

Circuits courts : les exem

LA GLANERIE

Cueillir ses légumes comme chez soi

À la ferme Le Pic-Vert, on achète ses fruits et légumes bio au magasin ou on les cueille directement dans le champ. Une chouette expérience à vivre.

• Christophe DESABLES

Bienvenue à la ferme biologique Le Pic-Vert à La Glanerie ; prenez votre panier, et promenez-vous dans la nature. Nous avons testé l'expérience de la cueillette chez le producteur mercredi dernier. Notre passage a été salué par un gros orage. Pas grave : on s'est réfugiés sous une serre de fraises, et on a rempli deux ravers en attendant que ça se calme. Quel délicieux parfum. Le plus difficile, c'était de se retenir de croquer les fruits rouges à pleines dents.

« C'est pendant l'été qu'il y a le plus de monde : il y a les clients fidèles qui viennent au magasin, été comme hiver, mais aussi ceux qui effectuent le déplacement pour partager un bon moment à la campagne, comme si c'était une excursion. Ce principe de la cueillette a attiré des gens qui n'attachent pas spontanément du bio mais qui apprécient la vente directe, la fraîcheur des produits, le contact avec le producteur », témoigne Jelle.

Cette cueillette de légumes est une expérience unique dans notre région. L'organisation est bien rodée. Des paniers sont mis à la disposition des clients, ainsi que des



Deux ravers de pois mange-tout cueillis en quelques minutes l'après-midi, mangés le soir déjà à la maison.

brouettes miniatures pour les petits apprentis cueilleurs. La liste de ce qu'il y a à cueillir (avec les prix) est écrite sur grand tableau à l'entrée de l'exploitation. Le jour de notre visite, en plus des ravers de fraises, nous avons jeté notre dévolu sur des courgettes, de l'ail, des oignons et deux ravers de pois mange-tout. Ça nous a coûté 32€.

Quand il y a un panneau devant une rangée de légumes, cela signifie qu'ils sont prêts à être récoltés. Les champs subissent très rarement des dégâts dus au va-et-vient de clients. « Ils respectent notre travail, ils font très attention. Parfois, ils osent à peine marcher entre les légu-



À La Glanerie, la vente se fait aussi au magasin de produits biologiques.

mes et on les voit faire le grand écart pendant leur récolte », sourit le maraîcher rumois, épaulé par sa femme Joline dans l'activité familiale.

C'est moins cher quand on cueille

L'argument financier n'est pas négligeable pour une partie de la clientèle venue spécialement pour la cueillette. « C'est surtout vrai pour les fruits et légumes qui demandent beaucoup de travail : cueillir des courgettes, ça va vite, mais remplir un ravier de fraises ça demande du temps ». Au magasin, les fraises bio sont vendues 11€ le kilo. Quand on les cueille soi-même, elles sont à 9,5€ le kilo. Et si on en cueille 5 kg, pour partager avec les voisins, des amis ou des membres de la famille, c'est 7,5€ le kilo.

Dans le magasin, la clientèle trouve aussi des fruits, légumes et œufs non issus de l'exploitation. « Nous avons un assortiment biologique large, les gens viennent de l'autre côté de la frontière française mais aussi de tout le Tournaisis ».

Après une première année difficile (« on a beaucoup appris en faisant des erreurs »), une deuxième année pénible (« on a perdu deux tiers de nos cultures à cause d'une inondation »), les exploitants ont acquis leur rythme de croisière. « On a une clientèle stable et fidèle, on fournit six Ruches (un réseau de communautés d'achat direct aux producteurs locaux) en France ». Mais, comme on a pu s'en rendre compte, ce n'est pas la grande affluence : on est vraiment au calme, comme dans son jardin. ■

PARC NATUREL DES PLAINES DE L'ESCAUT

Une « Frigonnette » à partager

Pour soutenir les circuits courts alimentaires, le Groupe d'Action Locale (GAL) des Plaines de l'Escaut a fait l'acquisition d'un véhicule frigorifique.

Véhicule à partager ! Depuis quelques jours, la « Frigonnette » du GAL (comme Groupe d'Action Locale) est à la disposition de personnes et associations du territoire de six communes : Rumes, Brunehaut, Antoing, Péruwelz, Belœil et Bernissart. Ce fourgon répond à un besoin concret de transporter des produits locaux, insistent les membres du GAL : son acquisition s'est faite suite à une de-

mande des producteurs de la région. « La frigonnette peut leur apporter une aide logistique parce qu'ils se trouvent souvent confrontés à des contraintes liées au transport de leur production ».

L'objectif du projet est de favoriser les débouchés des produits locaux en facilitant la logistique des livraisons de ces produits. De nouveaux créneaux de commercialisation pourraient se développer. « Par exemple, les restaurants



Le projet aura aussi pour objectif de mettre en relation les acteurs locaux et inciter à la création de partenariats.

de collectivités ou des points de dépôt pourront dorénavant être plus facilement desservis en produits locaux ».

Pour assumer le coût de ce fourgon, un subside de la Loterie Nationale a été octroyé au Parc naturel, en 2016, suite à la réponse à un appel à projet dont la thématique était le développement durable. 50 000 euros ont permis l'acquisition d'un véhicule frigorifique neuf.

L'enthousiasme est de mise. « Nous espérons que ce projet mettra en relation les acteurs locaux et incitera à la création de partenariats. Bref, la Frigonnette n'attend plus que vous ! » ■

» 069 77 98 78

ples ne manquent pas !

CHAPELLE-À-OIE

Du lait cru de la ferme au distributeur

C'est une première dans la région. Un agriculteur leuzois a eu l'idée d'installer un distributeur de lait frais afin de mieux valoriser sa production.

● Pierre-Laurent CUVELIER

Le concept de circuit court ne cesse de prendre de l'ampleur un peu partout en Wallonie. Arnaud Famelart n'ignore évidemment pas l'intérêt grandissant pour ce modèle de consommation alternatif à celui de la grande distribution. L'agriculteur de Chapelle-à-Oie, dans l'entité de Leuze, a choisi de s'inscrire dans cette démarche en aménageant, à l'avant de son exploitation, un distributeur automatique de lait frais. L'appareil a été mis en service le vendredi 1^{er} juin le long de la chaussée de Bruxelles (N7), ce qui lui offre une belle visibilité de par le trafic important sur cet axe reliant Leuze à Ath. « Ce concept, j'y pense depuis un an à vrai dire, confie Arnaud Famelart. De manière générale, on



À la ferme famelart, on prône le circuit court avec du lait frais mis en vente tous les jours grâce à ce distributeur.

EdA - 4037824830

ressent une forte tendance pour la vente directe, avec des consommateurs qui souhaitent revenir vers les producteurs locaux. »

Le lait à un prix plus juste : 1 € le litre

Dans ce système, tout le monde est gagnant finalement. Le client, tout d'abord, a la garantie d'avoir du bon lait frais

de ferme qui, de surcroît, n'a subi aucune transformation après la traite des vaches.

« Dans le distributeur, le lait cru vendu est simplement réfrigéré dans un tank de 200 litres. Le client doit le consommer dans les trois jours », explique Arnaud Famelart, qui a consenti un budget de 10 000 à 12 000 € pour acquérir, d'occasion, cet appareil. Le jeu

en valait largement la chandelle... L'exploitant agricole voit, dans cette installation, une belle opportunité de valoriser davantage son produit qui part habituellement en laiterie.

À la tête d'un cheptel de 40 à 45 vaches (Pie-noir Holstein) qui lui fournissent l'équivalent de 1 000 litres de lait par jour, l'agriculteur leuzois ne doit ici

pas composer avec les exigences de la laiterie. La vente directe lui permet de « s'octroyer » une plus juste rémunération de son travail, à l'heure où de nombreux exploitants ont bien du mal à joindre les deux bouts face aux prix bradés qu'on leur impose. « Dans le circuit traditionnel, ce sont les laitières qui fixent les tarifs. Actuellement, je gagne 0,29 centime par litre de lait vendu. Ce n'est pas vraiment rentable. Grâce à ce distributeur, je peux moi-même établir un prix plus juste, à savoir 1 € le litre », précise notre interlocuteur.

Une quinzaine de jours après la mise en route, au sein de la ferme Famelart-Dubus, du distributeur de lait, les échos sont très positifs. « Pour l'instant, entre 20 et 25 litres de lait sont soutirés chaque jour, ce qui est plutôt pas mal pour un début ».

La machine automatisée, et en libre-service 24 heures sur 24, est approvisionnée tous les deux jours en lait frais, stocké dans une petite chambre froide. « Les citoyens peuvent venir avec leur propre récipient ou ont la possibilité d'acheter une bouteille en verre réutilisable au prix de 2 €, nous dit le Chapellois. ■

THIEULAIN

Fraises en libre-service à la ferme Verstraete

Une envie soudaine d'acheter de bonnes fraises locales ? Rien de plus facile à la ferme Verstraete où les citoyens peuvent se servir au distributeur.

● Pierre-Laurent CUVELIER

Figure bien connue du marché mensuel des producteurs, sur le site de la Leuzarena, et partenaire du groupe d'achats locaux PiGal, Arnaud Verstraete privilégie beaucoup la vente directe. Entre l'agriculteur, installé à Thieulain, et ses « clients », une relation privilégiée s'est instaurée. Pour certains d'entre eux, se rendre à la ferme le samedi pour retirer ses colis de fruits et légumes commandés est devenu une habitude.

S'il n'a pas abandonné les cultures conventionnelles (NDLR : il exploite 35 ha de terres), Arnaud Verstraete a pris le parti de

diversifier ses modes de production. Le Thieulinois, qui a repris en 2015 l'exploitation familiale de la rue de la Hamaide, pratique aussi le maraîchage en agriculture raisonnée. À l'arrière de son habitation, des plants de fraises, de tomates, de poireaux ou d'aubergines sont cultivés sur un demi-hectare, de manière plus respectueuse de l'environnement. « Je n'ai pas l'appellation bio mais généralement, ces produits ne sont pas traités. J'utilise notamment du cuivre afin de protéger les cultures des maladies », indique Arnaud Verstraete.

Il y a quelques semaines, l'agriculteur a franchi une étape supplémentaire dans sa relation de proximité entretenue avec les



D'ici quelques semaines, le distributeur prendra la direction d'Anvaing.

citoyens. En pénétrant dans la cour de la ferme Verstraete, vous aurez inmanquablement l'attention attirée par un contenant en bois.

La structure a été spécialement aménagée pour y abriter un distributeur automatique de fruits et légumes de saison. « Ce point

de vente supplémentaire offre une facilité pour les clients, qui peuvent venir quand bon leur semble, sans être freinés par des horaires. Le système est aussi intéressant car il ne demande pas de personnel supplémentaire. »

Pour l'heure, ce sont de succulentes fraises gorgées de soleil –

on n'a pas pu résister au plaisir de les goûter – que vous retrouverez dans les casiers du distributeur. Arnaud Verstraete les propose au prix de 4 € le ravier. Avis aux amateurs : ne tardez pas trop car la saison des fraises touche à sa fin.

Autant le savoir également, le distributeur quittera Thieulain dans les prochaines semaines pour migrer à Anvaing. « Il sera définitivement installé chez mes beaux-parents le long de la chaussée, non loin de l'athénée. L'endroit sera plus visible pour la vente de mes légumes de saison, comme les tomates qui y trouveront place d'ici un bon mois. Un module sera prévu pour les œufs issus des poulaillers de chez Wibaut (Gallaix), avec qui je me suis associé.

Nous avons d'ailleurs convenu que je puisse disposer d'une unité pour vendre mes légumes dans un autre distributeur, placé au sein de l'exploitation de Gallaix. » ■