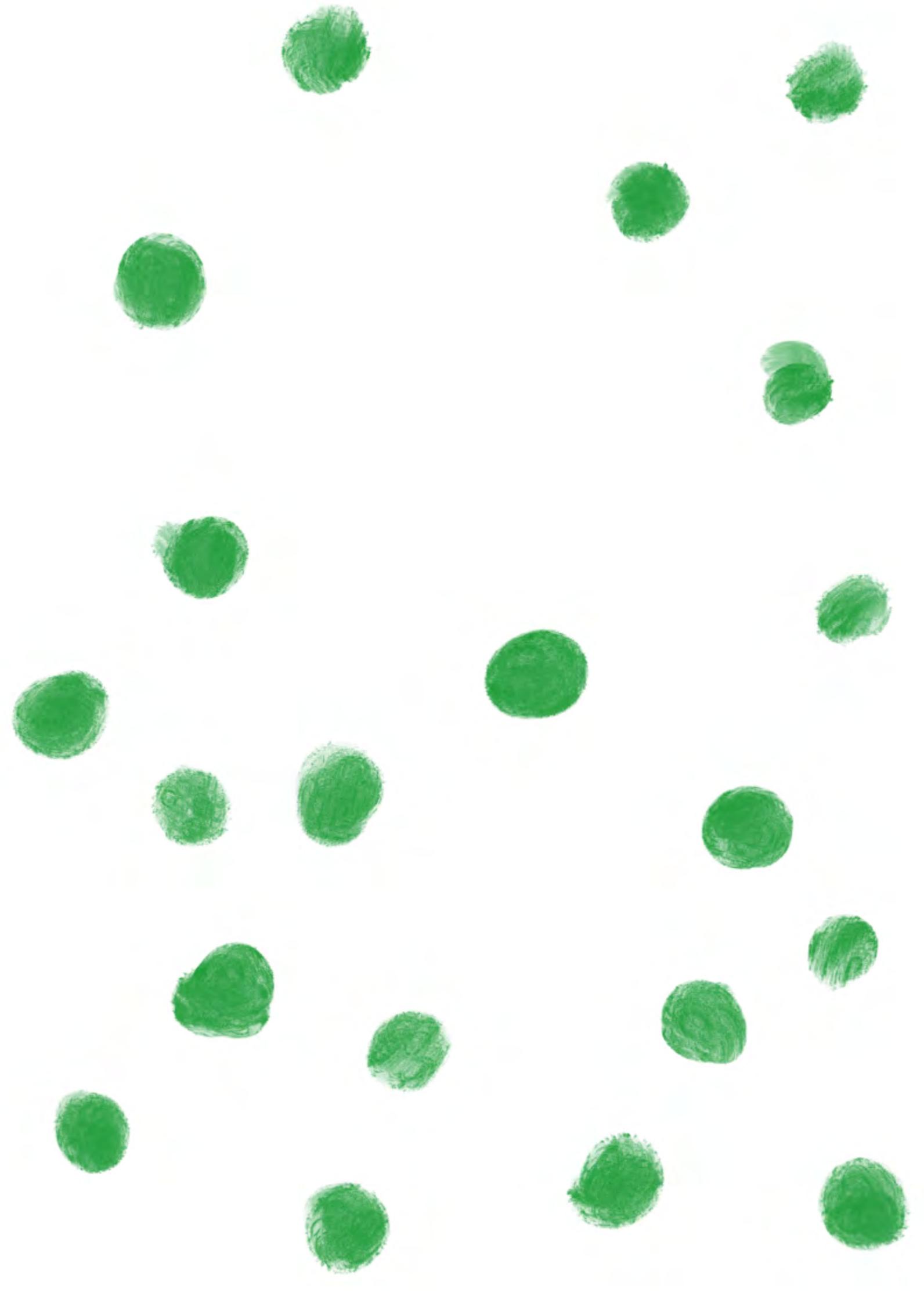


Céinture Alimentaire Terre Liégeoise

**Éducation
permanente**

**APRÈS L'ENGOUEMENT,
LA DÉSILLUSION
POUR LES CIRCUITS
ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ**



APRÈS L'ENGOUEMENT, LA DÉSILLUSION POUR LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

Les circuits courts ont connu un succès fulgurant au début de la crise sanitaire, mais aujourd'hui, certains producteurs, transformateurs, magasins à la ferme ou épiceries locales tirent la sonnette d'alarme de la rentabilité suite à une baisse de la demande ou déposent même le bilan.

La présente analyse a pour objet de faire remonter les paroles d'acteurs de terrain et de témoigner du malaise dans un secteur qui, néanmoins, s'organise de manière coopérative pour renforcer sa résilience.

1.

L'appel des circuits courts dans un contexte de crise

Depuis 2008¹, l'offre en produits alimentaires locaux et/ou bio en circuit court s'est largement étoffée. Cette offre a rencontré la demande de consommateurs désireux d'une alimentation plus saine, plus respectueuse de l'environnement, et rémunérant mieux les producteurs. Ces types de productions, dites « durables », sont également mis en avant par les pouvoirs publics régionaux (voir la « Stratégie Manger Demain » pour la Wallonie) et les institutions internationales (notamment via les travaux de l'agence des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation, qui organisait en 2014 un *Symposium international sur l'agroécologie pour la sécurité alimentaire et la nutrition*², ou plus récemment la stratégie *De la ferme à la fourchette* réalisée en 2020 par la Commission Européenne en vue de rendre les systèmes alimentaires plus justes, sains et écologiques³).

En mars 2020, le premier confinement a chamboulé notre quotidien, et renforcé les habitudes de consommation vers les commerces alimentaires de proximité. Les ventes en ligne se sont envolées pour les coopératives de distribution liégeoises, avec un doublement des commandes pour certaines d'entre-elles⁴, mettant sous pression leur personnel ainsi que leurs services logistiques, qui ont cependant tenu bon. Durant cette période, dans les magasins d'une coopérative de notre réseau, le nombre quotidien de passages en caisse a diminué de 18%, mais le prix du panier moyen a augmenté de 27%, assurant ainsi une augmentation du chiffre d'affaires de 8 % de mars à juin, et pour l'année 2020, une croissance de 3 %.

Pierre Marie Laduron, arboriculteur en biodynamie à Warsage, fournisseur de pommes et poires pour le circuit court liégeois, et gérant d'une épicerie bio, faisait le constat suivant en mai 2020 :

« Il y a eu un vrai boom au magasin, mais uniquement pendant les deux premières semaines du confinement. Les clients de LPP ont vidé mon stock de pommes [prévu pour 4 mois] en à peine trois semaines. Ces pics soudains de consommation ne sont pas favorables au circuit court, je préfère une croissance continue. J'ai pu observer par contre, qu'après chaque crise [touchant l'alimentation], j'ai 2 à 3 % de nouveaux clients, fidélisés ».

A la même époque, chez un producteur bio sur 50 ha de pommes de terre (PDT) et légumes racines en Hesbaye, le commercial était recontacté par d'anciens clients de la grande et moyenne surface (GMS) pour acheter des pommes de terre bio et belges, car les clients de ces GMS voulaient du bio-local, n'ayant pas confiance dans celles en provenance d'Égypte, d'Espagne ou d'Italie. Chez ce producteur, la vente de PDT a triplé durant cette période.

Durant ce début de confinement, la presse a relayé les témoignages de maraichers qui voyaient leurs ventes décoller, suite à la croissance de la fréquentation de leur commerce, due en partie à l'arrivée de nouveaux clients.

Kim Etienne, producteur et gérant du magasin de fruits et légumes en vente directe « Au Fond des Pans » à Aywaille, expliquait le 21 mars 2020 au micro de la RTBF : « *Sur les dix derniers jours, nous avons plus que doublé le chiffre d'affaires. Déjà la semaine dernière, nous avons noté une hausse, parce que les gens ont acheté en plus grande quantité* »⁵.

Le Centre Interprofessionnel Maraicher wallon quant à lui indiquait : « *Ces deux dernières semaines, les commandes ont doublé, voire triplé chez nos maraîchers* ». Le directeur opérationnel de Färm, Jean-David Couderc, confirmait cet afflux : « *La tendance est positive pour les 13 enseignes de la coopérative, les fournisseurs ont même parfois du mal à suivre* »⁶.

2.

Pourquoi cet engouement pour les circuits courts ?

Les raisons de l'engouement pour le circuit court durant le premier confinement sont diverses, à la fois émotionnelles et pragmatiques.

La période de confinement a généré un changement d'habitudes alimentaires. La peur de la contagion a poussé certains consommateurs à se détourner des grandes surfaces qui brassent un grand nombre de personnes, au profit de plus petits points de vente de proximité. Aussi, l'augmentation du temps passé à domicile a donné la possibilité de cuisiner davantage à la maison. En France, une étude menée démontre que 37% des personnes interrogées cuisinent des plats « maison » plus que d'habitude⁷.

Privés de nombreux loisirs et sources de divertissement quotidiens, l'alimentation a retrouvé une place centrale pour nombreux d'entre nous, comme le souligne ce témoignage : « *Je me suis mise à manger plus sainement. Les salles de sports sont fermées, je sors moins, il faut que je fasse un effort pour mieux manger* », raconte Lisa. *En télétravail depuis huit mois, elle a trouvé un nouveau rythme de vie. « Je vais au marché, ce que je ne faisais jamais, et puis je cuisine, ça fait une activité différente, et surtout ça casse la routine 'boulot, dodo' »*, explique-t-elle.⁸

Lors du confinement, nombreux sont celles et ceux qui se sont retrouvés isolés, privés d'interactions sociales essentielles à leur bien-être. En supprimant les intermédiaires, les circuits courts permettent la création de lien social⁹ entre les producteurs et les consommateurs. L'interdépendance entre les milieux urbains et ruraux a été mise en avant par le contexte de crise et les circuits courts ont été considérés comme un moyen de créer des solidarités nouvelles.

Outre la mise en lien avec les producteurs et le monde rural, fréquenter des points de vente en circuit court a permis à certains de lutter contre l'aspect déshumanisant du confinement. Durant cette période où chacun était prié de rester dans sa bulle et où le temps passé sur les écrans a explosé, fréquenter les points de vente de proximité a permis de lutter contre un sentiment de perte de sens grandissant, de se sentir ancré dans son territoire et de retrouver un peu de convivialité.

Par ailleurs, les produits issus du circuit court ont pu être perçus comme plus qualitatifs et plus sains (boom de la consommation de fruits et légumes bio), voire boostant l'immunité, permettant ainsi de mettre en place une stratégie personnelle de lutte contre le virus. Pour certains consommateurs découvrant la production locale, la moindre manipulation des produits signifiait aussi qu'il y aurait moins de transmission possible du virus.

Pour ces raisons notamment, beaucoup de citoyens se sont tournés vers les produits locaux de leur région pour réaliser leurs achats, plutôt que d'aller faire de longues files au supermarché. On peut noter que chaque crise sanitaire, comme celle de la maladie de la vache folle ou de la crise des lasagnes à la viande de cheval, ramène des consommateurs dans les circuits courts.

La fermeture des marchés, lieux de vente privilégiés pour les produits locaux, a obligé des marchands ambulants (maraichers, boulangers, ...) à diversifier leurs canaux de vente, par exemple en élargissant les horaires d'ouverture, et en augmentant leur offre de produits en magasin. La contrainte est ainsi devenue une opportunité, l'adaptabilité étant une force du circuit court.

La CATL, comme d'autres observateurs en Région wallonne, s'interrogeait déjà sur le caractère durable ou volatil de cet engouement pour les commerces de proximité. Dans les mois qui suivirent, différentes enquêtes montraient que le Belge allait continuer à s'approvisionner dans le circuit court. En mai, Trends Tendances citait une enquête du Vlan affirmant que « 86% des sondés continueraient à consommer local », tandis que selon une enquête de Fairtrade Belgium, « 42% de Belges interrogés disaient vouloir consommer, plus qu'avant la crise, des produits locaux ».

En mai 2020, Philippe Baret, doyen de la Faculté des Bioingénieurs de l'UCLouvain, se voulait optimiste : « Des nouveaux clients ont découvert des filières locales et durables, parce que proches de chez eux alors que les longs déplacements étaient interdits par les règles de confinement. [...] Ce nouveau public pourrait se maintenir sur le long terme, parce que [...] la découverte a souvent conduit à une satisfaction. Je suis donc assez confiant par rapport au développement d'une clientèle plus large pour ce genre de filières ».

3.

Un engouement suspendu en plein vol

Le 1^{er} avril 2020, le Collège des Producteurs (interface entre les producteurs, les pouvoirs publics et les acteurs des filières de production agricole en Wallonie) a été chargé par le Ministre wallon de l'agriculture, Willy Borsus, de mettre en place un observatoire des effets de la crise sur les filières et acteurs de l'agriculture wallonne¹⁰. Les résultats communiqués mensuellement ont hélas confirmé que le vif intérêt des consommateurs pour le circuit court, n'a duré que le temps des deux confinements (printemps et automne-hiver 2020¹¹).



Evolution du circuit court d'après les enquêtes mensuelles de l'ASBL SoCoPro¹² en Région wallonne¹³

Mois	Tendance fréquentation des magasins de proximité	Approvisionnement	Situation covid
Avril 2020	↑ (+25%)	Farine et œufs sous tension	1 ^{er} confinement
Mai 2020	↑ (+10 à + 30%)	Produits les plus demandés : farine, levure, œufs, fruits, légumes	1 ^{er} confinement
Juin 2020	= (stabilisation)	Œufs, viande, fruits, légumes, levure, farine : toujours forte demande	
Juillet 2020	↓ (-15 à -30 %)		Période estivale toujours plus calme
Aout 2020	↓ (-15 à -30 %)		
Octobre 2020	↑ (+10 à + 30%)		
Janvier 2021	=	Farines, fruits, légumes, viandes : toujours une demande soutenue	2 ^e confinement
Février 2021	Légère ↑	Pas de pression sur les produits	10% des nouveaux clients captés lors du 1 ^{er} confinement sont encore présents
Mars 2021	Légère ↑	la demande reste globalement soutenue et en augmentation.	
Juillet 2021	↓		Période estivale toujours plus calme
Aout 2021	↓		
Septembre 2021	Légère ↑		
Octobre 2021	~	Demande fluctuante	Demande fluctuante, en fonction des décisions politiques et mesures covid-19
Novembre 2021	~	Demande fluctuante	Demande fluctuante, en fonction des décisions politiques et mesures covid-19

4.

Des acteurs qui tirent la sonnette d'alarme ou déposent le bilan

Malgré cet enthousiasme pour le circuit court et les modes d'approvisionnement alternatifs, nous constatons aujourd'hui que de nombreux producteurs, maraichers, transformateurs ou magasins de distribution alarment sur leur rentabilité en berne, déposent le bilan ou partagent leurs difficultés financières.

Le 10 novembre 2021, Céline Deru, productrice de fromage à la ferme Qui Lait Cru¹⁴, lance un appel sur sa page Facebook qui ne passera pas inaperçu. A l'heure où nous écrivons cette analyse, elle a été vue par plus de 240.000 personnes (3780 partages) : « *Les perspectives sanitaires et économiques ne m'invitent pas à l'optimisme ou à des jours meilleurs et je suis fatiguée. En réalité, je ne suis pas seule derrière cette publication, ma réflexion est partagée par BEAUCOUP de collègues producteurs avec qui je suis sans cesse en relation.* »

Le 15 novembre 2021, Nadine Lambert, gérante de l'épicerie mobile A Vrac Adabra¹⁵ dépose le bilan et partage son ressenti : « *J'ai essayé de nouveaux lieux, j'ai adapté les horaires mais le résultat est là : depuis janvier 2021 je survis, je n'arrive plus à vivre de mon activité. J'ai perdu mon enthousiasme et mon sourire, même si j'essaie de le cacher au maximum, cela devient très pesant au quotidien, ça me prend toute mon énergie, je suis fatiguée* ».

Une raréfaction des clients

Nombreux pointent une forte diminution de leur clientèle. Par exemple, la responsable d'A Vrac Adabra relate : « *La «sortie» de cette crise (sanitaire) a été moins réjouissante : diminution conséquente du nombre de clients, à tel point que pour certains endroits j'ai même dû prendre la décision d'alterner 1 semaine sur 2, tant c'était extrêmement calme.* »

Du côté de l'Entre-Pot¹⁶, magasin de vrac situé dans l'hyper centre de Liège, un appel publié sur les réseaux sociaux demande également aux clients : « *Où êtes-vous ? Vos bocaux ont-ils été remisés dans votre garage ? Avez-vous trouvé mieux ? Craignez-vous de vous rendre au centre-ville ?* ».

Au sein de la coopérative Les Petits Producteurs (LPP), dans leur magasin en Neuvise (Liège), on fait le même constat : c'est plus calme, les clients sont moins présents, et le chiffre d'affaires s'en ressent fortement. Pour l'équipe de LPP, l'instauration du télétravail a sa part de responsabilité dans cet état de fait car ce quartier qui inclut de nombreux bureaux est par conséquent beaucoup moins animé. Les travaux du tram compliquant la circulation n'aident pas non plus. C'est ainsi une grande partie des magasins (alimentaires ou non) de l'hyper centre qui éprouve des difficultés.

Céline Deru partage une forme de colère et de résignation envers les consommateurs absents : « Depuis 37 ans, je me lève «ferme», je mange «ferme», je vis «ferme». ... Mais le constat est clair : VOUS, consommateurs, N'AVEZ PAS BESOIN DE MOI, petite productrice locale et convaincue... J'imagine que vous viendrez frapper à la porte quand la prochaine crise alimentaire pointera le bout de son nez, mais il sera trop tard, mes collègues et moi, nous ne serons plus là... »

Cri d'alarme des producteurs locaux : "on était en plein vol, mais le confinement nous a coupé les ailes"



Céline Lambert, patronne de la laiterie «Qui lait cru» à Dalhem © Marie Bourguignon¹⁷

Via sa newsletter du 21 novembre, la coopérative Histoire d'un Grain¹⁸ affichait son soutien aux producteurs locaux et interpellait les mangeurs en ces termes :

« Est-ce que le citoyen n'a pas encore compris l'intérêt de re-localiser son alimentation ? Préférons-nous tomber dans la facilité que nous propose notre société de consommation plutôt que d'être attentif à ce que nous mangeons en tenant compte des impacts économique mais aussi sociaux et environnementaux de nos achats ?! »

Dès l'été 2021, de nombreux maraîchers s'étaient également manifestés en faisant le constat que les clients ne fréquentaient plus les marchés et qu'ils rencontraient des difficultés à écouler leurs marchandises.

Les mois de juillet et août sont souvent une période difficile pour les maraîchers car synonyme d'abondance d'une part et de départ de vacanciers de l'autre. « Mais cette année, c'est pire », nous confirment plusieurs d'entre eux. De plus, l'expérience d'un été 2020 abondant avait fait espérer des ventes supplémentaires. Les maraîchers avaient donc planté plus, en prévision, ce qui s'est avéré contre-productif.

Ce constat est à étendre à l'ensemble de la Belgique (la coopérative emblématique de Namur Paysans-Artisans a été une des premières à aborder le sujet) et concerne également d'autres pays que la Belgique. Ainsi, en France, un certain essoufflement semble également s'être emparé des circuits courts¹⁹.

Des conditions de production difficiles

Outre une chute drastique du nombre de clients, les producteurs ont subi de plein fouet les conditions climatiques particulièrement compliquées de cette année. Si les années précédentes étaient caractérisées par des étés très secs, l'été 2021 a quant à lui été marqué par des pluies torrentielles, gorgeant la terre d'eau, la rendant extrêmement lourde et difficile à travailler. Pour les maraîchers, cela a été une source de fatigue physique intense, et généré des pertes allant jusqu'à 80%.

Ces mêmes trombes d'eau ont mené aux inondations destructrices et meurtrières du mois de juillet. Les producteurs de la région liégeoise en ont fait les frais, certains voyant leurs terrains totalement ravagés. C'est notamment le cas de Tom Wintgens, maraîcher en autocueillette²⁰ récemment installé à Franchimont (voir photos avant-après ci-dessous²¹), qui nous partageait via les réseaux sociaux le 14/07/21 :

« J'étais le maraîcher le plus chanceux de toute la région, et j'adorais m'en vanter pour rigoler. Aujourd'hui il ne me reste plus rien, mon champ est sous 2m d'eau, ma serre est partie avec la rivière, mes arbres fruitiers sont arrachés, et surtout nous n'avons plus de maison... »

C'était un rêve, que je ne compte pas laisser couler, mais qui sera compliqué à reconstruire. Tout était si beau et prometteur ».



Aux conditions climatiques, s'ajoutent la pénibilité du travail, une rentabilité basse et un nombre d'heures travaillées très élevé, des journées à rallonge laissant peu de temps sur le champ si l'on cumule toutes les autres tâches à faire (administratives, logistiques, ... etc.). Pour certains, la météo catastrophique a ainsi été le coup de grâce.

Ce découragement des maraîchers peut aussi s'expliquer par l'absence de soutien institutionnel se traduisant par des aides financières pérennes ou ponctuelles. En cas de risque climatique par exemple, aucune aide n'est allouée aux producteurs sur petite surface. Dans le cas de Tom Wintgens, c'est grâce à la solidarité de la communauté qui le soutient, et aux dons de particuliers²², qu'une reprise est envisageable.

La chute libre des circuits courts à nuancer

Certains semblent cependant un peu moins impactés, c'est le cas de l'épicerie « Le Temps des Cerises », située sur les hauteurs de Liège. Son gérant, Ludovic Closset avance plusieurs raisons : « La clientèle de mon commerce étant locale et constituée majoritairement de coopérateurs, elle est moins volatile que celle d'autres commerces liégeois qui dépendent plus du passage de clients qui travaillent (en temps normal) au centre-ville. » Il constate aussi que les commandes en ligne se sont multipliées durant les phases de confinement et que leur usage est probablement amené à perdurer (au-delà de la situation sanitaire actuelle).

Il ajoute : « cette vente en ligne n'est pas suffisamment développée dans les épiceries locales, qui ne sont pas non plus suffisamment fédérées, et n'ont pas un minimum de logistique commune ».

Ainsi, certaines superettes bio liégeoises qui proposent un nombre de références important, permettant aux consommateurs de réaliser l'ensemble de leurs courses dont une partie en circuits courts, ne semblent pas connaître les mêmes baisses de chiffre d'affaires.

5.

Quelques éléments explicatifs ?

L'ambition de ce texte est de faire remonter les témoignages d'un secteur en état d'alerte, plutôt que d'expliquer les raisons de cette moindre fréquentation des circuits courts (car ceci demanderait une recherche plus approfondie et davantage de recul). Toutefois, quelques éléments factuels pourraient en partie expliquer pourquoi les clients manquent désormais à l'appel.

Tout d'abord, il semble que le déconfinement n'est pas étranger à cette moindre fréquentation des clients. En effet, il a rimé avec moins de temps passé à la maison, reprise du travail « en présentiel », des loisirs et de la vie sociale en extérieur avec un engouement pour les repas pris au restaurant et les commandes en ligne. Ce qui laisse potentiellement moins de temps pour réaliser ses achats et cuisiner.

Aussi, la crise sanitaire a généré une crise économique conséquente. A noter, la pandémie a entraîné en 2020 la plus forte récession en Belgique depuis la Seconde Guerre mondiale (-6,3%)²³. La précarité a augmenté, en témoigne notamment le nombre croissant de demandes d'aide alimentaire²⁴. La catégorie des « nouveaux pauvres » est apparue, constituée de familles monoparentales, de personnes âgées, d'étudiants, mais aussi d'intérimaires, de travailleurs du monde culturel et de l'événementiel, de la restauration, de PME, de travailleurs indépendants...²⁵. Les récentes augmentations du prix de l'énergie ne feront qu'augmenter cette tendance. Or l'alimentation reste la variable d'ajustement d'un budget serré, aux côtés de coûts incompressibles tels que le logement.

Au-delà des effets de la crise, l'offre bio, locale, de circuits courts se multiplie ces dernières années. Est-ce que le nombre de consommateurs augmente au même rythme ? Les circuits courts répondent-ils réellement à la demande ? Ou est-ce qu'ils ont suscité une demande qui n'est que partiellement rencontrée ou trop volatile ?

Et comment font ces consommateurs pour s'y retrouver dans la pléthore des appellations et des publicités, souvent mensongères, des supermarchés²⁶ ? Le verdissage (ou « Greenwashing ») bat en effet son plein dans les grandes et moyennes surfaces dont l'impact publicitaire est imparable.

Liège est souvent dépeinte comme avant-gardiste dans les initiatives de transition alimentaire, et le soutien institutionnel aux circuits courts en Région wallonne est de plus en plus renforcé mais malgré tout, ce secteur est encore extrêmement vulnérable. Le chemin est encore long pour offrir aux acteurs des filières alimentaires de proximité, un véritable environnement soutenant.

Comme l'écrivait si justement les deux maraichères de Carotte et Phacélie²⁷ situé à Thimister, suite à une explication résumant les raisons²⁸ de l'arrêt de leur projet de maraichage : « *Nous avons besoin que les risques liés à la production alimentaire soient portés par la communauté et pas uniquement par les paysannes et les paysans* ».

6.



En guise de conclusion

Dans cette analyse, nous avons accumulé les constats, pour la plupart négatifs ou du moins préoccupants, quant à la fragilisation actuelle des agriculteurs locaux et des circuits courts de distribution. Nous avons également émis des hypothèses quant à cet état de fait, mais sans être encore en mesure de tirer des conclusions, qui seraient à ce stade trop peu informées et prématurées.

Que faire dans de telles circonstances ? Attendre et espérer ? Faire le gros dos ? Et dans ce cas, à quoi peut bien servir une analyse telle que celle-ci ?

Peut-être nous faut-il revenir à l'essence de l'éducation populaire : « une action collective de mobilisation d'un savoir stratégique », pour reprendre la définition du philosophe belge Luc Carton. Comprendre et lutter ensemble, dans une perspective de justice sociale.

Alors, tenir bon oui, continuer d'investiguer pour comprendre comme nous le faisons dans cette analyse, et nous organiser collectivement sans tarder.

Nous le constatons au sein de notre réseau : entre organisations partageant les mêmes valeurs²⁹, des alliances sont déjà en train de voir le jour pour se renforcer mutuellement, pour faire des économies d'échelle, atteindre des niveaux de masse critique, et *in fine* être plus forts face à la grande distribution, et aux crises multiples en cours. Plusieurs coopératives de distribution en circuit court sont ainsi en train d'unir leurs forces dans le cadre de la création d'un hub logistique et coopératif

pour le circuit court. Elles mutualiseront tout ce qui peut l'être et elles s'associeront pour créer des nouveaux services et de nouveaux débouchés, notamment pour la satisfaction des clients professionnels. Mentionnons aussi, par exemple, la création en cours d'un groupement d'acheteurs professionnels orienté vers la résilience des producteurs : regroupant des coopératives de distribution et des cuisines de collectivité, ce collectif s'engagera vis-à-vis des producteurs sur des volumes et de prix. Réciproquement, l'engagement des producteurs permettra de sécuriser les approvisionnements de ces acheteurs éthiques. Les activités des membres étant différentes, et leur saisonnalité complémentaire, l'association permettra de lisser l'expression des besoins et de moins dépendre de la variabilité de tel ou tel canal de distribution. On peut clairement parler de renforcement mutuel.

Parallèlement au soutien de telles initiatives concrètes qui renforcent la résilience des acteurs de notre écosystème, il nous semble essentiel de continuer d'investiguer, d'améliorer notre compréhension des mutations sociétales en cours, afin d'ajuster nos stratégies, de contribuer à l'évolution des gammes de produits et de services proposés par les acteurs de notre réseau, de tisser de nouvelles alliances, d'impulser de nouvelles dynamiques, et d'adapter les actions de sensibilisation de nos concitoyens via le festival Nourrir Liège et ses nombreux développements. *Résister, c'est créer*, répétait le philosophe argentin Miguel Benasayag.

7.

Notes de fin

- 1 <https://www.biowallonie.com/chiffres-du-bio/> Consulté le 17/12/21
- 2 <https://www.fao.org/agroecology/overview/our-work/fr/> Consulté le 17/12/21
- 3 https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en Consulté le 17/12/21
- 4 <https://www.catl.be/2020/04/15/covid-19-a-circuits-courts-malheur-est-bon-le-boom-des-cooperatives-de-distribution-alimentaire-liegeoises/>
- 5 [source : https://www.rtb.be/info/regions/liege/detail_l-epidemie-de-coronavirus-dote-le-maraichage-en-region-liegeoise?id=10464143]
- 6 [Dans le journal METRO du 31 mars 2020]
- 7 <https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2020/confinement-quelles-consequences-sur-les-habitudes-alimentaires>
- 8 Source : Mérième Stiti, *Confinement et Covid-19 : les habitudes alimentaires des Français bousculées en période de crise sanitaire*, France 3 Régions, <https://france3-regions.france-tvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/confinement-et-covid-19-les-habitudes-alimentaires-des-francais-bouscules-en-période-de-crise-sanitaire-2035129.html> Consulté le 16/12/21
- 9 CREDAL, Février 2013, *Les circuits courts solidaires et durables en Wallonie*. URL : https://www.credal.be/medias/files/publication/documents/credal/les_circuits_courts_solidaires_et_durable_de_wallonie.pdf Consulté le 16/12/21
- 10 <http://filagri.be/actualites/covid-19-observatoire-des-filières/>
- 11 Le 1^{er} confinement a eu lieu du 18 mars 2020 au 4 mai 2020. Le 2^{ème} du 2 novembre 2020 au 31 janvier 2021.
- 12 Services Opérationnels du Collège des Producteurs
- 13 <http://filagri.be/actualites/covid-19-observatoire-des-filières/>
- 14 <https://www.facebook.com/Qui-Lait-Cru-Ferme-Deru-Lambert-793512964165365>, consulté le 11/11/2021
- 15 <https://www.facebook.com/avracadabra.bio> consulté le 16/11/2021
- 16 <https://www.facebook.com/LEntrePotLiege/> Consulté le 30/11/21
- 17 Article de la RTBF, Marie Bourguignon, publié le mardi 23 novembre 2021

- 18
<https://www.histoiredungrain.be/> Consulté le 15/12/21
- 19
https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/consommation-les-circuits-courts-sont-ils-toujours-a-la-mode_4769349.html Consulté le 21/12/21
- 20
Pour plus d'informations sur le maraîchage en autocueillette, n'hésitez pas à consulter deux analyses sur le sujet : <https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/>
- 21
Image : le champ de Tom Wintgens avant et après les inondations de juillet 2021.
Source : Rhizosphère, *Inondation du Maraîchage de Franchimont, SOUTIEN POUR TOM*.
<https://rhizosphere.be/tom/>
- 22
Voir : Rhizosphère, *Op Cit.*
- 23
Ministère de l'économie (France), *Situation économique et financière de la Belgique*, <https://www.tresor.economie.gouv.fr/Pays/BE/situation-economique-et-financiere-de-la-belgique> Consulté le 16/12/22
- 24
RTBF (18/02/21). *Coronavirus en Belgique : les Banques alimentaires croulent à nouveau sous les demandes*.
URL : https://www.rtbfb.be/info/societe/detail_coronavirus-en-belgique-les-banques-alimentaires-croulent-a-nouveau-sous-les-demandes?id=10700855
Consulté le 16/12/21
- 25
Covid-19 : qui sont les «nouveaux pauvres» victimes de la crise sanitaire en France ?
URL : https://www.lexpress.fr/actualite/societe/covid-19-qui-sont-les-nouveaux-pauvres-victimes-de-la-crise-sanitaire-en-france_2135911.html
Consulté le 16/12/21
- 26
Pour en savoir plus, lire l'analyse de Pierre Ozer : « Un Noël en famille sous le signe de la durabilité ». <https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/>
- 27
Carotte et Phacélie - Accueil | Facebook
- 28
« il est important pour nous de voir comment accorder davantage le projet avec des valeurs qui nous sont chères: un accès à tous-tes à une alimentation saine et respectueuse, une juste rétribution, un cadre de travail où chacun-e puisse s'épanouir. »
- 29
Les valeurs partagées au sein du réseau de la CATL sont inscrites dans une charte consultable en suivant ce lien : <https://www.catl.be/charte-de-la-catl/>

Analyse rendue possible par



Rédaction

Louise Balfroid
Virginie Bartholomé
Jean-Marc Michalowski

Relecture

Elisabeth Gruié
Christian Jonet

Design graphique

Taste & Visual
@tasteandvisual

Couverture

Orama
@orama_illustration

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

-
Décembre 2021
Liège

Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

**Éducation
permanente**

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

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

Plus d'informations :

www.catl.be

Cette analyse s'inscrit dans le cadre de 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/>