

Edito

Mars, mois des élections nationales



Bonjour à toutes et à tous

Mars, mois des élections nationales... C'est le moment de faire le point sur l'année écoulée.

L'année 2007 fut chargée ! Un dossier nous a valu, et nous vaut encore, de fameux maux de tête : AIDA ! L'an passé, à pareille époque, nous étions

en pleine discussion avec le Cabinet pour la mise en place de cet arrêté. Nous avons eu souvent l'occasion de nous plaindre, de mettre en avant les lacunes que nous prévoyions. En 2008, force est de constater que nous n'étions pas contestataires par plaisir, mais bien des gens de terrain qui doivent maintenant subir cette réglementation. Aujourd'hui tous se plaignent : agriculteurs, consultants, services extérieurs... de ce décret inapplicable ! De nouvelles discussions s'organisent pour améliorer ce dossier, mais le temps est compté pour les premiers dossiers rentrés. Il est plus que nécessaire de trouver rapidement des solutions !

Même si beaucoup d'en-

tres-vous me connaissez, il est de tradition de se présenter en début de mandat.

Je suis agriculteur à Bousu-en-Fagne, membre à Philippeville depuis de nombreuses années et au Bureau National depuis 2004. Suite au décès de mon papa, je travaille en association avec ma maman sur une exploitation mixte qui se compose de quelques hectares de culture, d'un troupeau laitier et d'un troupeau Blanc Bleu Belge, ce dernier étant la plus importante de l'exploitation.

J'ai accepté de faire une dernière année au Bureau National pour plusieurs raisons :

Tout d'abord, difficile pour moi de quitter ce poste

alors que le dossier AIDA, sur lequel j'ai passé tant de journées, n'est pas encore applicable et profitable pour une majorité d'agriculteurs.

Deuxièmement, suite aux nombreux remaniements de l'équipe administrative il était préférable de garder le même Président. En effet, en plus du remplacement des permanents de Namur et du Hainaut, nous devons dès à présent engager un nouveau permanent pour Liège-Brabant. Et nous avons appris il y a quelques semaines le départ de Gaspard, notre Secrétaire Général. Je profite de l'occasion pour le remercier pour tout le travail réalisé durant ces années à la tête de notre mouvement. C'est avec un peu d'amertume que nous

devons lui dire au revoir... Nous lui souhaitons beaucoup de réussite dans ses nouvelles fonctions.

Je voudrais aussi remercier Xavier B., Vincent M. et Bruno pour leur dévouement et le travail accompli durant, respectivement, 4, 2 et 1 an au sein du Bureau National.

Ainsi est le fonctionnement de la FJA : s'il y a des départs, il y a des arrivées, et c'est avec plaisir que nous accueillons Xavier D., Vincent V.Z. et Gary. Connaisant leur motivation, aussi forte que celle de l'ancienne équipe, ayant un bureau représentant toutes les Provinces et toutes les grandes spéculations agricoles, je peux vous garantir que nous serons aussi actifs que ces dernières

années.

Vos nouveaux élus ont déjà été mis à contribution pour choisir un nouveau Secrétaire Général. Grégory Etienne occupera ce poste. Nous avons aussi choisi de revoir l'organisation de notre mouvement. Un nouveau rôle a déjà été attribué à Thomas Fripiat, qui sera, entre autre, de seconder Grégory et de suivre le dossier des stages à l'installation.

Enfin, pour terminer, je vous remercie de m'avoir accordé une nouvelle fois votre confiance et je vous assure de présider au mieux notre Fédération durant cette année.

Stéphane Pierrard,
Président National

Notre nouveau Bureau National

Yvan Cremer



Bonjour à tous,

Moi c'est Yvan Crémer. J'habite à Boeur, un petit village de la commune de Houffalize près de Tavi-gny.

Je suis agriculteur depuis quelques années. Nous sommes en association avec mes parents, ce qui

me permet de m'investir pour la FJA. Notre exploitation se compose d'un cheptel laitier, viandeux, ainsi que quelques hectares de céréales.

Ayant débuté comme membre actif de Bastogne 2, au fil des ans, je suis devenu président provincial pour la province de Luxembourg

et pour la deuxième fois Vice-Président National. Au niveau national, quand ce sera possible pour moi j'essayerai de seconder Stéphane au mieux pour qu'il nous soutienne le plus longtemps possible.

Je suis passionné par mon métier et j'essaie de le défendre le mieux possi-

ble (animation Ferme en Ville...) au niveau syndical normes environnementales, AIDA, Maladies (langue bleue...). Toujours de plus en plus de contraintes, ce qui veut dire toujours plus à défendre ou à améliorer dans notre quotidien. Je suis confiant en mon métier mais je sais que ça sera difficile. Mais tous en-

semble nous devons lutter, défendre et nous motiver pour le respect de notre agriculture. A bientôt.

Yvan Crémer, Vice-Président National

Aurélien Leclercq



ne jamais les décevoir dans leurs attentes et leur permettre ainsi de garder leur motivation professionnelle et syndicale en ces temps où les propositions, les discussions et les négociations ne débouchent pas toujours sur des accords les plus désirés.

Dans la foulée, je remercierai aussi ceux avec qui j'ai pu gagner cette confiance, spécialement nos deux vice-présidents sortants : Xavier Bourgeois et Bruno Antoine. Avec leur départ, nous devons compenser beaucoup de

centimètres...d'énergie et pour vous tous, je suis heureuse qu'ils restent encore actifs même si il arrive toujours un temps où, comme aux J.O., il faut passer la flamme.

Pour ce qui est de la présentation, mis à part le fait d'être rentrée dans la vie active et pire (J) d'avoir passé le cap du quart de siècle, je reste licenciée en architecture du paysage et originaire d'une ferme mixte de la belle région thudinienne, à Merbes-le-Château exactement. Je

porterai donc, cette année encore, la casquette hennuyère à la Maison de l'Agriculture et de la Ruralité de la chaussée de Namur, en restant avant tout rapporteur de vos inquiétudes, vos exigences et certainement de vos espérances.

Ne serait-ce pas agréable de conclure une bonne fois ces dossiers qui nous ont déjà pompé tant d'énergie tels que l'AIDA, la FCO, la révision à mi-parcours, les mises aux normes, la conditionnalité...Pour ma

part, je suis particulièrement attachée à deux volets : celui de la « valorisation et reconnaissance du métier » et celui de « l'environnement et du paysage ». Ces deux volets sont porteurs d'avenir et certainement complémentaires mais manquent d'initiatives et d'appui en Wallonie. Pour la valorisation et la reconnaissance, comme présenté lors de notre congrès, nous voudrions entre autres, mettre en place un système de contrôle des prix pour mieux répartir les marches

et mieux défendre la valeur de nos produits.

Après ces quelques minutes de patience, je vous laisse à la lecture des pages suivantes et je vous donne d'ores et déjà rendez-vous au cours d'une des étapes de notre « tournée nationale de motivation » et bien sûr pour la ferme en ville de Tournai qui se déroulera les 25, 26 et 27 avril...

A bientôt

Aurélien,
Vice-Présidente Nationale

Chères amies, chers amis,

Quelques lignes pour remercier ceux qui m'ont accordé leur confiance pour la seconde fois. J'espère

Gary Vanvinckenroye



Bonjour à tous.
Chaque année à même époque, le temps des présentations est arrivé. Cette année, j'ai la joie de me présenter en tant que vice-

président national de la FJA. Je suis Gary Vanvinckenroye, j'habite à Latinne, région de Hesbaye Liégeoise, j'ai 24 ans cette année. Membre FJA depuis plus de 6 ans, en 2006, j'ai commencé par être secrétaire de la section locale de Waremme. En 2007, les membres de la section m'ont élu président. J'ai également repris la succession de Bruno Antoine à la présidence de la province

de Liège. En 2008, je cumule les 2 mandats, un à la présidence de la province de Liège et l'autre comme Vice-Président National. Tous mes remerciements vont à Bruno, Vincent, et Xavier pour le travail accompli durant leur mandat. Tâchons tous d'être à la hauteur pour perpétuer la qualité du travail dans les mois qui arrivent. Je suis agriculteur avec mes parents, et aussi formateur

responsable du projet Inforferme au sein du centre de compétences Secteurs Verts de Ath. Mon travail consiste à former les agriculteurs aux nouvelles technologies de l'information et de la communication. Avec mes parents, nous avons le projet d'agrandir la ferme. Deux porcheries devraient voir le jour à la fin du mois de septembre. Ma vraie passion est le travail du sol, au moment où

je vous écris nous venons d'avoir terminé l'épandage des engrais sur les céréales et nous attendons le retour des beaux jours pour semer les betteraves. Nous cultivons du froment, avoine, betteraves, chicorées, lin, etc... Mes motivations principales sont, le nouvel arrêté sur les aides à l'investissement agricole du Ministre Lutgen « AIDA », la FJA est claire sur le sujet et nos proposi-

tions doivent aboutir ! Gardons à l'esprit la réforme du sucre, et aussi la promotion de l'agriculture auprès des consommateurs. J'espère pouvoir mener à bien tous les projets qui me tiennent à cœur et de les voir se concrétiser dans des délais raisonnables. Et tous ensemble PRENONS EN MAIN L'AGRICULTURE DE DEMAIN !!!

Gary Vanvinckenroye,
Vice-Président National

Vincent Van Zande



Bonjour à tous,
Je m'appelle Vincent Van Zande, j'ai 22 ans et je suis

fil d'agriculteur. L'exploitation familiale est mixte, porcs et cultures, et est située à Rosseignies, près de Nivelles.

Je suis membre FJA depuis 4 ans et très intéressé par l'actualité agricole européenne. J'en profite pour remercier Xavier Bourgeois qui m'a initié au monde politique européen et cela notamment dans le CEJA.

Le Conseil Européen des Jeunes Agriculteurs représente 27 organisations de jeunes dans toute l'Europe et fête ses 50 ans d'existence cette année ! le CEJA est un moyen efficace de faire entendre les exigences et les besoins des jeunes agriculteurs au niveau européen en collaboration avec les organisations des autres pays.

Je suis aussi partisan des rencontres consommateurs-agriculteurs lors d'événements tels que les Fermes en Ville, les Journées Fermes Ouvertes... Cela permet de renouveler un dialogue avec les consommateurs et d'améliorer l'image de l'agriculture wallonne et de ses produits. Pour terminer, la FJA est face à de nombreux changements durant

cette année 2008. Plus que jamais, nous avons besoin de vous, les membres, pour participer à nos actions. Bien que le mouvement de jeunesse peut compter sur la sympathie de nombreuses personnes, nous les invitons maintenant maintenant à rejoindre le travail syndical au travers des réunions d'information, des comités provinciaux,

des événements tels que les Fermes en Ville...

Nous comptons sur vos opinions, vos expériences et surtout votre motivation pour « booster » avec nous la FJA !

A très bientôt !

Vincent Van Zande,
Vice-Président National

Xavier Decoster



Bonjour à tous,

Je suis Xavier Decoster, un de vos nouveaux Vices-Présidents Nationaux. Je viens d'avoir 24 ans et j'ai terminé l'année passée mes études de graduat technique et gestion agricole à Ciney. (En passant je salue tous mes amis de Ciney). Je « gère » les trésors de la

FJA de Wavre-Perwez-Jodoigne (WPJ) et en tant que délégué à la Province du Brabant, je la représenterai (avec mon ami Vincent Van Zande) à la nationale. Je voudrais avant tout d'ailleurs remercier toutes les personnes qui m'ont fait confiance pour ce poste. En tant que Vice-Président, je me préoccupe plus par-

ticulièrement du secteur laitier car c'est secteur que je connais le mieux et qui me passionne le plus. Je suis aidant agricole dans l'exploitation laitière de mes parents à Jodoigne. Mon mémoire avait pour sujet « l'avenir du secteur laitier ». Mais bien sûr qu'il n'y a pas que le secteur laitier qui m'intéresse ;

beaucoup de dossiers agricoles sont importants pour les jeunes agriculteurs. Certains sujets comme le dossier AIDA me mettent en colère et me scandalisent par la façon dont ils se déroulent. Je ne pense pas qu'il est nécessaire de m'éterniser plus sur moi. J'espère pouvoir vous représenter au

mieux à la FJA. N'hésitez pas à me contacter ou à m'interpeller lors des différentes activités FJA pour me faire part de vos idées, vos souhaits et c'est avec un tout grand plaisir que je relaterai.

A tout bientôt

Xavier Decoster,
Vice-Président National

Namur accueille son nouveau permanent



Bonjour à toutes et à tous,
En tant que nouveau coordinateur pour la province de Namur (en effet, je succède à Grégory Etienne) et chargé de la commission « grandes cultures », je tenais à me présenter à vous.

Je m'appelle Guillaume

Van Binst, je suis originaire de la région namuroise (de Liernu plus précisément). Je suis Ingénieur Industriel en agronomie (orientation « agriculture des régions tempérées ») de formation. Issu du monde rural, je m'intéresse beaucoup à tout ce qui touche de près ou de

loin au milieu agricole, à son avenir ainsi qu'à celui des agriculteurs. J'espère, grâce à cette opportunité qui m'est offerte par la F.J.A., d'une part de continuer à aiguiser mes connaissances dans ce secteur en permanente évolution et d'autre part

vous donner entière satisfaction dans mon travail. Je souhaite pour cela être un bon interlocuteur entre les différents acteurs du monde agricole et de vous assurer de ma disponibilité afin d'instaurer un dialogue fructueux entre nous dans l'objectif de faire valoir vos

idées. En espérant vous rencontrer très nombreux dans les diverses rencontres et activités de la F.J.A., je vous assure de mes sentiments les plus enthousiastes et amicaux.

Guillaume Van Binst,
Coordinateur provincial de Namur

L'agriculteur du mois: Jean-Pierre Burgraff

Jean-Pierre exploite « L'élevage du Circuit » à Mettet. A 30 ans il vit seul sur sa ferme mixte : BBB et culture. En trois générations l'exploitation a changé, évolué... pour correspondre à chacun. Après 10 ans de reprise, passionné de génétique, Jean-Pierre va maintenant aux concours !

BBB et culture

Jean-Pierre a environ 180 Blanc-Bleu-Belge, qui sont tous inscrits. Il fait entre 60 et 70 vélages par an, aucune bête au pis, donc il traite quelques Holstein pour soigner ses veaux. En culture il possède 150 hectares. « Sur les 150 hectares j'ai à peu près 110 hectares sous labour, le reste c'est des prairies. Sur les 110 hectares j'ai une dizaine

d'hectares de betteraves, 30 de froment, 25 en épeautre, une vingtaine en escourgeon, un petit peu d'avoine, un petit peu de colza et j'ai mis un peu de pommes de terre cette année-ci. » Et puis « j'ai un peu de mesure agri-environnementales, rien que des tournières, juste 1 hectare de prairie en fauche tardive. » Pas besoin d'entreprise, Jean-Pierre est mécanisé pour pou-

La troisième génération

C'est son grand-père qui s'est installé à quelques mètres du circuit, l'emblème de Mettet, « la ferme ici, au départ, elle était toute seule, maintenant il y a plein de maisons qui se sont installées autour. » Ses parents eux, ont repris en 87, et « ils ont arrêté de traire parce que mon papa n'aimait pas trop l'élevage,

il voulait surtout la culture. ». Mais, comme ce que Jean-Pierre préférerait c'était les bêtes, ils ont gardé une dizaine de vaches croisées laitières.

Vaches allaitantes ?

En 98, à vingt ans, il a repris car son papa était malade et devait arrêter. Il a alors continué quelques années à mettre les veaux aux pis « jusqu'au moment où j'ai eu la moitié de mes bêtes qui ne donnaient plus assez de lait pour pouvoir le faire, et là j'ai stoppé du jour au lendemain ». Il a tout d'abord donné de la poudre de lait, mais cela ne lui plaisait pas, car il voulait

évoluer en génétique. Il a alors acheté quelques vaches Holstein pour travailler en transfert d'embryons. « Je me suis mis à traire ces bêtes là et j'ai élevé mes veaux au bon lait. C'est plus de travail, mais je trouve qu'ils sont beaucoup mieux. » Il a été très satisfait de cette méthode, et a donc continué... « J'ai remarqué aussi que les bêtes étaient beaucoup plus calmes en faisant ça. C'est beaucoup plus facile de gérer en cas de diarrhée etc. » Jean-Pierre se trouve mieux comme ça et « ne voudrait pas revenir en arrière en tout cas ! »

Un passionné des concours

« J'ai toujours été passionné par la génétique. » Après 14 ans de sélection il estime avoir maintenant assez de viande que pour commencer à travailler sur le poids et la taille. « J'essaie de voir un peu l'aspect économique, et l'extrême viandeux n'est plus assez payé pour sa différence de rendement ».



Atelier de découpe, ventes par commandes, la réalité de quelques éleveurs lorrains

Mardi 7 février 2008, une quinzaine de personnes se sont rendues en Meurthe-et-Moselle afin de comparer la législation, les formations nécessaires et les normes pour créer un atelier de découpe de viande à la ferme. La deuxième partie de la journée était consacrée à la mise en place d'un système de commercialisation de produits fermiers collectif de ventes par commandes. La journée était co-organisée côté wallon par le GAL Cuestas, la FJA et ACW dans le cadre du programme d'échange Interreg IV A Grande Région en collaboration avec la Chambre Départementale d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle en Lorraine. En Wallonie, la législation en matière de commercialisation de viande sous forme de colis a évolué et des aides pour ce type d'investissement existent dans le cadre de AIDA pour les agriculteurs qui voudraient se diversifier. Cette journée a permis d'apporter quelques précisions sur la « facilité » de mise en œuvre d'un atelier de découpe et la commercialisation de viande à la ferme, qu'ont les agriculteurs français par rapport aux agriculteurs wallons.



Des colis vendus à la ferme en moyenne à 8€/kg en caisse de 5 et 10 kg. Un plastique recouvre la caisse et chaque morceau de viande est emballé séparément et étiqueté.

En Wallonie...

Nous constatons qu'il est assez difficile pour un agriculteur de créer une boucherie à la ferme. Il doit suivre une formation professionnelle de trois ans lui donnant accès à la profession afin de pouvoir découper, transformer et vendre. La plupart des agriculteurs n'ont pas ce diplôme et n'ont pas toujours le temps de reprendre une formation sur une ou deux années et en parallèle de continuer le travail dans la ferme. Il existe tout de même des solutions, soit le fils ou la fille se lance dans une formation pour permettre une filière complète au sein de l'exploitation, soit plusieurs agriculteurs se réunissent pour former une coopérative afin de créer leur propre atelier de découpe. Une autre solution, est de travailler avec un boucher indépendant qui vient découper leurs bêtes et emballe les morceaux de viandes sous forme de colis en sous-vide. Pour cette solution, il faut avoir

un débit important car les investissements sont conséquents. Evidemment à côté de ceci, il est indispensable d'avoir un abattoir dans un rayon de 50 kilomètres autour de l'exploitation, aux normes CEE.

En Lorraine...

Il n'y a pas d'accès à la profession pour le métier de boucher-charcutier. C'est la DSV (Direction des Services Vétérinaires) qui délivre l'agrément en fonction des installations et de l'expérience professionnelle de la personne. La réglementation française se base sur le fait que la partie découpe de la viande est un prolongement de l'activité agricole et en cela ne nécessite pas de formation qualifiante particulière pour être réalisée. Il faut savoir que dans ce cas, un éleveur peut donc abattre autant de bêtes à son nom qu'il le désire, il n'y a pas de limitation.

Attention, cela ne veut pas dire que n'importe qui peut



se lancer dans la découpe de viande. Si une personne « non-agricole » voulait s'y lancer, il lui faudrait suivre une formation. C'est pourquoi, par exemple, le Centre de Formation et de Promotion Professionnelle Agricole (C.F.P.P.A.) de Bar-le-Duc propose des formations qualifiantes continues à la carte en produits carnés. Il possède un atelier agréé CEE équipé d'un matériel semi-industriel et propose donc des formations adaptées aux besoins des agriculteurs comme par exemple : 220 h de formation théorique et pratique (60 h de découpe de bœuf, 60 h de découpe de porc, utilisation d'un autoclave, normes HAC-CP...), avec une période de stage de laquelle nous pourrions nous inspirer en Wallonie...

Expérience française d'un atelier de découpe et vente de viande aux particuliers A proximité de Nancy, huit éleveurs (bovins, ovins,

porcins, volailles et lapins) souhaitaient investir dans un atelier collectif. Pour différentes raisons, le projet n'a jamais démarré. C'est pourquoi, suite à une réelle demande des consommateurs locaux, Denis Drouville, agriculteur exploitant 220 ha pour un troupeau de 300 bovins (race limousine) dans le village de Villers-les-Moivrons a ouvert en mars 2006, un atelier de découpe moderne privé de 107 m². Au départ, le projet était de 60 m² prévu uniquement pour la découpe des carcasses de l'exploitant. Mais vu l'ampleur de la demande, le projet a évolué pour rendre des services à d'autres éleveurs. La clientèle de Monsieur Drouville se fait principalement par le « bouche à oreille ». L'atelier de découpe permet de faire de la publicité dans les journaux et autres. La clientèle reste assez locale avec une tendance vers une nouvelle clientèle : jeunes couples recherchant un produit avec un bon rapport qualité-prix.

Descriptif de l'atelier :

- Coût total de 85.000 euros dont 17.500 euros d'aides à l'investissement de la Région Lorraine
- 8 heures de découpe/bovin par un boucher engagé par l'agriculteur (vu la législation française, Monsieur Drouville pourrait découper lui-même, mais il préfère engager un professionnel)
- Viande découpée, transformée et emballée sur place
- Possibilité de venir avec

son propre boucher (plan de nettoyage prévu)

- Capacité de l'atelier : 1 bovin/jour
- Equipé d'une sous-videuse, de trois chambres froides (carcasses – produits finis – déchets), d'un congélateur et d'une autoclave professionnelle

Quelques chiffres pour un bovin :

- Abattage : de 150 à 170€
- Transport : 100€ aller-retour
- Dévertébration (si plus de 24 mois) : 40€
- Découpe : entre 1,10 et 1,15€ le kilo

Les colis de bœuf :

- Prix de vente : entre 8,10 et 8,50€/kg en caisse (en carton) de 5 et 10 kg. Un plastique recouvre la caisse et chaque morceau de viande est emballé séparément et étiqueté.
- Composition des colis : rosbif ou fondue, côte de bœuf, bourguignon (= carbonades) et steaks hachés ou pot au feu (= bouilli).

A l'heure actuelle, 60 bovins par an sont découpés dans l'atelier de Monsieur Drouville (dont 30 issus de son exploitation, vendus directement à ses clients), 20 veaux et 40 porcs (pas de demande pour des moutons). L'abattage des animaux se fait à l'abattoir de Metz (à 50 km) où les carcasses ne restent que 2 jours. La maturation, de 15 jours pour les bovins, se fait dans une chambre froide de l'atelier de découpe.

L'objectif pour rentabiliser l'installation est d'augmenter de 1/3 le nombre d'animaux découpés et transformés dans l'atelier. Le transport des animaux à l'abattoir et le retour vers l'atelier se fait par un transporteur indépendant.

La vente se fait par commandes directement auprès de l'agriculteur. Les clients viennent chercher eux-mêmes leur colis. En général, la distribution se fait le vendredi et le samedi. La viande invendue est mise sous-vide.

SARL « Les fermes vertes » Après la crise de la vache folle, le GAEC de la Saule et 7 autres paysans en agriculture biologique souhaitent développer en commun une filière courte pour vendre leurs produits. Chaque paysan développe des produits différents. En s'associant, ils peuvent offrir une gamme plus large et plus diversifiée dans chaque point de vente. L'objectif est de rapprocher les consommateurs et les producteurs dans un système simple et sans investissement lourd, sachant qu'ils avaient déjà un réseau de clientèle. Ils décident de créer une Société à Responsabilité Limitée (SARL), structure juridique dont la vocation est commerciale, destinée à quelques associés qui se connaissent bien, limitée à leurs apports et permettant de distinguer le patrimoine privé et l'activité professionnelle.

La gamme de produits proposés est très large : colis



Un groupe très attentif aux initiatives développées en Wallonie ?

de viande de bœufs de 10 kg et 20 kg, steaks hachés, volailles, produits laitiers, farines, pomme de terre, huiles de colza, pain, jus de fruits et paniers de légumes de saison. Ces produits sont proposés par les différents paysans et la gamme est complétée par des produits de la gamme « biogam ». Le système est assez simple et pratique. Chaque lundi, les clients ont la possibilité de passer commande chez le producteur « fermes vertes » le plus proche. Ils viennent chercher leur commande chez ce même producteur le vendredi entre 17 et 19 heures (ou suivant un autre horaire convenu avec l'agriculteur) comme pour l'atelier de découpe. D'ailleurs, la société travaille régulièrement avec celui-ci.

Pour la viande, un cahier des charges assez simple

permet de garantir un produit différencié qui varie peu : des limousines élevés principalement à l'herbe, les génisses ont moins de 3 ans et les bœufs et vaches moins de 5 ans. Une attention particulière est portée sur la qualité de la découpe. Deux fois par an, entre 15 et 20 vaches de réforme sont abattues et transformées entièrement en « steaks hachés » qui sont vendus en caissette de 10 et 20 kg au prix moyen de 11€/kg. C'est une opération qui fonctionne bien et permet de valoriser les vaches de réforme (obligation d'avoir moins de 15 % de graisse).

Une personne travaille pour la SARL, Madame Odile Delatte, gérante. Elle annonce les ventes (aux autres producteurs qui relancent leurs clients, par « bouche à oreille », organise une publicité sur

la ville de Nancy), centralise toutes les commandes, fait abattre, organise les transports et livraisons chez les producteurs (tous les vendredis) et s'occupe de la gestion administrative. Cette personne est rémunérée par la société (100 h/mois).

La politique des prix est décidée en commun par tous les producteurs de la société. Celle-ci achète aux producteurs au prix du marché auquel ils ajoutent une plus-value. Pour la viande par exemple, un supplément de 0,15€/kg carcasse (évalué) est payé au producteur. Ensuite, c'est la société qui programme et organise l'abattage (lorsque suffisamment de colis sont réservés), la découpe et la distribution des colis dans les différents points de vente. Leur raisonnement pour la répartition des bénéfices

est de se dire que ce qui prend le plus de temps est de commercialiser le produit. Ils ont donc décidé que les bénéfices de la société seraient répartis suivant les quantités vendues : plus le producteur vend de produits sur sa ferme (que le produit soit issu de sa ferme ou d'une autre ferme) plus il aura de bénéfices. Chaque agriculteur est libre donc de vendre beaucoup ou pas.

Conclusion

En France, la législation autorise la découpe de la viande par des éleveurs sous certaines conditions. Ce système permet à certains agriculteurs, qui ont les capacités et la main d'œuvre sur la ferme, de favoriser les contacts, d'être proche des consommateurs, parfois « d'officialiser certaines pratiques » ainsi que de réaliser une

plus-value financière mais aussi sociale. Etant donné les frais engagés pour l'atelier de découpe, la viande sera vendue plus chère (qu'en circuit non officiel), mais la plus-value n'est pas toujours aussi élevée qu'on pourrait l'espérer, du moins au début. L'atelier de découpe permet de travailler dans de bonnes conditions et de faire de la publicité afin de valoriser mieux son bétail.

L'organisation collective des « Fermes vertes » peut aussi en inspirer certains ou certaines... Ils s'organisent pour offrir une large gamme de produits aux consommateurs. S'échangeant leurs produits, les ventes s'étendent sur un large territoire, ce qui permet de toucher beaucoup de clients. Outre le bénéfice financier dégagé, il ne faut pas négliger le bénéfice social de la vente directe.

Ces projets ne sont évidemment pas là pour faire de la concurrence aux artisans-bouchers. Ils proposent un type de viande bien spécifique, permettent de recréer le lien avec le producteur et d'amener une diversification sur la ferme. Ceci peut aussi permettre de maintenir ou d'installer un jeune sur une ferme !

Pour plus d'informations :

FJA –
Olivier Schifflers:
081/627.428

Cuevas – Hélène Hanus:
063/457.127

ACW –
Romano Cavalière :
081/627.455

Nouveaux comités 2008

PROVINCE DE LIEGE

Président :

Gary Vanvinckenroye

1° Vice-Président:

Bruno Antoine

Vices-Présidents: Gilles Ransy, Damien Bruwier, Xavier Dardenne

Trésorière :

Cécile Collin

Secrétaire: Cédric Taeter

Délégués: Didier Depreay, Mehdi Geron, Cyrille Lambie, Jean-Pierre Schmitz, Julie Benoît, Audeline Lambert, Aurélie Verlee, Sandra Wintjens, Jean-Yves Detiffe, Raphaël Vieillevoeye, Benoît Demarcin, Stéphanie Lecomte

PROVINCE DE BRABANT

Président :

Thibaud Mouraux

1° Vice-Président:

Guillaume

Demeulemeester

Vices-Présidents:

Vincent Van Zande, Julien van Keerberghen, Antoine Abbeloos

Trésorier:

Guillaume Vermeiren

Secrétaire:

Xavier Bourgeois

Délégués:

Stéphanie Marot, Johan Godfriaux, Gaëtan Delvigne, Xavier Decoster, Thibaut Vanhemelrijck, Stéphanie Verbrugge, Thibaut Desmet



www.fja.be

Permis G

Le Livre

«Permis G Connaître et conduire»

Est disponible à la FJA

15 euros pour les membres FJA ou FWA

18 euros pour les non-membres

Pour l'obtenir:

Faites un virement

au compte:

104-0306012-24

en indiquant

en communication:

«Permis G» + votre numéro

de membre

(si membre)

Pour tout renseignements supplémentaires:

Composez

le 081/627.441

Non la cigogne
ne s'est pas trompée
de beaucoup

Mais bien la FJA !

Nous accueillons

Manon

et non pas Aurore !

Encore toutes nos félicitations
à Christelle et Patrick Dufey
Pour la naissance de leur petite fille
Le 8 février dernier