



# HUBERT REEVES

et son équipe  
Coordination: Nelly (Ligue Roc)

[opinions@canoe.com](mailto:opinions@canoe.com)  
Collaboration spéciale

## L'agriculture de proximité

**Q**uand on n'a ni potager ni verger, il existe une façon de se procurer légumes et fruits en phase avec les priorités nouvelles de respect de la planète et de ses habitants.

L'agriculture biologique y participe quand elle reste de proximité. Car importer depuis l'autre bout du monde un produit disponible là où on habite n'a rien de respectueux de la planète. Produire localement et sainement pour préserver une diversité génétique permettant au mieux l'adaptation aux fluctuations de température prévisibles... Produire localement pour maintenir ou créer des emplois non délocalisables... Produire localement pour tisser des liens entre producteurs et consommateurs... cela existe :

√ Au Québec : Des agriculteurs membres du réseau d'Agriculture Soutenue par la Communauté (ASC) cultivent ou élèvent selon les méthodes « bio ». Les clients deviennent « partenaires » en achetant une part des récoltes à l'avance selon un contrat spécifiant la quantité hebdomadaire de légumes et/ou fruits nécessaires.

**Importer de l'autre bout du monde n'a rien de respectueux pour la planète**

√ En France : Des Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) se multiplient en France. Il s'agit là aussi d'un partenariat entre des consommateurs et un producteur local, les clients payant à l'avance leur abonnement pour un nombre précis de semaines. Les points de livraison varient d'une AMAP à l'autre, souvent à domici-

le. Dans le 11<sup>e</sup> arrondissement de Paris, le livreur apporte ses produits dans un café associatif.

√ En Belgique (Wallonie) : les Groupes d'Achats Communs (GAC) visent aussi une qualité « bio » à coût accessible. Plusieurs ménages se réunissent pour passer commande ensemble directement aux producteurs ou aux transformateurs locaux. Ils ciblent souvent les produits de base comme le pain, les produits laitiers, les légumes ou la viande.

√ Au Japon : Les échanges directs entre les consommateurs et les agriculteurs connaissent un grand succès, et des groupes sanchoku (directement des lieux de production) et teikei (accords mutuels entre les consommateurs et les producteurs) se sont constitués. Le plus réputé de ces groupes est le club Seikatsu, qui comprend plus de 200 000 familles. Il a été créé à Tokyo en 1965 par des femmes soucieuses de leur porte-monnaie qui se sont réunies pour acheter collectivement et directement aux producteurs. L'exigence d'aliments produits sans pesticides s'est greffée. Le club joue un rôle dans la politique. Ses principes fondamentaux sont disponibles en anglais sur le site

<http://www.iisd.org/50comm/commdb/desc/d08.htm>.

Si le principe des « paniers » se généralisait...

√ Moins de pollution (pas de pesticides et moins de transports par camions sur de longues distances des productions alimentaires).

√ Davantage de liens entre producteurs et consommateurs...

Que des bénéfices!

### UNE HISTOIRE BELGE

Et pour terminer cette chronique : une histoire belge  
La Société nationale de chemin de fer belge aime le bio!

Voyager en train préserve l'air puisque le train dégage bien moins de gaz à effet de serre que la voiture ou l'avion.

La SNCB offre donc quotidiennement une alternative écologique à la voiture. C'est déjà bien mais en 2006, les voyageurs ont reçu dans neuf gares belges une information sur l'alimentation biologique, et des stands situés devant ou à proximité des gares permettaient aux passants d'acheter des produits bio.

Et ce n'est pas tout : à l'occasion de la semaine bio, les 22 restaurants d'entreprise de la SNCB ont inscrit à leur menu des plats à base de produits issus de l'agriculture biologique locale.

Qui va faire mieux ?