



PROPOSITIONS D'ÉCOLO

POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

POUR UN SYSTÈME ALIMENTAIRE SAIN, LOCAL,
ÉQUITABLE ET ACCESSIBLE À TOUS

SOUTENIR L'AGRO-ÉCOLOGIE ET LES FILIÈRES BIO

Issue de l'Ecolab Alimentation
11 Mars 2018 | Liège

ecolo



TABLE DES MATIÈRES

C'est aussi aux citoyens qu'il revient
de concevoir et mettre en pratique
des modèles alimentaires alternatifs.

Introduction

1. La crise du monde paysan

- **Proposition 1:** Interdiction de vente de terres agricoles par les structures publiques et réforme des cahiers de charge pour leur location à des producteurs agricoles
- **Proposition 2:** Des titres-service pour travailleurs agricoles dans des exploitations certifiées bio ou SGP

2. Le coût réel de l'utilisation de produits phytosanitaires dans l'agriculture

- **Proposition 3:** Phasing-out progressif de tout pesticide

3. La filière agro-alimentaire et le rôle de l'Afsca

- **Proposition 4:** Reformuler l'AFSCA

4. Le système de distribution industriel et le manque d'information au consommateur

- **Proposition 5:** Réforme de l'étiquetage et inclusion des informations dans les étalages

5. Le coût réel de l'alimentation Low Cost

- **Proposition 6:** Cantines scolaires avec repas biologiques, locaux et issus de circuits courts dans l'ensemble des marchés publics de la Fédération Wallonie-Bruxelles
- **Proposition 7:** Rendre l'accès aux cantines scolaires gratuit pour les enfants des ménages à faible revenu
- **Proposition 8:** TVA 0% pour tout produit non transformé certifié bio ou SPG

6. La gouvernance alimentaire

- **Propositions 9:** Des Conseils locaux de politique alimentaire

Notre système alimentaire traverse, tant en Belgique que dans le monde, une crise marquée par de nombreux paradoxes. Ce modèle, hérité de l'après-guerre, a conduit à une nourriture abondante et à prix très bas. Mais il a aussi engendré une série d'externalités négatives: dégradation généralisée des sols, de l'eau et des écosystèmes; fortes émissions de gaz à effet de serre; perte de biodiversité; faim et carences persistantes en micro-nutriments tandis qu'on assiste en parallèle à une augmentation rapide des taux d'obésité et de maladies liées à l'alimentation; et enfin épuisement économique, physique et psychologique des agriculteurs.

Après la crise de la dioxine, la maladie de la vache folle, la fraude à la viande de cheval, le scandale des oeufs contaminés au fipronil, les scandales alimentaires concernant la filière de la viande ont mis une énième fois en évidence les failles d'un système agro-industriel de plus en plus dangereux. Dangereux pour la santé des citoyens, l'environnement et l'économie locale.

Comment de tels scandales peuvent-ils se produire? Ecolo constate que le point commun entre chacun d'eux est la recherche maximale du profit, la production industrielle, la course au 'moins cher' au détriment de la qualité. Nous n'acceptons pas que le profit dépasse les préoccupations environnementales, sociales et de santé publique dans le chef des grandes entreprises de l'agro-

business. Ce sera en effet l'ensemble des citoyens qui devra payer les coûts sanitaires résultant d'une mauvaise alimentation, mais aussi les coûts de dépollution et de perte de biodiversité. Ce seront également les citoyens qui devront se mobiliser pour recréer des fermes quand celles d'aujourd'hui auront disparu, écrasées par une production coûteuse et des prix toujours plus bas imposés par la grande distribution.

Pour les écologistes, la transition du système agro-industriel s'impose, et ne peut plus attendre. Les paradoxes qui la caractérisent ne permettent plus aux gouvernements de laisser les citoyens victimes de l'agro-business. Mais cette transition ne pourra avoir lieu que si tous les maillons du système sont sollicités. Les agriculteurs ne pourront repenser leur modèle de production dans sa globalité, et les consommateurs ne pourront réorienter leur type de consommation, sans un changement simultané/concomitant des incitations systémiques. Tous les acteurs du système sont donc concernés par la transition à venir: producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, mais aussi les professionnels qui agissent au sein de la société (comme les docteurs, les professeurs, etc.).

Pour Ecolo, la mise en place d'un système alimentaire sain, local, équitable et accessible à tous passera par la réalisation de quatre objectifs inscrits dans une approche systémique :

1. Transition agroécologique de la production agricole: une agriculture diversifiée, qui minimise le recours aux intrants chimiques, qui met en avant les synergies naturelles et celles entre producteurs. Créatrice d'emplois de qualité, elle applique les principes de l'économie circulaire, d'éthique pour la santé animale, et est source tant d'une production et de services environnementaux variés que de multiples revenus et moyens d'existence.
2. Transition équitable de la distribution et de la transformation: une transformation et une distribution qui soient éthiques et équitables pour tous les personnes, agissant dans tous les la chaîne alimentaire, qui préservent les petits et moyens acteurs, qui favorisent le commerce local, qui évitent le système de standardisation. La transparence de l'évaluation des critères de qualité, pour asseoir la confiance et la sécurité alimentaire, sont assurés.

3. Transition écologique de l'alimentation: une alimentation saine et diversifiée, qui assure la santé et le bien-être individuels et collectifs, répondant aux besoins et aux préférences culturelles, accessible à tous, issue d'un système agro-alimentaire juste et durable.
4. Transition démocratique de la gouvernance alimentaire: une mise en œuvre effective de la souveraineté et la démocratie alimentaires. Ceci passe par une stratégie qui développe à la fois une vision globale de la chaîne alimentaire et la mise en place de conseils de politique alimentaire. Ceci est l'axe transversal qui relie les trois points précédents.

La réalisation de ces quatre objectifs constitue l'approche qu'Ecolo prône pour trouver des solutions à long terme et sortir de la logique court-termiste qui nous maintient liés à des choix politiques qui ne sont pas en phase avec les exigences des citoyens. Mais ces objectifs fixent en même temps les contours des actions d'aujourd'hui. Le système alimentaire est un système complexe, qui interagit avec une quantité variable d'autres systèmes, à tous niveaux de gouvernance.

Dans cette complexité deux questions se posent: que peuvent faire les pouvoirs publics dans l'immédiat ? Et de quelle façon les citoyens peuvent-ils s'engager aujourd'hui ?

Les pouvoirs publics partagent une grande part de responsabilité. Notre analyse lance un message important sur ce point : les conséquences budgétaires collectives d'une alimentation de mauvaise qualité sont énormes, aussi bien pour les consommateurs qui en dépendent, que pour les producteurs et enfin pour la collectivité. Les pouvoirs publics doivent à présent se donner les moyens d'investir dans la production d'une alimentation de qualité.

Mais c'est aussi aux citoyens qu'il revient de concevoir et mettre en pratique des modèles alimentaires alternatifs. Les citoyens sont les acteurs fondamentaux de la construction d'un système alimentaire durable et rélocalisé, issu de et en phase avec les réalités locales, capable de mettre en valeur les ressources locales (produits, savoir, compétences, entreprises, etc.) et re-dynamiser l'économie, en la fondant sur la qualité et la durabilité. L'engagement citoyen favorise aussi la construction collective et la mise en place d'un processus participatif pour se réapproprier, en tant que

citoyens, la souveraineté alimentaire. L'idée du citoyen "consomm-acteur", qui a le pouvoir de changer le système alimentaire par ses choix quotidiens, demeure importante; mais celle du citoyen "conso-structeur", qui construit des alternatives et s'investit dans la gouvernance des systèmes alimentaires, doit à présent l'accompagner et le soutenir. La consommation durable suppose un cadre, des structures d'accompagnement qui la facilitent et l'encouragent.

Les propositions contenues dans le présent document tendent vers la création d'un système alimentaire durable, relocalisé et intégré. Ces propositions dessinent un programme qui tire toutes ses valeurs et sa valeur d'une approche systémique où chaque proposition est créée en interaction et en intégration avec les autres.



1.

La crise du monde paysan

Le nombre d'exploitations en Wallonie est en chute libre : - 55,6% de 1990 à 2015. Alors que la superficie moyenne par exploitation a plus que doublé, la main d'œuvre agricole a été divisée par deux. Le prix du foncier n'a entre temps pas cessé d'augmenter. En 10 ans le prix des terres agricoles en Belgique a triplé, passant de 9.727 euros par hectare en 1995 à 27.190 euros en 2006. Il se situe aujourd'hui aux alentours de 40.000 euros par hectare. Par conséquent l'accès à la terre en Wallonie est aujourd'hui devenu un vrai obstacle à l'installation des producteurs.

L'augmentation de la surface moyenne des fermes amène aussi le recours à une mécanisation accrue. Pour faire face à l'impératif de production alimentaire attribué à l'agriculture wallonne, la majorité des agriculteurs ont dû opter pour la mécanisation et l'industrialisation de leurs exploitations. L'endettement qui en découle est devenu inévitable. Pour rembourser et survivre, il faut produire encore plus, en accentuant le recours à une agriculture toujours plus productiviste. De plus, en se spécialisant essentiellement dans la production de masse, en grandes cultures, les fermes ont accru leur dépendance

aux acteurs en amont et en aval de la chaîne alimentaire. D'une part, les agriculteurs sont désormais dépendants de paquets technologiques (semences, pesticides, fertilisants, etc.) fournis par la grande industrie de l'agrochimie. D'autre part, l'agriculteur a perdu la plus-value qu'il obtenait auparavant pour la spécificité de son produit - transférée plus haut dans la chaîne alimentaire - et l'agriculteur est obligé d'augmenter ses quantités pour conserver un revenu, pourtant toujours aléatoire.

On constate également un vieillissement rapide de la population agricole: moins de 5 % des fermiers ont moins de 35 ans et 65 % d'entre eux se verront pensionnés dans les 10 années à venir, dont la majorité sans repreneur. Le travail agricole, n'étant plus assez rémunéré, attire de moins en moins les jeunes générations. En 2014, seulement 21 % des exploitants wallons de plus de 50 ans déclarent avoir un successeur. Par ailleurs, le développement des mises en sociétés des exploitations est un obstacle à la reprise par les jeunes générations. Les conditions de travail dans le monde agricole sont variables d'un système à l'autre mais, comme démontré par

des études récentes, sont en général mauvaises. Les heures de travail passées dans la ferme sont excessives, le salaire horaire est insuffisant, la typologie du contrat est souvent précaire, et la sécurité sociale n'est pas toujours garantie.

La majorité des travailleurs agricoles sont employés avec des contrats saisonniers et seulement une minorité bénéficie d'un CDI ou d'un CDD. Les contrats ALE et saisonniers couvrent une partie importante de l'offre. En plus d'être limités dans le temps, les contrats saisonniers sont des contrats de mauvaise qualité. Pareillement pour les contrats ALE, qui sont à temps partiel. Le revenu horaire brut est particulièrement bas pour ces contrats, et le niveau de sécurité sociale est pratiquement nul. Les contrats saisonniers sont limités à 65 jours maximum par travailleur et par an. De plus en plus, des maraîchers (surtout bio) utilisent du travail bénévole, qui est pourtant interdit aux organisations à but lucratif. Les travailleurs ont donc souvent un contrat de formation pas rétribué.

Une transition vers un modèle agricole socialement et économiquement durable s'impose. Cette transition nécessite un réel engagement et soutien financier des pouvoirs publics. En premier lieu, la réforme de la PAC ([notre position ici](#)) qui est actuellement négociée, doit définir des outils concrets pour rendre notre système agricole durable. En deuxième lieu, l'État doit s'engager à mettre au service des producteurs des structures qui les accompagnent sur le chemin

de la transition et qui améliorent leurs conditions de travail.

PROPOSITION 1 : INTERDICTION DE VENTE DE TERRES AGRICOLES PAR LES STRUCTURES PUBLIQUES ET RÉFORME DES CAHIERS DE CHARGE POUR LEUR LOCATION À DES PRODUCTEURS. ICES AGRICOLES

Objectifs: Éviter l'artificialisation des terres et améliorer l'accès à la terre pour les producteurs, notamment les jeunes et les nouveaux exploitants. Promouvoir des pratiques agricoles durables.

Parmi les propriétaires de terres agricoles en Wallonie, on peut identifier des agriculteurs, des particuliers, des structures publiques telles que la région wallonne, les communes, CPAS, fabriques d'église, des associations de protection de la nature. La surface artificialisée en Wallonie a vu sa superficie augmenter de 30 % depuis 1980. L'artificialisation se fait la plupart du temps au détriment des terres agricoles qui sont en constante diminution. Outre le soutien au "stop au béton" wallon qui est fixé pour 2050, Ecolo propose que des actions plus immédiates soient mises en oeuvre pour garantir l'accès à la terre et le rôle nourricier du foncier.

Le Code wallon de l'Agriculture prévoit la mise sur pied d'une gestion centralisée des terres publiques régionales. Ecolo propose que toute terre publique (y compris donc les terres gérées par les pouvoirs locaux - CPAS et communes) soit intégrée dans cette « réserve foncière » et que leur vente au

privé soit interdite. Ces terres devront de plus être attribuées en location (avec un bail de carrière), après appel public, à des projets désignés par un comité, constitué en partie par des représentants du Conseil d'alimentation locale (voir proposition 9). La définition des critères, devra respecter les priorités suivantes :

- favoriser la reprise ou l'installation des jeunes;
- favoriser des productions nourricières, en tenant compte des potentialités locales;
- favoriser le circuit-court;
- désigner une conditionnalité avec les 10 principes de l'agroécologie identifiés par la FAO¹;
- veiller à attribuer des tailles d'exploitations raisonnables;
- considérer la distance entre la ferme existante et la parcelle, et considérer le lieu d'habitation du producteur.

PROPOSITION 2 : DES TITRES-SERVICE POUR TRAVAILLEURS AGRICOLES DANS DES EXPLOITATIONS CERTIFIÉS BIO OU SGP²

Objectifs: Faciliter l'accès à la main d'oeuvre agricole et favoriser la conversion à des pratiques agricoles durables intensives en travail. Régu-

lariser les contrats des travailleurs agricoles et créer des liens avec le monde rural.

La manque ou la difficulté d'accès au travail, constitue un des principaux problèmes dans le monde agricole. Offrir de bonnes conditions d'emploi aux travailleurs agricoles n'est pas chose aisée pour les producteurs, étant donné la rentabilité difficile de la profession et le niveau important de



tâches physiques et répétitives que celle-ci demande.

En même temps, l'accès au travail agricole représente une condition préalable pour la mise en place de systèmes durables utilisant moins d'intrants chimiques, et privilégiant les opérations mécaniques, davantage intensifs en main d'oeuvre.

Le système des titres-services fut une initiative du gouvernement fédé-

1 <http://www.fao.org/fao-stories/article/fr/c/1112566/>

2 Système participatif de garantie: sont des systèmes d'assurance qualité orientés localement. Ils certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés et sont construits sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances.

ral, passé entretemps aux Régions, en vue d'encourager les services et emplois de proximité, en réponse à une demande des particuliers et lutter contre le travail au noir dans le secteur des tâches ménagères. Des objectifs qui sont aujourd'hui communs au monde agricole.

Ecolo propose la création d'un système de titres de travail agricole sur ce même modèle, pour des exploitations biologiques ou auto-certifiées avec des systèmes participatifs de garantie. Les exploitants agricoles pourront acheter les titres auprès des autorités régionales, exactement au même titre que les privés pour payer des aides ménagères.

La réforme du bio qui entrera en vigueur en 2021 permettant une certification plus facile pour les petits agriculteurs, sous forme de certification de groupe, s'intégrera aussi de manière efficace avec cette proposition. Cette mesure favorisant des pratiques agricoles environnementalement et socialement durables, elle ne pourrait exclure toute une série d'agriculteurs qui, sans avoir de labellisation bio officielle, appliquent toutefois des pratiques agroécologiques. C'est pour cela que la reconnaissance SGP devra aussi être prise en considération comme critère d'accès pour bénéficier de cet aide à l'emploi.

La condition d'une certification bio ou SGP pour pouvoir bénéficier de cet avantage est justifiée par plusieurs objectifs à atteindre. En premier lieu, pour favoriser le développement de pratiques agroécologiques,

qui nécessitent une main d'oeuvre accrue. En deuxième lieu, pour favoriser une conversion à une agriculture durable, avec le support de la région qui servira d'incitant. Enfin pour attirer des jeunes et pour favoriser un échange socio-culturel.

En effet, à l'heure actuelle, la grande majorité de la main-d'oeuvre est attirée par les systèmes de production biologiques où, en outre, la superficie cultivée par légume est faible et, par conséquent, le travail diversifié.

Le coût brut des activités titres-services pourrait être partiellement financé par la nouvelle PAC, qui permet aux États Membres et aux régions d'avoir une flexibilité plus grande par rapport à leur plans régionaux dans les deux piliers. De plus en créant de nouveaux emplois, le système des titres-services générera des recettes pour le fédéral. Ces effets se distinguent en 3 points :

- effets de retour par la baisse du chômage;
- recettes supplémentaires de cotisations sociales;
- recettes supplémentaires de l'impôt des personnes physiques.

Les travailleurs agricoles engagés sous ce régime pourront aussi être employés dans des magasins à la ferme et dans des unités de transformation à la ferme.

2.

Le coût réel de l'utilisation de produits phytosanitaires dans l'agriculture

De nombreux produits phytosanitaires présentent un vrai danger pour la santé des citoyens, du monde animal et de l'environnement. Une large littérature fondée sur l'observation de cas a démontré que ces produits ont des effets cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques. La contamination par ces produits donne lieu à une longue série de problèmes de santé tels que différentes formes de cancer (thyroïde, sein, prostate), de diabète, de troubles de l'attention, d'hyperactivité, la maladie de Parkinson, etc.

En 2017, une enquête belge sur les traces de pesticides présents dans notre alimentation a dévoilé que pas moins de 38 résidus de pesticides sont présents dans notre alimentation quotidienne. Le rapport de surveillance publié par l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (EFSA) en 2017 révèle que plus de 97% des échantillons d'aliments collectés dans l'UE en 2015 présentent des traces de pesticides. La Wallonie est l'une des régions agricoles les plus utilisatrices de pesticides au niveau européen, surtout les régions de grande culture de la pomme de terre (qui représente 12,5 % des surfaces cultivées en 2017 et nécessite de 10 à 20 traitements annuels) ou les zones de production fruitière.

La contamination est liée principalement à la consommation d'aliments traités aux pesticides, mais pas uniquement. Le contact dermique et la diffusion aérienne constituent également des voies de contamination, comme confirmé par les récents inquiétants résultats de l'étude EXPO-PESTEN. Ainsi, des études ont mis en évidence les liens entre certains types de maladies spécifiques et l'utilisation de produits phytosanitaires, tant pour la population agricole que pour les personnes exposées en milieu rural (familles d'agriculteurs et riverains).

En 2016, l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) a publié une vaste étude sur les « coûts cachés » de l'utilisation des substances phytosanitaires. L'étude liste quatre catégories de coûts cachés : environnementaux, sanitaires, réglementaires et, aussi, frais d'évitement. Ce fardeau économique, estiment les chercheurs, peut dans certains cas excéder largement les bénéfices offerts par les herbicides, fongicides et autres insecticides.

Les perturbateurs endocriniens présents dans l'alimentation - à cause des pesticides utilisés dans l'agriculture conventionnelle, mais aussi dans des



emballages, des hormones de croissance dans l'élevage industriel, ou des produits conservateurs - coûtent 217 milliards d'euros par an aux pays de l'Union européenne, soit l'équivalent de 1,48 % du PIB européen, ou 428 euros par an et par personne.

Une stratégie de sortie de l'agriculture à haut niveau d'intrants s'impose, pour des questions essentielles liées à santé et environnement, qui remettent en cause la rentabilité même de l'utilisation de ces produits.

PROPOSITION 3 : PHASING-OUT PROGRESSIF DE TOUT PESTICIDE

Objectif: Réduire les dommages à l'environnement et protéger la santé de la population. Réduire les émissions de CO₂ et améliorer la qualité de l'air.

L'imposante mobilisation citoyenne pour le glyphosate et la victoire relative à l'interdiction de trois néonicotinoïdes le montrent clairement: la société civile est prête à un monde sans pesticides. La bataille contre

les produits phytosanitaires dangereux pour l'environnement et la santé humaine a toujours fait partie de l'ADN d'Ecolo. Ecolo propose un phasing-out total et progressif de tout l'ensemble des produits phytopharmaceutiques et des biocides. Ceci n'est pas seulement nécessaire, mais possible.

Le Programme wallon et fédéral de réduction des pesticides a marqué un premier pas dans cette direction. Toutefois cette stratégie, pour être efficace, nécessite d'un côté une volonté politique forte face aux décisions qui sont prises au sein de l'Union Européenne et de l'autre un vrai encadrement et un accompagnement de la transition des agriculteurs, via un conseil agricole indépendant.

Ce scénario impose aussi 3 points de départ:

- l'utilisation de variétés qui sont adaptées à une agriculture à faibles intrants (semences, type de travail du sol requis ;
- l'amélioration de l'efficacité des ressources (rotation des cultures, de la fertilisation et de la gestion des mauvaises herbes, des ravageurs et des maladies, etc.);
- un capital social et humain amélioré (amélioration des compétences, des connaissances, de l'anticipation, de l'innovation et de la motivation).

Cette sortie progressive sera nécessairement mise en place avec la participation du monde agricole. L'encadrement et la transmission de l'information aux - et surtout entre - agriculteurs est un enjeu fondamental, de même que la modification des programmes de formation agricole. L'importance d'une approche participative à ce niveau - des agriculteurs comme de leurs instances représentatives - est un élément crucial, en particulier pour assurer l'adhésion du monde agricole à un tel projet. Les conseils d'alimentation durable (voir plus loin) joueront aussi un rôle clé dans ces concertations, afin d'inclure toute la filière dans le processus. Ils seront aussi soutenus par des programmes de recherche renforcés, ciblés pour chaque application de pesticide et chaque catégorie de pesticide, afin de trouver les solutions les mieux adaptées à chaque culture et utilisation spécifique.

3.

La filière alimentaire

et le rôle de l'AFSCA

Près de 80% des aliments consommés en Belgique sont issus de la transformation. Ces produits peuvent être industriels ou artisanaux et comprennent aussi bien des bières que du chocolat - produits de pointe en Belgique - du pain, de la viande, des produits laitiers etc.

Le secteur de la transformation alimentaire est, en Belgique et notamment en Wallonie, un des plus gros employeurs de l'industrie. Pourtant, au cours des dernières décennies, la Wallonie s'est malheureusement séparée de tous ses outils de transformation de proximité: les moulins ont été systématiquement démantelés après la seconde guerre mondiale, les artisans bouchers ou boulangers ont presque disparu ; les abattoirs et ateliers de découpe se font rares et sujet à une concentration inquiétante; et la liste est encore longue. En même temps ce secteur s'est progressivement émancipé de celui de la production en limitant ce dernier à sa fonction d'approvisionnement de matières premières.

La filière de la transformation alimentaire en Belgique doit faire face à d'importants défis dus à une industrialisation de la transformation et à la recherche d'échelle de rentabi-

lité qui poussent au gigantisme et à la concentration. Des normes sanitaires toujours plus strictes imposées de manière uniforme à tous types de structures par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) posent des obstacles difficilement surmontables aux petites entreprises.

Ces nombreux défis menacent un segment essentiel de l'industrie belge. Une relocalisation et la protection du secteur de la transformation, ainsi que la reconstruction de filières, constituent une nécessité pour le pays. Les projets de halls agricoles, halles relais, moulins, ateliers de découpe, brasseries, etc. qui se développent sur un mode coopératif, doivent être davantage soutenus. Ils sont une des conditions de la durabilité de notre agriculture. Mais pour faire ceci l'AFSCA devra jouer un rôle crucial. Les petits ateliers de transformations et distribution ont besoin d'accompagnement et non de contrôles aux normes insoutenables. Ils ont besoin, pour se développer, d'un cahier de charge différencié de celui de la grande industrie. La mise en commun des outils entre petits producteurs louant des ateliers en commun, à l'heure ou au volum est une solution à faciliter encore.

L'AFSCA est non seulement devenue inadéquate pour de nombreux acteurs de la chaîne mais elle se révèle également inefficace, comme l'ont montré l'émergence de récentes crises alimentaires. Avec le temps, elle est devenue un outil qui a permis au système industriel agro-alimentaire de se perpétuer. La réforme de l'agence, qui apparaît nécessaire aujourd'hui à la majorité des acteurs est une occasion non seulement pour redresser ses capacités de contrôle, mais aussi pour faire un pas important vers la transition du système alimentaire.

PROPOSITION 4 : REFORMER L'AFSCA

Objectif: réorienter le travail de l'AFSCA, et lui permettre de jouer un rôle essentiel dans la transition vers un système alimentaire durable, relocalisé, diversifié et transparent.

Tout d'abord l'AFSCA et la politique de sécurité alimentaire doivent revenir sous la tutelle du Ministère de la santé, comme elles l'étaient aux débuts de l'agence. C'est le seul moyen d'éliminer les risques de confusion d'intérêts dans l'appréciation des risques et dans l'imposition des mesures réglementaires et de contrôle. Les préoccupations de santé, associées à la sécurité alimentaire ne doivent pas être mises en balance avec les volontés d'expansion et/ou d'exportation des producteurs et transformateurs. Pour être cohérent, ce transfert doit s'accompagner d'un changement de politique vis-à-vis et de la part de l'AFSCA : il faut dépasser la simple obsession de traçabilité pour intégrer la préoccupation de la qualité et mieux développer l'accompagnement des acteurs de la chaîne agro-alimentaire vers



cette qualité. La santé publique doit primer sur les intérêts purement économiques.

Ecolo propose une séparation dans les modes d'approche et de contrôle des productions artisanales en circuits courts (circuits directs) et des productions industrielles. Concrètement, il s'agira d'organiser le système des contrôles de l'AFSCA de manière différenciée entre le contrôle des activités artisanales (circuits courts) et les filières de production et de transformation industrielles avec deux cahiers de charge différents. L'organisation de l'AFSCA pourrait être entièrement différenciée en une branche traitant les structures industrielles et une branche traitant les structures artisanales et de circuit court. Ceci facilitera, par ailleurs, le développement de nouvelles unités de transformation (y compris à la ferme) qui favorisent le circuit court, la transparence, la qualité, la confiance des consommateurs, la marge des producteurs.

La 'checklist' des obligations, des éléments à contrôler, doit être organisée différemment selon les modes de production et la maîtrise des processus. Ils doivent être connus de tous et être mis en oeuvre de manière univoque. Les recours doivent être possibles et transparents. Il est important de se concentrer sur le contrôle des produits finaux et de leur qualité alimentaire et sanitaire et pas seulement sur les processus standardisés de fabrication. Les contrôles doivent tous être inopinés. Cela n'empêche pas, dans une démarche d'accom-

panement à la qualité, que d'autres agents de l'AFSCA accompagnent sur le terrain.

Un renforcement du budget et des moyens humains est aussi nécessaire, en vue d'un contrôle plus efficace et plus adapté tant des grands acteurs de la chaîne que des acteurs artisanaux, avec des techniques et des agents différents. L'objectif est également d'améliorer l'accompagnement vers la qualité des acteurs de la chaîne, en particulier les acteurs artisanaux. L'objectif est de renforcer et accroître la valeur ajoutée des produits restant entre les mains des producteurs transformateurs et des entreprises locales.

4.

Le système de distribution industriel et le manque d'information au consommateur

Le système agricole industriel et l'alimentation "low cost" sont soutenus principalement par la grande distribution, un acteur exclusif qui occupe la majeure partie du marché de la distribution alimentaire. Les hard-discounters ont en Belgique une part de marché de 17,1%. Les grands groupes de distribution (Colruyt, Carrefour et Delhaize) détiennent ensemble une part de marché de 67,9%. Une telle situation ne laisse guère d'espace à d'autres acteurs.

Les distributeurs se battent pour offrir des prix bas, et notamment des prix singulièrement plus bas que la concurrence. Les enseignes de grande distribution se livrent une guerre pour être celle qui apparaîtra la moins chère afin de capter la clientèle de la concurrence. Cette lutte sans merci à qui offrira les meilleurs tarifs, exerce une pression sur les prix perçus par les producteurs, tant en agriculture conventionnelle que en bio et enferme les consommateurs dans la logique du prix le plus bas.

Des consommateurs qui sont souvent soucieux de consommer des produits locaux, issu d'une agriculture qui rémunère justement ses producteurs, sans pesticides ni OGM ou addi-

tifs, avec des valeurs nutritionnelles saines, se trouvent privés de toute information, pourtant nécessaire à pondérer leur choix.

Les informations que les étiquettes alimentaires nous fournissent sont en effet trop souvent incomplètes ou difficiles à décrypter. Dans notre modèle de consommation la première (et souvent unique) information que les supermarchés nous fournissent clairement, dans les étalages, c'est le prix du produit. Ceci est souvent la principale variable que les consommateurs prennent en considération pour comparer les produits. Les autres informations sont peu visibles mais présentes (obligations au niveau de l'UE) au dos de l'emballage.

Le message qui est envoyé au consommateur est que le prix est la variable plus importante. Cette recherche du prix le plus bas, selon Ecolo, ne représente plus les vraies préoccupations des d'un nombre important, et croissant, de consommateurs, toujours plus soucieux de savoir ce qui se cache dans et derrière leurs assiettes et quelle est la valeur nutritive de ce qu'ils achètent.

Dans une société prise en otage par des timings toujours plus courts, il est évident que la majorité des consom-

mateurs ne prennent pas le temps de lire avec attention les informations (pourtant essentielles) mentionnées sur les emballages. Il est par conséquent essentiel de pour rééquilibrer les informations sur les étalages et de garantir la transparence de l'information des produits sanitaires avec un étiquetage clair et compréhensif.

PROPOSITION 5 : RÉFORME DE L'ÉTIQUETAGE ET INCLUSION DES INFORMATIONS DANS LES ÉTALAGES

Objectif: Fournir aux consommateurs des informations adaptées pour pouvoir faire le meilleur choix lors de leurs achats. Améliorer la qualité du panier alimentaire et la santé des consommateurs.

Ecolo propose l'utilisation obligatoire du logo à 5 couleurs (5-C) d'information nutritionnelle, dans toute la distribution. Afin de pour garantir un maximum de visibilité et guider les consommateurs lors de leurs choix alimentaires, cette signalétique doit être affichée, non seulement sur la face avant des emballages, mais également à côté de l'étiquette du prix, dans les étalages. L'équipe de chercheurs en Epidémiologie Nutritionnelle (Inserm / Inra / Cnam / Université Paris 13) a mis en évidence que ce système d'information nutritionnelle coloriel à 5 couleurs (Nutri-Score 5-C) est le plus efficace pour guider les consommateurs vers des produits de meilleure qualité nutritionnelle lors de leurs choix alimentaires. Le logo à 5 couleurs repose sur le calcul d'un score de qualité nutritionnelle développé par la Food Standards

Agency britannique (FSA) qui prend en compte plusieurs éléments présents sur l'étiquetage nutritionnel (calories, sucres simples, acides gras saturés, sodium, fibres, protéines et pourcentage de fruits et légumes pour 100 g de produit) pour aboutir à un indicateur unique et global de la qualité nutritionnelle de l'aliment.

Plusieurs études ont déjà contribué à la validation du score FSA en démontrant que la qualité nutritionnelle des aliments consommés évalués par ce score est associée à la qualité globale de l'alimentation et au statut nutritionnel des individus, et de façon prospective au risque de maladies (cancers, maladies cardio-vasculaires, obésité, syndrome métabolique). Ce système apparaît donc comme un levier efficace pour guider de façon équitable l'ensemble des consommateurs vers des produits de meilleure qualité nutritionnelle.

Néanmoins l'information du Nutri-Score devra être complétée par des informations essentielles pour la santé du consommateur et pour la durabilité du système. Ecolo propose donc aussi, à côté de cet outil, d'indiquer de manière obligatoire dans l'étalage, aussi:

- la présence de tout additif et conservateur : le code E + les 3 ou 4 chiffres devra être mis en évidence;
- la présence de perturbateurs endocriniens;



- la présence d'OGM (aussi de forme indirecte, comme dans l'alimentation des animaux);
- origine et provenance des produits (quand impossible - ex. produits transformés - indiquer clairement que la provenance ne peut pas être établie).

Pour Ecolo des substances dont on a démontré le risque pour la santé humaine ou animale doivent tout simplement être interdites. L'inclusion de ces informations est donc une mesure transitoire visée à informer les consommateurs de leur présence en attendant leur interdiction.

Ces données devront faire partie d'une information claire et visible contenue dans l'étiquette de l'emballage. Chaque information devra avoir la même dimension de texte que le reste de l'étiquette, pour éviter toute hiérarchisation arbitraire des informations.

5.

Le coût réel de l'alimentation low cost

Depuis cinquante ans la réponse à l'enjeu crucial de la sécurité alimentaire a été liée à la production. Mais ceci, qui était une considération logique dans l'après-guerre, ne l'est manifestement plus aujourd'hui. Aujourd'hui en Europe 173 kg de nourriture sont gaspillés en moyenne par personne par an. La Belgique est le deuxième pays européen qui gaspille le plus, avec une moyenne de 345 kg par personne.

Dans ce contexte de production alimentaire de masse, l'alimentation « low cost » reste toujours justifiée par un discours de "démocratisation des prix", pour protéger les ménages les plus démunis de la pauvreté alimentaire. L'alimentation low cost a néanmoins un coût énorme en termes de santé à la fois pour le citoyen et pour l'État, qui n'est pas pris en considération, et en termes environnementaux, pour ce qui concerne nos biens communs (sol, eau, air, biodiversité). Une alimentation saine semble coûter plus cher si on compare tout simplement des prix qui ne sont pas représentatifs de toute une série de facteurs. Mais une fois tous ces facteurs pris en considération, nous découvrons que c'est en fait la malbouffe qui coûte cher.

En Belgique, la surconsommation et les régimes alimentaires inadéquats, basés sur des produits alimentaires de plus en plus transformés (surchargés en sucre, sel et acides gras saturés), sont associés à une augmentation inquiétante du surpoids et de certaines maladies non-transmissibles (MNT): diabète de type 2, cardiopathies ischémiques, maladies cérébrovasculaires, maladies ostéo-articulaires, santé mentale, certains cancers, etc.

Selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), les MNT tuent chaque année plus de 40 millions de personnes, ce qui représente 70% des décès dans le monde. Les MNT en Belgique sont à l'origine de 87 % de tous les décès. Le traitement de ces maladies représente 80 % des coûts en soins de santé dans l'UE.

Les maladies liées à une mauvaise alimentation représentent une grande partie des 10,5 % du PIB belge qui est aujourd'hui consacré à la santé. Des dépenses de santé qui n'ont pas cessé d'augmenter ces 10 dernières années et représentent un des chiffres les plus élevés de l'Union.

L'augmentation des taux d'obésité est particulièrement préoccupante. Dans notre pays 3 à 5 % des jeunes de 3 à 17 ans, et 16% de la population totale, souffrent d'obésité. Les ménages défavorisés sont particulièrement à risque, notamment parmi les femmes: dans toutes les régions, il existe une corrélation étroite entre les niveaux de diplôme des parents et les risques d'obésité. Le traitement de l'ensemble des pathologies liées à l'obésité représente 6% du budget INAMI. Dans l'enquête de santé (ISP, 2013) la charge du surpoids et de l'obésité pourrait représenter jusqu'à 8% des dépenses annuelles en matière de soins de santé. De plus, selon un rapport récent du OECDE, les taux d'obésité vont augmenter considérablement d'ici 2030.

Toujours selon l'OMS, ces affections touchent un nombre de plus en plus important de jeunes – parfois très jeunes enfants –, avec les importants risques que cela implique pour leur santé actuelle et future, ainsi que pour le poids constant qu'exercent ces maladies sur l'équilibre du mécanisme de la sécurité sociale.

Le consommateur belge est aussi l'un des plus gros consommateurs de viande au monde. En moyenne, le Belge mange 2 à 2,5 fois plus de viande que les recommandations officielles. Pire, seuls 10% des Belges respectent ces recommandations. Et même chez les enfants de 3 à 13 ans, la consommation de protéines animales est près de 2 fois plus élevée que nécessaire. La surconsommation de viande – notamment de viande rouge – peut avoir des effets néfastes sur notre santé,

non seulement en termes de maladies non-transmissibles, mais aussi du développement de bactéries résistants aux antibiotiques (due à l'utilisation intensive d'antibiotiques dans l'élevage industriel) ou des risques sanitaires liés à l'utilisation d'antiparasitaires vétérinaires (comme mis en évidence par la crise du fipronil).

PROPOSITION 6 : CANTINES SCOLAIRES AVEC REPAS BIOLOGIQUES, LOCAUX ET ISSUS DE CIRCUITS COURTS DANS L'ENSEMBLE DES MARCHÉS PUBLIQUES DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES

Objectif: Améliorer la qualité de l'alimentation des nouvelles générations avec à la fois la garantie d'un repas de qualité au quotidien et un effet pédagogique sur leurs choix alimentaires futurs. Promouvoir des repas de qualité pour toute structure publique et favoriser la création de demande pour une production locale et durable.

Ecolo a déjà déposé, en 2017, une proposition visant à offrir dans l'ensemble des cantines scolaires de la Fédération Wallonie-Bruxelles des repas biologiques, locaux et issus de circuits courts ainsi qu'une alternative végétarienne quotidienne. A l'heure actuelle, la matière première des repas répondant à un tel cahier de charges sont généralement de 30 à 40% plus chères.

A moyen terme, ceci appelle des correctifs, afin que les externalités positives (sociales, environnementales et sanitaires) qui découlent de l'agri-

culture raisonnée (y compris mais non seulement lorsqu'elle est certifiée biologique) soient mieux récompensées et abordables pour tous les ménages.

Dans l'immédiat, même dans un environnement économique inchangé, ceci ne signifie pas qu'un repas biologique, local et issu de circuits courts doit coûter nécessairement plus cher. L'Observatoire de la restauration collective bio et durable publié en 2017 révèle que le coût des matières n'entre en compte que pour 25 % du prix de revient des repas. Or, le passage au bio s'accompagne souvent des leviers d'action qui vont de la lutte au gaspillage, au changement d'approvisionnement, à des techniques de cuisine et l'adaptation des menus. La diminution du grammage en viande peut également réduire de manière considérable le prix des aliments composant le repas. Le résultat ? Dans certaines villes le coût par repas baisse, alors même que la part de bio et la qualité nutritionnelle augmentent.

A long terme, une telle mesure aurait un impact décisif sur le budget consacré aujourd'hui au traitement des maladies non-transmissibles, en contribuant à la formation d'une génération bénéficiant d'un accès à une nourriture de qualité, et d'une éducation au goût. Les exemples ne manquent pas pour le démontrer.

Depuis 2001, la ville de Copenhague s'est engagée à fournir des repas bio de qualité dans les cantines scolaires et progressivement dans toutes les restaurations publiques. Différentes études ont démontré que les enfants

fréquentant les écoles où les repas contenaient des ingrédients biologiques devenaient plus conscients des aliments sains, des aliments biologiques et des habitudes alimentaires saines.

Les cantines scolaires sont à la fois un outil d'éducation, une stratégie de prévention pour la santé et une opportunité de développement économique local profitant au monde paysan et stimulant la transition agroécologique. Ecolo propose d'aller plus loin, et d'élargir cette mesure à tout marché publique (hôpitaux, maisons de retraite, prisons, etc.) de la région bruxelloise et wallonne.

Cela créerait une hausse de la demande de produits locaux et biologiques, qui favoriserait parallèlement l'augmentation de l'offre. Des halles de dispatching logistiques seront créés pour que tous les producteurs puissent participer à satisfaire la demande, de manière horizontale, et éviter la concentration qui se vérifie aujourd'hui dans l'offre des cantines des marchés publics. Un plan de transition progressif sera aussi mis en place pour éviter des déséquilibres dans l'offre-demande.

PROPOSITION 7 : RENDRE L'ACCÈS AUX CANTINES SCOLAIRES GRATUIT POUR LES ENFANTS DES MÉNAGES À FAIBLE REVENU

Objectif: Mesure d'aide sociale visant à réduire la pauvreté alimentaire et à diminuer l'impact sur la santé des restrictions économiques liées à l'alimentation.

La Belgique a un des taux de pauvreté infantile les plus hauts d'Europe: à Bruxelles, 4 enfants sur 10 grandissent dans la pauvreté; en Wallonie, c'est le cas d'un enfant sur quatre. La pauvreté alimentaire dont souffrent ces enfants nuit à leurs capacités d'apprentissage: des études scientifiques ont mis en lumière les liens entre alimentation de faible qualité, à base de produits transformés, et troubles de l'attention.

Ecolo propose de rendre l'accès aux cantines gratuites pour les enfants des ménages à faible revenu, via le système d'intervention majorée. Garantir un repas quotidien sain pour tous les enfants scolarisés dans l'enseignement obligatoire et inscrire ce repas dans une filière économique majoritairement locale, respectueuse de l'environnement et garantissant un revenu aux paysans et artisans, nécessite une coopération entre les niveaux de pouvoir de notre pays.

Pour la Région wallonne, faire ce choix présentait des bénéfices environnementaux importants et créerait des opportunités pour les filières agroalimentaires locales. Les conséquences attendues en termes de bien-être, de santé et d'éducation à une alimentation de qualité pour les enfants des familles défavorisées justifient pleinement une intervention des services sociaux ou de la sécurité sociale pour en assurer une partie du financement.

Ce projet devra être dans un deuxième temps être étendu aux autres formes de restaurations collectives (hôpitaux, établissements de personnes âgées..).

PROPOSITION 8 : TVA 0% POUR TOUT PRODUIT NON TRANSFORMÉ CERTIFIÉ BIO OU SPG

Objectif: Rendre la nourriture de qualité plus accessible et améliorer l'équilibre du panier alimentaire des consommateurs.

Le 18 janvier 2018, la Commission européenne a présenté une proposition visant à permettre plus de souplesse aux États membres pour modifier les taux de TVA qu'ils appliquent à différents produits. Les nouvelles règles proposées permettront à tous les États membres d'appliquer, outre les deux taux réduits de minimum 5 % et le taux de 0 %, un troisième taux réduit (entre 0 et 5 %). Ecolo propose de saisir cette occasion pour proposer d'appliquer une TVA 0% pour tout produit non transformé certifié bio ou SPG.

Une étude récente associant des chercheurs de l'Inserm, de l'Inra et de l'Université Paris 13 (Centre de recherche épidémiologie et statistique Sorbonne Paris Cité, équipe EREN) suggère une association entre la consommation d'aliments ultra-transformés et le sur-risque de développer un cancer. Cette mesure vise à réduire les impacts néfastes de la consommation d'aliments transformés sur la santé des citoyens, avec, par ailleurs un impact positif sur le budget de la santé publique à moyen terme.

Une étude parue dans la revue scientifique BMC Medecine a étudié l'impact d'incitants financiers sur l'alimentation et démontre que des subsides pourraient réduire les décès liés aux

maladies cardiovasculaires et les inégalités sociales de santé. L'étude a modélisé l'impact sur la mortalité cardiovasculaire: de subsides de 10% et 30% sur les fruits, les légumes, les céréales complètes, les noix et graines. Les résultats de l'étude montrent que chaque intervention de prix pourrait réduire les décès liés aux maladies cardiovasculaires. L'impact sur la mortalité cardiovasculaire est en effet plus important lorsque le prix

des fruits et des légumes est réduit et celui des boissons sucrées augmente. Selon cet étude, la fiscalité nutritionnelle semble de plus être un outil pertinent pour réduire les inégalités sociales de santé.



6.

La gouvernance alimentaire

Face à l'industrialisation et à la mondialisation de l'alimentation, il apparaît légitime et nécessaire de relocaliser et transformer la gouvernance de nos systèmes alimentaires et mettre en place un système responsable, transparent et équitable. Responsable car il prend en considération toute externalité environnementale et sanitaire; transparent car il donne au consommateur des informations pour pouvoir prendre des décisions d'achat responsables; équitable car il rémunère à juste prix tout acteur de la filière (producteur, transformateur, distributeur).

Les problématiques environnementales, sociales et économiques liées à l'alimentation sont pour le moment affrontées de manière fragmentée et gérées par une multitude d'institutions et de services publics, au niveau local, régional et national. Cela mène généralement à un foisonnement de politiques sectorielles, sans réel lien entre elles, et empêche d'avoir une approche stratégique et coordonnée pour résoudre les problèmes des systèmes alimentaires. Cette fragmentation est particulièrement importante en Belgique vu la multiplication des niveaux de pouvoirs (fédéral, régional, communautaire, provincial, local).

Face au constat de cette fragmentation, des outils de gouvernance transversale, comme les conseils de politique alimentaire, sont essentiels. Ces outils de gouvernance rassemblent différentes expertises complémentaires autour de la table (secteur public, représentant.e.s des producteur.trices, secteur privé, acteurs sociaux) et concrétisent une expérience de gouvernance collaborative, traduite par la participation active de différents acteurs dans le processus politique. Ils développent une vision systémique pour rencontrer les défis à l'échelle territoriale.

La création de dispositifs horizontaux de gouvernance locale, soit de communautés d'acteurs, facilite la mise en place de systèmes alimentaires responsables et durables. En même temps, la gouvernance locale permet la mobilisation pérenne des citoyens par rapport à la question de l'alimentation.

En Belgique, l'émergence de ces Conseils s'observe notamment dans le cadre de leur engagement au Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan (récemment signé par l'ensemble de communes de l'arrondissement de Verviers).

PROPOSITION 9 : CONSEILS LOCAUX DE POLITIQUE ALIMENTAIRE

Ecolo propose de mettre en place des Conseils locaux de politique alimentaire. Il s'agit d'organes et de plateformes multi-acteurs qui ont pour objectif d'identifier et de proposer des solutions innovantes et transdisciplinaires en vue d'améliorer les systèmes alimentaires à l'échelle territoriale, en s'assurant qu'ils soient plus durables du point de vue environnemental et plus justes du point de vue social. Ces conseils favorisent la mise en lien de plusieurs secteurs qui ne travaillent pas ensemble autrement. Une lutte efficace contre l'obésité et la malnutrition requiert par exemple une action concertée entre les acteurs sociaux, les acteurs de la santé publique et les producteurs.

Les actions des Conseils ont aussi le potentiel de stimuler les économies locales et de lutter contre la pauvreté, en soutenant l'agriculture locale, en créant de nouveaux marchés locaux ou encore en proposant des mécanismes d'accès à une nourriture de qualité pour les personnes issues de tout milieu socio-culturel. Les quotas de participation doivent être adaptés compte tenu des rapports de pouvoir entre les différents acteurs lié au système alimentaire, tels que les producteurs, les syndicats, les organisations de consommateurs, les fonctionnaires, les transformateurs, les distributeurs de produits alimentaires, les ONGs, les éducateurs, la recherche, le contrôle qualité, le conseil agricole, les ordres médicaux, CPAS, etc. Un quota de femmes doit être respecté.

Ces Conseils devront se constituer comme des agences gouvernementales au niveau local, qui fonctionnent en totale indépendance. Ils seront chargés de mettre en oeuvre les politiques alimentaires et les leviers correspondants (en particulier ceux évoqués dans la note en cause si d'aventure ils seraient retenus.

Ils auront, parmi leurs rôles, de :

- 1) servir de forum pour discuter de questions liées à l'alimentation, créant des espaces de dialogue et coordination où participent les différents acteurs;
- 2) émettre un avis contraignant afin d'influencer les politiques publiques et réalisant un travail de suivi et de monitoring (notamment sur la mise en œuvre du label 5-C);
- 3) avoir un pouvoir d'initiative au niveau local;
- 4) définir des cahiers de charges des cantines dans les marchés publics.

Ces conseils devront être constitués à différents niveaux, selon leur pertinence et la conformation du territoire (au niveau communal, au niveau des GALs, etc.).