

Pistes d'avenir pour le secteur laitier wallon - Résumé

Dans le cadre du projet « *Echangeons sur notre agriculture* » de *Nature & Progrès*, citoyens et éleveurs se sont rencontrés afin de discuter de la situation du secteur laitier en Wallonie et d'émettre ensemble des solutions pour l'avenir. Douze pistes sont ressorties des échanges à l'occasion des cinq soirées-débat, des neuf visites de fermes et fromageries et du sondage. Elles touchent à l'ensemble du secteur laitier : marché du lait, production, valorisation et filières courtes et longues.

Si une seule piste n'apportera pas la solution à l'ensemble des producteurs et des consommateurs, une combinaison de différentes pistes permet de dresser un modèle d'avenir pour le secteur laitier.

Au niveau du marché, producteurs et citoyens sont unanimes sur la nécessité de **relocaliser la production alimentaire**. En effet, l'évolution de la politique agricole européenne va vers une mondialisation des échanges, concrétisée par les accords de libre-échange, menant à une délocalisation progressive de la production alimentaire vers les zones les plus favorables et généralisant l'exportation. Cette évolution est jugée inacceptable : il est en effet capital de conserver un lien entre l'amont et l'aval de la chaîne alimentaire pour des questions de confiance, de solidarité et de qualité des produits. Les marchés mondiaux sont volatiles et peu rémunérateurs pour nos producteurs. La mondialisation des échanges touche à la souveraineté alimentaire des pays, ce qui est inadmissible pour les participants aux rencontres.

Parmi les solutions les plus appréciées se trouve **l'évolution de l'élevage laitier vers davantage d'autonomie** et un système basé principalement sur l'herbe, via une optimisation des ressources disponibles sur la ferme (pâturage, fourrage, cultures). Des fermes modèles ont été visitées et montrent les intérêts multiples de cette démarche : réduction des coûts de production, réappropriation de la qualité des intrants, impact positif pour le climat, élevage correspondant mieux aux attentes sociétales... Ce mode d'élevage, s'il est suivi en Wallonie, provoquerait une réduction de la production laitière tout en améliorant la qualité du lait et la rentabilité de la majorité des fermes. Etant donné la surproduction de lait en Belgique et en Europe, principalement écoulé sous forme de poudre de lait et résultant en une baisse du prix au producteur, cette diminution de la production permettrait d'améliorer la situation du marché.

La valorisation du lait est également importante et serait optimisée dans le cas de fermes plus autonomes, étant donné la qualité supérieure du lait produit au pâturage. La possibilité de filières laitières de qualité différenciée a été étudiée, de même que les possibilités de stimuler la transformation fromagère. La Belgique étant déficitaire en production de fromages, le développement de ce créneau, s'il est demandé par les consommateurs, permettrait une plus-value occasionnant une meilleure rétribution du lait. L'origine wallonne du lait utilisé pour la production de fromages doit être attestée par un label (ou une marque) contrôlé.

Deux enjeux majeurs se dessinent pour l'avenir de l'agriculture wallonne : **impliquer le consommateur dans son évolution en tant que partenaire de développement** et **favoriser la collaboration des producteurs et consommateurs au sein de coopératives** permettant de développer les outils de relocalisation des filières. Ensemble, producteurs et consommateurs souhaitent reprendre en mains leurs filières : il reste à développer les outils leur permettant de travailler ensemble à l'avenir de l'agriculture wallonne. Il est dès lors nécessaire de mettre en place **un plan d'actions** dans ce sens. Ce dernier pourrait comprendre la mise en place d'une coopérative fromagère ou de structures regroupant l'offre de lait pour permettre une meilleure négociation des prix en circuit long.

La Wallonie offre un terreau idéal pour le développement de filières laitières autonomes. Elle possède en effet des herbages de qualité et une technicité importante avec l'existence de centres de formation, de recherche et d'encadrement reconnus. De nombreux producteurs et artisans ont mis en place des modèles innovants, source d'inspiration pour le secteur laitier. Les consommateurs sont demandeurs de produits de qualité et aujourd'hui, le secteur fromager wallon présente de réelles opportunités de développement.

Sylvie La Spina—Nature & Progrès Belgique