussite de votre projet.

Les questions clés à vous poser avant de faire le grand pas!

Il est bon de ne pas être trop ambitieux : commencez petit et dans l'esprit de l'agroécologie³⁰ qui se définit comme « un ensemble de théories et de pratiques agricoles nourries ou inspirées par les connaissances de l'écologie, de la science agronomique et du monde agricole. Ces idées concernent donc l'agriculture, l'écologie, et l'agronomie mais aussi des mouvements sociaux ou politiques, notamment écologistes. Dans les faits, ces diverses dimensions de théorie, de pratique et de mouvements sociaux, s'expriment en interaction les unes avec les autres, mais de façon différente selon les milieux ou régions ».

Allez voir des projets similaires pour vous faire une idée de la réalité de terrain.

L'établissement d'un partenariat efficace entre producteurs et consommateurs dans un esprit de bénéfices mutuels est l'essence même de l'Agriculture Soutenue par la Communauté.

Tout ça prend du temps. Il est donc important de ne pas hâter vos plans ou votre développement.

Voici 10 étapes et questionnements qui peuvent s'avérer utiles dans votre cheminement. La suite du document reprend ces étapes point par point et tente d'y apporter un maximum de réponses. Attention, ces questions ne sont pas exhaustives mais elles devraient vous permettre de creuser plus en avant un projet de CSA.

CSA ou pas CSA?

A la lecture des exemples cités et des types de CSA, le modèle d'Agriculture Soutenue par la Communauté est-il celui qui vous convient vraiment ?

Quel modèle de CSA est approprié dans votre cas?

Comment comptez-vous acheminer vos produits à vos membres?

Avez-vous déjà visité d'autres projets de ce type?

Objectifs/vision?

Quels sont les objectifs du projet ? Quelles sont les valeurs que vous désirez porter via ce projet ? Quel type de nourriture comptez-vous produire ?

Quels sont vos rêves? Comment voyez-vous votre projet à 5 ou 10 ans?

Comment allez-vous concilier vie familiale et métier agricole?

Avez-vous la formation, le tempérament requis ?

Vous êtes-vous formé en agriculture ?

Avez-vous suivi des cours de gestion?

Les compétences humaines et le tempérament qu'un CSA induit/requiert vous correspondent-ils? Êtes-vous prêt par exemple à laisser venir cueillir des gens sur votre terrain? A organiser régulièrement des évènements conviviaux avec vos membres? A porter cette dynamique?

Accès à un terrain

Avez-vous déjà trouvé le terrain approprié à votre projet ? Si oui, avez-vous déjà réalisé une analyse de sol ? Qu'en pense le voisinage direct ?

Si ce n'est pas le cas, quelle est la superficie de terrain dont vous avez besoin et dans quelle zone géographique ?

Comptez-vous acheter ou louer un terrain?

Comment réunirez-vous les fonds nécessaires dans le cas d'un achat ?

Projet agricole

Quels légumes allez-vous cultiver ? Quelle diversité ?

Allez-vous faire de l'élevage?

Quel type de mécanisation envisagez-vous sur votre champ?

Comptez-vous fournir des produits toute l'année à vos membres?

Combien de personnes comptez-vous fournir en légumes?

Comptez-vous faciliter l'achat d'autres produits à vos membres (pain miel, viande, œufs, tisane, ...)?

Membres, bénévoles et salariés

Comptez-vous déjà assez de membres/amis/connaissances pour lancer votre CSA?

Comment comptez-vous recruter de nouveaux membres?

Donnerez-vous la possibilité à vos membres de travailler en contrepartie d'un abonnement ? Comptez-vous travailler seul ?

Comptez-vous recruter des bénévoles pour vous donner un coup de main ponctuel?

Finances

Avez-vous calculé vos coûts d'investissement et de fonctionnement ? Avez-vous réalisé un budget ? Avez-vous des fonds propres à investir dans le projet ? Devrez-vous solliciter un subside ou recourir à une campagne de soutien financier (*crowdfunding* ou autre) ?

Quels sont les coûts de production?

Quel sera le forfait par membre?

Qui supervisera les aspects financiers? Avez-vous un comptable?

Connaissez-vous les besoins financiers de votre ménage?

Structure juridique et réglementations

Quelle structure juridique est adaptée à votre modèle ?

Qui est responsable de quoi ?

Avez-vous pensé à toutes les prescriptions légales qui s'appliquent à la gestion d'un CSA ? (AFSCA, règlements communaux, etc.)

Quelles assurances souscrire? Devez-vous prendre une assurance pour les membres/bénévoles?

Événements et activités pédagogiques

Comptez-vous organiser des événements ? Pour quel public ?

Avez-vous envie de sensibiliser par exemple un public scolaire au métier de maraîcher et à ses enjeux, à l'alimentation durable, à la production sans intrants chimiques, ...?

Quelle place ces activités pourraient-elles représenter par rapport à votre travail sur le champ?

Communication

Comment informerez-vous vos membres?

Allez-vous créer un site Internet ? Communiquer sur les réseaux sociaux ? Qui s'occupera de les faire vivre ?

Le plan d'affaires

Chaque CSA est différent mais tous nécessitent un plan d'affaires. En effet, ce document est fondamental pour vous permettre de tester la viabilité financière du projet. Il vous aidera aussi à déterminer si les prévisions et objectifs du projet sont réalistes ou s'il faut adapter vos ambitions.

Que vous sollicitiez un prêt bancaire ou que vous fassiez appel à une levée de fonds publique, vous devrez présenter à vos potentiels bailleurs de fonds une copie de votre business plan. Vous en aurez besoin pour compléter des demandes de financement. Vous devrez également présenter un plan d'affaires fiable si vous souhaitez profiter du système de couveuses d'entreprise³¹.

Concrètement, le plan d'affaires constitue un compte rendu formel des prévisions et objectifs de votre projet. Il évalue la faisabilité de ceux-ci ainsi que votre stratégie pour les atteindre.

Il doit aussi inclure de brèves informations sur l'organisation et les personnes impliquées dans le projet ainsi que la manière dont le(s) revenu(s) sera/seront générés.

Le risque d'un nombre de clients insuffisant est aussi à considérer.

Des données très importantes en CSA sont le nombre de membres attendus par rapport à la superficie cultivée et le montant de la cotisation qu'ils vont devoir payer.

Ne sous-estimez pas le coût du matériel, il vaut mieux le surévaluer pour ne pas avoir de mauvaises surprises! N'en faites pas un document trop long et ne vous fixez pas des objectifs hors de portée. Vous trouverez pléthore d'exemples sur Internet, à adapter à votre projet mais n'hésitez pas non plus à vous faire accompagner par des professionnels³².

Les principaux facteurs de réussite

Un rapport évaluant les principaux facteurs de réussite à long terme pour les projets CSA au Pays de Galles a fait état des éléments suivants³³ :

- Une structure organisationnelle claire ;
- Une bonne communication;
- Une politique de prix réaliste;
- Pouvoir anticiper;
- Un site adapté à la production des diverses variétés et/ou au bétail ;
- · Un accès sécurisé au foncier
- Un bon emplacement et l'accès à un nombre de membres suffisant ;
- De la main d'œuvre compétente en fonction du système mis en place.

D'autres facteurs de réussite incluent :

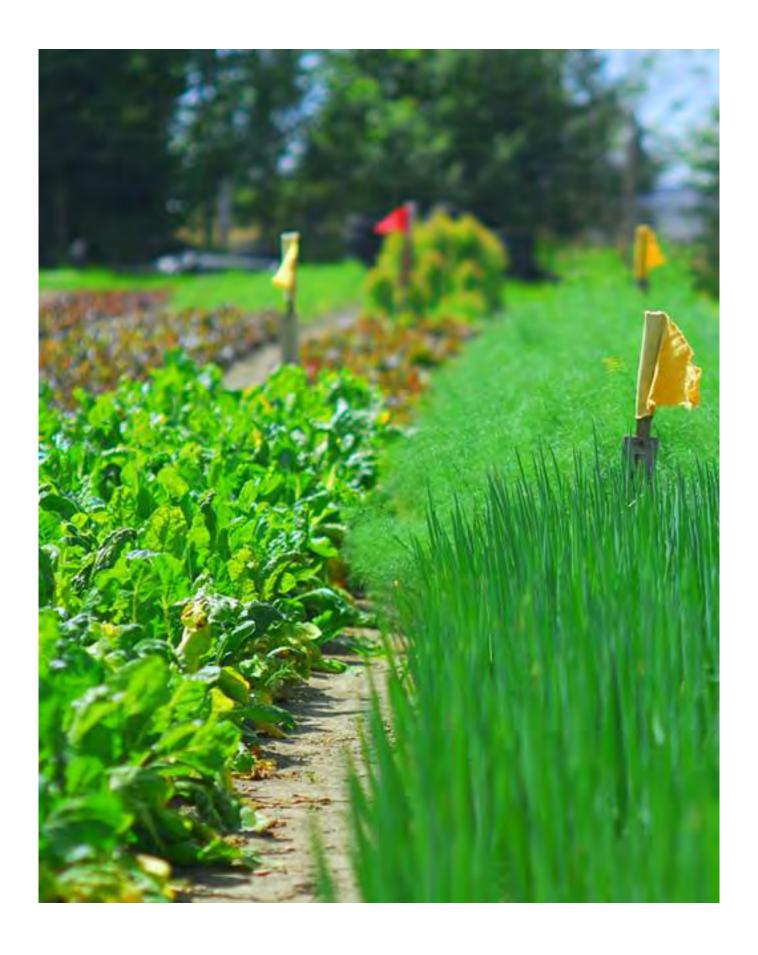
- Une vision claire de ce que vous faites ;
- Cerner la motivation de vos membres et s'efforcer en permanence de la garder intacte. Accueillir régulièrement des nouveaux ;
- La connaissance et le contrôle des coûts de production. Un soin apporté à la qualité des légumes produits ;
- L'organisation d'événements afin que les membres puissent tisser des liens ;
- Le contrôle des finances ;
- Ne pas baser uniquement votre projet sur l'obtention de subsides ;
- Garder à l'esprit qu'un CSA est un projet communautaire. Par conséquent, les risques et la pression liés à la gestion du projet devraient être partagés par tous les membres.

³¹ https://emploi.wallonie.be/home/creation-demploi/saace.html

³² Plus d'informations : https://www.sowalfin.be/

³³ https://communitysupportedagriculture.org.uk/help-advice/resources/





Tout savoir pour ceux qui veulent monter un CSA

Vous désirez vérifier que le CSA colle bien avec vos envies, vos compétences et votre projet professionnel?

Nous reprenons ici plus en détail des éléments de réponses aux questions soulevées dans la première partie.

1. Objectifs / vision

« Dans le cadre de ma réorientation professionnelle, un des objectifs principaux était de me diriger vers un métier qui « fait sens » et qui soit en lien avec la nature. Le fait de nourrir les gens à travers le maraîchage s'est assez vite imposé, à contrario du fait de rester devant un ordinateur toute la journée. Un autre objectif de mon projet de maraîchage était de pouvoir pérenniser une activité agricole tant au point de vue familial que du revenu. L'autocueillette est un bon moyen d'y parvenir vu l'investissement des mangeurs. Il est également important à mes yeux de ne pas utiliser de pesticides, herbicides et autres engrais chimiques. Je souhaite également ne pas utiliser les biopesticides autorisés en agriculture bio car la destruction de notre planète s'accélère et qu'il faut à tout prix trouver des moyens de nous nourrir en respectant notre environnement. Être en contact avec les mangeurs, créer du lien social, transmettre aux jeunes générations, former d'autres personnes sont également des éléments fondamentaux du projet. Produire une grande diversité de légumes afin de répartir les risques de pertes et favoriser la biodiversité me semble être nécessaire pour du maraîchage sur petite surface. J'espère que ce type de projet pourra se multiplier sur tout le territoire» François Sonnet.

Et vous, qu'en pensez-vous ? Etes-vous au clair sur vos attentes, votre projet, le sens que vous voulez lui donner ? Cela a peut-être l'air futile, mais y réfléchir sérieusement avant de se lancer facilitera vos choix par la suite.

2. Les ressources humaines

Formation théorique, pratique et compétences humaines

De nombreuses formations en maraîchage existent en Wallonie et à Bruxelles Le site de Biowallonie³⁴?les répertorie mais certaines informations ne sont plus à jour.

Vous pouvez également apprendre le métier en travaillant pour d'autres agriculteurs mais si vous souhaitez démarrer votre projet en tant qu'indépendant, il vous faudra suivre les « cours A » si vous n'avez pas de formations ou d'expérience probante et les « cours B » de formation en gestion agricole³⁵.

Dans le cadre d'un CSA, vos compétences humaines sont très importantes, il vous faut être :

- Pédagogique et patient, enclin à expliquer en détail votre projet et les enjeux liés à l'agriculture;
- Transparent sur votre façon de travailler, votre comptabilité, etc...;

- Avoir confiance en vous;
- Aimer les contacts sociaux car vous allez être en contact direct régulier avec vos mangeurs et bien d'autres personnes.

Être maraîcher au sein d'un CSA demande des qualités sociales ainsi que des compétences techniques. On constate que les personnes qui travaillent en CSA font souvent état de très hauts niveaux de satisfaction grâce à un environnement de travail encourageant et à des contacts réguliers avec la communauté à la base du projet.

Emplois

La plupart des CSA ont un modèle où le maraîcher a le statut d'indépendant. Nous vous conseillons vivement de vous associer pour monter un projet. Travailler seul s'avère souvent assez pénible et décourageant.

Par ailleurs, il existe des projets communautaires de type CSA, notamment au Royaume-Uni, où toute la charge de travail est répartie entre des bénévoles, et au sein desquels il n'y a aucun employé. Certains CSA emploient une personne ou plus pour s'occuper de la production ou de la gestion du projet. Les CSA plus conséquents peuvent aussi employer du personnel pour gérer les tâches administratives, les livraisons ou pour organiser les activités pédagogiques et encadrer les bénévoles.

Le statut des personnes dépendra également de la structure juridique que vous allez créer. Nous pourrions imaginer que l'agriculteur/maraîcher soit par exemple employé d'une coopérative ou d'une asbl.

Recruter un maraîcher ou un agriculteur

Au pic de la saison, il vous faudra peut-être engager du personnel, sur base de contrats à durée déterminée ou carte-cueillette. Le tarif horaire en agriculture est souvent peu élevé (autour de 10 euros de l'heure). Pour connaître le coût, référez-vous à la Commission paritaire de l'agriculture (CP 144³6) et contactez un secrétariat social pour avoir une estimation du coût mensuel.

Aussi, un groupement d'employeur dénommé 'Terre Emploi'³⁷?a vu le jour en 2021. Il vise à soutenir le besoin en main-d'œuvre au sein des circuits-courts alimentaires.

Apprentis et stagiaires

Il existe une demande de stages en horticulture. Les CSA peuvent jouer un rôle important et inspirer la future génération de maraîchers. Beaucoup de projets tirent un réel avantage à accepter des stagiaires puisqu'ils constituent une main d'œuvre supplémentaire. Néanmoins, gardez à l'esprit que le bénéficiaire réel de ce stage doit être le stagiaire et non l'agriculteur. Si vous acceptez des stagiaires, on attendra de vous, en votre qualité de maraîcher, que vous leur consacriez du temps et de l'énergie pour favoriser leur développement et leur fournir un maximum d'information. Cet accueil peut être très intéressant pour les deux parties, et comme pour toute chose sur cette terre, vous récolterez ce que vous aurez semé.

Bénévolat

En introduction, veuillez noter qu'en Belgique, le bénévolat est interdit dans le cadre d'une activité commerciale mais autorisé dans le cadre d'une asbl ou d'une coopérative sous certaines conditions³⁸. Pour les CSA, on peut stipuler une part de bénévolat dans la charte qui est signée par les abonnés. Cette procédure est mise en place par le Chant des Cailles à Bruxelles par exemple.

 $^{36 \}quad \text{https://emploi.belgique.be/sites/default/files/content/documents/International/Fiches%20Limosa/Limosafiche%20PC%20144%20FR.pdf.} \\$

³⁷ Plus d'informations: https://www.terre-emploi.be/

³⁸ Site internet traitant du bénévolat : www.levolontariat.be et https://www.socialsecurity.be/citizen/fr/travail-chomage/travail-ler-comme/volontariat

La plupart des CSA comptent en partie sur le bénévolat. Ce système peut profiter à la fois à l'agriculteur et aux bénévoles qui acquèrent de nouvelles compétences, rencontrent de nouvelles personnes, enrichissent leurs connaissances sur l'alimentation et l'agriculture, prennent le grand air tout en gardant la forme. Les bénévoles correspondent généralement à divers profils :

- 1. des membres à qui vous demandez de l'aide un certain nombre d'heures ou qui choisissent d'aider soit sur base régulière, soit à l'occasion.
- 2. des membres intéressés à travailler (un jour par semaine, par exemple) en échange d'un abonnement CSA réduit ou gratuit.
- 3. d'autres personnes intéressées par l'agriculture. Au fur et à mesure que votre projet se développera et se fera connaître, d'autres gens seront prêts à vous aider. Vous pouvez aussi travailler avec des centres de formation, des Entreprises de Formations par le Travail (EFT) ou tous autres groupes intéressés par un échange de savoir.
- 4. des woofers ou autres bénévoles qui travailleront quelques heures par jour en échange d'un toit et de nourriture³⁹.

Un groupe de bénévoles peut produire un travail considérable en très peu de temps. Il est conseillé de fixer des moments spécifiques pendant les journées de travail et d'avoir en tête quelques idées de tâches à accomplir. Fixer un jour de travail fixe par mois peut également s'avérer être une bonne idée. D'un autre côté, un bénévole qui ne se montre qu'une fois pour quelques heures vous fera perdre votre temps entre explications et prise en charge. À vous de trouver le juste milieu.

Vos membres, des bénévoles?

Une part importante du travail d'un CSA est d'encourager les membres à s'impliquer dans le projet et dans sa gestion. Certaines structures en font même un prérequis obligatoire et demandent ainsi une participation à hauteur d'un certain nombre d'heures par mois ou par année. Une telle mesure peut en décourager certains, mais il est également possible de proposer un abonnement plus cher pour celles et ceux qui ne peuvent ou ne veulent pas s'impliquer. Que vous appliquiez ou non cette politique, donner à vos membres des occasions structurées de participer bénévolement au projet vous permettra de créer un sentiment de communauté et d'appartenance, en plus du précieux travail accompli.

Pourquoi aider bénévolement?

Les gens choisissent le volontariat pour toutes sortes de raisons. Certains y verront une forme de délassement par rapport à leurs activités professionnelles ; d'autres recherchent du lien social. Pour d'autres encore, il s'agira de protéger l'environnement, de cultiver une passion, ou encore d'améliorer leur santé mentale ou physique. Pour certains, cette expérience sera valorisable sur un CV axé agriculture ; pour d'autres, il s'agira de faire une action positive envers la communauté.

La gestion des bénévoles

Souvenez-vous que les bénévoles sont des humains avant tout! Malgré leur engagement à venir aider, il arrivera que personne ne se montre le moment venu. S'il pleut des cordes, certains seront découragés. N'hésitez pas à leur expliquer clairement à quel point leur engagement est important pour le projet mais ne les culpabilisez pas non plus s'ils venaient à être absents.

L'efficacité des bénévoles ainsi que leur degré de compétence varieront fortement. Pour leur offrir une expérience optimale, proposez-leur un éventail de tâches à réaliser. Certains adoreront le désherbage quand d'autres préféreront faire des semis en alvéoles, étendre le compost ou tailler les petits fruits.

Les bénévoles qui continuent à vous aider après quelques mois/années deviennent généralement plus « efficaces » que les bénévoles occasionnels. Faites ce que vous pouvez pour encourager une approche à long terme du bénévolat tout en évitant toute forme de rigidité. En l'occurrence, ne dites pas « on a besoin de vous tous les mercredis », car le côté « contrainte » peut être décourageant.

Certains adorent travailler au sein d'un grand groupe, en partie car ils apprécient la compagnie d'autres personnes mais aussi pour avoir la satisfaction de voir que les choses avancent relativement vite. Et c'est vrai que beaucoup de petites mains peuvent abattre un travail qui a la base semblait gigantesque. D'autres préféreront travailler en solo, en écoutant de la musique pour simplement déstresser. Si vous le pouvez, donnez à chacun le choix.

Quand ils sont bien encadrés et soutenus, ces bénévoles peuvent clairement faire la différence!

Comment trouver des bénévoles ?

On vous explique cela dans la partie communication.

3. Terrain

Accès au terrain

Si vous voulez lancer un projet en CSA, une première étape, essentielle, est de trouver un terrain approprié. Cela peut s'avérer difficile vu le manque de terres agricoles disponibles mais aussi leur prix élevé, et ce particulièrement dans les zones à forte densité de population. Et même quand vous avez trouvé du terrain, il peut être parfois difficile de trouver des arrangements pour garantir un accès à long terme. L'achat ou la location de terrain dépendra du type de CSA que vous montez et de votre situation financière. Dans le cadre d'une location, vous devriez essayer d'obtenir un contrat/bail aussi long que possible. Vos membres seront plus enclins à investir du temps et de l'argent dans un projet s'ils sont sûrs qu'ils en profiteront sur le long terme. S'approprier un lopin de terre, en connaître les spécificités et travailler sa fertilité sont des tâches qui prennent du temps.

Comment trouver du terrain?

Vous pouvez tout d'abord activer votre réseau de connaissances.

Ensuite, vous pouvez faire une recherche sur internet et entrer « terre agricole à louer », « petite propriété à louer » ou encore « terre à vendre » dans un moteur de recherche, en indiquant la localité de votre choix. Essayer également les sites immobiliers de type Immoweb et contacter quelques notaires de la région.

Vous pouvez aussi vous abonner aux journaux agricoles (exemples : Le Sillon belge (journal indépendant), Lettre Paysanne (journal de la FUGEA), Plein Champ (journal de la FWA))

Des petits agriculteurs bio désireux de céder leur terrain à des personnes partageant les mêmes valeurs qu'eux peuvent aussi faire de la publicité dans de tels magazines.

Quelques CSA ont trouvé du terrain en approchant les agriculteurs et en leur demandant s'ils avaient des terres libres qu'ils ne savaient plus cultiver.

Vous pouvez aussi vous renseigner auprès d'autres propriétaires terriens locaux comme les communes, les CPAS, les fabriques d'église ou quiconque qui serait susceptible d'être propriétaire de terrain non exploité. Si vous connaissez un terrain potentiellement adapté et non utilisé mais ne savez pas à qui il appartient, consultez le Cadastre⁴⁰.

Acheter du terrain

L'achat d'un terrain ou d'une ferme/exploitation a l'avantage d'être sécurisant à long terme, à condition que le projet soit géré professionnellement et constitue un *business* viable. Certains maraîchers se lançant en CSA ont la chance de pouvoir acquérir du terrain ou d'en avoir hérité. Que vous soyez agriculteur indépendant ou un groupe communautaire, si vous voulez acheter directement du terrain, il vous faudra lever beaucoup de fonds. Il vous faudra dès lors lancer un plan d'achat collectif ou contracter un prêt ou une hypothèque (voir section Financement).

Financièrement, il est bien plus accessible d'acheter du terrain sans maison sise dessus, mais avant

de choisir cette option réfléchissez bien aux difficultés liées à la gestion d'une ferme sans y habiter. A contrario, beaucoup de CSA choisissent cette formule, précisément parce qu'elle offre une séparation non négligeable entre la vie privée et la vie professionnelle ; séparation qui peut parfois être mince dans un tel projet.

Si une partie élevage se greffe au projet, ne pas habiter sur place semble par contre plus compliqué. Vu le prix des terrains agricoles en Wallonie-Bruxelles (selon le dernier rapport de l'observatoire foncier agricole, le prix moyen des terres s'élève à 45.536 € l'hectare en zone agricole, avec des écarts allant de 28.687 € à 142.260 €), il faut être sûr de pouvoir amortir cet achat via son futur projet.

Louer du terrain

Pour les NIMAculteurs (personnes Non Issues du Monde Agricole) qui voudraient faire l'essai d'un projet en CSA, la location s'avère être une solution plus prudente que l'achat. Certains CSA louent du terrain auprès d'exploitations existantes et rencontrent parfois des agriculteurs motivés et prêts à partager leur expertise, expérience ainsi que leurs outils. Cet échange peut aussi être bénéfique à l'exploitation qui pourra vendre ses propres produits aux membres du CSA.

La location peut évidemment être problématique pour des projets à long terme : on peut parfois « perdre » son terrain ; de plus, si vous devez bouger de lieu après quelques années, la recherche d'un autre terrain vous demandera beaucoup de temps et le déménagement beaucoup d'énergie. Il y a aussi le risque de perdre la plus-value que vous aurez apportée au terrain en l'exploitant. En effet, vous allez souvent augmenter la valeur du terrain par l'amélioration de la fertilité du sol (fumure, engrais), un label « bio » ou des infrastructures plus efficaces. De ce point de vue, ne comptez pas trop sur un dédommagement en fin de bail.

Si la phase test est concluante, misez sur la location à long terme renouvelable via un commodat ou un autre type de contrat. Des associations comme Terre-en-Vue peuvent vous aider dans cette réflexion.

TERRE-EN-VUE



Le mouvement Terre-en-vue rassemble des citoyens, des organisations et des acteurs publics avec pour mission de :

- Faciliter l'accès à la terre en Belgique [1] pour des agriculteurs porteurs de projets agroécologiques
- Soustraire les terres de la spéculation foncière par une propriété et une gestion collective
- **Préserver l'environnement** en soutenant des projets agricoles durables et en libérant les terres de pratiques agricoles néfastes
- Favoriser la solidarité entre les agriculteurs, les citoyens et la terre afin de rencontrer les besoins de tous en respectant l'autonomie de chacun



• Contribuer à dynamiser l'économie des milieux ruraux en accompagnant des projets agricoles diversifiés et s'inscrivant dans des systèmes de circuits courts et de vente directe

Plus d'infos: https://terre-en-vue.be/

Terres communales et autres sites urbains

Certain(e)s communes/CPAS/institutions régionales sont propriétaires de terrain faisant partie de leur patrimoine immobilier.

Il existe des associations qui partagent des potagers ou des vergers sur des parcelles publiques. Certains élus locaux voient en ces initiatives des manières de réhabiliter des sites en friche.

En outre, s'il y a de nombreuses parcelles publiques disponibles, la commune peut envisager de

mettre à disposition une parcelle pour un projet en CSA. Par exemple, la Ville de Liège a mis un terrain agricole à disposition du CSA Les Pousses Poussent.

PROJET CREAFARM



L'appel à projets CREaFARM est une initiative du Bureau du Commerce de la Ville de Liège en partenariat avec la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise. Il vise, à travers la mise à disposition de terrains communaux, à encourager le développement de projets d'agriculture urbaine à Liège en favorisant l'accès à la terre pour des maraîchers professionnels.



Plus d'informations:

https://www.liege.be/fr/vivre-a-liege/commerce/alimentation-locale/creafarm/creafarm#c6=faceted-cards

Les ceintures et réseaux alimentaires, qui ont pour mission de favoriser le développement des circuits-courts, la relocalisation de notre production alimentaire et la sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable, pourront également vous orienter vers les structures adéquates en fonction de vos besoins. Voici les principales à ce jour : Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL)⁴¹, Réseau Aliment-Terre de l'Arrondissement de Verviers (RATAV)⁴², Ceinture Alimentaire du Tournaisis (CAT)⁴³, Ceinture Alimentaire de Charleroi Métropole (CACM)⁴⁴ et Ceinture Alimentaire Namuroise (CAN)⁴⁵.

Critères à prendre en compte dans le choix du terrain

Vous devez soigneusement penser aux futurs besoins de votre CSA quand vous évaluez vos attentes relatives au terrain. Quels sont les besoins en termes d'accessibilité? Assurez-vous en particulier de prendre en compte toute éventuelle restriction ou incertitude en matière de droit d'accès au terrain. Etes-vous en zone urbaine ou rurale?

Avez-vous besoin de bâtiments pour la confection de paniers, le lavage, le stockage ou votre logement ? Y-a-t-il des restrictions urbanistiques ?

Est-il possible d'installer un ou plusieurs tunnel(s) et un endroit pour stocker votre matériel?

Qualité du terrain et faisabilité

Que vous louiez ou achetiez du terrain, il est sage de vérifier sa qualité et de vous demander s'il conviendra à l'usage que vous voulez en faire avant de vous engager. Le terrain pourrait, par exemple, être pollué par des métaux lourds ou ne pas être assez fertile.

N'hésitez pas à faire appel à un bureau qui analyse la fertilité et la pollution des terrains. Vous trouverez en annexe la liste des laboratoires d'analyses en Région wallonne.

Eau

Vous devez vous assurer que vous avez accès à l'eau 365 jours par an grâce à un puits de forage ou un système de récupération des eaux (citerne récupérant l'eau de pluie des toits par exemple) ou, en dernier recours, une conduite d'eau de ville. Vous avez aussi besoin de moyens suffisants pour acheminer cette eau où vous en avez besoin via un système de tuyaux, de pompes, d'asperseurs, de goutte-à-goutte... afin de vous permettre d'irriguer vos cultures en suffisance.

Les asperseurs ont l'avantage d'être simples et assez mobiles, mais peuvent gaspiller à la fois l'eau

- 41 https://www.catl.be/
- 42 http://www.ratav.org/
- 43 <u>https://www.ceinture-alimentaire-tournaisis.com/</u>
- 44 <u>https://www.ceinturealimentaire.be/</u>
- 45 https://www.facebook.com/ceinturealimentainenamuroise/?ref=page_internal

(pertes dues à l'évaporation) et l'énergie (nécessaire si vous avez une pompe). L'irrigation par goutteà-goutte est quant à elle plus efficace en termes d'énergie et d'eau mais demande plus de travail d'installation et est parfois moins durable au vu de la fragilité de ce système.

Vous pouvez aussi réfléchir à stocker l'eau dans des cubis de récupération d'eau de pluie (1000 litres), ou même envisager la création d'un étang. L'étang nécessitera bien souvent un permis.

Gardez bien en tête l'immense quantité d'eau dont vous aurez besoin en cas de sécheresse.

Si un ruisseau traverse votre terrain, avez-vous la possibilité et l'autorisation de la prélever ?

Si vous avez accès à l'eau courante, la pression de l'eau ne posera pas de problème. Si par contre vous utilisez une autre source d'eau, vous devrez vérifier que votre système de pompage/irrigation est suffisant pour une mise sous pression correcte des systèmes d'aspersion.

Si vous devez pomper l'eau, vous aurez besoin d'électricité pour alimenter les pompes ; électricité qui peut être fournie par le réseau électrique ou par un générateur à moteur thermique. Il est aussi possible d'utiliser des sources d'énergie renouvelable comme l'énergie solaire.

Vous pouvez également surélever les cubis à eau afin de fournir une pression suffisante pour alimenter des systèmes d'irrigation par goutte-à-goutte de petite taille. Demandez conseil à un collègue dans votre coin qui a déjà eu l'usage de ce système.

Bon à savoir : il est impossible de surélever des cubis à eau assez haut que pour fournir la pression nécessaire à un système d'asperseurs automatique. En effet, pour ce faire, les cubis devraient être soulevés à la hauteur approximative d'une habitation de deux étages.

Pour finir, faites attention à la qualité de l'eau que vous utilisez sur vos cultures, particulièrement pour des légumes « prêts à manger » comme les salades.

Accès

L'accès au terrain sera-t-il facile pour les membres du CSA?

Le terrain se trouve-t-il sur un trajet de bus ou est-il accessible à vélo?

Est-il visible ? Vous attirerez plus de membres si les passants peuvent voir des légumes pousser ou du bétail paitre, et si vous pouvez mettre des panneaux « publicitaires », d'information, visibles.

Le site est-il attirant et/ou paisible?

Il est plus aisé d'attirer des bénévoles et des membres sur un beau site tranquille. Des routes bruyantes ou la vue sur un site industriel avoisinant font écho à la vie moderne et ne seront peutêtre pas tolérés par ceux qui cherchent un « refuge naturel » sur votre terrain.

Êtes-vous en zone urbaine ou plutôt rurale?

L'agriculture urbaine et périurbaine consiste à cultiver des plantes et à élever des animaux à l'intérieur et aux alentours des villes. Elle répond à plusieurs objectifs : participer à la sécurité alimentaire des ménages, fournir des aliments frais, créer des emplois, recycler les déchets urbains, valoriser les espaces vides et à l'abandon (friches, vacants, toits), contribuer à la formation de ceintures vertes, et renforcer la résilience des villes face au changement climatique.⁴⁶

Un des avantages des CSA urbains réside dans le fait que de nombreux membres vivent en ville ; ils ont donc potentiellement accès à plus de clients. Certains membres vivant dans des zones urbaines seront plus enclins à proposer un coup de main s'ils vivent à proximité de l'exploitation dans la mesure où eux-mêmes ne jouissent généralement pas des plaisirs d'un jardin personnel.

Les CSA permettent aux citadins de prendre un « bol d'air » et de se « déconnecter » de la ville. Ce qui a de nombreux effets bénéfiques en termes de santé mentale et physique. « C'est un ressourcement que de cueillir soi-même ses légumes dans le respect de la terre », nous dit Francine, abonnée au Champ des Possibles.

Quels bâtiments sont disponibles?

Vous pourriez avoir besoin de bâtiments pour abriter vos bénévoles, des animaux ou pour stocker vos outils. Si vous faites des paniers ou proposez vos légumes sur le champ, vous devrez avoir un endroit où nettoyer, emballer et entreposer vos légumes.

Adaptation du lieu à vos besoins

Si vous êtes locataire, est-ce que le propriétaire acceptera d'avoir de nombreuses personnes sur le terrain ?

Acceptera-t-il l'aménagement d'un petit parking sur son terrain, l'installation de containers ou de tunnels ?

Si vous avez de nombreux membres et bénévoles, si vous organisez des visites ou des événements publics, vous devrez avoir un endroit où les gens peuvent se parquer – sur votre terrain ou à proximité. Vos membres repartiront parfois bien chargés en légumes, veillez à leur faciliter la tâche.

Il faut aussi penser au fait que vous devrez, vous aussi, pouvoir accéder facilement à votre terrain (acheminement des caisses de plants, du terreau, fumier, matériels divers, etc...).

4. Production

Comment calculer la production en lien avec la surface disponible ?

En CSA, la logique est de calculer le forfait par abonnement sur base du chiffre d'affaires que le maraîcher espère réaliser pour couvrir ses coûts et avoir un revenu rémunérateur.

Il n'y a pas vraiment de recette type. Nous vous donnons néanmoins quelques chiffres de référence ci-après.

Sur combien de membres devriez-vous compter?

Le nombre de membres que vous pouvez satisfaire dépend du projet que vous avez en tête. Cela peut aller de 20 à plus de 300 membres. Voire plus dans certains pays où l'on trouve des CSA plus vastes, plus établis, et disposant de plus de matériel.

Il est souvent conseillé de commencer petit pour ensuite grandir, plutôt que de faire l'inverse. Vous apprendrez avec le temps que les premiers membres à embarquer dans l'aventure sont souvent les plus tolérants et les plus motivés à partager une initiative novatrice.

Les membres qui vous rejoignent une fois que vous êtes installé ont souvent des attentes plus traditionnelles. Il est donc bon d'essuyer les plâtres avant qu'ils n'intègrent le projet. Une fois que vous avez une bonne base de clients, vous pourrez si vous le souhaitez, louer ou acquérir plus de terrain, cultiver plus de variétés, augmenter vos quantités ou diversifier votre offre.

Soyez très clair sur ce que vous pouvez ou non offrir à vos membres. Il est très tentant de vouloir satisfaire tout le monde, par exemple en proposant des paniers de légumes sur-mesure. En revanche, cette option peut vite devenir très chronophage, surtout si votre base de membres s'élargit.

Si vous commencez petit, réfléchissez attentivement à la manière dont vous organisez les interactions avec les membres, de sorte qu'il soit facile d'intégrer de nouvelles personnes. Créer un lien en discutant 5 minutes avec chaque membre de manière hebdomadaire est faisable s'ils sont 20, pas s'ils sont 300.

Quelles quantités et que cultiver?

Vous devrez apprendre à connaître votre terrain, ce qu'il peut potentiellement produire (superficie, fertilité et qualité du sol, espace nécessaire pour chaque variété, pluviosité dans votre secteur, ressuyage du sol). Combien de personnes vont le cultiver, préparer la terre, récolter, arroser les cultures, désherber, etc. ? Combien de temps sera nécessaire pour effectuer toutes ces tâches ? Quels outils devrez-vous acheter ?

Même si cela arrive moins fréquemment dans le cadre de projets de CSA, vous pouvez également

envisager d'acheter des légumes à d'autres producteurs afin de combler les éventuels trous dans votre production. Cette formule, dite « d'achat-revente », aura une incidence sur votre business plan et votre temps de travail. L'achat/revente permet à beaucoup de projets de maraîchage « traditionnel » de se maintenir à flot grâce à la marge réalisée sur ces opérations. Si vous pratiquez une telle formule, faites-le de manière transparente vis-à-vis de vos membres, car ne pas le faire pourrait vous attirer leur défiance.

Pour revenir à votre production propre, pensez au nombre de membres que vous aimeriez atteindre et à la superficie dont vous disposez.

En fonction des projets, on compte généralement entre **2 à 3 membres/adultes par are cultivé, chemins compris**.

D'un CSA à l'autre, le nombre de personnes par are varie fortement. En effet, cela dépend de différents paramètres :

- votre expérience et votre productivité. Ex : vous êtes encore en phase de démarrage, d'apprentissage et ne produisiez pas encore à « plein régime »
- vos techniques de cultures et votre niveau de mécanisation
- le type et la qualité de votre sol
- votre système de fertilisation et d'irrigation
- l'assiduité et la régularité de vos mangeurs
- les quantités proposées à la récolte ou dans le panier (qui peuvent varier d'un projet à l'autre)

Que cultiver?

La plupart des CSA qui cultivent des légumes souhaitent proposer une large gamme, une bonne partie de l'année. Et c'est un beau défi pour le maraîcher que de coordonner toutes ces variétés avec un plan de rotation à long terme.

Les possibilités offertes par le terrain, le type de CSA envisagé ainsi que les compétences et l'expérience du maraîcher détermineront clairement ce qui peut être produit. Ensuite, il vous faudra essayer de caractériser ce que les membres souhaitent et traduire cela en plan de culture cohérent. Vous pouvez également vous inspirer de ce qui se fait déjà chez vos collègues en CSA.

Il est important que vous expliquiez aux membres du CSA que ce que vous cultivez dépend entièrement des saisons. Essayez d'être clair sur ce qu'ils peuvent s'attendre à recevoir et sur le *timing*. Mettez en avant la culture de saison et faites-en un atout plutôt qu'un obstacle!

Le fait de cultiver beaucoup de types et de variétés de légumes vous permettra de limiter les risques liés aux aléas climatiques et aux ravageurs. Ne mettez donc pas « tous vos œufs dans le même panier », mais ne vous diversifiez pas non plus à outrance. Exemple : si vous n'êtes pas équipé pour la récolte des pommes de terre ou que votre terrain est envahi de doryphores, il vaut peut-être mieux abandonner ce type de culture.

Vos membres doivent être honnêtes à la fois sur leurs préférences et sur leurs aversions en matière d'alimentation, de sorte que vous puissiez cultiver en conséquence. Vous pourriez par exemple inviter vos membres à répondre à un questionnaire en ligne sur leurs choix de légumes. Incluez-y une explication relative aux limites naturelles de votre terrain, par exemple : « Nous ne pouvons cultiver qu'une quantité limitée de de pommes de terre et de choux si nous voulons garder une rotation saine. »

Vous devrez également tenir compte des pertes dues à la météo (pluies torrentielles, sécheresses, ...) et des maladies. Vous devrez apprendre à reconnaître les maladies et à réagir face à leur apparition, afin qu'elles puissent être contrôlées.

Il est toujours sage de prévoir une marge de sécurité pour parer aux aléas tels qu'une météo exécrable ou une invasion d'insectes nuisibles qui pourraient décimer certains de vos jeunes plants.

De manière générale, prévoyez toujours un peu plus de quantités au champ par rapport au nombre de membres, 10 % en plus est déjà pas mal.

Une liste de légumes disponibles peut être élaborée pour chaque semaine de la saison ; les quantités et les périodes de plantation sont alors déterminées sur cette base.

Un tableau de planification des cultures est un outil efficace pour visualiser les périodes de récolte de chaque variété et pour mettre sur pied une combinaison équilibrée pour la saison de culture.

Prolonger la saison

L'étalement des périodes de semis, l'utilisation de différentes variétés, la protection des cultures et le stockage des récoltes sont autant de moyens de prolonger la saison.

Étaler votre temps de plantation rallongera la période de récolte d'une culture donnée et réduira les potentiels surplus (exemple : semer à plusieurs moments de la saison des planches de carottes). Certaines variétés se porteront mieux à certaines périodes de l'année qu'à d'autres. Choisissez des variétés hâtives et tardives pour rallonger votre saison.

Les méthodes de protection des cultures telles que les tunnels nantais/voiles de forçage/howicover rendent les plantations hâtives possibles en les protégeant du froid. Certaines variétés telles que les salades japonaises peuvent même être cultivées tout au long de l'hiver. D'autres légumes peuvent être stockés. C'est le cas notamment des patates, des oignons, des carottes et des courges. D'autres légumes comme les choux et les céleris rave peuvent également se conserver, mais ils nécessiteront un stockage réfrigéré.

De l'espace adéquat en tunnel ainsi que des espaces de culture protégés sont essentiels si vous voulez produire des légumes tout au long de l'année.

Dans le cas de figure où vous transformez vos légumes, vous ajouterez de la valeur à vos produits et permettrez leur stockage et leur utilisation pendant des périodes plus maigres. C'est aussi l'occasion pour la collectivité de s'adonner à des activités telles que la fabrication de chutney ou la mise en bocaux de cornichons.

Comment fixer ses prix? Nombre de membres/superficie

Vous devrez prendre en compte beaucoup d'éléments pour fixer le prix de votre abonnement ou panier de légumes. Vous devrez tenter de calculer tous les coûts de production et comparer vos prix avec vos collègues.

Prenez les vacances en compte dans votre calcul! Certains CSA basent par exemple leur prix annuel sur une période de 48 semaines (voire moins) et non 52. Évitez de sous-évaluer vos produits, vous faites un métier important face aux enjeux actuels et qui n'est pas toujours facile! En tant que CSA, vous proposez une expérience réellement précieuse ainsi que des produits de saison ultra-frais. Beaucoup de jeunes projets proposent des prix trop peu élevés, et il est toujours plus difficile d'augmenter les tarifs en cours de route.

En 2021, en Wallonie, une fourchette de prix par abonnement adulte allant de 320€ à 485€/an a été observée, le prix moyen étant de 360€ pour un abonnement adulte (soit 1€ par jour).

Certains CSA laissent le choix à leurs membres de payer un abonnement variable, comme *Le Chant des Cailles*. Le producteur fixe une fourchette de prix : vous avez par exemple le choix de payer votre abonnement entre 310 et 450€ en fonction de votre satisfaction par rapport au projet et de vos moyens. Ce qui induit une forme de solidarité entre mangeurs aisés et moins aisés. Il est également possible de fixer un forfait fixe et de proposer aux membres de verser un supplément s'ils le souhaitent.

Un prix moyen « rémunérateur » a été calculé par le réseau flamand CSA en 2020 ; il était de 340€ pour l'abonnement adulte.

Les projets flamands sont plus mécanisés et généralement sur une plus grande surface, ce qui expliquerait un forfait plus bas en moyenne que ceux observés en Wallonie.

Pour les **CSA en maraîchage en autocueillette en Flandre**, il est demandé que la totalité de la famille prenne des abonnements, c'est pourquoi il existe un forfait par adultes et un forfait par enfant

(calculé en fonction de l'âge de l'enfant)

Exemple:

2 adultes (forfait de 300€ par adulte)

2 enfants de 10 et 15 ans (forfait de 15€ x l'âge de l'enfant)

Total famille = 975€ pour l'année

En Flandre dans le cadre de l'autocueillette, les quantités ne sont généralement pas inscrites sur le tableau mais les familles cueillent en « conscience » pour leur consommation fraîche et hebdomadaire.

En Wallonie, le nombre d'abonnements par famille est par contre fréquemment laissé au libre choix. Il s'agit souvent d'un abonnement unique équivalent à l'abonnement adulte.

Il faut alors bien préciser sur le tableau les quantités de légumes récoltables par abonnement.

Arriver à quantifier le nombre de légumes par abonnement s'acquiert avec l'expérience. Le mieux est de vous renseigner auprès des producteurs CSA actifs dans votre région ; ils pourront vous aider à concevoir sur votre plan de culture.

C'est le mieux à faire car comme vous pourrez le constater dans les chiffres repris en page suivante, la quantité de mangeurs en fonction de la superficie varie d'un projet à l'autre.

En résumé, pour calculer le prix de vos abonnements :

- Déterminez le chiffre d'affaires que vous souhaitez atteindre en fonction de vos frais/investissements, de la superficie cultivée et du nombre de membres que vous pouvez accueillir (calculer le plus précisément possible vos dépenses, charges, frais, ... est très important)
- Définissez le revenu à atteindre pour vivre correctement en fonction de votre situation (logement, besoins familiaux, revenu complémentaire, propriété d'une terre, région où vous habitez, etc..).

Quelques chiffres de CSA en Belgique pour vous aider à dimensionner votre projet

BoerenCompagnie - projet de Brecth Goussey (Leuven) - 2021

Système de CSA	Autocueillette toute l'année
Nombres de membres	360 membres
Surface cultivée	1,2 ha plein champ + 1000 m² de serre
Prix de l'abonnement (toute la famille doit s'abonner)	Entre 320€ et 400€ par adulte (paiement moyen de 370€) 19€ x âge de l'enfant
Emploi	1 temps plein + 20 000€ prévus pour payer des saisonniers

Chant des Cailles (Bruxelles) - 2021

Système de CSA	Autocueillette toute l'année
Nombres de membres	404 membres : 124 enfants + 280 adultes (330 équivalents adultes) et 200 personnes sur liste d'attente.
Surface cultivée	85 ares à Watermael en autocueillette + 75 ares à Overijse pas en autocueillette et dont la moitié de la superficie d'Overijse sert à la revente de légumes pour des personnes extérieures aux abonnés
Prix de l'abonnement	Fourchette de 310 à 450€. Moyenne payée en 2021 de 372€ par adulte

Emploi	1 temps plein, 2 4/5 ^{ème} temps et des stagiaires et béné-
	voles

Champ des Possibles (Jupille) - 2022

Système de CSA	Autocueillette toute l'année
Nombres de membres	130 membres
Surface cultivée	65 ares cultivés avec les chemins 37 ares réellement cultivés
Prix de l'abonnement	Entre 320 et 400€ pour l'abonnement unique
Emploi	1 temps plein, des stagiaires et des membres bénévoles ponctuellement

Bram Taks (Jodoigne) - 2020

Système de CSA	Panier à composer au dépôt – 34 semaines par an
Nombres de membres	60 familles
Surface cultivée	20 ares + reventes d'autres production
Prix de l'abonnement	583€/an
Emploi	1 temps plein

Les Pousses Poussent (Liège) - 2022

Système de CSA	Autocueillette avril à décembre (et plus longtemps si disponibilité)
Nombres de membres	137 abonnés
Surface cultivée	2600 m² réellement cultivé sans les chemins
Prix de l'abonnement	350€ pour l'abonnement unique

Les Potes au champ (Magnée) - 2022

Système de CSA	Autocueillette toute l'année
Nombres de membres	70 abonnements uniques
Surface cultivée	35 ares en tout pour le maraîchage 1600 m² réellement en culture sans les chemins
Prix de l'abonnement	350€ pour l'abonnement unique

La Grange Cocotte (Floreffe) - 2022

Système de CSA	Autocueillette pendant 32 semaines
Nombres de membres	105 abonnements
Surface cultivée	1575 m² réellement cultivé sans les chemins
Prix de l'abonnement	Fourchette entre 384 et 464€

5. Outillage et machines

Tous les projets de CSA ont besoin d'investir en équipement lors des phases de lancement ou de développement. Ces dépenses seront probablement les plus importantes que vous aurez à prévoir. Il est nécessaire de s'équiper des bons outils. Acceptez aussi le fait qu'au cours de votre apprentissage, vous développerez de nouvelles pratiques qui, elles-mêmes, nécessiteront peut-être du nouvel outillage.

Pour des raisons à la fois environnementales et pratiques, certains CSA font parfois le choix de ne s'équiper que d'outils manuels ou de recourir à la traction animale, alors que d'autres usent des tracteurs ou des motoculteurs équipés d'outils spécifiques. De manière générale, les CSA dépendent moins des machines que les exploitations agricoles à grande échelle.

Quand on démarre un projet agricole, on a souvent un budget limité et on essaye d'utiliser quand cela est possible des outils de seconde main ou de fabrication propre. Vous ne devez pas nécessairement posséder votre propre matériel. Certaines structures de petite taille louent des machines lorsqu'elles en ont besoin pour, entre autres, des travaux de labour. Néanmoins, il est extrêmement utile de pouvoir compter sur des outils adéquats à tout moment. Si votre structure loue du terrain sur une exploitation plus vaste, il est possible que du matériel y soit disponible à la location ou que certains travaux soient effectués par les propriétaires avec leur propre matériel, ce qui vous permettra de gagner beaucoup de temps.

Certaines associations comme la Fabrique Paysanne⁴⁷ proposent des outils visant à contribuer à la viabilité et au développement de l'agriculture paysanne.

Il n'y a rien de mieux que de rendre visite à d'autres projets de même taille pour se renseigner sur les outils et les techniques. Ces projets ne doivent pas impérativement être des projets d'Agriculture Soutenue par la Communauté mais gardez à l'esprit que les CSA fonctionnent différemment des autres exploitations. In fine, par les enseignement précieux que vous en tirerez, ces visites vous feront gagner du temps, et devraient vous éviter bien des soucis.

Outils à main

Si vous comptez vous entourer de bénévoles, de nombreux outils tels que des sarcloirs, des binettes, des seaux, des caisses, des brouettes, etc... vous seront indispensables! Les gens aiment se rendre utiles et ils risquent d'être frustrés s'ils ne disposent pas d'outils pour vous aider.

N'hésitez pas à investir dans quelques outils de base bien fabriqués et solides, cela peut vraiment faire la différence pour votre confort et l'efficacité de votre travail.

Tracteur ou pas?

Les outils que vous achèterez dépendront de la superficie de votre terrain et de vos choix de techniques culturales, sachant qu'il existe autant de manières de cultiver des légumes qu'il y a de maraîchers. Voici les différentes solutions utilisées :

Maraichage sur sol vivant sans labour

Cette technique est à privilégier si vous souhaitez préserver la vie de votre sol et perturber le moins possible l'activité biologique qui s'y développe.

Si vous avez accès à beaucoup (vraiment beaucoup, pas quelques brouettes) de compost, paille, fumier composté, de bonne qualité et bon marché, vous pourriez bien opter pour ce type de technique, généralement utilisée sur des terrains de taille modeste (< 1ha). Attention cependant au fait que le sol se réchauffe moins vite avec un couvert et que cela peut également favoriser certains ravageurs comme les limaces et campagnols.

Exemples (pas en CSA):

Gilles Abinet dans son jardin des Soûrdans⁴⁸du côté de Malmédy Microferme du bout du monde⁴⁹, Michaël Dossin, du côté de Spa

Maraichage en traction animale

Travailler avec un cheval ou un âne n'est pas à prendre à la légère mais s'avère être un outil de communication fantastique, notamment vis-à-vis des enfants! Ici, pas de bruits de moteur, ni de carburants fossiles. Vous pourrez même disposer du fumier de votre animal.

L'asbl française *Prommata*⁵⁰ promeut l'utilisation de chevaux de trait par des maraîchers. Cette association commercialise le porte-outil « Kassine » qui peut accueillir une vaste gamme d'instruments pour la culture, le sarclage, etc. Veillez à avoir les infrastructures pour accueillir votre cheval et il va de soi que vous devez être présent quasi quotidiennement pour lui apporter les soins nécessaires.

Exemples (pas en CSA):

Sarah Remy, Jardin de la Fouarge⁵¹ à Comblain-au-Pont Benoit Redant As véyou l'porê⁵² à Jallet Xavier Anciaux, les Jardins d'00⁵³ à Fernelmont

· Maraîchage avec motoculteur

Si vous choisissez cette option, lisez le manuel avec attention, fixez un agenda d'entretien et pensez à vous y tenir, même si vous êtes submergé de travail : c'est important.

Vous dépendrez du motoculteur à des moments clé de la saison et aurez besoin d'un mécanicien à portée de main si une panne devait survenir. En plus du motoculteur (ou du tracteur, voir ci-après), vous devrez avoir quelques outils basiques pour la culture :

- une fraise (à utiliser parcimonieusement vu son effet négatif supposé sur le sol à long terme mais indispensable quand la herse rotative « ne rentre pas dans le sol »)
- une herse rotative (afin de préparer les planches pour vos semis, désherber sans trop retourner les couches du sol, etc...)
- une tondeuse à fléau (pour broyer les anciennes cultures, engrais verts, tondre, etc...)
- un socle pour creuser les sillons, déterrer les pommes de terre, etc...
- des herses et griffes pour ouvrir le sol
- etc...

Il existe une panoplie d'outils qui vous simplifieront la vie mais attention de ne pas exploser votre budget dès le début de votre projet. Si vous ne devez en acheter qu'un, pensez à la fraise qui, elle, passera un peu partout.

L'ensemble « motoculteur et quelques outils » vous coutera aux alentours des 10.000€.

Une fois que vous dépassez les 75 ares de culture, vous aurez probablement besoin de plus qu'un motoculteur. Un tracteur traditionnel réduit considérablement la charge de travail mais son coût est nettement plus élevé, et il faut un espace, si possible sécurisé, pour l'entreposer.

^{48 &}lt;u>https://gillesabinet.wixsite.com/lejardindessourdans</u>

⁴⁹ https://www.michaeldossin.be/la-micro-ferme/

⁵⁰ https://www.prommata.org/

^{51 &}lt;a href="http://www.jardindelafouarge.com/">http://www.jardindelafouarge.com/

⁵² https://www.facebook.com/asveyoulpore.be/

⁵³ http://www.ooexperience.be/

Gardez aussi à l'esprit que la manipulation d'un motoculteur peut être éprouvante. Au plus vous avez de terrain, au plus dur ce sera ! Un tracteur à quatre roues est, quant à lui, piloté depuis une cabine, ce qui est bien plus confortable ! A partir d'un hectare, un microtracteur ou un tracteur sont souvent plus que nécessaires.

Exemples en CSA:

Ferme du Chant des Cailles⁵⁴ Watermael-Boitsfort François Sonnet, Champ des Possibles⁵⁵ à Jupille

Maraîchage avec tracteur

Un petit tracteur neuf est un gros investissement, et les outils qui l'accompagnent sont souvent plus coûteux qu'un motoculteur! Cependant, le marché de l'occasion permet parfois d'avoir accès à des tracteurs qui se rapprochent du prix d'un motoculteur neuf.

Cet outil couvrira des étendues bien plus vastes et vous permettra d'économiser du temps et de l'énergie. Pensez à un espace de stockage approprié!

Si vous ne vous y connaissez pas trop en outillage en général, et en tracteurs en particulier, faites appel à quelqu'un qui pourra vous conseiller personnellement. N'hésitez pas à payer pour ces conseils : ils vous permettront d'économiser du temps et des tracas dans le futur. La gamme des outils qu'il est possible d'accoupler à un tracteur est vaste : vous pouvez acheter une bineuse traditionnelle et/ou des outils de type charrue ou herse rotative afin de préparer les surfaces cultivées, ou alors explorer les outils de type « non-labour/sol vivant » pour des planches cultivées de manière permanente, ce qui n'entraine pas de compactage et aide à préserver la fertilité du sol.

Exemples en CSA:

Het Open Veld à Leuven⁵⁶ De Witte Beek à Bierbeek⁵⁷ Les Pousses Poussent à Liège⁵⁸

Comment trouver ses fournisseurs?

Beaucoup de gens qui se lancent en CSA débutent dans le maraîchage. Il est important de s'adapter et de se fournir auprès des bons grossistes afin d'être rapidement efficace.

Contrairement aux recherches effectuées à l'aveugle sur internet, le bouche-à-oreille est souvent la meilleure solution pour trouver des bons fournisseurs.

6. Elevage

Le maraîchage est au centre du modèle CSA depuis ses débuts. Aujourd'hui, le nombre de CSA qui élève des animaux est assez faible en Belgique. En 2016, selon une étude de Volz et cie⁵⁹, 38% des CSA européens proposaient des œufs, 29% de la viande, 28% du miel, et 26% des produits laitiers. Stratégiquement, il est important que le mouvement CSA se diversifie. Si nous nous centrons uniquement sur le maraîchage et l'horticulture, nous entravons le potentiel de participation des fermiers qui possèdent du bétail. Les CSA existants peuvent tout simplement désirer s'agrandir au-delà des besoins en fruits et légumes de leurs membres afin de couvrir leurs autres besoins alimentaires. Répondre aux besoins de fumure est également un bel enjeu.

⁵⁴ http://www.chantdescailles.be/

⁵⁵ http://www.champdespossibles.be/

⁵⁶ https://www.hetopenveld.be/

⁵⁷ https://www.dewittebeek.be/

 $^{58 \}quad \underline{\text{https://lespetitsproducteurs.be/producteur/les-pousses-poussent}}$

⁵⁹ Volz, P., Cressot, N., Parot, J., Weckenbrok, P. (2016) Overview of Community Supported Agriculture in Europea CSA Research Group: https://urgencinet/wp-content/uploads/2016/05/Overview-of-Community-Supported-Agriculture-in-Europe-E.pdf

Les CSA possédant du bétail fonctionnent sur une base similaire aux structures proposant des fruits et légumes. Cependant, il vous faudra prendre en compte des coûts additionnels non négligeables, des contraintes temporelles importantes et des exigences réglementaires spécifiques à l'élevage d'animaux. Un groupe désireux de se lancer dans un projet CSA basé sur les œufs, la viande, ou les produits laitiers devrait d'abord penser à collaborer avec un fermier qui a de l'expertise ainsi que des ressources dans ces domaines.

Tous les animaux, pour peu que l'on s'en occupe bien, offrent des solutions précieuses en termes de fertilisation. Le « guru » américain de l'élevage Joel Salatin de la *Polyface Farm* préconise que tous les animaux soient déplacés de pâture en pâture au minimum toutes les deux semaines, tant pour des raisons de santé des sols que des bêtes.

Les cochons peuvent être d'une aide précieuse pour préparer/dégager les planches de légumes. Pour la sécurité de la chaîne alimentaire, vous devez déplacer les cochons régulièrement et éviter qu'ils soient en contact avec des cultures de légumes qui seraient mangés crus.

Les races vigoureuses traditionnelles ont tendance à être en meilleure santé et à mieux supporter les conditions extérieures. Vous pourrez vendre leur viande à bon prix, mais leur croissance sera plus lente que les races plus modernes.

Demandez conseil à des éleveurs et petits propriétaires locaux sur les densités de bétail, tenez également compte des normes de l'agriculture bio (exemple : 2 unités de Gros Bétail/ha en bio).

Les clôtures électrifiées ont transformé la manière dont on élève les animaux. En l'occurrence, le vieil enclos à cochons impossible à déplacer car trop lourd n'est plus du tout nécessaire.

Les challenges à prendre en compte sont nombreux :

• Le terrain

Le terrain est-il assez vaste pour accueillir des bêtes (voir normes existantes) ? Est-il clôturé de manière adéquate ? Y a-t-il un accès à l'eau et un abri pour les bêtes ? Quelqu'un vit-il sur place ou à proximité ? Êtes-vous autorisé à avoir du bétail sur place ?

Le temps

Pouvez-vous compter sur un groupe de gens qui s'engagent à s'occuper du bétail selon les standards d'exigence que vous vous êtes fixé ?

Vous devrez vous assurer que quelqu'un passe les voir au minimum 1 fois par jour pour les abreuver, les nourrir et vérifier leur état de santé.

Les coûts

Que ferez-vous en cas de maladie d'une de vos bêtes?

Assurez-vous d'avoir les fonds nécessaires pour couvrir les frais de vétérinaire parfois onéreux.

Avez-vous pris en compte les frais d'abattoir et de transport du bétail ?

Avez-vous accès à une remorque?

Comment allez-vous les nourrir tout au long de l'année ? Prairie et/ou achats d'aliments ?

· L'accès à un centre d'abattage, de découpage, et de conditionnement

Si vous produisez de la viande, vous devrez avoir accès à un abattoir local, à un découpeur et à quelqu'un qui s'occupe du conditionnement. La centralisation des systèmes de traitement de la viande implique qu'il est souvent difficile de trouver des entreprises prêtes à traiter de petits volumes d'animaux et de carcasses. Renseignez-vous bien avant de vous lancer!

· La sécurité de la chaîne alimentaire

En incluant des produits issus d'animaux, vous augmentez considérablement le niveau de risque/responsabilité/législation à respecter, en comparaison avec les fruits et légumes.

Assurez-vous de disposer des infrastructures nécessaires et en règle vis-à-vis de l'AFSCA pour distribuer des produits issus d'animaux en toute sécurité (surtout la viande).

D'un autre côté, posséder du bétail présente de nombreux avantages :

- La possibilité d'être autonome au niveau de vos amendements et d'en maîtriser la provenance.
- La création pour les membres d'une voie vers la souveraineté alimentaire vis-à-vis des produits issus de l'élevage. Produire de la viande soi-même se révèle être porteur de sens pour beaucoup de gens.
- Les CSA possédant des bêtes permettent aux membres d'avoir, à raison, un sentiment de confiance par rapport à la provenance, aux méthodes de production et aux personnes qui y sont impliquées. Ce sont la transparence, et la compréhension du processus qui sont garants de cette confiance par rapport au produit final.
- Le CSA permet de manger de la viande de manière plus éthique. Vous pouvez élever vos bêtes selon des standards plus élevés, consommer la presque totalité de la viande produite et participer à la sauvegarde de certaines races peu répandues.

Attrait et sensibilisation

La présence d'animaux peut augmenter l'intérêt envers des projets de type CSA et attirer de nouveaux membres ainsi qu'un public plus large.

La présence d'animaux attire aussi de nouveaux membres acquis à la cause du bien-être animal. Ces personnes ne voudront pas nécessairement payer un abonnement mais peut-être simplement avoir la possibilité de se rendre sur l'exploitation et de s'occuper des bêtes. Les animaux sont un attrait supplémentaire pour les familles avec de jeunes enfants.

Faire de l'élevage de bêtes au sein de son projet communautaire permet aussi de sensibiliser les gens à propos des réalités de l'élevage et des coûts liés à la consommation de viande. Les animaux constituent une opportunité supplémentaire de collaborer avec des écoles.

7. Certification « bio » et SPG

Beaucoup de structures d'Agriculture Soutenue par la Communauté choisissent des méthodes biologiques car celles-ci font partie de la démarche même du projet. Certaines structures décident d'être labellisées « bio » (c'est le cas notamment du CSA Netwerk en Flandres dont les membres doivent obligatoirement être certifiés bio), tandis que d'autres, en contact direct avec leurs mangeurs, ne voient pas l'utilité du label et font le choix de ne pas se labeliser.

La certification biologique

Cette section examine les pour et les contre de la certification « bio » afin de vous aider à déterminer si c'est le bon choix pour vous !

L'agriculture bio prône entre autres les principes suivants :

- Rotation des cultures.
- Augmentation et maintien de la fertilité des sols et de l'activité biologique grâce à l'usage d'engrais verts et d'origine animale et/ou de compost.
- Contrôle des nuisibles et des maladies avec des produits naturels autorisés en bio.
- Favorisation de la biodiversité.
- Non-usage d'OGM.
- Non-usage d'herbicides, de pesticides ou de fertilisants chimiques.
- Bien-être animal.

Pourquoi opter pour cette certification?

- C'est une obligation légale changer par pour ceux qui souhaitent vendre des produits étiquetés « bio ».
- Vous pourrez avoir accès aux primes de la Région wallonne pour les petites surfaces.
- Les standards « bio » sont clairs en termes d'exigences, de bonnes pratiques et ils jouissent d'une reconnaissance internationale.
- Vous pourrez reproduire des graines certifiées bio et les vendre à des entreprises de semences bio.
- L'absence de produits chimiques est garantie par l'organisme de contrôle bio (ex : pesticides dans vos légumes).
- Cela contribue à « augmenter » le poids de la filière biologique.

Ce que vous devez prendre en compte

La certification bio est un des systèmes les plus rigoureux en termes de responsabilité pour la production alimentaire, ce qui implique que les consommateurs peuvent normalement avoir confiance en l'intégrité de la nourriture qu'ils mangent. Mais le « bio » a aussi un coût. Pour des petites structures, ces quelques 300 euros annuels peuvent peser dans la balance, même si des primes européennes sont supposées rembourser ce coût de certification. L'UCL a montré qu'en maraîchage en dessous de 0,6 ha, le montant de la certification ne vous est pas entièrement remboursé par les primes européennes (ce qui est en train de changer en 2022 avec l'introduction de primes plus élevées pour les 3 premiers hectares en maraichage diversifié).

La certification bio demande également un peu plus de gestion administrative. Bien garder, classer tous vos documents en vue du contrôle, est donc important.

En ce qui concerne les semences, les plants ou les engrais utilisés sur l'exploitation, ils devront tous répondre à des standards bio.

Votre CSA doit s'assurer que les dépenses liées à la certification vous permettront de vendre plus de produits, ce qui par ailleurs augmenterait votre flux de recettes et vous ouvrirait de nouvelles portes.

Questions à se poser

- Vos membres sont-ils des fervents défenseurs du «bio» ? N'achèteront-ils qu'à la condition que vous soyez agréé «bio» ?
- Comptez-vous sur les primes proposées par la Région wallonne ?
- Est-ce que cela convient à vos membres que vous utilisiez les principes de l'agriculture bio sans pour autant être certifié ?
- Est-ce que le caractère local des produits a autant d'importance aux yeux de vos membres que la certification « bio » ?
- Est-ce que votre CSA produit en quantité suffisante pour se permettre de passer en « bio »?
- La défense de l'agriculture « bio » est-elle une des raisons qui vous a poussé à vous lancer dans votre projet communautaire ?
- Quels sont les risques de ne pas être reconnu en «bio»?
- Comptez-vous vendre vos produits sur des marchés en plus de la vente directe via CSA et dans ce cas, vos produits se vendront-ils plus chers si vous avez la certification « bio » ?
- En dehors du CSA, comptez-vous vendre vos produits à des épiceries «bio»?
- Vous fournissez-vous en produits bios auprès d'autres maraîchers pour ensuite revendre ces produits à vos membres ? Si c'est le cas, les produits labellisés « bios » doivent être séparés des produits non-bios.
- Toutes ces questions ainsi que leurs réponses doivent faire partie de votre *business plan* et surtout de votre analyse de marché.

La certification « bio », ça implique quoi?

Il est crucial que vous évaluiez et compreniez ce que cette certification engendre. Le terrain, par exemple, doit passer par une phase de « conversion », qui dure deux ans.

Pendant cette période, le terrain sera travaillé de manière bio mais aucun produit cultivé ne pourra être étiqueté « bio » (mais bien « bio en conversion »). L'avantage est que les membres peuvent soutenir financièrement le projet pendant ce processus de conversion.

Quand vous faites votre analyse de marché, faites un tour des autres projets et voyez s'ils sont certifiés « bios » ou non. Si une conversion ne semble avoir que peu d'effets, il est probable que vos membres décident de ne pas opter pour la certification mais qu'ils exigent que vous travailliez selon les principes de l'agriculture biologique. Vos membres se rendront sans doute régulièrement sur place et pourront voir de leurs propres yeux si vous faites usage de ces bonnes pratiques.

Cela pourrait donc avoir pour effet de faire disparaître le besoin d'une certification « bio ».

Quel que soit votre choix, assurez-vous qu'il réponde aux besoins de votre CSA et à ceux de vos membres.

Le Système Participatif de Garantie (SPG)

Le «bio» européen, certifié, reconnaissable par son label (l'eurofeuille), garantit que le produit ne contient potentiellement qu'un nombre très limité de pesticides/fongicides. Mais il ne dit rien des conditions de production : revenu et bien-être du producteur, respect de l'environnement (préservation des sols, des nappes phréatiques ...). Il s'agit d'un label technique, qui dit « comment cela a été produit ». Face à ce constat, le Système Participatif de Garantie (SPG), propose une alternative qui doit encore faire son chemin.

Selon l'IFOAM (<u>International Federation of Organic Agriculture Movements</u>, 2008), les SPG sont des systèmes d'assurance qualité orientés localement. Ils certifient les producteurs sur base d'une participation active des acteurs concernés et sont construits sur une base de confiance, de réseaux, et d'échanges de connaissances.

Localement, le SPG se pose comme une véritable alternative à la certification «bio», réalisée par les OCI (Organismes de Certification et d'Inspection). Le SPG, c'est aussi un outil socio-économique pour garantir la qualité de notre alimentation et créer la relation entre producteurs et consommateurs. Grâce à lui, une véritable confiance peut se construire entre le producteur et ses « consom'acteurs ». Pour le MAP (Mouvement d'Action Paysanne), c'est bien plus qu'un simple outil de commercialisation: c'est un acte politique.

Le SPG est adapté aux conditions locales (alors que le label européen couvre 27 pays), et nécessite la transparence et des échanges (de savoirs et de savoir-faire) entre tous les acteurs, à travers des enquêtes effectuées entre consommateurs et producteurs. C'est aussi un processus d'apprentissage permanent, qui vise l'amélioration des pratiques du producteur, et une meilleure compréhension du métier de producteur par les participants.

Le SPG certifie une ferme (et ses pratiques), alors que la certification (payante) par un tiers (Organismes de certification et d'inspection (OCI)) ne certifie que des produits. Le SPG ne se base pas sur la sanction (amendes), ni sur les aléas de l'offre/demande ou les critères de l'AB et il implique une gestion collective par les adhérents de l'association. Pour résumer, le SPG présente les avantages suivants :

- Réduction des coûts de certification (mais ce n'est pas gratuit pour autant car il y a les frais de fonctionnement) ;
- Garantie de l'application du cahier des charges de l'AB tel que défini par Nature et Progrès (valable pour le SPG de N&P France et Belgique) ;
- Mise en réseau et appui technique au producteur ;
- Renforcement des dynamiques territoriales ;
- Stimulation de démarches collectives de commercialisation ;
- · Sensibilisation des consommateurs.

En conclusion, le SPG est un outil complémentaire au label bio ou qui peut d'une certaine façon remplacer le contrôle «bio» pour aller encore plus loin. Il peut donc aussi être utilisé par les producteurs et les consommateurs qui ne veulent pas (ou ne peuvent pas) souscrire à la certification officielle pour des raisons administratives et/ou pour sortir de la logique spéculative du commerce.

Le SPG^{60} peut fournir des garanties équivalentes à la certification par tiers, mais avec des outils différents :

- transparence du réseau local.
- amélioration des pratiques.
- implication des consommateurs.

8. Membres

Les CSA, par rapport aux autres exploitations agricoles, comptent des membres et non des clients. Impliquer vos membres dans le projet est une partie essentielle de celui-ci étant donné que leur relation au CSA va au-delà d'une vente de marchandises.

Une des clés du succès du CSA est d'y impliquer activement les membres, même si le degré d'implication variera fortement selon les types de projet. Pour rappel, certains CSA sont intégralement gérés par la communauté. Quel que soit votre projet, vos membres peuvent être clients, bénévoles, partenaires, employés.

Pourquoi rejoint-on un CSA?

_

Il y a cinq raisons principales pour lesquelles des gens s'engagent dans un CSA:

- S'alimenter avec de la nourriture bio, locale et fraîche du jour.
- Soutenir l'agriculture locale.
- Rencontrer les personnes qui cultivent leurs légumes et apprendre d'eux sur la manière dont ces légumes sont cultivés.
- S'impliquer dans la production de sa propre nourriture.
- Faire partie d'une communauté locale, créer du lien social.

Mais il existe beaucoup d'autres facteurs qui poussent les gens à rejoindre des projets de ce type. Vous devrez tenir compte de tous ces éléments lorsque que vous établirez votre projet afin de pouvoir compter sur un groupe de personnes suffisamment large pour atteindre une certaine stabilité et rentabilité :

- Le revenu des membres combien les membres sont-ils prêts à débourser ?
- La taille du ménage quelles quantités et variétés de produits sont nécessaires pour nourrir la famille entière ?
- Les goûts alimentaires y-a-t-il une demande pour des variétés de légumes peu communes ou devrez-vous plutôt privilégier les valeurs sûres ?
- L'exploitation inclut-elle des animaux pour la production de viande ? Si c'est le cas, des végétariens seront peut-être un peu réfractaires. D'un autre côté, la présence de bêtes peut attirer les familles pour le contact privilégié entre les animaux et les enfants.
- Le temps nécessaire pour préparer cette nourriture (être abonné à un CSA va de pair avec la collecte, le nettoyage, le stockage et la préparation des produits).
- A-t-on affaire à une communauté urbaine ou rurale ? Avec ou sans jardin ?
- La distance par rapport au site de production détermine la relation des membres à l'exploitation ainsi qu'aux méthodes de distribution.

⁶⁰ Pour aller encore plus loin, consulter :

[•] le référentiel agroécologique (sur lequel se base le MAP) : http://agroecologyinaction.be/spip.php?article35,

[•] ainsi que le SPG de Nature et Progrès: https://www.natureetprogres.org/le-spg/

[•] ou encore l'analyse publiée en 2021 par la CATL : https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/: « Le SPG, un outil au service de la relocalisation de l'alimentation ? »

- La conscience, la connaissance de ce qu'est un projet d'Agriculture Soutenue par la Communauté et un intérêt pour les problématiques environnementales.
- La santé l'exercice physique

Les membres d'un CSA n'auront pas tous le même profil mais il doit y avoir un certain dénominateur commun pour que l'organisation du CSA satisfasse la plupart des besoins de chacun.

En général, les membres qui quittent un CSA le font pour les raisons suivantes :

- Manque de temps.
- Déménagement.
- Mise en place de son propre potager.
- Changements dans sa vie personnelle, etc.

Comment recruter des membres?

_

Le recrutement par **bouche-à-oreille** est généralement la méthode la plus efficace. C'est en tout cas la méthode la plus utilisée par les CSA établis de longue date, et c'est d'autant plus efficace si les membres communiquent régulièrement leur satisfaction.

Le fait que, pendant leurs vacances, vos membres puissent se faire remplacer par des connaissances pour prendre leurs parts va aussi amener d'autres personnes à vouloir s'abonner.

Si vous commencez de zéro, n'hésitez pas à parler de votre projet autour de vous, à votre famille, vos amis, vos voisins, vos coéquipiers au sport, ou collègues de travail. Ils pourront être un bon soutien pour votre démarrage, quitte à arrêter leur abonnement une fois votre projet bien lancé.

Essayez également que l'on parle de vous dans **les journaux locaux ou à la radio**. Imprimez des flyers accrocheurs que vous distribuerez dans les habitations avoisinantes, dans les cafés, les restaurants, les bibliothèques, les centres de santé, les centres de sport et autres maisons de quartier. Affichez quelques posters sur des panneaux d'affichage dans des lieux que vous savez fréquentés par une population déjà sensibilisée.

Pour faire circuler l'info sur le démarrage de votre projet avant même qu'il n'ait vu le jour, une très bonne manière de gagner en visibilité est de se créer une ou plusieurs pages sur les **réseaux sociaux**.

Organisez une **réunion d'information** pour lancer votre projet et informer les personnes intéressées. Faites une présentation dans laquelle vous expliquez ce qu'est l'Agriculture Soutenue par la Communauté, quels en sont les avantages, ce que les membres peuvent en tirer ou en attendre, et quel peut être leur niveau d'implication. Si en parallèle de ces explications vous proposez des dégustations gratuites ainsi qu'une forme d'animation, il est probable que vous attiriez plus de monde. En fonction de votre disponibilité, n'hésitez pas à organiser plusieurs réunions afin de permettre à un maximum de personnes d'y participer

Certains CSA ont été établis en **partenariat avec d'autres associations**, en particulier le mouvement des Villes en Transition ou des groupes militants en faveur de l'environnement et de l'alimentation. Assurez-vous donc d'échanger des informations au sujet de votre projet auprès d'autres associations locales (ex : ceintures et réseaux alimentaires, Groupes d'Action Locale, etc..).

Comment officialiser l'inscription d'un membre ?

Convention d'adhésion/Charte?

Dans la plupart des CSA, les membres signent une convention/charte formelle⁶¹ dans laquelle sont détaillés ce que les membres peuvent attendre en termes de produits mais aussi quels sont les engagements requis par rapport au projet.

Une convention, charte a pour but de formaliser l'adhésion et d'expliquer ce qu'offre le projet mais aussi sa politique générale, et ce afin de prévenir tout problème qui pourrait survenir.

Le contrat de membre peut inclure :

- Les coordonnées du membre et du porteur de projet, ce qui inclut notamment les numéros d'urgence.
- La description du fonctionnement de votre CSA. La durée de votre saison/abonnement. La possibilité de livraison ou de fonctionnement avec des points de collecte.
- La possibilité de travailler contre rémunération en légumes.
- L'explication de vos méthodes de culture. Utilisez-vous des méthodes biologiques et êtes-vous certifié « bio » ? Comment contrôlez-vous les nuisibles ? Comment contribuez-vous à la fertilité de votre sol ? Achetez-vous certains produits dans d'autres exploitations ? Si oui, quelles méthodes utilisent-elles ?
- Les règles et procédures : si vous le souhaitez, vous pouvez être précis en termes d'attentes envers vos membres. Par exemple, doivent-ils travailler bénévolement un certain nombre d'heures par mois/année ? Quelle est votre politique si un membre ne vient pas chercher son panier ?
- Politique d'annulation : expliquez comment vous gérez un abandon en milieu de saison. Y a-t-il une possibilité de remboursement ? Des frais d'arrêt ? Des raisons pour lesquelles vous seriez amené à mettre fin ou à suspendre un abonnement ?
- Paiement : à combien s'élève l'abonnement ? Doit-on payer annuellement ou par mois ? Quelles méthodes de paiement peut-on utiliser ? Quelles sont les règles concernant des paiements en attente ?
- Donnez des explications concernant les risques d'un CSA en matière de production : rappelez à vos membres ce qu'implique un tel projet. Mettez-les au courant de ce qui se passe en cas de mauvaises récoltes ou contretemps, ainsi qu'en cas de récoltes exceptionnelles.
- Formalisez l'adhésion par la signature du membre : les membres peuvent signer ou e-signer une convention/charte afin que vous sachiez qu'ils l'ont bien reçue et en comprennent le contenu. Si vous ne fonctionnez pas avec une convention formelle, fournissez au moins une formule globale dans laquelle tous ces points sont abordés clairement. L'utilisation du format FAQ (questions fréquemment posées) est très efficace à cette fin.
- Mention du bénévolat réalisé par le membre dans le cadre d'un « apprentissage du maraîchage ».

La cotisation ou abonnements spéciaux

Certains CSA facturent une cotisation inclue dans le - ou en sus du - coût mensuel ou annuel de l'abonnement/du panier. Voilà une manière de couvrir les frais de gestion et d'inclure vos membres dans le projet. Certains projets offrent plusieurs tarifs en fonction du nombre d'heures bénévoles passées à travailler.

Vous pouvez aussi offrir un autre type d'abonnement aux personnes qui ne sont pas membres de votre CSA mais qui voudraient quand même soutenir votre projet, recevoir des *newsletters* et être invités aux événements. Ce type de membres peut inclure des collègues qui veulent tout simplement soutenir votre projet.

9. Plan financier et financement du projet

Parlons à présent de sous, oseille, blé, du nerf de la guerre. La première étape va être de réaliser votre plan financier prévisionnel, c'est-à-dire un document qui traduira en chiffres toutes les hypothèses reprises dans votre business plan et qui démontrera si oui ou non votre activité peut être viable.

Vous aurez ensuite besoin de travailler sur les sources de financement vous permettant d'opérationnaliser votre projet, de faire vos investissements. Nous détaillons ces éléments ci-après.

Plan financier

__

Dans la plupart des CSA, la principale source de revenus sont les abonnements annuels versés par les membres. Cet abonnement est de loin la rentrée la plus stable et lucrative en regard du travail qui est engendré. Le prépaiement de la cotisation en début d'année minimise le travail de comptabilité et assure les rentrées rapides pour vos achats de début de saison (bien qu'un étalement de paiement puisse être envisagé sur demande des membres). Ce paiement évite ou diminue les éventuels problèmes de trésorerie auxquels d'autres maraîchers seront généralement confrontés.

Si vous proposez cette formule, n'oubliez pas de tenir compte des « abonnements bénévoles ». Dans ce cas de figure, les membres qui travaillent bénévolement pendant un certain nombre d'heures (par exemple, un jour par semaine) reçoivent leur panier de légumes de manière complètement gratuite. Les dépenses doivent couvrir le coût total de l'exploitation agricole (les coûts de production et les dépenses de l'exploitation) pour l'année :

- Les frais d'investissements en équipements, serres, machines, outils, etc. qui feront l'objet d'un amortissement.
- Les coûts salariaux garantissant un salaire juste (n'oubliez pas de calculer les charges).
- Les dépenses opérationnelles telles que les frais de semences, plants, terreaux, engrais/compost, ...
- Les frais administratifs (comptabilité, certification, AFSCA, ...).
- Les frais de communication (site internet, brochures, organisation d'évènements, ...), etc.

Ne sous-estimez par ces coûts d'exploitation et anticipez le remplacement de vos outils et équipements. Il est toujours plus prudent de réaliser un plan financier « pessimiste » et d'avoir de bonnes surprises, que l'inverse.

N'hésitez pas non plus à vous faire accompagner ou à faire relire ce plan financier par un professionnel!

Financement du projet

_

Les membres sont la principale source de revenus d'un CSA. Ceux-ci s'engagent à acheter la production sur une saison entière et à la payer à l'avance ; vous disposez donc ainsi de liquidité dès le début de la saison.

En fonction des revenus des membres, un étalement de paiement est aussi envisageable.

Il arrive parfois que vous deviez trouver de l'argent supplémentaire pour couvrir toutes vos dépenses, et ce particulièrement pendant les premières années. Quand vous mettez sur pied un CSA, vous devez faire face à des coûts de démarrage parfois élevés.

Une fois les CSA opérationnels, il leur arrive de devoir lever de nouveaux fonds pour de l'équipement, des bâtiments, un puits, etc...

La quantité d'argent nécessaire dépendra de votre projet.

Des petits projets en maraîchage tentent d'obtenir du financement externe pour des montants de 10.000 à 20.000 euros afin de couvrir les frais d'équipement de base et d'infrastructure.

Si vous devez acheter du terrain ou des bâtiments, vous aurez besoin de montants plus conséquents.

Le financement participatif/Crowdfunding

Le financement participatif est un système relativement récent et vite devenu très populaire au sein des CSA. La formule du *crowdfunding (CF)* rend les démarches administratives ainsi que la publicité plus aisées qu'un appel aux dons.

En outre, l'indication du montant total à atteindre et la limite de temps imparti pour contribuer, encouragent les gens à participer à l'opération, voire à donner plus.

Concrètement, le *crowdfunding* est un outil de collecte de fonds fonctionnant sur une plateforme internet et permettant à un ensemble de contributeurs de choisir collectivement de financer directement et de manière traçable des projets identifiés⁶². Exemples de plateforme : Miimosa, Bluebees, Ulule, Kiss Kiss Bank Bank, etc.

Vos donateurs s'engageront à payer un certain montant en échange d'une contrepartie ou d'un avantage en nature (bien que nombreux sont ceux qui donnent sans attendre quoi que ce soit en retour). La première étape consiste généralement à enregistrer une petite vidéo expliquant votre projet et pourquoi vous avez besoin d'argent. N'hésitez pas à solliciter l'aide et l'avis de vos amis!

Sur certains sites de financement participatif, vous devez impérativement atteindre la totalité de votre objectif pour recevoir l'argent, mais il y en a d'autres ou vous pouvez n'atteindre qu'une partie du montant demandé, et quand même y avoir accès.

Il faut cependant savoir que les plateformes prélèvent un pourcentage sur le montant final (entre 5 et 10 % souvent), donc s'il vous semble possible de récolter la somme sans eux, tentez votre chance, c'est toujours ça de gagné! Mais gardez aussi en tête que les plateformes ont un réseau de contributeurs plus large que le vôtre.

Le crowdfunding est aussi chronophage. Les animateurs de la plateforme vous demanderont en général de faire la publicité de votre campagne de manière continue sur les réseaux sociaux et via des emails ciblés, tant à vos connaissances qu'à d'autres personnes avec qui vous partagez des centre d'intérêt communs. Vous devrez peut-être faire de la promotion au moyen de médias locaux.

Un projet d'Agriculture Soutenue par la Communauté, c'est une chouette histoire à raconter qui peut susciter un niveau d'intérêt surprenant. Assurez-vous dès lors que vous disposez d'assez de temps pour faire cette promotion et, encore une fois, n'hésitez pas à vous faire aider.

Vous pouvez rendre votre campagne attractive en choisissant un thème différent chaque semaine; par exemple la qualité alimentaire, la construction d'une communauté, l'environnement, et choisir de mettre en lumière la manière dont votre CSA contribue à ces nobles causes. Postez régulièrement des photos sur les réseaux sociaux, en n'oubliant pas d'inclure un lien vers votre campagne.

Le crowdfunding se construit essentiellement autour d'un réseau. Il est donc nécessaire de se créer des réseaux de contacts locaux (via par exemple un toutes-boîtes aux alentours de votre champ) ainsi que des groupes plus larges de personnes impliquées dans le militantisme alimentaire ou la conservation de la biodiversité (exemple : Groupes d'Action locale (GAL), les ceintures et réseaux alimentaires, etc.)

Ne promettez pas de contreparties qui vous demanderont trop de temps ou d'effort. Une bonne partie du travail lié au crowdfunding réside dans l'après-campagne ; assurez-vous donc que vos contreparties soient faciles à mettre en place. La simple mention du nom de vos donateurs sur la page web de votre projet peut constituer une contrepartie.

L'appel public à l'épargne version asbl et coopérative⁶³

Si votre projet est hébergé au sein d'une asbl ou d'une coopérative, l'appel public à l'épargne peut être intéressant. Il consiste à se procurer des sources de financement, en fonds propres ou par endettement, auprès du public - des personnes physiques et des personnes morales :

- Les coopératives peuvent se financer auprès du public en émettant des parts de coopérateurs.
- Les asbl peuvent se financer par emprunt auprès du public en émettant des obligations.

Attention cependant, toute une série de conditions s'appliquent. Plus d'informations : www.financite.be

Les primes et subventions

Il peut arriver que certains CSA sollicitent une prime pour démarrer ou s'équiper. Notez qu'elles sont parfois difficilement accessibles pour des projets de petite envergure même si la situation est en train d'évoluer avec des primes PAC spécifiquement prévues pour les petites structures bio en dessous de 3 ha⁶⁴.

Toutefois, si vous voulez être certain que votre projet est viable sur le long terme, il est préférable de ne pas totalement compter sur des primes pour vos coûts de fonctionnement de base. Il est aussi important de concevoir un business plan sérieux montrant que le projet est viable à long terme.

Les CSA ont des effets positifs pour la population et ils remplissent des objectifs d'intérêt général importants, comme l'amélioration de la santé au travers de l'alimentation et de l'activité physique ; l'éducation et la formation des membres, des bénévoles et autres populations comme les groupes scolaires ; le respect de l'environnement par l'utilisation de méthodes agroécologiques et la réduction du transport de nourriture, ...

Idéalement ne pourrait-on d'ailleurs pas imaginer plus de primes publiques pour ces services rendus? Solliciter des primes demande beaucoup de temps et d'effort, sans compter qu'il faut parfois des mois pour compléter les dossiers, surtout si vous devez rédiger cette demande en parallèle de votre travail quotidien.

Avant de solliciter une prime, lisez bien les conditions d'éligibilité et assurez-vous de remplir tous les critères. Demandez également à quelqu'un d'extérieur de relire votre demande. Il est souvent obligatoire de faire appel à un consultant externe payant pour remplir certains dossiers de demande de primes (primes à l'installation et à l'équipement notamment).

Actuellement, la prime à l'installation n'est pas cumulable avec un passage par une couveuse d'entreprise.

Vous trouverez toutes les informations utiles relatives aux différentes aides wallonnes sur le site www.wallonie.be. Les Provinces peuvent également proposer des aides financières. Renseignez-vous.

Les prêts bancaires

Les banques vous prêteront de l'argent si votre projet tient la route. Cependant, les prêts pour le secteur agricole ne sont pas les plus faciles à obtenir.

Démontrer que vous avez un nombre significatif de personnes impliquées dans votre projet, sous la forme de lettres d'intention par exemple, pourrait renforcer votre business plan et aider à soutenir votre de demande de prêt.

Il existe des structures de financement dites « alternatives », telles que Credal⁶⁵, coopérative qui propose du placement éthique, du crédit alternatif et de l'accompagnement, chez qui vous aurez probablement un meilleur accueil.

10. Gouvernance, structures juridiques et règlementations

Gouvernance

Il n'existe pas de solutions « clé sur porte » en termes de gouvernance et de formes juridiques pour les CSA. Cette section vous donnera certaines pistes et vous permettra surtout de vous poser les bonnes questions.

Un aspect important de l'Agriculture Soutenue par la Communauté est qu'elle permet à ses membres de partager les responsabilités liées à la gestion du projet.

L'implication de vos membres dépendra donc du type de CSA (voir ci-avant).

Pour les projets gérés par le producteur, il peut arriver que les membres ne soient amenés à donner leurs avis qu'une fois par an, lors de l'assemblé générale, et qu'ils ne soient pas très impliqués le reste de l'année

Pour ce qui est des CSA gérés par la communauté, les membres s'impliquent dans la prise de décision de manière régulière et effectuent notamment la plupart des tâches administratives.

En pratique, cette responsabilité sera probablement prise en charge par quelques membres actifs (incluant évidemment le producteur).

Dans un projet géré par le producteur, il est important de disposer d'un document écrit, d'une charte mettant au clair les relations entre le maraîcher et les autres partenaires.

Pour peu que les responsabilités et rôles au sein du projet soient clairs et que le bon sens existe, les conflits seront assez rares.

Quelques questions

_

Qui sont les parties prenantes ? Typiquement, un CSA peut inclure un propriétaire terrien, des fermiers ou agriculteurs, des bénévoles et des membres/consommateurs.

Que veulent ces différents groupes?

Quel niveau d'implication est attendu de chacune de ces parties?

Est-il essentiel d'avoir une forme de contrat écrit ?

Qui, au final, a le pouvoir de décisions?

En d'autres termes, comment l'entreprise est-elle gérée ? Par l'agriculteur ? Ou est-ce que ce dernier est employé par le CSA ? Par les membres ? Par le propriétaire ? Les travailleurs ? Un conseil d'administration élu ? Une combinaison de ces éléments ?

Si les consommateurs partagent les risques liés à la culture des fruits et légumes, ils doivent également pouvoir comprendre et avoir leur mot à dire sur la manière dont ils sont produits. Mais vou-lez-vous vraiment que vos membres puissent s'immiscer dans des problématiques du quotidien, telles que la détermination du meilleur endroit où planter des carottes ? Peut-être préférez-vous limiter cette participation aux questions financières, telles que le timing adéquat pour investir dans une nouvelle planteuse.

Les intérêts de tous sont-ils représentés et protégés ?

Votre forme juridique protégera-t-elle l'entreprise des « individus perturbateurs » désireux de s'approprier le pouvoir ? Pensez bien aux personnes qui ont le pouvoir sur papier et à ceux qui l'exercent dans les faits. Par exemple, un propriétaire peut ne détenir qu'une seule voix à l'assemblée générale mais avoir bel et bien le pouvoir de vous mettre à la porte de son terrain.

Le groupe est-il propriétaire du terrain?

Est-il préférable que le groupe loue ou achète un terrain?

Comment le CSA se procurera-t-il un capital de départ ainsi qu'un fonds de roulement ?

Un capital de départ sera toujours nécessaire ; en outre, des fonds supplémentaires seront indispensables à l'achat de terrain ou de matériel, ce qui peut vite représenter de larges sommes.

Qui sera propriétaire de ce capital ? Avez-vous l'intention de solliciter des subsides ou de faire appel à de l'épargne citoyenne ?

Comment s'assurer que votre structure soit capable de s'adapter aux changements futurs?

Et si vos principaux bailleurs devaient quitter le navire?

Et si vous vouliez doubler le nombre d'employés, ou acheter plus de terrain?

Ou adopter des objectifs plus caritatifs, comme fournir des paniers à bas prix pour les ménages à revenus limités ?

Et quid du capital en cas de dissolution de la société?

Constitution d'un noyau dur

_

Certains CSA sont pilotés par un « noyau dur » de volontaires incluant le « producteur » ainsi que certains membres. En fonction du statut choisi, ce groupe peut devenir votre comité de direction ou votre conseil d'administration. Il se peut aussi que vous ne ressentiez pas le besoin de disposer de telles instances, surtout si votre projet est géré par un seul producteur (ou un couple) qui est capable d'endosser toutes les responsabilités de manière autonome. Il est parfaitement possible qu'un maraîcher puisse cultiver, conditionner et livrer ses produits sans compter sur la participation de ses membres.

Dans la plupart des cas, le noyau dur peut aider à la répartition des responsabilités et tâches de travail et ainsi permettre au producteur d'augmenter son rendement tout en limitant le risque d'épuisement. Par ailleurs, les activités de ce groupe peuvent inclure la sélection des légumes cultivés, le calcul du prix de l'abonnement, du panier, l'établissement des comptes, le recrutement de membres, l'organisation de la distribution, les activités bénévoles, la communication, etc...

Structure juridique

_

Une forme juridique : pour quoi faire ?

Au fur et à mesure qu'un CSA grandit et se complexifie, il est préférable que les droits et responsabilités soient clairement établis. L'existence d'une structure juridique, asbl ou coopérative par exemple, peut aider de ce point de vue. Les droits et responsabilités des différentes parties prenantes, de même que les modalités de prise de décisions, sont consignés dans les statuts de l'organisation.

Un des avantages tangibles de la constitution en société est la responsabilité limitée. Il implique que les différentes personnes physiques participant à cette société, dite personne morale⁶⁶, voient leur responsabilité financière limitée à une certaine somme, le plus souvent le montant de leurs investissements respectifs. Notez enfin que seules les personnes morales peuvent bénéficier de certains types de subsides.

Choisir une forme juridique

Il n'y a rien qui empêche un CSA d'être géré comme n'importe quelle autre entreprise, surtout si elle est menée par un producteur seul. Dans ce cas de figure, le producteur peut faire le choix entre exercer son métier comme indépendant (en personne physique) ou via une société⁶⁷.

Cependant, comme le CSA est essentiellement basé sur un partenariat entre producteurs et consommateurs, il arrive souvent que la forme juridique reflète cette relation particulière. Aussi, la plupart des CSA poursuivent des objectifs environnementaux, communautaires au-delà du simple profit. La forme d'asbl ou de coopérative sont souvent les statuts privilégiés pour exprimer ces finalités⁶⁸.

Un notaire ou une structure d'accompagnement⁶⁹ pourront vous guider dans le choix de cette forme juridique, lorsque vous serez au clair sur votre projet d'entreprise.

Assurance

_

Voici une question essentielle pour tous les CSA, peu importe leur taille. Si vous n'avez pas d'assurance et qu'un accident se produit, vous pourriez être tenu pour responsable des blessures ou des dégâts causés. Veillez à prendre une assurance « RC Exploitation » dans ce cadre.

L'assurance « Revenu Garanti », appelée également assurance invalidité, vous permet dans le cas d'une blessure/maladie/incapacité de travail de bénéficier d'une rente, c'est-à-dire d'une somme d'argent que l'assureur vous versera périodiquement (par exemple tous les mois) pendant une période déterminée par le contrat, et ce pour compenser votre perte de salaire en cas d'invalidité. Ce montant vous permet de payer une personne pour vous remplacer, tout en gardant votre salaire via les abonnements de vos membres.

De cette façon, le travail au champ est quand même effectué et les membres continuent à bénéficier de la production. Cela procure une garantie de continuité de l'activité pour vos membres.

Il existe également en Wallonie une Fédération des services de remplacement agricoles.

http://www.fsraw.be/. C'est une réponse moderne et solidaire aux contraintes sociales liées à la profession d'agriculteur, bien en phase avec l'esprit d'entraide du milieu rural.

Adhérer au service de remplacement agricole, c'est souscrire à une assurance « tous risques » pour la continuité du travail agricole. En cas de nécessité, un agent qualifié prend immédiatement le relais.

Santé et sécurité

Les projets en CSA doivent s'assurer de la santé, de la sécurité et du bien-être de leurs employés et bénévoles, ainsi que de leurs membres et visiteurs. Des contrôles de sécurité, santé réguliers doivent être effectués s'il y a des employés, et des panneaux d'informations peuvent s'avérer nécessaires sur le site.

Contrairement à beaucoup d'autres exploitations, les CSA sont accessibles à leurs membres la plupart du temps. Pour cette raison, les lieux doivent être entretenus et sûrs. Vous devrez garder les machines et outils dangereux à l'écart des principaux points d'accès afin de réduire les risques d'accidents. Idéalement, il faut prévoir une toilette ainsi qu'un point de lavage pour les mains. Assurez-vous

⁶⁶ Une personne morale est un groupement doté de la personnalité juridique. C'est le cas d'une asbl ou d'une coopérative.

⁶⁷ https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/creer-une-entreprise/demarches-pour-creer-une/choisir-le-statut-juridique

⁶⁸ https://wallonie-bruxellesfebecoop.be/notes-outils/quelle-structure-juridique-choisir-asbl-ou-coop/

⁶⁹ https://economiesociale.be/entreprendre/accompagnement

également d'avoir un kit « premiers secours », et que tout le monde sache où il se trouve. Par ailleurs, au moins un des membres du personnel devrait être formé au secourisme.

Les bénévoles

Ils doivent être briefés sur les risques éventuels. Le producteur travaille sans doute sur place tous les jours mais ce n'est pas le cas des membres ni des visiteurs. Évitez de prendre des raccourcis et assurez-vous que votre matériel est en parfait état d'utilisation. Certains CSA exigent des volontaires qu'ils signent un formulaire de dégagement de responsabilités. Un accident peut survenir, et ce malgré tous vos efforts. Par conséquent, assurez-vous de posséder une bonne couverture d'assurance et d'avoir fait tout ce qui était possible pour prévenir les risques.

Enfants et adultes vulnérables

La plupart des CSA accueillent les enfants sur place, et ce principalement lors de l'autocueillette ou quand les familles viennent chercher leurs paniers. Si c'est votre cas, il est raisonnable d'insister sur le fait que les enfants se trouvent sous la responsabilité de leurs parents ou d'un adulte responsable. Si vous organisez des séances pour les classes maternelles, mettez en place un maximum de mesures de sécurité comme des barrières autour des étangs. Le même constat est d'application pour les adultes plus vulnérables.

11. Événements et activités pédagogiques

Les événements et les activités pédagogiques sont une bonne façon d'impliquer vos membres, d'en recruter de nouveaux, de promouvoir votre projet auprès de la population locale et potentiellement de lever des fonds. De tels moments offrent de belles histoires à raconter à la presse locale, aux radios et sur les réseaux sociaux. Les témoignages de gens s'épanouissant au sein du projet sont souvent une source d'intérêt pour ceux qui en savent peu sur les CSA.

L'Agriculture Soutenue par la Communauté, c'est essentiellement une manière d'encourager les liens entre les producteurs et les consommateurs. Il est par conséquent bon que vos membres se déplacent sur l'exploitation et soient impliqués autant que possible. En pratique, il est peut-être plus aisé de se tenir à des fréquences de visites convenues (pour l'enlèvement des produits ou les moments de bénévolat sur l'exploitation) plutôt que d'avoir une politique de « portes ouvertes continues » qui peut se révéler épuisante.

Journées portes ouvertes, festivals et fêtes

Il y a beaucoup d'occasions pendant la saison d'organiser un rassemblement sur le champ : l'arrivée du printemps, le solstice d'été, les fêtes de récolte (pommes de terre, courges, ...), Halloween, etc. Les festivals païens et celtes s'articulent autour des saisons et de la production alimentaire. Des événements comme Le Grand Feu du Solstice d'Hiver peuvent être très appréciés quand les journées commencent à rallonger.

Il existe d'autres événements tout au long de l'année autour des thèmes de l'agriculture et de l'alimentation ; par exemple la journée « fermes ouvertes en Wallonie », le Festival « Nourrir Liège », etc.

Voici quelques activités suggérées :

- Des soupers, BBQs ou auberges espagnoles;
- Des échanges de plantes et de graines ;
- Des visites de fermes ;
- Du pressage de jus ;
- Des récoltes :
- Des événements en pleine nature comme des marches à l'aube ;
- Nourrir et s'occuper des animaux ;
- Des danses traditionnelles et autres fêtes.

Essayez de vous répartir l'organisation de l'événement entre plusieurs membres, car une telle préparation vous demandera beaucoup de temps et d'efforts. Cette tâche pourrait idéalement être confiée à un groupe de travail du CSA plutôt que d'incomber à l'agriculteur ou au noyau dur du projet.

En plus d'être très ludiques, les événements et festivals peuvent être d'excellentes opportunités pour lever des fonds, spécialement s'ils sont ouverts au grand public. Par exemple, certains projets proposent des concerts de musique, un bar, des ventes aux enchères ou des puces, de la nourriture issue de produits locaux. Vous pouvez aussi générer des revenus en faisant payer une entrée ou en organisant une autre activité de votre choix.

Stages et ateliers

Gérer un CSA, c'est aussi partager votre savoir et savoir-faire avec vos membres et d'autres personnes du cru. Des études montrent par exemple que les projets de CSA au Royaume-Uni aident les gens à développer et à partager des compétences, et que plus de 75% des CSA anglais proposent des programmes de formation. Les CSA peuvent aider à la formation des jeunes désireux d'apprendre le maraîchage, notamment en s'associant à des centres de formation reconnus mais aussi en proposant des apprentissages par la pratique via le volontariat.

Proposer des formations et autres ateliers est une bonne manière de générer des revenus ou d'assurer un financement externe pour votre projet. Cela vous permettra aussi d'attirer de nouveaux membres. Assurez-vous d'abord que vous puissiez mettre cela en place en plus de vos autres activités quotidiennes. Certains projets de CSA au Royaume-Uni ont obtenu des subventions pour engager des éducateurs professionnels.

Journée de travail bénévole

Certains projets demandent à leurs membres de travailler de manière régulière sur l'exploitation, tandis que d'autres laissent le choix à leurs membres d'aider ou non. L'organisation de journées de volontariat à des dates spécifiques est une bonne manière d'inciter plus de membres à s'impliquer et d'encourager des non-membres locaux à venir donner un coup de main (exemple : tous les derniers samedis du mois). Vous aurez probablement plus de monde si vous organisez ces journées durant le week-end. Les Brigades d'Actions Paysannes, réseau citoyen d'appui à l'agriculture paysanne et au mouvement pour la souveraineté alimentaire, peuvent faciliter ces chantiers collectifs⁷⁰.

Journées de protection de la biodiversité

En parallèle des activités de culture, les bénévoles peuvent aussi participer à des projets de protection de la biodiversité sur l'exploitation agricole. Ceux-ci peuvent inclure la création de nouveaux habitats sauvages, la plantation d'arbres, la création d'étang(s), l'entretien des haies ou de l'habitat existant. Ces activités peuvent se combiner avec des formations sur le baguage des oiseaux, le greffage d'arbres fruitiers, l'utilisation de la tronçonneuse, la fabrication de charbon de bois, ... si tant est que vous disposiez de quelqu'un de qualifié à disposition pour animer l'atelier.

Activités pour enfants

Beaucoup de gens choisissent de rejoindre le projet principalement parce qu'ils veulent que leurs enfants aient accès à des produits sains, frais et goûteux ; savoir d'où ces produits viennent ; et s'impliquer dans la culture avec le producteur. Par conséquent, il est bon d'organiser des événements à destination des familles dans la mesure où ceux-ci vous permettront aussi d'attirer de nouveaux membres.

Les semis, la cuisine au feu de camp, la récoltes des patates, la récolte des courges, la visite des animaux sont autant d'idées d'activités que les enfants apprécient. Vous pouvez également mettre en place des parcours didactiques (exemples : sur les céréales anciennes, sur les arbres, etc.).

Si vous disposez d'assez de terrain, il vous sera possible d'installer une aire de pique-nique pourvue de bancs où enfants et parents peuvent s'asseoir pour manger et profiter de l'endroit. Certains CSA se sont munis de jeux et autres équipements (petits tracteurs à pédales, outils adaptés aux enfants...) pour occuper les enfants les jours de récolte/enlèvement de colis.

En plus des activités pour leurs propres membres, certains CSA vont encore plus loin en collaborant avec des écoles afin d'organiser des visites plus formelles afin que les enfants s'éveillent à la nature et la bonne nourriture. Les visites didactiques peuvent générer des recettes supplémentaires pour votre CSA. En temps normal, les CSA facturent ce genre de séances ou essayent d'obtenir des subsides pour rendre ces événements gratuits. Il existe plusieurs organisations et sites web qui disposent de ressources gratuites et de conseils pour animer des séances scolaires.⁷¹

12. Communication

COMMUNICATION EXTERNE

Pourquoi faire la publicité de votre projet ?

Il est essentiel de fidéliser vos membres et vos bénévoles. Il est également important d'informer le public de vos activités et de votre façon de faire. Les gens de votre entourage, vos voisins, d'autres CSA, les médias locaux et autres groupes communautaires... tous ces groupes et personnes doivent être au courant de vos activités, et ce pour les raisons suivantes :

- Il est possible qu'un jour ou l'autre vous ayez besoin de nouveaux membres.
- Les gens du coin se sentiront impliqués et considéreront ainsi votre projet comme un atout pour la communauté.
- Si vous demandez un jour un permis d'urbanisme ou si des inquiétudes sont émises quant au nombre de voitures grandissant autour de votre terrain, il est moins probable que des gens se plaignent s'ils se sentent impliqués et comprennent les tenants et aboutissants de votre projet.
- Vous pourrez partager vos réussites et réalisations, vos moments drôles et vos catastrophes, ce qui consolidera le sentiment d'appartenance au projet.
- Vous devez parler des événements que vous organisez si vous voulez attirer un public plus large que vos membres, surtout si vous avez besoin de ces gens pour collecter des fonds.
- Beaucoup de CSA considèrent qu'il leur incombe de transmettre cette « autre manière » de cultiver des légumes, par opposition à la production intensive à grande échelle.
- En cas de levée de fonds via par exemple du crowdfunding.

Les réseaux sociaux

_

Facebook

Facebook peut, à l'heure actuelle, paraître essentiel aux projets communautaires. Ce média est optimal pour des publications courtes et régulières ayant trait à des sujets ou faits divers ponctuels. Chaque publication devrait idéalement inclure une image ou une vidéo. Les photos de gens en train de travailler attirent toujours plus l'attention. Gardez les plus belles images pour Instagram.

Assurez-vous que vous likez ou partagez les publications d'autres CSA qui vous intéressent.

Prenez l'habitude de partager vos publications les plus pertinentes – comme le contenu de vos paniers ou récoltes hebdomadaires – sur votre page FB et sur celles d'autres groupes de votre coin.

Réfléchissez bien à quand réaliser vos publications. Les utilisateurs de FB sont souvent plus actifs pendant leurs périodes creuses – en soirée – et à certains moments du weekend.

Essayez de garder le sens de l'humour et un ton léger, et ce même quand vous publiez sur des sujets sérieux. Partagez des photos, des articles de presse ou relayez d'autres publications ou infos utiles de vos collègues.

Soyez conscient qu'une carotte disproportionnée et aux courbes étranges pourrait bien attirer plus d'attention que les dernières avancées en termes de politique agricole.

Si vous planifiez un événement, créez-le sur votre page Facebook.

Pour les utilisateurs professionnels, « booster » une publication peut être une manière de promouvoir des événements ou des offres. Vous pouvez cibler une zone géographique très spécifique et une certaine tranche d'âge ayant des centres d'intérêt donnés. Ces services ont néanmoins un prix et ce faisant, vous donnez de l'argent à Facebook qui est loin d'être une entreprise angélique.

Instagram

Cette application est bien plus populaire chez les plus jeunes. Mettez votre profil à jour au moins une fois par semaine et utilisez toujours des photos de bonne qualité. N'oubliez pas d'ajouter votre localisation pour alerter d'autres personnes partageant les mêmes centres d'intérêts qui vivent à proximité. Suivez d'autres structures semblables à la vôtre, comme des organisations militant pour l'alimentation durable.

Les utilisateurs d'Instagram usent et abusent des tags. Utilisez des noms de lieux pour attirer des gens du coin. Utilisez aussi #bio #CSA #agriculture soutenue par la communauté #nourriture locale #mangez de saison.

TikTok

Il y a des exemples en France de fermiers qui y montrent leur quotidien avec une forte communauté qui les suit.

Twitter

Twitter s'avère être un média compliqué pour des associations comme les CSA. La plateforme est dominée par les célébrités, les politiciens, les journalistes et autres grandes entreprises. Néanmoins, il est peut-être important d'avoir une voix sur Twitter pour se faire remarquer des journalistes, des organisations maraîchères et surtout des quelques politiciens ayant une conscience écologique. Comme Instagram, Twitter peut être utile pour avoir des conversations avec d'autres CSA, partager avec eux des photos, des infos et des événements à venir.

Soutenez d'autres projets d'Agriculture Soutenue par la Communauté en retweetant leurs tweets. Partagez et commentez des sujets d'actualité et des questions thématiques qui, selon vous, intéresseront d'autres CSA.

Veillez quand même à limiter votre présence sur les réseaux sociaux, cela peut vite devenir chronophage et nuire à votre santé mentale.

Communiqués de presse

_

Même si les communiqués de presse peuvent paraître démodés, ils peuvent toujours être utilisés. Les journalistes radio, TV et de la presse écrite s'appuient toujours sur des communiqués de presse pour se tenir au courant des infos intéressantes à partager avec leurs auditeurs, téléspectateurs ou lecteurs.

Vous pouvez rédiger un communiqué de presse sur des événements à venir, des infos excitantes, ou encore la réponse de votre projet à des questions alimentaires d'actualité.

Les journalistes ainsi que le public sont friands de tout type d'actualité potentiellement marrante ou « grinçante ».

La rédaction d'un communiqué de presse efficace prend du temps et nécessite des efforts. Il y a également une série de choses à faire et d'autres à éviter. Rappelez-vous des fondamentaux : *Quoi, Qui, Quand, Ou, Pourquoi et Comment* ?

Vous devez faire apparaître ces éléments dans la première phrase, ou dans le premier paragraphe.

Sites web

Les projets d'Agriculture Soutenue par la Communauté doivent être présents sur le web mais sans pour autant dépenser des fortunes.

A moins que votre CSA soit de très petite taille, vous devrez avoir un site en plus de votre page Facebook afin de partager des informations sur votre façon de faire, vos prix, votre emplacement, les dernières news, etc.

Si vous êtes chanceux, vous tomberez sur quelqu'un au sein de vos membres pour s'occuper de la création du site et/ou de sa mise à jour. Il existe de nombreux logiciels qui vous permettent de construire votre site gratuitement. Par exemple, il est facile d'utiliser le logiciel Wordpress pour monter un site basique muni d'une page d'accueil statique.

Il est néanmoins important que votre site ait l'air pro et qu'il soit mis à jour régulièrement.

Par conséquent, si vous disposez d'assez de fonds, n'hésitez pas à investir dans un bon site. N'oubliez pas non plus d'acheter un nom de domaine qui vous sera propre.

Si vous rétribuez un graphiste pour concevoir votre logo, assurez-vous d'en être propriétaire et de pouvoir l'utiliser librement.

Brochures, flyers et affiches

Il est bon de disposer de brochures et d'affiches à distribuer dans votre quartier dans la mesure où de nombreuses personnes sont encore plus réceptives aux informations imprimées qu'aux médias en ligne. Investissez si possible dans un design de bonne qualité incluant des photos et un logo – ou une belle illustration⁷².

Gardez à l'esprit qu'une image est bien plus efficace que n'importe quel discours. Écourtez le texte au maximum et allez droit au but : le message doit passer en un coup d'œil ! Un maximum d'images donc pour un minimum de texte !

Assurez-vous de ne pas inclure trop d'info susceptible de changer et n'oubliez pas vos coordonnées pour que l'on puisse vous contacter!

Déposez des brochures dans des endroits susceptibles d'attirer des gens soucieux de leur santé : par exemple des magasins de nourriture bio, des maisons de quartier, des écoles, des cabinets médicaux, des clubs de sport, ...

Bouche-à-oreille

Inviter vos membres à parler du projet à leurs amis, à leurs familles et à leurs collègues est une des meilleures manières de faire circuler l'info et de recruter de nouveaux membres. Dans le cas de figure où vos membres sont satisfaits de leurs produits et où ils aiment être impliqués dans un projet de type CSA, il en parleront probablement spontanément, et en bien. Si par contre vous débutez un projet, il se peut que vous deviez quelque peu pousser vos membres à en parler autour d'eux.

Demandez-leur de distribuer des brochures dans leurs familles, à leurs amis, leurs collègues de travail et voisins ou de partager vos nouvelles sur Facebook.

Le bouche-à-oreille se fait sur le long terme, il faut parfois attendre 2 à 3 ans avant d'en sentir les effets.

Evénements locaux

_

Être présent à des événements locaux comme des foires, des débats ainsi que des événements pour la sauvegarde de la faune et flore locale peut être intéressant. Les membres potentiels franchissent souvent le pas après avoir rencontré des gens impliqués dans un CSA. Un stand CSA s'avère assez simple à monter : quelques belles photos et affiches, un panier de légumes type, quelques fleurs et quelques brochures étalées sur une table.

Les banderoles faites sur mesure sont aussi une manière efficace d'attirer l'attention. Comme pour vos brochures et affiches, assurez-vous que les informations contenues sur ces banderoles seront encore d'actualité dans deux ans.

L'intervention d'un de vos membres ou de vous-même lors d'une conférence locale peut être un excellent moyen de faire circuler l'information. Et puisqu'il est parfois possible d'être rémunéré pour donner un discours ou une conférence, pourquoi ne pas demander que la rémunération prenne la forme d'une donation à votre projet ? Des organisateurs sont souvent en demande de bons orateurs et l'Agriculture Soutenue par la Communauté a une histoire passionnante à raconter à des gens qui restent encore peu informés sur le sujet.

Des clubs de jardinage, des clubs Rotary, des clubs de jeunes agriculteurs, des groupes de protection de l'environnement, des Groupes d'Action Locale sont autant de publics potentiellement intéressés. Pendant votre intervention, n'hésitez pas à projeter des images des membres de votre CSA en action.

COMMUNICATION INTERNE, AVEC VOS MEMBRES

La meilleure manière de garder vos membres en contact avec votre CSA et de les impliquer activement est de communiquer régulièrement à propos du projet. Veillez cependant à ne pas les inonder d'infos, ce qui d'une part peut vous prendre énormément de temps et d'autre part risque de lasser vos membres. Avec le temps, c'est à vous de « sentir » leurs attentes.

Dans certains CSA, les membres se rendent sur l'exploitation chaque semaine pour récupérer ou récolter leurs produits ou pour effectuer des tâches bénévoles, de sorte qu'il est possible de les rencontrer et de leur parler.

Cette section s'intéresse principalement aux communications internes avec vos membres. Certaines de ces méthodes peuvent également être utilisées pour promouvoir votre CSA auprès d'une communauté plus étendue. Ces méthodes incluent :

Des notes sur les paniers/récoltes hebdomadaires.

Dans ces notes, vous pouvez inclure les éléments suivants :

- · La liste des produits.
- Quelques recettes sur les produits saisonniers.
- L'actualité du projet. Donnez aux membres un aperçu du travail que demande la culture de leurs légumes. Même des choses qui semblent avoir peu d'importance pour vous peuvent s'avérer intéressantes, comme : « les réservoirs à eau étaient gelés ce matin, l'hiver a vraiment commencé. » Ces nouvelles racontent des histoires bien différentes de la réalité de la vie de bureau de bien des gens.
- Un échange par e-mail régulier est plus aisé et moins onéreux ; néanmoins, il vous faudra tenir compte du fait que certains membres n'ont que des accès limités voire inexistants à internet.

Une Newsletter

Les newsletters prennent plus de temps à rédiger. Par conséquent, il est possible que vous ne vouliez pas en envoyer trop fréquemment, peut-être une par trimestre ?

De plus, si elle est trop longue, les gens risquent de ne pas la lire.

Il se peut que certains membres soient motivés à vous aider à concevoir la newsletter ou d'autres types de communication (site internet par exemple). Cette tâche n'est donc pas forcément, ni entièrement laissée à la charge du maraîcher ou de l'agriculteur.

Vous pouvez y inclure les points suivants :

- Des informations de fond sur l'exploitation agricole ainsi que les méthodes de production.
- Des recettes de membres.
- Des suggestions sur quoi faire des produits excédentaires.
- · Les événements à venir.
- La promotion d'activités de groupes (atelier plantes sauvages/médicinales par exemple).
- Un bulletin de la faune et flore peut avoir un franc succès. Par exemple, « les martinets sont de retour et nous avons même entendu une chouette cette semaine ».
- Les nouvelles des membres eux-mêmes peuvent aider à forger un sentiment de communauté. « Nos amis Martin et Julie célèbrent l'arrivée du plus jeune membre du CSA, leur fille Ella, née mercredi passé ».

Le panneau d'affichage des membres

Un panneau d'affichage commun et/ou un tableau effaçable peuvent être de bons outils pour communiquer sur les récoltes disponibles, les nouvelles du projet, ou pour laisser des messages et mettre les membres en contact les uns avec les autres. Assurez-vous que votre tableau soit situé à l'abri, à proximité du point de récolte ou de livraison.

Les réseaux sociaux

Facebook, Instagram et d'autres plateformes digitales sont efficaces pour communiquer avec vos membres en temps réel.

Les membres apprécient les photos du quotidien sur l'exploitation. Prendre des photos et les charger en ligne est simple et facile à faire à partir d'un smartphone ou d'une tablette et permet d'alimenter un réel engouement sur les réseaux sociaux.

E-mail, sites web et blogs

La plupart des gens ont accès à une boîte mail de nos jours, ce qui vous permet de les tenir au courant des nouvelles récoltes, mais vous ne devez pas oublier celles et ceux qui n'en sont pas pourvus. Identifiez ces personnes et assurez-vous de pouvoir les contacter via d'autres méthodes. Un autre membre vit peut-être à proximité de chez eux et peut laisser une photocopie du mail sous leur porte. Gardez aussi à l'esprit qu'un e-mail peut être noyé dans la masse des messages inondant nos boîtes de réception.

Certains CSA indiquent également sur leur site internet les légumes disponibles pour leurs membres.

D'autres tiennent un blog ; un bel exemple est celui des maraîchers du Chant des Cailles à Bruxelles⁷³

Le guide à destination des membres

Il est bon de mettre sur pied un guide à destination des nouveaux membres qu'il soit sous format papier, digital, ou encore publié sur une page sur votre site – qui couvre les questions les plus fréquentes telles que :

- La présentation de votre projet et de la philosophie du CSA (voir annexe) ;
- La distribution et les méthodes d'enlèvement ;
- Un mode d'emploi pour les récoltes dans le cadre de l'autocueillette (voir annexe) ;
- Une description des légumes moins courants et comment les cuisiner ;
- La sécurité sur l'exploitation, enfants inclus ;
- Les principes de la culture bio ou de l'agroécologie ;
- Un guide pour les remplaçants quand vos membres en vacances souhaitent faire dons de ;leur part à une tierce partie (voir annexe) ;
- Le volontariat ;
- FAQs.

Des sondages

Sonder les membres est une bonne manière d'obtenir leurs retours. Les questions peuvent aider à explorer leurs opinions à propos du projet comme les variétés de légumes à cultiver, leurs quantités, comment et quand ces variétés devraient être distribuées, etc. Un retour d'avis sur un événement organisé par le CSA peut aussi s'avérer utile et opportun. Rendez les résultats publics via votre prochaine newsletter et commentez les actions qui seront prises en rapport avec les commentaires laissés.

Un questionnaire peut être utilisé lors de la création du CSA pour déterminer ce que le projet devrait produire dès sa mise en place. Ce questionnaire initial peut s'accompagner d'un autre, en milieu ou fin de saison, afin de répondre à des suggestions éventuelles.

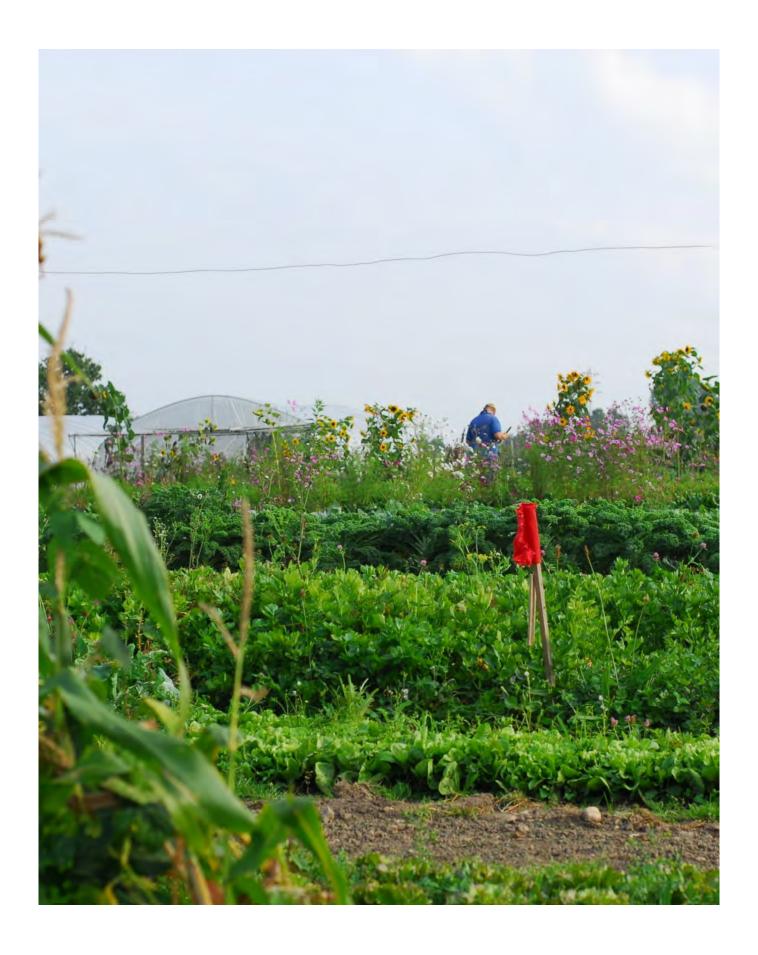
Des outils web tels que *SurveyMonkey* offrent des possibilités simples et gratuites de mener des sondages en ligne.

Les réunions des membres

Ces réunions permettent aux membres d'un même CSA de mieux se connaitre et d'échanger sur le projet. A certaines occasions, des décisions devront être prises en concertation avec l'ensemble des membres d'un CSA, ce qui nécessitera souvent des discussions ne pouvant pas avoir lieu par écrit. Ces rencontres doivent être organisée au moins une fois par an. : la réunion annuelle qui permet de présenter la comptabilité et faire le point sur le projet est vraiment essentielle en CSA.







MOT DE CONCLUSION

Nous espérons que ce guide vous permettra d'avancer au mieux dans votre projet quel qu'il soit, même si, vous l'aurez compris, nous promotionnons fortement le modèle de CSA. Celui-ci nous semble en effet répondre à pas mal d'enjeux, tant du point de vue du statut de l'agriculteur, de la sensibilisation des mangeurs, de l'augmentation de la biodiversité dans vos cultures que de la relocalisation de notre alimentation.

Ce document se veut le plus complet possible mais il n'aura peut-être pas apporté des réponses à toutes vos questions. Vous aurez notamment noté qu'il est très difficile de quantifier exactement le nombre de mangeurs que vous pouvez nourrir par are, ainsi que la quantité, diversité de la production que vous pourrez proposer. Pas de panique, vous apprendrez à maîtriser ces questions, ou du moins à adapter les réponses à y apporter, au fur et à mesure que votre projet avancera.

Est-ce que demain, l'ensemble de la population va venir récolter ses légumes sur le champ ou rejoindre un CSA ?

La réponse est bien évidemment non, mais ce système a le grand mérite d'ouvrir un « champ des possibles ». Il préfigure ce à quoi pourrait en partie ressembler l'agriculture de demain : une agriculture locale plus respectueuse de nos agriculteurs et de notre environnement soutenue par des mangeurs engagés et conscients des enjeux qui nous attendent.

Nous remarquons également que ce système est une grande source d'espoir pour les personnes désireuses de se lancer en agriculture. En effet, la pénibilité du travail, la volatilité de la clientèle et les faibles revenus découragent pas mal de candidats à s'installer. Le CSA peut leur redonner espoir en leur projet comme ce fut le cas pour moi.

Personnellement, je tiens à remercier chaleureusement toutes les personnes qui m'ont initié au CSA et aidé à rédiger ce vade-mecum : Tom et Brecht de BoerEnCompagnie/Het Open Veld (CSA à Leuven) ; Les maraîchers du Chant des Cailles (CSA à Bruxelles) ; François Wiaux (Graines d'Avenir: Formations en agroécologie et CSA) ; La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL), Le Crabe à Jodoigne (Centre de formation), CSA Network UK, CSA Netwerk , Sabrine Tangi, Julien Dubois, Romain Charlier pour le flyer en annexe - https://crearo-agency.com/crearo/ et tous les autres que j'oublie.

François Sonnet (ex-référent agricole à la CATL et maraîcher au champ des Possibles)

Annexe 1 - liste des laboratoires d'analyses en Région wallonne.

Centre provincial de l'agriculture et de la Ruralité - ASBL Brabant Wallon Agro-Qualité

Rue Saint Nicolas, 17 BE 1310 LA HULPE +32 (2) 656.09.70 +32 (2) 652.03.06 labo.lahulpe@skynet.be http://www.brabantwallon.be/fr/Qualite-devie/agriculture/agro-qualite-asbl.html

Centre de Michamps - ASBL IQUALUX Horritine 1 BE 6600 BASTOGNE

+32 (0) 61 21 08 20 +32 (0) 61 21 08 40 richard.lambert@uclouvain.be http://www.centredemichamps.be

Laboratoires de l'Office Agricole de la Province de Namur - ASBL Opa-Qualité-Ciney

Rue de Saint-Quentin, 14 BE 5590 CINEY +32 (0) 81 77 68 16 - +32 (0) 81 21 81 18 pierre.courtois@province.namur.be http://www.opaciney.be/

Laboratoire de la Province de Liège -CPL-PROMOGEST

Rue de Dinant, 110
BE 4557 TINLOT-SCRY
+32 (0) 85 24 38 00 +32 (0) 85 24 38 01
Marie-Athenais.DeSchaetzen@provincedeliege.be
http://www.provincedeliege.be/spaa/

ASBL CARAH

Rue Paul Pastur, 11 BE 7800 ATH +32 (0) 68 26 46 90 + 32 (0) 68 26 46 99 labo@carah.be http://www.carah.be/

Annexe 2 - Coordonnées des projets en CSA en Wallonie

Province de Liège

Le Champ des Possibles (Jupille) : http://www.champdespossibles.be/a-propos/

Contact : François Sonnet, <u>francoisson-</u>

net@gmail.com

Système : Autocueillette

Les Pousses Poussent (Liège) : https://lespetitsproducteurs.be/pro-

ducteur/les-pousses-poussent/

Contact : Félicie ou David pousses-

poussent@gmail.com

Système : Autocueillette

La Chouette Cueillette (Plaineveaux) : https://www.facebook.com/lachouettecueilletteplaine-

<u>vaux</u>

Contact : Pierre Xhayeteux <u>lachouette-</u>

cueillette@gmail.com

Système : Autocueillette

Les Potes aux Champs (Fléron) : https://www.

facebook.com/lespotesauxchamps/

Contact : Didier Gorissen <u>les-</u>

potesauxchamps@gmail.com

Système : Autocueillette La ferme des cinq branches (Cerex-

he-Heuseux) : https://www.facebook.com/lafermedescingbranches/

Contact : <u>lafermedescin-</u>

qbranches@gmail.com

Système : Autocueillette

Vent de Terre (Tilff, Mehagne): https://www.

ventdeterre.be/

Contact : <u>coop@ventdeterre.be</u> Système : Autocueillette, Panier

Le Maraîcher de Franchimont (Theux) : https://www.facebook.com/LeMaraicherdeFranchimont/

Contact: Tom maraicher.franchimont@

gmail.com

Système : Autocueillette

 $\textbf{Globe-troterre} \; (\text{Braives}) : \underline{\text{https://microfer-}}$

meglobetro.wixsite.com/globetroterre

Contact : Christophe microfermeglobetroterre@gmail.com Système : Autocueillette

Province de Namur

La Grange Cocotte (Floreffe) : https://www.

grangecocotte.be/

Contact: Hanna Dupont, info@grange-

cocotte.be

Système : Autocueillette

Brabant Wallon

Graines D'avenir (Mont St-Guibert) : https://www.facebook.com/FormationsAgroecologie

Contact : Françoix Wiaux, francois.

wiaux@gmail.com

Système: Self-Service

Les Légumes de Seb (Loupoigne) : https://le-

gumesdeseb.be/

Contact : Sébastien Berg, se-

bastienberg@gmail.com

Système : Self-Service

Filons Vert (Ohain) https://www.facebook.com/Filons-Vert-100262848868765

Contact : info@filonsvert.be Système : Autocueillette

Bruxelles

Chant des Cailles (Watermael-Boitsfort) : http://

www.chantdescailles.be/

Contact : <u>info@chantdescailles.be</u>

Système : Autocueillette **CourJette** (Jette, si si) : https://belak-ker.ateliergrooteiland.be/fr/CSA

Contact: courjette@ateliergrooteiland.

<u>be</u>

Système : Autocueillette

Annexe 3 FORMULAIRE D'INSCRIPTION /CHARTE - LE CHAMP DES POSSIBLES (Jupille)

Engagements pour les membres du CSA

Les fondements d'un CSA est le respect des engagements mutuels pris par les membres et l'agriculteur. Voici les règles de base:

- **1)** Après paiement de l'abonnement annuel, le membre vient récolter ses légumes au champ, peu importe le jour et l'heure.
- 2) Il n'est pas exactement déterminé à l'avance quels légumes, en quelle quantité et quand il est possible de récolter. Des consignes seront données par le maraîcher via panneaux d'informations/drapeaux de récoltes sur le champ et e-mails.
- **3)** Il y a du matériel à disposition sur le champ pour effectuer les opérations de récoltes (couteau, fourches bêches, etc...). Pour le contenant/emballage, c'est au membre de le prévoir.
- **4)** les enfants sont toujours sous la responsabilité d'un adulte. L'agriculteur ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'accident.
- 5) La revente de légumes par un membre sera considérée comme une infraction grave.
- **6)** Une réserve de légumes (congélation, conservation) peut seulement se faire sur indications de l'agriculteur (drapeau rouge par exemple)
- **7)** Merci de veiller à vous stationner correctement aux abords du champ et à respecter les voisins.
- 8) Le respect des autres membres, des légumes et de la terre sont les bases de ce projet.
- **9)** Les risques liés aux récoltes/aléas climatiques/maladies/ravageurs sont partagés par les membres et le fermier. L'abonnement est payé chaque année pour la fin avril ou le plus vite possible en cas d'inscription en cours de saison.
- 10) Les membres peuvent poser des questions sur la comptabilité du CSA et la consulter à tout moment. Une réunion d'informations entre les membres et le maraîcher est prévue chaque année. Cette réunion permet de déterminer si l'équilibre financier nécessaire pour le bon fonctionnement du «champ des possibles» est atteint.

Le prix par abonnement est de 350€

МОМ

Merci de remplir le plus précisément les coordonnés de chaque participant ci-dessous:

NOM	
PRENOM	
RUE NUMERO	
CODE POSTAL	
VILLE	
E-MAIL	
SIGNATURE	
Total de	EUR
à verser sur le co mpte····································	

Annexe 4 EXEMPLE DE BROCHURES POUR LA PROMO DE SON PROJET







Annexe 5 - PRESENTATION GENERALE « LE CHAMP DES POSSIBLES »

Maraichage diversifié - système CSA en autocueillette avec abonnement annuel

PROJET

CSA (community supported agriculture) = ASC (agriculture soutenue par la communauté) en autocueillette.

Ce système est inspiré par ce qui se fait déjà à l'étranger où "l'agriculture soutenue par la communauté" connaît une belle recrudescence.

Il s'agit d'un projet où l'agriculteur et les consommateurs/membres/récolteurs s'unissent et partagent les risques de la qualité et de la quantité des récoltes.

Grâce à l'avance d'une cotisation annuelle fixe, les récoltes abondantes ainsi que les risques de perte sont assumées par les deux parties. Les membres peuvent également accéder aux comptes financiers et avoir leur mot à dire dans le plan de gestion et de production. L'agriculteur cherche à procurer les meilleures récoltes possibles et les membres s'assurent qu'il y ait une rémunération équitable, il y a donc une responsabilité mutuelle.

Cela permet également à des jeunes de se lancer en agriculture dans de bonnes conditions et aux enfants/adultes de renouer un contact direct avec la nature et leur alimentation.

Il s'agit ici d'un CSA en autocueillette. Ce principe est bénéfique aussi bien pour les membres (fraî-cheur, contact, garantie de qualité,..), l'agriculteur (gain de temps, partage du travail, revenu garanti en début d'année,..) et la nature (pas de suremballage, les déchets verts sont laissés sur le champ,..).

Une trentaine de projet CSA existe déjà en Flandres depuis 8 ans et il y en a également un à Bruxelles.

EXPERIENCE MARAICHER

J'ai suivi 1 an 1/2 d'études au CRABE à Jodoigne en agriculture biologique (http://www.crabe.be/) comprenant :

- des cours théoriques (maraichage, fertilisation des sols, petit élevage, arboriculture fruitière, etc...)
- 60 jours de stage pratique à la ferme à l'Arbre à Lantin,
- 60 jours de stage pratique chez Tom Troombeeck à Leuven (l'initiateur du système des CSA en Belgique)
- la réalisation de mon plan financier (document que je peux vous transmettre sur demande)
- je viens de réaliser ma première saison en 2016

LOCALISATION

Champ de 1 ha sur les hauteurs de Jupille (rue Fond du Chat).

1/2 ha est mis en culture à l'extérieur et il y a 2 tunnels de 30 m

Localisé tout prêt de la grand route de Fléron à 1 km de la maison communale de Beyne-Heusay et des arrêts de bus.

Petit parking de terre attenant au champ. Stationnement également possible le long de la rue de Beyne en cas de fortes intempéries et donc de parking impraticable.

FONCTIONNEMENT

Les membres viennent récolter leurs légumes directement sur le champ quand ils le souhaitent, le terrain est toujours accessible.

Etant régulièrement sur place, je peux vous donner des conseils pour la récolte. Je reste également disponible via GSM si vous avez la moindre question. Une formation sur le terrain est aussi envisageable sur demande.

Les noms de nouveaux légumes à récolter sont envoyés par mail aux membres, il y a également un tableau sur le champ reprenant les légumes à récolter, la quantité, la fréquence, l'emplacement.

Un système de drapeau avec nom du légumes permet de repérer ce qui est récoltable:
- drapeaux jaunes = récoltes autorisées sur les planches selon la quantité reprise sur le tableau
- drapeaux rouges = Les membres peuvent récolter sur la planche autant que souhaité pour consommation ou conservation, cela veut généralement dire que la culture arrive en fin de vie et qu'il ne faut pas traîner à récolter ou qu'il y a abondance.

Les membres ont à leur disposition aux abords du champ tous les outils nécessaires à la récolte des légumes (fourches-bêches, couteaux). Dans la boîte à couteaux se trouve une fiche plastifiée avec les instructions de récoltes ainsi qu'une fiche explicative pour les « remplaçants »(si vous désirez par exemple que quelqu'un profite de votre abonnement quand vous êtes en vacances à l'étranger).

Les membres doivent se munir du matériel nécessaire pour le conditionnement de leurs récoltes

Ce champ est le vôtre : vous pouvez y pique-niquer, vous y poser en famille ou avec des amis.

Il y a des tables, des chaises et une toilette sèche à votre disposition

LEGUMES CULTIVES

Vu la diversité proposée, je fais de mon mieux pour réussir un maximum de cultures mais chaque saison est différente et certains légumes ne fonctionnent pas toutes les années.

Concernant les quantités, je me calque sur celle prévue par le maraîcher de Leuven chez qui j'ai fait mon stage et je l'adapte au nombre de membres récolteurs.

Voici ci-dessous un aperçu des légumes que j'essaye de cultiver :

2 tunnels avec tomates, aubergines, concombres, cornichons, poivrons, piments, courgettes Légumes feuilles : salades diverses, épinards, céleri vert/blanc, céleri rave, bettes claytone de cuba, pourpier d'été, mizuna, moutarde rouge, mâche, tétragone Choux: rouge, blanc, rave, de Bruxelles, romanesco, pointu, frisé, Savoie, brocoli, chou-fleur Légumes racines : carottes, panais, racines de chicons, betteraves rouges, navets blancs/dorés, radis (rouges, noir, d'hiver, blanc), salsifis, scorsonères, topinambours, pommes de terre, poireaux, fenouil Légumineuses haricots nains/rames. fève pois nains/rames, des marais <u>Légumes Fruits</u>: courges diverse, courgettes, maïs sucré

<u>bulbes</u> : oignons , ail, échalotes en petite quantité, fenouil

<u>Petits Fruits</u>: framboisiers, cassis, groseilles, fraises

<u>plantes aromatiques</u>: céleri, persil frisé/plat, coriandre, cerfeuil, thym, menthe, livèche, ciboulette, ...

CERTIFICATION

Je ne compte pas me faire certifier «bio» mais j'utilise uniquement des semences, des plants et du terreau certifiés bio.

Je travaille selon les principes de l'agroécologie :

- pas de pesticides, ni d'engrais chimiques
- fertilisation via fumier bio et compost.

- rotations annuelles des cultures
- utilisation minime des produits de luttes autorisés en «bio» (je n'ai jamais rien utilisé jusqu'à présent)
- utilisation de filets de protection pour les cultures

J'ai fait réaliser deux analyses de sol et il n'y a pas de pollution gênante sur le terrain. Les analyses sont assez positives, notamment au niveau de l'humus. Ces analyses sont à votre disposition sur demande.

Le service agricole de Gembloux fait régulièrement des prélèvements sur le terrain dans le cadre de leurs différentes études.

La prairie est en « bio » depuis plus d'une dizaine d'années.

REUNIONS/PARTICIPATIONS

Une réunion annuelle est prévue entre les membres et le maraîcher. Elle permet de présenter le bilan de l'année (qualité légumes, finances,...) et les membres peuvent émettre leur avis (qualité/quantité légumes, finances, demandes de nouveaux légumes,...)

Deux ou trois rencontres festives par an entre membres sont également organisées au champ.

Des jours de participation/aide au champ pour certaines tâches sont proposés durant l'année (récoltes collectives pommes de terre/courges, épandage fumier, etc..). Il n'y a aucune obligation pour le membre d'y participer mais toute aide est la bienvenue.

CONFIANCE

Une chose essentielle pour que ce système fonctionne, c'est la confiance ! Je me doute que cela peut paraître étonnant dans un monde où la méfiance est de plus en plus de mise. Mais les CSA montrent, que si des gens se regroupent, ils sont capables de mettre en place d'autres circuits économiques/d'autres alternatives. J'ai pu vérifier cela chez nos amis flamands et lors de ma première saison. Je suis certain que nous pouvons pérenniser ensemble le 1er CSA en Wallonie!

COUT

Abonnement annuel de 320€.

A contrario de ce qu'exige mes collègues flamands, il n'y a aucune obligation de prendre des abonnements pour toute la famille, vous pouvez prendre par exemple un abonnement pour 2 adultes, les quantités à récolter au champ seront moindres, c'est tout.

Si vous souhaitez vous engager dès maintenant, une <u>charte</u> est disponible en annexe, il vous suffit de me la retourner complétée. Je vous transmettrai le numéro de compte où verser l'argent ultérieurement

Annexe 6 - RECOLTES : MODE D'EMPLOI

Merci aux Maraîchers du Chant des Cailles à Bruxelles pour les textes

Récolter des légumes frais sur le champ c'est magnifique mais ce n'est pas pareil que de choisir le légume qui vous plaît le plus dans l'étalage de votre magasin bio préféré.

Chaque légume à ses préférences et pour lui permettre de bien se conserver dans votre frigo ou pour permettre à la plante mère de refaire de nouvelles pousses ; la récolte ne s'improvise pas. Ci-dessous vous trouverez quelques indications qui vous permettront de devenir le récolteur le plus précis et le plus efficace du champ.

Consignes principales: sauf instruction claire de ma part, ne jamais enlever les plantes entières, ne pas arracher les racines, couper à l'aide de ciseaux ou d'un couteau, la coupure nette l'emporte souvent sur la déchirure même si l'arrachage délicat peut convenir aussi pour certaines plantes. Quasi toutes les fanes de légumes sont comestibles si cela vous intéresse. Prenez-les seulement si vous êtes sûrs de les utiliser sinon laissez-les sur place, les vers de terre nous aideront à les transformer en compost. Les légumes récoltables sont signalés sur le tableau et par des drapeaux sur le champ. Le drapeau jaune indique les légumes disponibles, le drapeau rouge signifie que la récolte est urgente et qu'il faut vider la planche au plus vite.

Point fraîcheur: noubliez pas de récolter vos légumes feuilles en dernier lieu, ils flétrissent rapidement. Ensuite direction la maison sans détours. Une fois arrivé, soit vous les mangez tout de suite, soit vous les passez sous beau froide avant de les mettre au frigo.

<u>Ail</u>: lorsque les bulbes ont atteint une taille respectable et semblent bien formés, c'est le moment de récolter votre ail en tirant le bulbe de la terre.

Aneth : récolter les feuilles en coupant les tiges au ras du sol au fur et à mesure de vos besoins

Arroche: pour récolter les feuilles, il suffit simplement de les détacher une à une de la tige, avec les doigts ou, si vous craignez de casser la tige, avec un couteau ou une paire de petits ciseaux.

Aubergines : elles se récoltent à l'aide d'un sécateur ou d'un couteau bien tranchant. Prélevez les plus grandes pour commencer.

Basilic: récolter quelques tiges ou feuilles en fonction de vos besoins.

Bettes: les bettes sont des légumes à durée de vie très longue. Si tout le monde s'y prend bien elles peuvent continuer à donner jusqu'à la fin de la saison. Chaque plant de bette se compose de cardes et de feuilles. On récolte chaque fois les feuilles extérieures en coupant les cardes à quelques centimètres de la base de la plante. Ne jamais dépouiller toute une plante de ses cardes et feuilles. Essayez plutôt d'avoir la main légère et de récolter quelques cardes sur chaque plante.

Betteraves: là c'est l'exception à la règle, vous pouvez arracher la plante entière quand la betterave fait la taille d'une grosse balle de golf voir d'une petite balle de tennis.

Carottes: encore une exception: à l'aide d'une fourche que vous veillerez à ne pas planter dans les carottes mais bien à côté vous pourrez délicatement détacher les racines en les tirant par les fanes.

<u>Céleri-branche vert et blanc</u>: Coupez les tiges à la base de la plante au fur et à mesure de vos besoins. Essayez de ne pas couper un plant en entier.

<u>Céleri-rave</u> : arrachez le céleri-rave et laissez la racine sur place.

Cerfeuil: Couper les feuilles à la base de la tige car de nouvelles pousses apparaîtront. La cueillette le matin donne de meilleurs résultats en ce qui concerne la conservation des saveurs.

<u>Chou Brocoli et chou-fleur</u>: coupez les jets en prenant soin de ne pas endommager la tige principale, chaque plante reproduira des minis brocolis ou choux fleurs

Chou de Bruxelles: arrachez/coupez quelques petits choux à la fois sur chaque plante avant qu'ils ne s'ouvrent. Récoltez toujours de bas en haut et enlevez les petits choux

jaunis avant de passer à l'étage supérieur.

Chou frisé: ce chou refait en permanence de nouvelles feuilles, c'est pourquoi il est important de ne récolter que quelques feuilles par chou à l'aide d'un petit couteau ou de les casser très proprement et de toujours commencer par en bas avant de cueillir des feuilles plus hautes.

Chou chinois : Coupez les têtes au ras du sol.

Chou Pak Soy: Coupez à hauteur du sol en laissant uniquement la racine dans le sol.

Chou pommé (rouge, blanc, Savoie): Coupez le chou à l'aide d'un couteau à la base de la pomme.

Chou rave: arrachez les plants quand les choux ont la taille d'un grosse mandarine, laissez la racine sur place si possible.

<u>Ciboulette</u>: La récolte s'effectue au moyen d'une paire de ciseaux. Coupez les tiges le plus près possible de la base de la touffe.

<u>Claytone de Cuba</u>: coupez le plant à 2-3 cm du sol, il repoussera.

Concombre: coupez les concombres quand ils mesurent 15 à 20 cm.

<u>Coriandre</u>: récoltez quelques tiges ou feuilles en fonction de vos besoins.

Cornichons: récoltez les cornichons quand ils font plus de 5 cm de long. Soit vous les coupez à l'aide de ciseaux ou d'un couteau, soit vous les détachez en pressant délicatement avec votre pouce sur la tige au-dessus du fruit.

<u>Courgettes</u>: coupez les courgettes à l'aide d'un petit couteau ou détachez les délicatement en les faisant tourner. Commencez toujours par les plus grandes.

Cresson: On récolte les plus grandes feuilles au fur à mesure des besoins dès qu'elles ont atteint une hauteur de 10 à 12 cm. Couper simplement les feuilles à la base de la rosette avec un couteau en prenant soin de toujours laisser quelques feuilles sur le pied.

Échalotes : récoltez les en tirant sur les tiges depuis la base du feuillage. Au besoin, en cas de

résistance, utilisez une fourche pour les faire venir sans les abîmer. Une échalote est composée de nombreuses têtes. Séparez-les pour éviter qu'en cas de pourrissement un bulbe ne contamine ceux qui le touchent.

Épinards: Cueillez les feuilles une par une en laissant les plus petites qui grandiront et fourniront une deuxième puis une troisième récolte si nous avons de la chance. Ne dégagez pas toute une plante mais répartissez votre récolte sur plusieurs plantes.

Fenouil: coupez le fenouil à sa base quand il a atteint au minimum la taille d'une balle de tennis. Si vous ne comptez pas utiliser les fanes vous pouvez les laisser sur place.

Fèves de marais : cueillez/détachez les plus grande cosses.

Fraises : mettez la fraise délicatement dans le creux de votre main et utiliser les ongles du pouce et index pour pincer la queue. Vous éviterez ainsi de les écraser dans la paume de votre main ou d'abîmer la tige. Le matin est la meilleure période pour récolter vos fraises. Elles seront plus parfumées. La fraise est un fruit très délicat qui doit être consommé dans les 48h après sa cueillette.

Framboises: La cueillette des framboises demande de la délicatesse. Un fruit abîmé se détériore très rapidement. La meilleure méthode est de prendre le fruit entre ses doigts en le serrant à peine et de tirer vers le bas. Le fruit se détache laissant sur la branche un petit cône blanc.

<u>Haricots</u>: cueillez les plus grandes gousses sur les différents plants de haricots. Attention à bien tenir la plante quand vous cueillez les haricots afin d'éviter de déterrer ou d'abîmer par mégarde la plante!

Laitue/salade : récoltez la laitue avec la racine, elle se conservera plus longtemps dans le fond de votre frigo.

Laitue à couper: Coupez les feuilles à l'aide d'un couteau à 1 ou 2 cm au-dessus du sol. Il est préférable de les prélever sur le pourtour du pied, au besoin sur plusieurs pieds.

Mâche: il est inutile d'arracher la racine car elle est pleine de terre. Coupez juste au-dessus. En laissant les racines, il devrait y avoir une seconde récolte.

Mais sucré: Arrachez l'épi de sa tige en le tirant vers le sol, puis faites-le tourner pour le décrocher. Récoltez les épis du haut en premier. Si cela est possible, récoltez vos épis le matin, ils sont encore plus frais. Essayez de consommer le maïs dans les 24 heures après sa cueillette.

<u>Mizuna</u>: coupez une plante entière à 2 cm du sol en prenant soin de laisser la base dans le sol, elle fournira encore une 2e puis une 3e récolte.

Moutarde rouge: tenez d'une main les feuilles que vous désirez récolter et de l'autre coupez 1 à 2 cm au-dessus de la base avec un couteau ou des ciseaux en laissant le début des petits plants dans le sol, ils referont du nouveau feuillage par la suite.

Navets: les racines seront arrachées entièrement, soit quand elles ont la taille d'une grosse balle de golf si vous voulez les manger crues, soit plus grandes si vous voulez les manger cuites. Pour les plus grandes vous aurez plus facile à les déterrer à l'aide d'une petite fourche. N'oubliez pas que les fanes font d'excellentes soupes, surtout les plus jeunes.

<u>**Oignons**</u> : utilisez une fourche-bêche si le sol est dur, il faut que les fanes soient bien sèches et qu'elles aient pratiquement disparu.

Oignons jeunes/verts/nouveaux: arrachez-les quand ils ont la taille d'un gros crayon.

<u>Panais</u>: comme les carottes, ils se récoltent à la fourche mais comme ils sont plus grands et gros, attention à ne pas piquer dedans!

Poireaux: ne tirez jamais sur les poireaux, ils sont délicats et se casseraient à tous les coups. Utilisez toujours une fourche pour les déterrer.

Persil: récolter quelques tiges ou feuilles en fonction de vos besoins.

Petits pois et pois mange tout : comme pour les haricots, cueillez les à 2 mains, maintenez bien la tige afin d'éviter de déterrer la plante.

Poivrons et piments: ils se récoltent à n'importe quel stade mais plus ils sont mûrs plus le goût est fort. Il vaut mieux les couper à l'aide d'un couteau pour éviter de déchirer par mégarde un bout de la tige.

Pourpier d'été : Récoltez les tiges de pourpier en prélevant la tige mais pensez à ne pas couper trop court pour favoriser la repousse. Préférez la récolte de jeunes pousses de pourpier, les feuilles sont meilleures.

Radis (rouge, blanc, d'hiver) : arrachez-les quand leur diamètre à atteint celui d'une pièce de 2 EUR.

Radis noir : arrachez-les quand leur diamètre à atteint celui d'une petite balle de tennis

Roquette: tenez d'une main les feuilles que vous désirez récolter et de l'autre coupez 1 à 2 cm au-dessus de la base avec un couteau ou des ciseaux en laissant le début des petits plants dans le sol, ils referont du nouveau feuillage par la suite.

Rutabaga : Arrachez-les de préférence par temps sec.

Scaroles : récoltez vos scaroles en coupant directement au collet.

Scorsonères/salsifis: de très longues racines qui se récoltent avec beaucoup de délicatesse à la fourche qu'il faut enfoncer bien en profondeur pour éviter de les casser.

Tétragones: Cueillez les feuilles une par une en laissant les plus petites qui grandiront et fourniront une deuxième puis une troisième récolte si nous avons de la chance. Ne dégagez pas toute une plante mais répartissez votre récolte sur plusieurs plantes.

Tomates: cueillez les tomates quand elles sont bien mûres. Il y a une petite cassure dans la tige à hauteur du fruit. Si vous poussez dessus, la tige devrait se casser au même endroit, si cela ne marche pas tout seul c'est que la tomate n'est pas encore assez mûre.

Topinambour: A l'aide d'une fourche déterrez les tubercules dont le feuillage a commencé à dessécher. Attention les tubercules peuvent descendre assez bas dans le sol.

Annexe 7 -PETIT MANUEL POUR LES REMPLA-CANTS PENDANT LES VACANCES

Merci aux Maraîchers du Chant des Cailles à Bruxelles pour ce texte!

Tout d'abord, bienvenus à vous sur le champ. je vous souhaite beaucoup de plaisir et de découvertes dans la récolte de vos légumes pendant les congés de vos amis. Toutefois pour que cela se passe bien il vous faut quelques mots d'explications.

Le Champ des Possibles est un projet collectif, participatif qui veut croire en une autre agriculture, une agriculture solidaire, basée sur le vivre ensemble et le respect de l'environnement. Ce n'est donc pas un supermarché à ciel ouvert dans lequel chacun se sert comme il veut sans tenir compte ni des autres membres, ni du rythme de la nature et du développement des légumes.

Des règles de base s'imposent, sans quoi un tel projet ne peut survivre bien longtemps: Le champ est organisé sous forme de planches de culture et de chemins. Merci de ne jamais marcher sur les planches de culture pour éviter de tasser la terre et de déranger certains semis et légumes. Ceci est parfois difficile à comprendre pour les enfants, merci de les tenir à l'œil et de leur expliquer. Merci aussi de ne pas laisser les enfants jouer tout seul, loin de vous. Leur curiosité bien normale fait parfois des dommages dans les cultures.

Comment savoir quels légumes récolter ?

Pour savoir quels légumes sont ouverts à la récolte et être tenu au courant de différentes choses essentielles je vous demande en arrivant sur le champ de lire attentivement le tableau qui reprend les légumes disponibles, leur emplacement et les quantités récoltables. Sur le champ, les drapeaux jaunes et bleus indiquent que la récolte est ouverte, le drapeau rouge indique qu'il est urgent de récolter et que vous pouvez prendre ce que vous voulez en terme de quantité (raisonnablement évidemment). S'il n'y a pas de drapeau,

même si le légume vous semble récoltable, on ne touche pas.

Je vous demande avec insistance de bien suivre les consignes mentionnées sur le tableau et parfois dans le champ et de les respecter. Si vous avez des hésitations vous pouvez toujours me téléphoner (GSM :0478 071 567) ou demander à d'autres membres présents.

Quand récolter ?

Entre le lever et le coucher du soleil, 7 jours sur 7.

Comment récolter les légumes ?

Il est indispensable de consulter les fiches mises à votre disposition près du tableau. Avant de récolter un légume, circulez dans la planche et cherchez les plus grands, regardez bien. Un légume arraché, même trop petit, est un légume à emporter, il ne repoussera pas si vous le remettez dans la terre :) Inutile aussi de récolter des légumes trop petits, même s'il n'y en a pas de plus gros. C'est du gaspillage, et en plus vous n'en profiterez pas. Des couteaux sont mis à votre disposition dans la petite armoire à côté du tableau. Merci de les remettre à leur place quand vous avez fini vos récoltes.

Quelle quantité récolter ?

Uniquement pour consommation fraîche et personnelle, et en fonction des quantités reprises sur le tableau.





Rédaction François Sonnet Virginie Bartholomé Christian Jonet

Relecture
Louise Balfroid
Bertrand Bastin
Elisabeth Gruié
Jean-Marc Michalowski

Design graphique Taste & Visual @tasteandvisual

Couverture
Jérémy Joncheray
@jeremy.joncheray

Le document est composé en Georama et en Newsreader dessinées par Production Type.

-2022 Liège



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