

N° fiche

1

Pays

Argentine



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Ima, je suis un indien d'Argentine, j'ai vu disparaître toutes les plantes de mon cadre de vie lors du défrichage effectué par les grandes compagnies agricoles pour y cultiver du soja.



N° fiche

2

Pays

Belgique, Province de Hainaut



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Simon-Charles, je suis maraîcher pour un groupement d'agriculteurs appelé Santé-Coop. Je vends sur les marchés 6 jours sur 7 les produits fermiers provenant de leurs fermes. Grâce à moi, les consommateurs ont accès à des produits de qualité produits près de chez eux. Mon rôle est extrêmement utile car il permet aux petits agriculteurs de survivre en recevant un prix juste pour leurs viandes, céréales, légumes, produits laitiers....
Ma devise: L'union fait la force!



N° fiche

3

Pays

Belgique - Bruxelles



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Xavier, j'habite Bruxelles et je prête mon garage aux personnes qui font partie du même groupement d'achat solidaire que moi pour y déposer les paniers de produits fermiers que nous achetons ensemble chez des fermiers les plus proches possibles. Si nous sommes obligés de commander en Ardennes nous le faisons par quantité pour diminuer les émissions de CO2 dues au transport.



N° fiche

4

Pays

Belgique, Genappe



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Bernard, je vis à Genappe et je fais mes courses au Super F car j'y trouve tout. Aujourd'hui j'ai acheté un steak de Blanc Bleu Belge élevé dans une exploitation agricole de la région, une salade et des frites surgelées. Comme dessert c'est une pomme Jonagold. MMM on va se régaler!



N° fiche

5

Pays

Belgique, Bruxelles



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle GASTON, je m'organise avec mes voisins pour grouper mes achats de produits fermiers belges. J'ai prévu pour le dîner:
Un petit steak de boeuf Gaumais.
Du chou et des pommes de terre bio.
Une pomme reinette étoilée comme dessert.



N° fiche

6

Pays

Belgique, Bruxelles



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Yolande, je fais mes courses au Super F car j'y trouve un très grand choix d'aliments frais en toute saison. Pour le souper je prévois le menu suivant:

- un steak de boeuf argentin
- des haricots du Kénia
- du riz
- une banane comme dessert



N° fiche

7

Pays

Belgique, Wallonie, Province de Hainaut



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Vincent, je suis végétarien parce que je sais que produire de la viande est très souvent mauvais pour la santé de la planète.

Je fais mes courses chez un voisin producteur de pommes et de légumes bio qui possède également une épicerie de produits naturels. Je préfère soutenir ce producteur en faisant mes courses chez lui car j'apprécie de vivre dans un environnement sans pesticides.

Aujourd'hui j'ai prévu:

- des lentilles
- du blé complet
- des carottes à la coriandre.
- une pomme Elstar bio

Notre consommation
de viande représente
presque 50% de
l'impact
environnemental de
notre alimentation

N° fiche

8

Pays

Belgique, Wallonie, Région limoneuse



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Thérèse, j'ai commencé à cultiver des légumes bio car je voulais fournir une alimentation saine à mes enfants.

Maintenant qu'ils sont adultes mon exploitation a grandi et nous travaillons en famille. Nous cultivons des légumes de saison sur 20 hectares dont quelques serres non chauffées ainsi que des pommiers.

Nous avons un magasin de vente directe de nos produits mais nous vendons la plus grande partie à un distributeur de produits bio qui s'appelle Distribio.



N° fiche

9

Pays

Belgique, Flandre, périphérie de Bruxelles



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Kéni. Je produis des légumes bio (courgettes, tomates, poivrons, etc.) en serre près de Bruxelles. Suite à une demande de Super F, j'ai investi dans une emballeuse de manière à pouvoir vendre mes légumes en direct à ce grand magasin, sans passer par un intermédiaire. De cette manière, je peux vendre mes produits plus cher et gagner plus, mais seulement lorsque j'aurai remboursé mon emballeuse. J'ai complété mon assortiment de légumes en m'associant avec mon voisin Nik qui cultive aussi des légumes bio.



N° fiche 10 Pays Argentine, province de la Pampa



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Armando, je suis éleveur de bétail dans la grande plaine argentine, la Pampa. Mes bovins ne mangent que de l'herbe. Ainsi, vous obtenez un goût extraordinaire et une viande meilleure pour la santé car riche en oméga 3. Depuis qu'il n'y a plus de risque de maladie animale, nous pouvons exporter dans le monde entier. Vous commandez par internet et les steaks arrivent emballés sous vide. Mais des problèmes existent:

Comme les prairies ne sont pas infinies, s'il y a trop d'éleveur ou de bêtes, on risque de détruire la Pampa avec le surpâturage.

Nous sommes également menacés par ceux qui veulent défricher la Pampa pour y installer des cultures de soja.



N° fiche 11 Pays Belgique, Près d'Arlon, Gaume



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Jacques, je suis un agriculteur bio en Gaume sur 150 hectares et j'ai 40 bovins. Je vends mes farines, mes pommes de terre, mon huile de Colza et ma viande au consommateur Gaumais et parfois nous livrons jusqu'à Bruxelles grâce à un système de groupement d'achat. (Gas)

Parfois, je vends quelques bovins à d'autres fermiers.

Mon bétail se nourrit principalement en pâturant les prairies naturelles qui sont très riches en plantes sauvages. Notre travail aide à préserver la nature.

Notre production de viande est non seulement délicieuse mais aussi utile.

En plus du foin ou de l'herbe, je donne un petit supplément de céréales et légumineuses que je cultive moi-même (3 kg par jour d'un mélange orge, avoine, seigle, épeautre, sarrasin, pois,) ainsi que du tourteau de colza qui est également riche en protéines. Je n'achète que des sels minéraux. Mon engrais provient du fumier de mes animaux et des légumineuses que je cultive.



N° fiche 12 Pays Belgique, région Limoneuse, Province de Namur



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Sylvain, je suis le fils d'un des premiers agriculteur bio de HESBAYE en Belgique.

Mon père s'est converti à l'agriculture biologique après un grave accident de santé dû aux pesticides. Nous vivons en autonomie et vendons la plupart des produits à la ferme.

(Viande, produits laitiers, carottes, pommes de terre, farines, pain, potimarron). Nos clients acceptent des pdt ou des carottes non lavées et non calibrées (de toutes les tailles) .

Je cultive 80 ha de terre selon une rotation s'étalant sur 7 ans. C'est nécessaire, pour me passer de pesticides, d'avoir une telle diversité mais cela demande beaucoup de savoir-faire et d'investissement (beaucoup de machines différentes).

Je mets deux fois du compost de fumier qui maintient mes terres en bon état. Mes successeurs pourront cultiver une terre fertile, riche en humus qui résiste mieux aux agressions du climat. Mon troupeau se compose de 40 bovins.

- 2 ans d'une prairie temporaire riche en légumineuses
- du ble d'hiver
(compost de fumier sauf avant carottes)
- des cultures sarclées (carottes, PDT)
- blé de printemps,
(compost de fumier
- épeautre
- seigle ou mélange orge-avoine-pois



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Je m'appelle Walter, je suis Ministre de l'agriculture et de l'environnement de la région Wallonne. Je soutiens une agriculture qui respecte l'environnement et la santé. Voici quelques unes de mes réalisations:

J'ai créé les associations qui aident les agriculteurs à diminuer la pollution des eaux provoquée par des engrais et des pesticides.
J'ai également lancé "la semaine sans pesticides" pour dire aux familles qui en utilisent que c'est dangereux pour la santé et qu'il vaut donc mieux s'en passer.
Je soutiens aussi les agriculteurs qui élèvent des boeufs en Gaume. Ceux-ci maintiennent des prairies à haute valeur biologique.

A l'avenir, je souhaite inciter les agriculteurs à tout faire pour conserver l'humus du sol.

Mon histoire

Fruits et légumes

- L'agriculture belge utilise chaque année environ 10.000.000 kg de pesticides ou l'équivalent d'1 kg de pesticides par habitant.
- Les pommes peuvent recevoir jusqu'à 32 traitements par cycle de production.
- Les résidus de pesticides ont des effets nuisibles sur les sols, les cours d'eau, les animaux mais aussi sur la santé humaine.

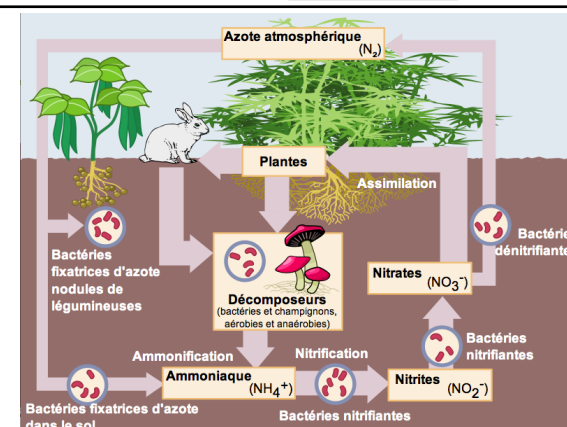


Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Je m'appelle Louis, je suis producteur de lentilles vertes du Puy. Je perpétue la tradition de la culture de la lentille qui existe depuis plus de 2000 ans.
En effet, la lentille, véritable "steak végétal", riche en acides aminés indispensables, était dans le passé beaucoup consommée car la viande était rare.

Cette plante est formidable à cultiver car elle fabrique elle-même son engrais azoté à partir de l'azote de l'air. Je ne suis donc pas obligé de mettre de l'engrais dans mes champs. Dans notre région, nous cuisinons les lentilles de plein de façons car nous sommes les premiers producteurs de France (80 % de la production).

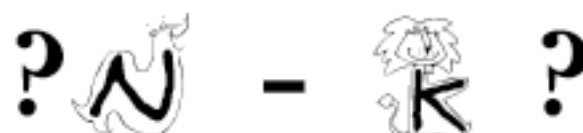
Mon histoire



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Distribio est une entreprise wallonne qui distribue des produits bio venant de toute l'Europe et même parfois de plus loin car le consommateur est habitué à manger de tout, tout le temps.
Je vends des fruits et des légumes, des jus et des produits laitiers à des grossistes ou des magasins ou des cuisines de collectivités (écoles, entreprises etc.).
Super F est un de mes plus gros clients. Malheureusement, ils ont arrêté de nous passer commande du jour au lendemain ce qui nous a fait perdre 65 % de notre chiffre d'affaire. Comme ce n'était pas légal, ils ont été obligés de recommencer à nous acheter des produits pendant six mois. Mais que nous réserve l'avenir!

Mon histoire

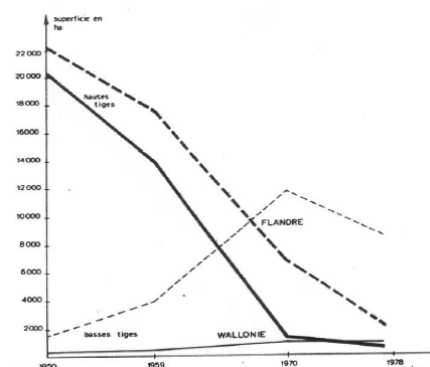




Mon histoire

Je m'appelle Fernand, je suis arboriculteur fruitier dans le Pays de Herve. Depuis seulement quelques années et j'ai choisi une méthode de culture qui combine des méthodes anciennes et nouvelles. Je cultive des pommiers basses tiges car ils sont plus productifs et faciles à cueillir. Afin de réduire la quantité de pesticides, je ne traite que lorsqu'il y a une menace. J'utilise le plus souvent possible la lutte biologique (exemple introduire des élevages de coccinelles pour manger les pucerons). Je cultive une nouvelle variété en basse tige que j'ai surtout choisi pour son goût et sa bonne conservation. La méthode que j'applique s'appelle la production intégrée.

Tableau 1 : Evolution de la superficie en hautes tiges et en basses tiges entre 1950 et 1978 pour la Flandre et la Wallonie. (PEETERS W., 1982)



Mon histoire

Bonjour, je m'appelle Jules, j'ai 75 ans et je m'occupe d'une association qui sauvegarde 600 anciennes variétés de pommiers que nous cultivons traditionnellement dans les prairies du plateau de Herve. Il y a 50 ans, lorsqu'on a inventé les pesticides, le gouvernement a donné de l'argent aux fermiers pour qu'ils arrachent leurs arbres hautes tiges. C'était pour rendre l'agriculture plus rentable. Les arbres étaient vus comme gênant la pousse de l'herbe et les manoeuvres des tracteurs. Heureusement que nous savions qu'ils sont un trésor de biodiversité car ils résistent bien aux maladies et leurs pommes se conservent également sans frigo mais leur aspect n'est pas toujours très joli, ce qui les rend plus difficiles à vendre.



Vergers haute-tige Pays de Herve



Suite à l'arrachage des vergers haute-tige, plantation de vergers basse-tige

Source des photos: Atlas des paysages de Wallonie - CFDT



Mon histoire

Je m'appelle Hans, je suis arboriculteur fruitier en Hesbaye limbourgeoise. Je réponds parfaitement à la demande des magasins qui demande des pommes qui résistent au conditionnement, à la conservation en frigo et au transport et qui se vendent bien (calibre, couleur, aspect, ...). Comme le consommateur est habitué aux belles pommes, j'assure la vente de ma production à la criée de Haspengouw (Hesbaye) en cultivant les variétés auxquelles le consommateur est habitué. Elles sont sensibles aux maladies mais j'ai la solution: Je traite mes pommiers basses tiges en moyenne 32 fois par an (insecticides, fongicides, désherbages et éclaircissements chimiques). Ainsi je n'ai pas de problème car je contrôle parfaitement la situation.

Veiling Haspengouw

Variétés proposées

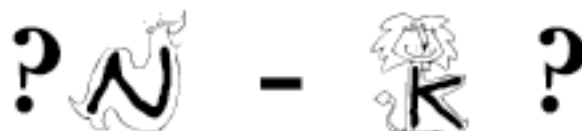
Jonagold - Boscop - Cox's Orange Pippin -
Elstar - Golden Delicious - Granny Smith -
Morren's Jonagored - Reinders Golden



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

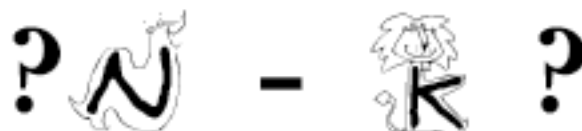
Je m'appelle Nik, je suis fils de fermier. En 1985 j'ai créé, avec ma femme, ma propre ferme bio car nous pensions aussi mieux gagner notre vie. Finalement, ce n'est pas si facile car les prix varient en fonction du marché et parfois on rate une récolte parce que l'on a dû attendre après l'arracheuse de carottes. Je vendais mes légumes à la criée et un tout petit peu dans le magasin de la ferme. Ensuite, j'ai accepté de m'associer avec mon voisin Kéni qui me prête ses ouvriers pour récolter mes choux en échange d'un salaire mensuel. Maintenant que Kéni travaille en direct avec super F je ne peux plus livrer à Distribio et j'ai dû interrompre mon association avec Kéni. Maintenant, je me pose beaucoup de questions et me demande si je ne vais pas changer de métier.



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

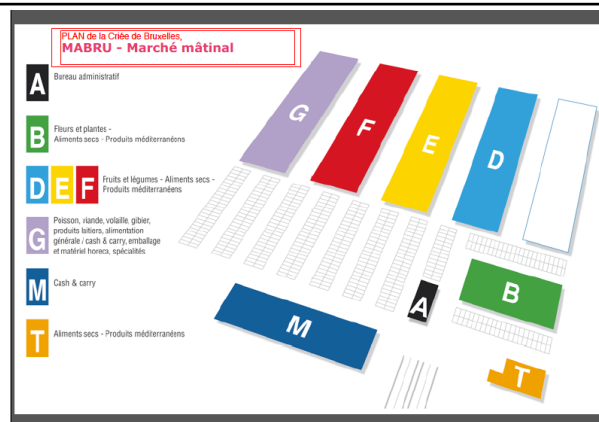
Je m'appelle Simon-Daniel, je travaille à Bruxelles comme président directeur général de la chaîne de magasins Super F. Nous vendons principalement des produits alimentaires. Mes actionnaires veulent que j'augmente toujours les bénéfices, donc j'essaie d'attirer plus de clients en vendant des produits bio. Mais pour vendre encore plus, il faudrait que ces produits soient moins chers. Alors j'ai eu l'idée d'acheter en direct chez les producteurs de légumes sans passer par le distributeur, Distribio.



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Chris et je travaille à la Criée ou au marché matinal. Nous vendons des fruits, légumes et fleurs, du pays ou importés de l'étranger, frais ou séchés, ainsi que de la viande et du poisson. Nous nous adressons aux détaillants, grossistes, restaurateurs, collectivités... Nous fixons les prix en fonction de l'offre et de la demande. S'il y a plus de produits sur le marché que d'achats possibles, les prix baissent.



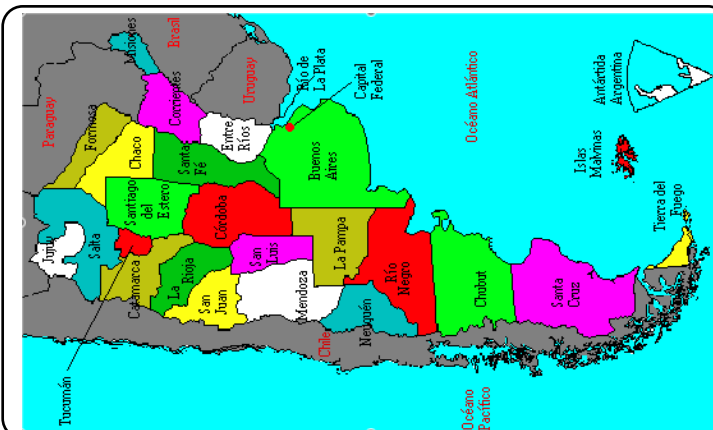
N° fiche 22 Pays Argentine, Province du Chaco



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Orlando, je dirige une plantation de soja de 8000 hectares en ARGENTINE. Vu la grande demande de l'Europe et de la Chine en protéines fourragères destinée au bétail, nous défrichons un maximum de forêt. Cette production agricole est une vraie mine d'or, facile à exploiter grâce au soja OGM résistant aux herbicides.



N° fiche 23 Pays Belgique, Roeselare, Flandre occidentale



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

Je m'appelle Emile, je cultive des salades en serre toute l'année. Sinon, comment voulez-vous que les belges puissent manger leur plat national? L'hiver, je chauffe et j'éclaire mes serres ce qui devient de plus en plus cher. Et oui, le prix de l'énergie, n'arrête pas d'augmenter. Cela rend également plus chers, les engrais et pesticides ainsi que le désinfectant du sol que j'utilise. En plus, j'ai la concurrence des salades qui viennent d'Espagne où il faut moins chauffer. Une salade de serre consomme presque 50 fois plus d'énergie qu'une salade cultivée en plein air.



N° fiche 24 Pays Kenya



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

Mon histoire

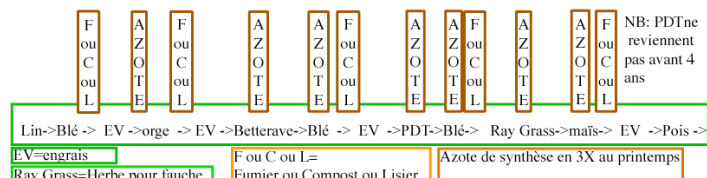
Je m'appelle Jabari, je suis un petit producteur africain. Avant je cultivais des légumes traditionnels et des céréales mais comme je ne pouvais plus en vivre j'ai suivi les conseils du gouvernement et je me suis mis à cultiver des haricots et des courgettes qui sont exportés en Europe. En 2008, nous avons souffert de la faim car nous ne pouvions plus nous payer des céréales pour manger. En effet, ces céréales étaient devenues trois fois plus chères car elles sont importées des pays riches et leur prix n'est pas fixé par notre pays mais par le marché mondial.





Je m'appelle Klein, je suis un descendant d'ouvrier agricole flamand et je possède une exploitation agricole de 500 ha où nous travaillons à 6 personnes. J'ai 60 vaches laitières Holstein très productives qui restent toute l'année à l'étable avec le même type de nourriture: soja, herbe préfanée, foin et silo de pulpe de betterave et maïs avec en plus, un mélange de céréales et soja calculé pour chaque vache. J'achète mes génisses à l'extérieur juste après leur premier vêlage et je vends les veaux (croisés blanc bleu belge) à 15 jours, ceux-ci sont destinés à la boucherie. Mon système de production de lait est le plus rentable qui soit. Côté cultures, je travaille en conventionnel et je suis très spécialisé dans la culture de pommes de terre. Je stocke toutes mes récoltes moi-même ainsi je peux attendre le meilleur moment pour les vendre. J'achète mes engrais et pesticides à l'avance de manière à bénéficier des meilleurs prix possibles. Je vais construire une porcherie de 4000 porcs pour utiliser leurs déjections (lisier) comme engrais à la place de l'azote de synthèse qui est cher.

Mon histoire



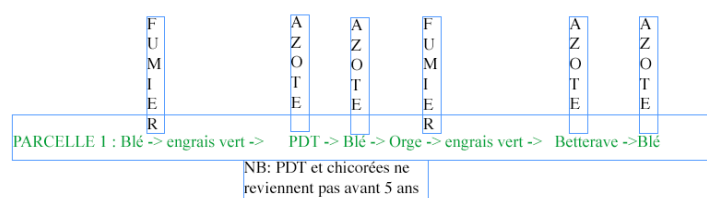
Je m'appelle Claudia. Pendant 5 ans j'ai travaillé dans une grande plantation de bananes où j'étais mal payée et où ma santé était mise en danger par les pesticides. Maintenant, j'ai pu être engagée par des petits producteurs qui sont aidés par une association de commerce équitable. Cette association nous aide à envoyer nos bananes en Europe et à cultiver en respectant l'environnement. Le consommateur paye sa banane 20 % plus cher mais il est sûr de la qualité et du fait que personne n'a été exploité.

Mon histoire



Je m'appelle Bertrand, avec mon fils, je cultive, en conventionnel, 111 hectares de bonnes terres dans la Hesbaye brabançonne. J'éleve 350 têtes de bétail blanc bleu belge qui sont destinés à la boucherie. Je cultive des céréales (blé, maïs et orge) ainsi que des plantes sarclées (betteraves sucrières, chicorée, pommes de terre), j'ai 14 ha de prairies dont 4 que je fauche pour en faire du foin. Je nourris mes 240 taureaux avec un mélange que j'achète à l'extérieur et qui comprend de la paille, de la mélasse, des céréales et du tourteau de soja ainsi que des pulpes de betteraves et du maïs ensilés. La source de protéines pour les génisses est également le soja. Je réserve mon foin pour les veaux et les génisses. Je vends les produits de mes grandes cultures, à un grossiste qui les achète au prix du marché. Les prix varient beaucoup et c'est très difficile de prévoir l'avenir. C'est pour cela que je vends mes pommes de terre à un producteur de frites avec même des semences plantées. Moi, je dois garantir de lui fournir ce qui est prévu et lui me paie un prix fixe qui ne dépend pas du marché.

Mon histoire



N° fiche 28 Pays Belgique, Bruxelles

Mon histoire

Je suis Christian, le ministre de la recherche scientifique belge et je voudrais persuader mes collègues des autres pays européens de financer ensemble deux projets qui pourraient assurer notre avenir au Nord comme au Sud:

- améliorer les techniques d'agriculture biologiques
- développer des plantes alimentaires résistantes à la sécheresse pour les pays du sud.

En effet, les grands groupes privés ne paieront pas ce genre de recherche car il faudra 20 ans pour y arriver et de plus, les agriculteurs du sud ne pourront pas payer le prix de ces semences.



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

N° fiche 29 Pays Belgique, Brabant wallon

Mon histoire

Je m'appelle Pablo et je viens de commencer à travailler chez Proxibio. Nous voulons permettre à nos clients de se fournir chez des producteurs bio locaux. Nous travaillons dans le Brabant wallon avec des cantines d'écoles, d'hôpitaux ou d'entreprises. Notre problème est de trouver suffisamment de producteurs bio dans la région.



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

N° fiche 30 Pays Belgique, Bruxelles

Mon histoire

Je suis, Evelyne, échevine de l'enseignement. Je souhaite que les écoliers qui vont en classe dans ma commune reçoivent une alimentation équilibrée et de qualité. J'ai choisi de mettre moins de viande dans les assiettes car ce n'est pas nécessaire et, avec l'économie que je fais, je peux demander de mettre des légumes, pommes de terre et fruits bio. Pour l'instant, je cherche encore comment approvisionner les cuisines des écoles.



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

N° fiche 31 Pays Canada

Mon histoire

Nous nous appelons Mac Frit et nous sommes une société multinationale originaire du Canada. Notre spécialité ce sont les frites surgelées. Pour assurer l'approvisionnement, nous passons des contrats avec les fermiers qui sont obligés de nous fournir les quantités promises. Ceux-ci reçoivent les plants de pommes de terre et la liste des traitements à appliquer. Les pommes de terres sont transportées par camions depuis la Belgique jusqu'à des usines françaises ou néerlandaises pour y être transformées en frites. Ensuite, elles reviennent par camions dans les grands magasins.



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

N° fiche 32 Pays

Mon histoire



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert

N° fiche 33 Pays Belgique, Hainaut

Mon histoire

Je m'appelle Daniel et je suis éleveur bio de vache laitière Jersey en zone de grandes cultures sur 150 hectares. J'ai choisi de produire moi-même tout ce dont j'ai besoin pour nourrir mon troupeau. En gros, il leur faut de l'énergie (donnée par l'herbe ou les céréales) et des protéines pour grandir et faire du lait. C'est sur ce point, que ma ferme a changé de système de production. En effet, avant j'achetais du tourteau de soja, maintenant, je produis des mélanges céréales-légumineuses et j'ai ressemé des prairies avec des mélange d'herbes et de trèfle blanc (légumineuse fixatrice d'azote).
PS: Bien sûr il faut aussi des graisses (on en trouve aussi bien dans les céréales que dans les oléo-protéagineux) et des vitamines et minéraux. Nous vendons nos produits laitiers (yaourt, beurre, ...) à la ferme mais ne pouvons pas vendre le lait bio au prix qu'il vaut à une laiterie. Donc, je vais m'associer avec d'autres fermiers bio pour qu'un camion citerne puisse faire la collecte de notre lait et l'amener à la laiterie.



Le Petit Foriest
Centre d'éducation à l'environnement
de Woluwe Saint Lambert