



**TERRAIN, MARAÎCHER,  
MANGEURS, LE TRIO  
GAGNANT  
DU CSA EN AUTOCUEILLETTE**

Ceinture Alimentaire Liégeoise

**Éducation  
permanente**

## **TERRAIN, MARAÎCHER, MANGEURS, LE TRIO GAGNANT DU CSA EN AUTOCUEILLETTE**

Dans le cadre d'une précédente analyse<sup>1</sup>, nous avons observé que le modèle d'Agriculture Soutenue par la Communauté (CSA) en version autocueillette apporte plus de résilience et de meilleures conditions de vie pour les maraîchers, un sentiment d'engagement important chez les mangeurs<sup>2</sup> et de nombreuses externalités positives au profit du bien commun.

Nous questionnions cependant les conditions de faisabilité et de réussite de ces projets, et particulièrement 3 éléments qui nous semblent déterminants : le profil des maraîchères et maraîchers qui les développent, le profil des mangeuses et des mangeurs qui s'y impliquent et les lieux qui permettent leur déploiement. Nous adressons aussi la question de l'essaimage, c'est-à-dire la possibilité de répliquer le modèle. Cette analyse a pour but de répondre à ces interrogations.



# 1.

## Un rêve de souveraineté alimentaire à la liégeoise

Imaginons un instant que demain, sur l'Arrondissement de Liège, une partie des terres agricoles soit réquisitionnée pour produire des légumes en CSA, sur le modèle de l'autocueillette. En sachant que par are, un maraîcher peut fournir une grande partie de l'année des légumes à 2 voire 3 personnes, que l'Arrondissement compte une population de 624.000 habitants et quasiment 28.000 hectares de surfaces agricoles utiles (SAU), seuls 2.500 hectares (soit 8% de la surface agricole utile totale) seraient nécessaires pour fournir en légumes les liégeoises et les liégeois<sup>4</sup>.

Ce calcul correspond bien sûr à un exercice de pure modélisation intellectuelle : pour nourrir les habitants d'une métropole telle de Liège, on ne saurait s'en remettre uniquement à des producteurs maraîchers sur très petite surface. Il nous semble par ailleurs important de rappeler que le concept de souveraineté alimentaire ne correspond pas à un fantasme d'autonomie alimentaire, bref de fermeture des frontières, mais fait référence à « *un droit international qui laisse la possibilité aux pays ou aux groupes de pays de mettre en place les politiques agricoles les mieux adaptées à leurs populations sans qu'elles puissent avoir un impact négatif sur la population d'autres pays*<sup>5</sup> ».

Ceci dit, nous produisons réellement trop peu de légumes dans notre région. La filière des fruits et légumes est une de celles dont le taux d'autoapprovisionnement (le rapport entre la production et la consommation d'un produit dans un espace donné) est le plus faible en Wallonie : 17%<sup>6</sup>.

Mais alors qu'attend-t-on ? Le modèle CSA n'est-il pas un outil clé en main pour relocaliser une partie de la production agricole, pour recréer une véritable ceinture alimentaire autour de l'épicentre urbain liégeois, pour créer des emplois locaux décents et porteurs de sens, recréer des bulles vertes de résilience locale ?

La réponse est oui... mais en théorie seulement. La mise en place de ces modèles implique en réalité, au-delà des compétences techniques propres au maraîchage sur petites surfaces (ce qui nécessite un accès à des formations spécifiques) et au-delà d'une capacité de financement des investissements de départ, quelques contraintes majeures. Le trio gagnant semble être le type de terrain, le profil du maraîcher et le vivier suffisant de « mangeurs-cueilleurs-solidaire ».



© <https://www.ledauphine.com/environnement/2021/06/03/un-eco-chantier-a-l-alpage-ecole-de-sulens-pour-eliminer-le-veratre>

# 2.



## Des terrains propices au maraîchage et à l'autocueillette

Le maraîchage en autocueillette ne peut pas se pratiquer sur n'importe quel type de terrain. Tout d'abord, il faut que ce soit un endroit attirant, inspirant et paisible. En effet, il est plus aisé d'attirer des cueilleurs sur un site beau et agréable. Des routes bruyantes ou la vue sur un site industriel avoisinant font écho à la vie moderne et n'attireront peut-être pas certains consommateurs.

Idéalement, le lieu doit être accessible et relativement plat. Tant maraîcher que mangeurs doivent pouvoir s'y rendre facilement à pied, en bus ou en véhicule, pour faciliter la livraison de marchandises (plants, compost, matériel, équipement, ...) dans un cas, pour repartir aisément avec des paniers de légumes bien chargés dans l'autre. Ensuite, les cueilleurs doivent y avoir accès de préférence H24, 7 jours par semaine. Nous y reviendrons, mais la liberté d'accès au champ quand les mangeurs le désirent est un élément extrêmement apprécié, sinon nécessaire.

Enfin, si nous analysons la situation géographique des 6 projets en cours de développement en région liégeoise, nous voyons que tous sont situés en zone (péri)urbaine.

Le Champ des possibles à Jupille<sup>7</sup>, Les Pousses Poussent<sup>8</sup> à Liège, La Chouette Cueillette<sup>9</sup> à Plainevaux, Les Potes aux champs<sup>10</sup> à Magnée, Le Maraîcher de Franchimont<sup>11</sup> à Theux et Vent de Terre<sup>12</sup> à Tilff. En effet, ces zones semblent plus favorables pour accueillir les projets d'autocueillette, car leurs habitants n'ont généralement

pas de potagers et la densité de population y est plus importante.

Les superficies des projets existants en Belgique varient entre 10<sup>13</sup> et 120 ares, ce qui signifie qu'ils s'adressent à des communautés de 30 à 360 personnes. La localisation d'un champ en autocueillette est donc un facteur stratégique.

Pour compléter, d'après un sondage auprès d'une petite centaine de membres de CSA en autocueillette, la grande majorité vit à moins de 5km du champ qu'ils fréquentent ; et ceux qui vivent plus loin pointent souvent le temps de trajet comme un facteur négatif de la formule.

Il est donc logique de retrouver les CSA dans les villes ou leurs alentours. Il serait par ailleurs intéressant de tester si la formule pourrait fonctionner dans un environnement rural, moins densément peuplé. Cela dépendrait probablement de plusieurs facteurs : si la zone d'implantation du projet est déjà bien achalandée en magasins de circuit court, si la population est sensibilisée à l'alimentation durable, s'il existe des initiatives similaires dans les alentours qui ont suscité l'intérêt et la demande, si les habitants ont des potagers, etc.

Au-delà de ces contraintes spécifiques aux projets d'autocueillette, le terrain devra disposer de préférence d'un accès à l'eau et l'électricité, mais aussi d'un sol respectant les normes régionales (sévéres) en matière de pollution des sols pour les activités de maraîchage. Cela ne va pas de soi vu le passé industriel de la Province de Liège.

# 3.

Dans un contexte de pénurie de terres cultivables, comment trouver un terrain s'apparentant à une perle rare ?

Parmi les projets existants, les cas de figure sont très divers en matière d'accès à la terre : achat, mise à disposition, location ou encore héritage. Pour rappel, les CSA sont majoritairement développés par des NIMAculteurs<sup>14</sup>, qui sont donc à la base rarement des propriétaires de terrains agricoles.

Le *Champ des Possibles* a accès à un terrain mis à disposition par un propriétaire, trouvé grâce au soutien de la coopérative Terre-en-vue. Dans le cas du *Maraîcher de Franchimont*, la terre, qui fut malheureusement totalement inondée cet été, était familiale<sup>15</sup>. Tom, le maraîcher, bénéficie actuellement de l'appui de Terre-en-vue pour trouver et acquérir une nouvelle terre agricole, moins inondable.

TERRE-EN-VUE

La coopérative Terre-en-vue est un des acteurs clés en région wallonne et bruxelloise sur les questions d'accès à la terre. Son but est de faciliter l'accès à la terre, tout en sécurisant du terrain en le soustrayant à la spéculation foncière. Elle a aussi une mission de stimulation de projets agroécologiques et de redynamisation du secteur agricole<sup>16</sup>.

Enfin, *Les Pousses Poussent* ont bénéficié de l'appui de la Ville de Liège pour trouver leur terrain. En effet, suite à un appel à projet de la Ville (Cre@farm), la coopérative de magasins Les Petits Producteurs (LPP) a été sélectionnée par la Ville de Liège afin de mener une activité agricole sur ce terrain. LPP a dès lors sélectionné et aidé à l'installation, avec le soutien de la CATL, les maraîchers (*Les Pousses Poussent*) qui bénéficient d'une terre agricole mise à disposition via un bail emphytéotique pour une durée de 20 ans.

CRE@FARM

L'appel à projets CRE@FARM 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 ou porteurs de projets alimentaires professionnels. Un 2<sup>ème</sup> appel à candidatures a été lancé en octobre dernier<sup>18</sup>.

Les maraîchers des *Potes aux champs* ont quant à eux investi à titre privé dans l'achat du terrain. Celui-ci a ensuite été mis à disposition via un commodat<sup>17</sup> à leur coopérative, qui l'exploite. La Chouette Cueillette a également investi dans le terrain sur fonds propres. Vent-de-terre a converti une partie des terres qu'ils louent en projet d'autocueillette.

# 4.

## Des maraîchers qui aiment les légumes et les gens



Venons-en à présent aux maraîchers. Qui sont-ils ? Quelles sont leurs motivations ? Quelles qualités humaines requièrent ce modèle de CSA ?

Nous l'avons vu dans l'analyse précédente, les deux principaux avantages du système d'autocueillette pour les maraîchers sont une garantie de revenu et un gain de temps considérable sur la récolte, le nettoyage, le conditionnement, le stockage et la vente.

Ce deuxième point doit cependant être relativisé en partie, car le modèle demande en échange du temps pour former les cueilleurs et mettre en place des instructions de récolte (c'est-à-dire la création et l'installation de panneaux explicatifs et/ou de drapeaux indiquant les zones prêtes à être récoltées ou non), mais aussi une bonne

organisation (outils à disposition, bac de lavage...) ou encore un aménagement des lieux spécifique (tels que des passe-pieds un peu plus larges pour faciliter la circulation des mangeurs entre les planches de culture). La mise en place, au démarrage, d'une communication et de consignes claires sont autant de gages de réussite.

Si le maraîcher n'est pas friand de contacts humains quotidiens, s'il souffre de constater de petits dégâts sur ses planches causés par les cueilleurs, et s'il a peu de sens de la pédagogie, ce projet ne lui correspondra probablement pas. Ci-dessous, nous reprenons quelques-unes des qualités humaines qui semblent faciliter le bon déroulement d'un projet de CSA en autocueillette :

- La confiance et un certain lâcher prise : des cueilleurs novices cueilleront la tête du chou frisé alors que les panneaux en début de planche indiquent précisément qu'il ne faut cueillir que les feuilles latérales. D'autres piétineront certaines jeunes pousses par mégarde ou ignorance. Sans parler du public plus jeune, voire des animaux de compagnie avec qui il faudra redoubler de patience.

Un maraîcher questionné sur son intérêt pour ce type de projet nous a dit : *« JAMAIS ! Je deviendrais fou de voir tous ces gens déambuler entre mes planches !... »*.

- La pédagogie et la patience : expliquer l'initiative, la manière de fonctionner, mais également les enjeux actuels liés à l'agriculture et à la relocalisation de l'alimentation prend du temps et requiert certaines compétences. Ces échanges sont habituellement fort appréciés car les abonnés s'impliquent aussi dans le projet pour reprendre un certain contrôle de la production de leur alimentation. Ils se sentent aussi plus connectés avec la terre, dont les produits sont issus, tout en acquérant de nouvelles compétences.
- La sociabilité et la capacité d'animation de la communauté : aimer être en contact avec les membres, être à l'écoute de leurs besoins. La réussite du projet dépendra aussi de la capacité à fédérer une communauté forte et à créer du lien, ce qui implique d'organiser régulièrement des réunions, des événements, des chantiers collectifs, etc., afin de favoriser une adhésion forte au projet.
- Enfin (sans prétendre à l'exhaustivité), il faut être disposé à une totale transparence quant à sa façon de travailler, sa situation financière, l'évolution du projet, les pratiques agricoles, l'impact du climat sur les récoltes, etc.

Au regard de tout cela, on constate que les personnes qui travaillent en CSA font souvent état de très hauts niveaux de satisfaction grâce à un environnement de travail agréable et stimulant ainsi qu'à des contacts réguliers avec la communauté à la base du projet.

Comme le répète François Sonnet, maraîcher en autocueillette au *Champ des Possibles*, à chaque visite de stagiaires ou d'écoliers sur son champ : *« Il faut faire plus que du légume : proposer du lien social, de la transmission, de la sensibilisation, de l'apprentissage, un cadre régénérant pour les cueilleurs... Les gens peuvent trouver des légumes partout en surabondance dans les magasins. Il est important de leur offrir une autre expérience en plus des bons légumes. Et puis, leur faire confiance aussi. Ils viennent quand ils veulent et on n'est pas dans un modèle cartésien où tout doit être pesé au kg près, on prend en compte la satisfaction globale de chacun à participer au projet »*.

Finalement, c'est à chaque producteur de construire la formule de CSA qui lui correspond le mieux tout en tenant compte des attentes de ses membres et de son mode d'organisation personnel<sup>19</sup>.



# 5.

## Quel statut prendre en tant que maraîcher en CSA

Il n'existe pas de solutions « clés sur portes » en termes de modes de gouvernance et de formes juridiques. Certains sont en asbl, d'autres en coopérative, d'autres encore exercent sous statut d'indépendant. Il existe aussi, comme aux Pousses Poussent, des statuts hybrides (cumul du statut d'indépendant pour la production et l'autocueillette et de salarié pour leurs prestations en tant que vendeurs au sein des magasins des Petits Producteurs).

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. Il faut dès lors un cadre qui permette ce soutien et ce partage des risques, tout en restant en adéquation avec les désirs et les capacités du maraîcher. Parmi les pratiques les plus répandues : la rédaction d'une charte, la communication en toute transparence sur les chiffres -passés et à venir-, la tenue d'assemblées générales une ou deux fois par an, la consultation des abonnés sur le prix, le plan de culture, l'organisation générale.

Pour compléter le tour de la question, nous avons également interrogé quelques maraîchers qui ne sont pas en autocueillette pour évaluer leur intérêt, recevoir d'autres avis. Pour certains, c'est clair, ils ne se tourneront jamais vers ce modèle. Leur organisation et leur clientèle se sont construites autrement et ils ne pourraient pas envisager de changer leurs pratiques. D'autres estiment que s'ils devaient relancer un nouveau projet, ce serait sous cette forme. Enfin, certains l'envisagent pour leur fin de

carrière, afin de diminuer la pénibilité et la multiplicité des tâches. En octobre, la CATL a organisé des rencontres groupe d'apprentis-maraîchers bruxellois passés par les Pousses poussent pour découvrir le modèle de CSA. Sur 10 participants, seuls 3 connaissaient le modèle via un projet similaire, la Ferme du Chant des Cailles<sup>20</sup> développé à Watermael-Boitsfort. Mais tous ont manifesté beaucoup d'enthousiasme pour le modèle.

Marion, participante : « *Je retiens le fait que c'est un modèle très différent qui se base sur la confiance car c'est aussi le projet des mangeurs. C'est très intéressant de voir qu'il s'agit ici de créer un environnement, un lieu d'évasion et de rencontres entre les gens et qu'ils sont susceptibles de comprendre les aléas de l'agriculture quand ils sont confrontés à cette réalité. Le maraîcher avait également de bons conseils sur le fait qu'il est assez impératif de devoir lâcher un peu du lest sur les possibles erreurs de cueillettes et de ne pas forcément s'épuiser la première année pour pouvoir garder un bon mental. C'est motivant de voir cette autre possibilité, basée sur la solidarité des mangeurs et sur un contact franc avec le producteur. La diversité des légumes et l'optimisation des espaces sont très belles à voir aussi.* »



# 6.

## Des mangeurs qui participent directement à la production de leur alimentation

Au sein d'un CSA en autocueillette, les clients, cueilleurs ou mangeurs sont souvent décrits comme « membres du CSA » car ils sont étroitement liés à un producteur. Ils fournissent un soutien qui dépasse de loin l'échange standard « argent contre marchandises ».

### Pourquoi ces citoyens se tournent-ils vers des projets de CSA ?

Le fait que le concept soit apparu et se soit implanté dans différents pays démontre qu'il répond à des préoccupations contemporaines communes des producteurs et des consommateurs. Le CSA a émergé alors que les pratiques du système agroalimentaire industriel, globalisé et majoritaire, étaient de plus en plus décriées pour leurs effets indésirables, tant sur le plan environnemental qu'économique ou social. L'emploi systématique de pesticides, les monocultures ultra-mécanisées, les aliments produits à des milliers de kilomètres de leur lieu de consommation n'en sont que quelques exemples.

Aussi, de nombreux citoyens ont ressenti le besoin de s'alimenter de manière plus saine et durable, et de se reconnecter à la manière dont leur alimentation est produite<sup>21</sup>. Pour ceux-ci, cela s'est notamment traduit par le fait de soutenir des producteurs en circuit court, de faire ses courses dans des épiceries locales, de changer son mode de consommation pour privilégier les aliments de saison, de diminuer ses apports en viande, de cultiver son potager.

Dans ce registre des actes de réappropriation de l'alimentation, il faut admettre que rentrer dans un projet de CSA en autocueillette n'est pas anodin mais est une démarche qui implique un engagement particulièrement fort. C'est intégrer dans des semaines parfois déjà chargées un temps pour aller au champ, récolter, ensuite laver et, **à certaines périodes**, transformer l'excédent. C'est rajouter une activité à la semaine : à côté du travail, de l'école, du sport et des activités des enfants, il y a aura la récolte au champ.

Marie, déjà active dans les circuits courts et habitant près des Pousses Poussent, témoigne : « *Le projet est très tentant, j'ai déjà hésité à m'inscrire plusieurs fois, mais je ne suis pas encore certaine que je puisse intégrer cela dans mon organisation familiale* ».

### Alors qui sont-ils ?

Nous avons sollicité les CSA en autocueillette présents en Région wallonne pour la réalisation d'un sondage auprès de leurs membres ; 4 d'entre eux ont répondu présents<sup>22</sup>. En tout, 104 cueilleurs mangeurs ont répondu. Nous tirons ci-dessous quelques enseignements, même si une analyse beaucoup plus poussée pourrait un jour être menée.

80% des sondés habitent dans un rayon de moins de 5 km. On retrouve des personnes de tout âge, de la vingtaine à plus de 70 ans, avec une majorité ayant entre 40 et 60 ans. Elles ont découvert le modèle de CSA via le bouche-à-oreille, en passant devant le champ, sur les réseaux sociaux ou via les « toutes-boîtes ».



Ce sondage se voulait court. Nous n'avons par exemple pas posé la question du profil socio-économique et éducatif, ni du degré d'implication préalable dans l'alimentation durable des personnes sondées.

Quoiqu'il en soit, d'après l'analyse des réponses et ceci sera étayé plus bas à la lecture de quelques témoignages, ces personnes semblent généralement engagées, voire militantes ; avec une préoccupation forte pour la qualité de leur alimentation, recourant probablement déjà à du circuit court ou à une alimentation raisonnée par ailleurs.

Il pourrait être intéressant d'analyser dans quelle mesure et à quelles conditions des personnes très éloignées de ces questions d'alimentation durable pourraient faire leur premier pas dans un CSA ou si des étapes pour y arriver sont nécessaires pour intégrer positivement les contraintes et l'engagement inhérents à ce modèle.

### **Qu'est-ce qui leur a donné envie de prendre part à un tel projet ?**

Quelques éléments reviennent sans cesse parmi les sondés : volonté de soutien au maraîcher et de défense d'un autre modèle de consommation (lutte contre les supermarchés) ; accès à des produits de qualité ; participation active à un projet riche de sens ; rencontres avec ses voisins, création de lien social ; apprentissage, réappropriation d'un savoir (main dans la terre) ;

sensibilisation de ses propres enfants par l'action ; proximité, plaisir, originalité du projet, ...

Nous reprenons ici quelques courts témoignages :

Anne : « *L'enthousiasme de François (le maraîcher) et sa façon de présenter le projet. Une envie de consommer autrement* ».

Une 2<sup>ème</sup> Anne, qui habite en ville : « *avoir accès à un morceau de nature* ».

Nathalie : « *Tout ! C'est pour moi la formule la plus complète pour une consommation responsable.* »

David : « *Il correspond à ma volonté de relocalisation de ma consommation.* »

Thomas : « *contribuer au besoin de résilience alimentaire des villes, montrer à mes enfants que les légumes ne poussent pas dans des magasins.* »

Christine : « *Au niveau sociétal : soutien à de telles entreprises et aux jeunes qui les portent. Au niveau individuel : prendre soin de moi* »

François résume : « *Ça a du sens, c'est logique, c'est beau, c'est bon, c'est pédagogique, c'est sain* ».

### **Qu'est-ce que vous appréciez dans cette formule ?**

Il est intéressant de noter que les éléments qui ressortent de cette question (de la pratique de l'autocueillette) sont assez différents des éléments mis en avant à la question précédente (sur les motivations à prendre part au projet).

Le top 3 : le lien réel avec le producteur, la liberté et les rencontres.

Quelques témoignages complémentaires :

Myriam : « *La plus grande implication, l'initiation, le fait de sortir de l'acte de consommation individuel* ».

François : « *Le bonheur de faire ses courses dans un champ est inégalé !* »

Brigitte : « *fréquenter ce bel endroit qui apaise* »

Emilie : « *Le sentiment d'être un peu chez moi quand je vais au champ* »

François : « *Essayer c'est l'adopter. Nous mettons dorénavant les pieds 4 fois par an dans une grande surface, cela a été un des pivots du changement* ».

Florence : « *Au-delà de la consommation de légumes incroyablement bons et locaux, le CSA est un vrai outil de récréation de vie de quartier. Les visites, chantiers collectifs et apéros y sont pour beaucoup. Des voisins du champ, très éloignés de ce mode de consommation nous ont rejoints. C'est une formidable porte d'entrée vers une consommation plus responsable* ».

### **Quelles sont les principales contraintes ?**

Certains ont répondu « aucune ». Les autres citent le temps que cela prend (tout en réalisant que cela permet de ralentir le rythme effréné du quotidien), les mauvaises conditions météo (récolter sous la pluie et dans la boue, c'est effectivement moins motivant que sous le soleil) et la non-proximité du champ (plus loin que son potager personnel).

François : « *Le temps et la fréquence : 3h par semaine pour l'ensemble : trajet, cueillette, nettoyage des légumes. Cela nécessite un peu d'organisation au départ.* »

Anne : « *J'y vais parfois avec les pieds de plomb mais je reviens toujours avec le sourire.* »

### **Que pensez-vous du prix payé pour le service offert ?**

Pour rappel, dans notre précédente analyse, nous mentionnions que l'abonnement annuel moyen est de 360€, ce qui revient à 7,5€/semaine. Une grande majorité des sondés confirment que le prix est adapté. Beaucoup disent que c'est très (trop) démocratique vu la qualité du service offert.

Sabrina témoigne : « *Je suis satisfaite. Malgré mon chômage ça reste accessible.* »

Florence : « *J'ai accès à l'abondance pour moins d'un euro par jour ! C'est un prix imbattable.* »

### **Est-ce que vous parlez régulièrement de ce projet autour de vous ? Encourageriez-vous un proche à rejoindre le projet ?**

En parcourant les réponses, on se rend compte qu'un bon nombre de cueilleurs sont des réels ambassadeurs du projet. Participer au CSA est devenu un choix de vie, de société, et l'on sent une certaine fierté de la part des mangeurs. Il y a un sentiment fort d'appartenance au projet.

Quelques réponses à la question relative à l'encouragement de proches à rejoindre le CSA :

Christophe : « *En règle générale, on nous dit que c'est bien beau mais ingérable dans une vie «normale» (boulot, enfants, etc.)* »

Anne : « *Je leur dirais que cela demande du temps mais que c'est un temps de qualité qui fait du bien (à soi, à la terre, à l'homme...)* »

Amélie : « *Que c'est 100 000 fois plus agréable que de pousser un caddie !* »

À savoir, les membres qui quittent un CSA le font généralement pour les raisons suivantes : déménagement, autres changements dans sa vie personnelle, mise en place de son propre potager ou manque de temps. D'après le CSA de la Ferme du Chant des Cailles à Bruxelles (qui a une liste d'attente de plus de 600 personnes<sup>23</sup>), seuls 10% de ses abonnés sont remplacés chaque année.<sup>24</sup>



# 7

## Conclusion

En définitive, sommes-nous face à un modèle facilement et largement répliquable ou s'agit-il d'une niche réservée à quelques NIMAculteurs et consommateurs particulièrement mobilisés sur les enjeux alimentaires ?

Il est peut-être encore trop tôt pour le dire. Nul doute que ce modèle va encore faire des émules. Car d'une part, de nouveaux maraichers s'installent chaque année et sont de plus en plus en recherche d'alternatives viables (économiquement) et vivables (pour eux-mêmes et l'environnement). Et d'autre part, la demande pour des légumes de qualité et le développement d'un réseau local augmente.

Le potentiel est donc bien présent. Les difficultés d'accès à la terre pourraient toutefois constituer un frein à la diffusion du modèle, en particulier dans le contexte liégeois où la problématique de la pollution des sols est particulièrement prégnante.

Les projets wallons sont par ailleurs assez récents. Nous manquons de recul pour anticiper leur devenir à moyen terme, ainsi que leur potentiel réel de diffusion. La question de l'essaimage d'un tel modèle dans un environnement rural et donc moins peuplé, a également été soulevée. Nous ne manquerons pas de suivre de près l'évolution de ce modèle.

# 8.



## Notes de fin

<sup>1</sup>  
« CSA À L'ÉCHELLE MICRO-LOCALE, DES DISPOSITIFS HYPER RÉSILIENTS ET SOLIDAIRES », à découvrir ici : <https://www.catl.be/education-permanente/>

<sup>2</sup>  
Les personnes impliquées dans les projets de CSA en auto-cueillette seront nommées de plusieurs manières. Nous parlerons de mangeurs, cueilleurs, membres. Certains les appellent aussi des citoyens, des consommateurs ou des consom'acteurs.

<sup>4</sup>  
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.

<sup>5</sup>  
Première définition de la souveraineté alimentaire, donnée par la Via Campesina lors du sommet mondial de l'alimentation organisé par la FAO en 1996, à Rome. Cette notion a depuis été élargie à plusieurs reprises.

<sup>6</sup>  
[http://www.collegedesproducteurs.be/site/images/doc/CdP\\_planStrategique\\_DEF\\_12112018](http://www.collegedesproducteurs.be/site/images/doc/CdP_planStrategique_DEF_12112018)

<sup>7</sup>  
<http://www.champdespossibles.be/>

<sup>8</sup>  
<https://lespetitsproducteurs.be/producteur/les-pousses-poussent/>

<sup>9</sup>  
<https://www.facebook.com/lachouettecueilletteplaineaux>

<sup>10</sup>  
<https://www.facebook.com/les-potesauxchamps/>

<sup>11</sup>  
<https://www.facebook.com/LeMaraicherdeFranchimont/>

<sup>12</sup>  
<https://www.ventdeterre.be/>

<sup>13</sup>  
10 ares correspondent à un projet très récent qui désire déjà tripler sa surface pour la prochaine saison.

<sup>14</sup>  
NIMAculteurs : Personnes Non-Is-sues du Monde Agricole

<sup>15</sup>  
Voir analyse précédente. Le Maraîcher de Franchimont a été victime des inondations de juillet 2021 qui ont emporté serres, plantations et légumes.

<sup>16</sup>  
<https://www.terre-en-vue.be/presentation/article/mission>

<sup>17</sup>  
Le commodat, par essence gratuit, convient aux propriétaires qui n'attendent pas de retour financier de la mise à disposition de leur terrain : ils choisiront le commodat en particulier pour la durée plus courte qu'ils peuvent convenir librement avec l'emprunteur (sans être tenus par une durée minimale de 9 ans voire plus comme dans le bail à ferme). [https://terre-en-vue.be/IMG/pdf/commodat\\_type\\_tev2016.pdf](https://terre-en-vue.be/IMG/pdf/commodat_type_tev2016.pdf) consulté le 14 décembre 2021.

18

<https://www.liege.be/fr/vivre-a-liege/commerce/alimentation-locale/creafarm/creafarm#c6=faceted-cards> et <https://www.liege.be/fr/vivre-a-liege/commerce/alimentation-locale/creafarm/creafarm/rue-arbre-courte-joie>

19

Un Vademecum sur le CSA est en cours de finalisation. Il sera publié début 2022. Il 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. Son but est également d'ouvrir les horizons des agriculteurs déjà installés. 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.

20

<http://www.chantdescailles.be/les-poles/le-maraichage/labonnement-de-legumes-en-auto-recolte/>

21

Groh, T. & S. McFadden (1990): Farms of Tomorrow. Community supported Farms. Farms supported Communities.

22

Il s'agit des 4 projets suivants : Les Potes aux champs, Les Pousses Poussent, le Maraichage de Franchimont et le Champ des Possibles.

23

Les 4 CSA en autocueillette qui ont participé au sondage mentionnent des listes d'attente de 10 à 50 personnes.

24

<http://www.chantdescailles.be/les-poles/le-maraichage/labonnement-de-legumes-en-auto-recolte/>



Analyse rendue possible par



*Rédaction*  
**Virginie Bartholomé**

*Relecture*  
**François Sonnet**  
**Florence Henrard**

*Design graphique*  
**Taste & Visual**  
**@tasteandvisual**

*Couverture*  
**Orama**  
**@orama\_illustration**

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

-  
Décembre 2021  
Liège

Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

**Éducation  
permanente**

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

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

Plus d'informations :

[www.catl.be](http://www.catl.be)

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

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