

Géomystère

Alimagridurable (titre provisoire)

Création d'un jeu sur l'alimentation et l'agriculture durable pour une classe de 5^{ème} primaire en novembre 2008 dans le cadre d'un module de deux jours à la Ferme du Petit Foriest.

Pour des élèves ayant passé 10 jours à la Ferme en 3^{ème} primaire.

Le Module comprenait: Visite d'un maraîcher et arboriculteur bio, nourrissage des animaux, atelier cuisine et intro sur les protéines et les légumineuses, jeu sur l'alimentation et l'agriculture durable, jeu d'écoconsommation.

Documents fournis par la suite, exemplaire des fiches et des cartes (rég. agr. Belgique, carte du monde), livret sur le soja et calendrier alimentation durable du réseau éco-consommation.

Les assiettes

- Steak Gaumais
- Chou bio
- PDT bio
- Reinettes étoilées (HT)

- Steak Blanc bleu belge
- Salade
- Frites surgelées
- Pomme Jonagold

La future assiette de la
cantine
scolaire???????

- Lentille
- Blé complet
- Carottes bio
- Yaourt ou pomme bio

- Steak argentin
- Haricots du Kenya
- Riz
- Banane

Pourquoi est-il important de choisir son alimentation?



Les types d'acteurs

- Les arboriculteurs fruitiers
- Les agriculteurs du nord et du sud
- Les maraîchers
- Les consommateurs
- Les acteurs du circuit commercial
- Les politiques
- L'industrie de la transformation
- Une ouvrière agricole
- Un Indien d'Argentine

Les arboriculteurs fruitiers: Jules l'ami des vieilles variétés

Numéro de fiche 17 Pays Belgique, Pays de Herve, Province de Liège

Assiette liée 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.



La présence de vergers caractéristiques enrichit les paysages. Cependant, à cet égard des mesures sont prises qui ont pour effet de favoriser le paysage car les conditions de sol et de climat sont très favorables. De plus, les vergers ont été et sont encore très productifs.



Les vergers, surtout les plus anciens constitués de hautes tiges, se trouvent principalement sur les versants et plateaux, à l'ouest des forêts plus humides et froides. Ils accompagnent les fermes dispersées dans le paysage.



Après une période d'essorage, on observe souvent les paysages riches en vergers ou d'arbres pour remplacer les verges de hautes tiges.

Les arboriculteurs fruitiers: Joseph spécialiste de la lutte intégrée Coccinelle et pesticides mais pas trop

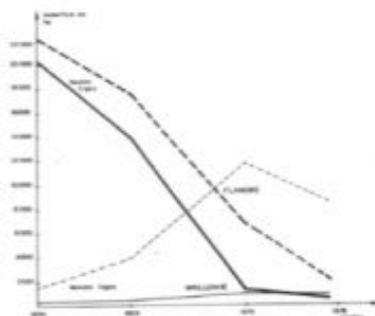
Numéro de fiche 16 Pays Belgique, Province de Namur

Assiette liée
mon histoire

Je m'appelle Fernand, je suis arboriculteur fruitier 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.



Tableau 1. Évolution de la superficie en basses tiges et en hautes tiges entre 1950 et 1978 pour la Flandre et la Wallonie. (CHIFFRES '81, 1982)



Les arboriculteurs fruitiers: Hans de Hesbaye

Culture intensive, en basse-tige, de variétés sensibles

Numéro de fiche 18 Pays Belgique, Limbourg, Hesbaye

Assiette liée

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 éclaircissages 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

Les agriculteurs

Armando, éleveur dans la Pampa.

Surpâturage-Concurrence planteurs de soja

Numéro de fiche 10 Pays Argentine, province de la Pampa

Assiette liée
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.



Les agriculteurs

Marc agriculteur bio, éleveur de boeuf Gaumais, produit ses aliments sur l'exploitation -
-Colza et pas soja-
vend à un groupement d'acheteurs

Numéro de fiche 11 Pays Belgique, Près d'Arlon, Gaume

Assiette liée C'est à la rencontre d'un groupe rassemblant cinq producteurs, des
mon histoire

Je m'appelle Marc, je suis un agriculteur bio en Gaume sur 150 hectares (?). 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. 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.



Les agriculteurs

Pierre agriculteur bio du Namurois, produit les aliments de son bétail.

Légumineuses et pas soja-

Vend à la ferme farine, produits laitiers...

Numéro de fiche <input type="text" value="12"/>	Pays <input type="text" value="Belgique, région Limoneuse, Province de Namur"/>	
Assiette liée <input type="text"/>		
mon histoire Je m'appelle Pierre, je suis le fils d'un des premiers agriculteur bio de 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 carottes non lavées et non calibrées (de toutes les tailles) . Je cultive 80 ha de terre selon sur 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.]	<ul style="list-style-type: none">- 2 ans d'une prairie temporaire, riche en légumineuses.- du blé d'hiver. <p>(compost de fumier sauf avant carottes)</p> <ul style="list-style-type: none">- des cultures sarclées (carottes, PDT)- blé de printemps. <p>(compost de fumier</p> <ul style="list-style-type: none">- épeautre- seigle ou mélange orge-avoine-pois	

Les agriculteurs

Orlando, producteur de SOJA OGM -
8000 ha

Numéro de fiche 22 Pays Argentine, Province du Chaco

Assiette liée
mon histoire

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



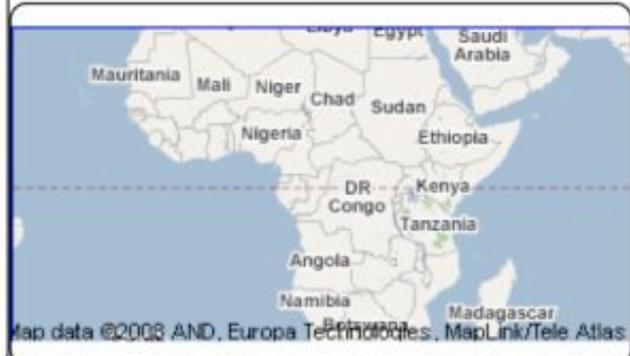
Les agriculteurs

Jabari, est passé des cultures vivrières aux cultures d'exportation pour quand même ne pas manger à sa faim. Achète céréales importées pour manger dont prix multiplié par 3 en 2008

Numéro de fiche 24 Pays Kenya

Assiette liée
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.



Les agriculteurs

Bertrand, éleveur de blanc bleu belge. Source de protéines principale, soja. Très soumis aux fluctuations des prix sauf pour les PDT (contrats)
350 bêtes/111 ha.

Numéro de fiche 27 Pays Belgique, Brabant wallon

Assiette liée
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 le 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 avant même de les avoir plantées. Moi, je dois garantir de leur fournir ce qui est prévu et eux me paie un prix fixe qui ne dépend pas du marché.



NB: PDT et chicorées ne reviennent pas avant 5 ans

Les agriculteurs

Daniel, éleveur laitier bio en Hainaut, autonome en aliment grâce au mélange herbe ou céréales/légumineuses. Vend à la ferme et coopère à la mise en route d'un ramassage de lait bio.

Numéro de fiche 33 Pays Belgique, Hainaut

Assiette liée 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 que 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.



Les agriculteurs

Louis cultivateur de Lentille du Puy, France

Numéro de fiche	14	Pays	France, Haute Loire, Le puy en Velais	
Assiette liée				

mon histoire

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 "steack 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).]



Lentilles=magie <Azote de l'air transformé en engrais

Les consommateurs

Bernard achète en grande surface un steack local pour accompagner frites et salade

Numéro de fiche 4 Pays Belgique, Hesbaye, Genappe

**Assiette liée
mon histoire**

Je m'appelle Bernard, je vis à Genappe et je fais mes courses au Super D car j'y trouve tout. Aujourd'hui j'ai acheté un steack 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!



Les consommateurs

Gaston achète bio et co-organise un groupement d'acheteurs (GAS-GAC)

Numéro de fiche 5 Pays Belgique, Bruxelles

Assiette liée

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.

A stylized, hand-drawn letter 'G' with a small crown on top, enclosed in a rounded rectangular box.The letters 'GAS' in a stylized, hand-drawn font. The 'G' has a crown on top, the 'A' has a small house-like shape on top, and the 'S' has a small crown on top. They are enclosed in a rounded rectangular box.

Les consommateurs

Yolande achète en grande surface des produits qui viennent de très loin.(steack argentin...)

Numéro de fiche 6

Pays Belgique, Bruxelles

Assiette liée

mon histoire

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

- un steack de boeuf argentin
- des haricots du Kéni
- du riz
- une banane comme dessert



Les consommateurs

Vincent est végétarien et soutien son maraîcher bio local

Numéro de fiche 7 Pays Belgique, Wallonie, Province de Hainaut

Assiette liée

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

Les politiques

Walter est ministre de l'agriculture et de l'environnement et peint quelques touches de vert dans le paysage agricole

Numéro de fiche	13	Pays	Belgique, Namur	
Assiette liée				
mon histoire				
<p>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:</p> <p>J'ai créé les associations qui aident les agriculteurs à diminuer la pollution des eaux provoquée par des engrais et des pesticides.</p> <p>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.</p> <p>Je soutiens aussi les agriculteurs qui élèvent des boeufs en Gaume. Ceux-ci maintiennent des prairies à haute valeur biologique.</p> <p>A l'avenir, je souhaite inciter les agriculteurs à tout faire pour conserver l'humus du sol.</p>	Fruits et légumes <ul style="list-style-type: none">• 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. 			

Les politiques

Christian ministre de la recherche scientifique en faveur du développement de l'agroécologie et des OGM résistant à la sécheresse

Numéro de fiche 28 Pays Belgique, Bruxelles

Assiette liée

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.



Les politiques

Evelyne ,échevine de l'enseignement rencontre des difficultés d'approvisionnement pour les cantines scolaires durable

Numéro de fiche 30 Pays Belgique, Bruxelles

Assiette liée

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.



Les acteurs du circuit de distribution

Simon-Charles vend sur les marchés les produits d'une Coopérative de produits durables issus de l'agriculture paysanne

Numéro de fiche 2 Pays Belgique, Province de Hainaut

Assiette liée

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!



DU VRAI FRAIS

Les acteurs du circuit de distribution

Distribio est un grossiste en produit bio venant de toute l'Europe.

Numéro de fiche	15	Pays	Belgique, Brabant Wallon	
Assiette liée				
mon histoire				
<p>Je m'appelle Distribio, je suis un distributeur de 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).</p> <p>Super D 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!</p>				

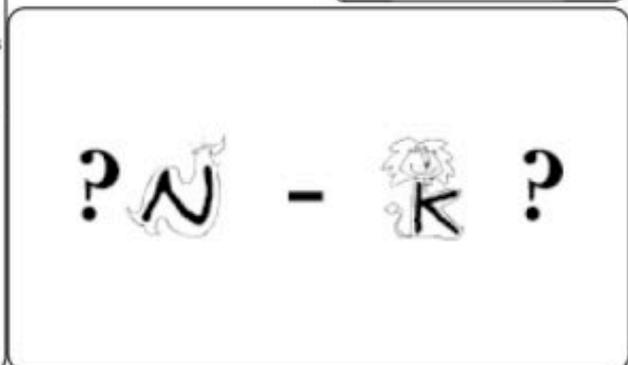
Les acteurs du circuit de distribution

Simon-Daniel, PDG de Super D, court-circuite Distribio pour faire baisser les prix et contenter ses actionnaires

Numéro de fiche 20 Pays Belgique

Assiette liée
mon histoire

Je m'appelle Simon-Daniel, président directeur général de la chaîne de magasins Super D. 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.



Les acteurs du circuit de distribution

La Criée fixe le prix en fonction de l'offre et de la demande

Numéro de fiche 21 Pays Belgique, Bruxelles

Assiette liée mon histoire

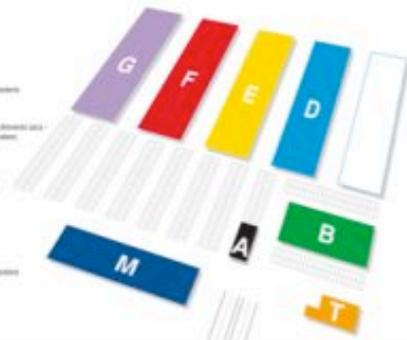
Je m'appelle Chris et je travaille à la Criée ou au marché matinal. Nous vendons des fruits, légumes et fleurs, du pays et importés, frais ou séchés, ainsi que de la viande et du poisson.

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.



A Produits importés
B Produits de qualité
Produits locaux - Produits importés
D E F Produits de qualité - Produits locaux - Produits importés
G Produits locaux - Produits de qualité
Produits locaux - Produits de qualité
M Produits de qualité
T Produits locaux - Produits importés



Les acteurs du circuit de distribution

Distributeur de produits bio locaux pour les
cuisine de collectivités. Offre trop<<

Numéro de fiche 29 Pays Belgique, Brabant wallon

Assiette liée 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.



Les acteurs du circuit de distribution

Xavier prête son garage au groupement d'achat commun (GAC)

Numéro de fiche 3

Pays Belgique - Bruxelles

Assiette liée

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.

A stylized, hand-drawn letter 'X' with a decorative, slightly irregular outline.The word 'GAS' written in a stylized, hand-drawn font. Each letter has a small crown-like shape on top, and the letters are slightly irregular and spaced out.

Agriculteur-Marâicher

Nik, maraîcher bio du Brabant flamand, vendait à la criée principalement ses choux et légumes. Fait ses choix surtout en fonction de la rentabilité. Association avec Kéni rompue à cause de Distribio.

Numéro de fiche 19 Pays Belgique, Région sablo-limoneuse, Brabant flamand

Assiette liée
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, à cause de Distribio, cette association est interrompue et je me demande si je ne vais pas changer de métier.



Les maraîchers

Thérèse maraîchère et arboricultrice bio vend la plus grande partie de sa production à Distribio mais pratique également la vente directe.

Numéro de fiche 8

Pays Belgique, Wallonie, Région limoneuse

Assiette liée

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.

T



Les maraîchers

Kéni cultive des légumes bio sous serres.
Investissement et vente “directe” à Super D
-Association avec Nik-

Numéro de fiche 9

Pays Belgique, Flandre, périphérie de Bruxelles

Assiette liée

mon histoire

Je m'appelle Kéni. Je produis des légumes bio (courgettes, tomates, poivrons etc) en serre. Suite à une demande de Super D, 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.



Les maraîchers

Emile cultive des salades sous serres chauffées et se plaint de la hausse de prix de l'énergie et des intrants et de la concurrence espagnole.

Numéro de fiche 23 Pays Belgique, Roeselare, Flandre occidentale

Assiette liée

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 coûte presque 50 fois plus d'énergie qu'une salade cultivée en plein air.



L'ouvrière du sud

Claudia, ex-ouvrière d'une plantation conventionnelle explique le commerce équitable pratiqué par son patron, petit producteur de banane.

Numéro de fiche 26 Pays Equateur

Assiette liée

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.



L'indien d'Argentine

Indien d'Argentine, chassé de son territoire
par les plantations de soja OGM

Numéro de fiche 1 Pays Argentine

Assiette liée
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.



Industrie agro-alimentaire

- Multinationale spécialisée dans les frites. Passent des contrats avec les fermiers (plans-traitements-obligation de résultat).
- Beaucoup de km de la PDT à la frite vendue au Super D

Numéro de fiche 31 Pays Canada

Assiette liée
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.



L'ouvrière agricole

Claudia (Equateur)

Les politiques

Walter
Evelyne
Christian

Arboriculteurs

Jules
Hans
Fernand

Maraîchers

Thérèse
Emile
Nic
Kéni

Consommateurs

Bernard
Yolande
Vincent
Gaston

Les assiettes

- Steak Gaumais
- Chou bio
- PDT bio
- Requette étolée (HT)

- Steak blanc bleu belge
- Salade
- Frites surgelées
- Pomme Jonagold

La future assiette de la
cantine
scolaire????????

Lentille
Blé complet
Carottes bio
Yaourt bio

Steack argentin
Haricots du Kenya
Riz
Banane

Les agriculteurs

Nic (B) Brabant FL bio
Daniel (B) Hainaut bio
Bertrand (B) Brabant W.
Klein (B) Brabant W.
Pierre (B) Namur bio
Marc (B) Gaume bio
Orlando (Argentine) soja OGM sur 8000 Ha
Armando (Argentine) Bœufs ds la Pampa
Jabari (Kénya) Haricot pour l'exportation
.....et les magasins des producteurs

Industrie agro-alimentaire

Macfrit

Les circuits de commercialisation

Criée
Distribio
Proxibio
SuperD
GAC et GAs (Xavier et son garage)
SantéCoop

Indien
d'Argentine

