

POUR UNE EUROPE ★ DURABLE ★

LA MISSION SPÉCIALE DU SECTEUR BOVIN
RÉDUIRE LES ÉMISSIONS, PRÉSERVER ET VALORISER LE SOL

3

Durabilité économique



UN ENGAGEMENT
DURABLE

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

DONNER DE LA VALEUR AU TRAVAIL DES ÉLEVEURS

L'élevage bovin est un secteur essentiel mais sous tension en Belgique. Vivre de ce métier demeure un défi quotidien.

«Produire durablement, c'est bien, mais encore faut-il survivre économiquement», souligne **Eric Froidmont**, directeur scientifique au CRA-W et responsable de l'unité Agriculture et durabilité¹. «Nous devons valoriser notre viande, et ses spécificités, notamment la race Blanc-Bleu Belge. Or l'éleveur demeure un acteur clé de la durabilité, mais pas celui qui détient le pouvoir de vendre à un prix juste.»

Qu'est-ce qu'un prix juste ? C'est celui qui garantit que le revenu de l'éleveur couvre les coûts réels de production, tout en étant compétitif face à la concurrence internationale. «En réalité, ce sont les acheteurs comme les bouchers de village ou les grandes surfaces qui décident des prix, poursuit le directeur scientifique. Pourtant, chaque maillon de la chaîne doit pouvoir s'y retrouver.»

Le secteur de la viande bovine reste aujourd'hui le moins rémunérateur pour les éleveurs. Confrontés à des coûts de production élevés, ils subissent aussi une forte volatilité des prix.

Cette année, un vent d'espoir a malgré tout soufflé sur la filière : «Le prix de la viande a bondi de 6,2 à 9,5 € le kilo carcasse», se réjouit **Mathieu Perreaux**, de la Coopérative 'En direct de mon élevage'. Soit une hausse de 50 % des revenus des éleveurs, du jamais vu ! Conséquence directe de la baisse du cheptel et d'une demande soutenue, «cette hausse a permis à de nombreuses exploitations de respirer enfin, après vingt ans de prix trop bas».

«Cela ne sauve pas tout, mais c'est une reconnaissance, confie Mathieu Perreaux. On a enfin l'impression que notre travail est payé à sa juste valeur. Et je pense que cette hausse n'a que très peu d'effet sur le consommateur, la viande de bœuf ayant au final un faible impact sur le panier total de la ménagère.»

«On a enfin l'impression que notre travail est payé à sa juste valeur».

Mais l'embellie reste fragile. Et face à la concurrence internationale, les efforts fournis par les éleveurs pourraient être compromis. Ainsi, l'**accord Mercosur reste un vrai sujet d'inquiétude** pour de nombreux éleveurs, qui plaignent pour des "clauses miroirs", afin que les produits importés respectent les mêmes standards que ceux qui leur sont imposés.

«L'Europe impose à ses éleveurs des normes strictes sur les pesticides, les antibiotiques, le bien-être animal et la traçabilité. Ce qui est très bien. Mais ces exigences ne s'appliquent pas aux viandes importées. En cela, les efforts des agriculteurs risquent d'être anéantis par une concurrence inéquitable, souligne Mathieu Perreaux. Cela menace nos métiers et dans les années à venir, ce qui est en jeu, c'est notre souveraineté alimentaire.»

«Notre souhait est que l'Europe protège ceux qui comme nous s'engagent dans la durabilité» conclut Quentin Legrand, du Collège des Producteurs.

¹ Cette unité vise à étudier la durabilité du secteur agricole au regard de ses grands défis : réchauffement climatique, préservation des ressources, bien-être animal, etc. Sa finalité est d'éclairer les acteurs territoriaux, en particulier les agriculteurs et les décideurs pour construire une agriculture durable et résiliente. Plus d'infos : <https://www.decide.cra.wallonie.be/fr>

INTERVIEW

QUENTIN LEGRAND COLLÈGE DES PRODUCTEURS

Quentin Legrand est chargé de mission en viande bovine pour le Collège des Producteurs, l'organisme qui a initié en Région wallonne le label 'Prix Juste'. Ce bio-ingénieur en agronomie défend la reconnaissance d'un revenu juste pour les éleveurs. Dans cet entretien, il revient sur les défis économiques de la filière et l'importance de la maîtrise des coûts.

Comment évaluez-vous la situation économique actuelle de la filière bovine ?

Le secteur respire enfin un peu grâce à la hausse des prix, mais la rentabilité reste fragile. Les coûts explosent, qu'il s'agisse de l'alimentation, de l'énergie, des bâtiments ou des soins vétérinaires. Et les jeunes peinent à s'installer, faute d'accès à la terre et aux financements. Aujourd'hui, il faut mettre 1 à 2 millions d'euros pour reprendre une ferme. Les banques hésitent à suivre.

Sans investissement ni aide aux jeunes, il est difficile d'être optimiste sur l'avenir.

Quels sont, selon vous, les atouts de la viande belge ?

Nous avons un modèle efficace et sobre. **Nos bovins**, notamment avec la race Blanc-Bleu Belge, **ont un excellent indice de conversion : c'est une viande maigre, qui produit plus de viande tout en mangeant moins.** Si la productivité est la capacité à produire plus avec moins, cet élément est bien optimisé dans notre pays. Et nos éleveurs ne gaspillent pas. Pour nourrir leurs bêtes, ils valorisent l'herbe, des fourrages et des sous-produits agroalimentaires, qu'il s'agisse de drèches de brasserie, de restes de céréales issus de la meunerie, ou de coproduits de betterave.



On n'a pas à rougir non plus en matière de **bien-être animal**. Nos facultés vétérinaires à Liège et à Gand ont un savoir-faire en santé bovine reconnu au niveau mondial.

Enfin, en Belgique, on travaille avec des **prairies naturellement irriguées, sans déforestation ni irrigation artificielle**. Un élément majeur en matière de durabilité, bien que cela doive rester un point d'attention avec le réchauffement climatique.

Quels conseils donnez-vous aux éleveurs qui veulent s'assurer une rentabilité à long terme ?

Je les encourage vivement à **calculer précisément leurs coûts de production et à valoriser leur temps de travail**. Cela demande du temps, mais c'est essentiel : dans ce métier, souvent on ne compte pas ses heures. Je leur recommande d'attribuer un coût à ce temps. Cela leur permet de dégager un véritable salaire, de mieux mesurer ce qu'il leur reste et d'ajuster leur stratégie.

Mieux connaître ses coûts permet de mieux négocier. C'est une base indispensable pour construire un prix juste et durable.

“

LE LABEL PRIX JUSTE PRODUCTEUR : RÉCOLTER LE FRUIT DE SON TRAVAIL

Créé en 2016, le label Prix Juste Producteur coordonné par le Collège des Producteurs vise à assurer un revenu stable et juste à ceux qui nourrissent la population.



Il repose sur une idée simple : un prix juste, c'est un prix qui couvre les coûts réels de production, y compris le temps de travail de l'éleveur, tout en permettant de réinvestir dans la ferme et d'assurer sa transmission.

« Ce label, c'est du commerce équitable local », résume Quentin Legrand. « On adapte les critères du fairtrade aux réalités agricoles de chez nous. Avec les mêmes objectifs de dignité. »

Basé sur 15 critères, le cahier des charges du label repose sur la transparence des prix, la gouvernance démocratique et les relations durables entre producteurs et acheteurs. Les producteurs certifiés s'engagent sur des contrats pluriannuels, avec paiements rapides et certification indépendante. L'objectif est de sécuriser les revenus, stabiliser les partenariats et renforcer la confiance au sein de la filière.

Aujourd'hui, 19 éleveurs sont labellisés 'Prix Juste' et le Collège des Producteurs accompagne de nombreux autres acteurs dans une démarche de valorisation équitable de leurs productions².

Cette année, les produits labellisés ont généré 2,8 millions € de chiffre d'affaires

Le label est reconnu par la 'Belgium Fairtrade Federation' comme **un label Fairtrade local Nord Nord - au lieu de Nord-Sud - adapté aux réalités de nos territoires**.

Cette année, les produits labellisés ont généré 2,8 millions d'euros de chiffre d'affaires, soit un pourcentage très faible du chiffre d'affaires des produits agricoles wallons. Mais l'idée est de généraliser l'attribution d'un revenu équitable à tous les agriculteurs.

Pour Quentin Legrand, **le label est un outil pédagogique** : « Il aide les producteurs à comprendre la vraie valeur de leur travail et à l'expliquer à leurs acheteurs. Quand on montre les coûts réels et le temps investi, on légitime le prix demandé. »

Le label, qui touche toutes les filières agricoles, contribue aussi à réduire la dépendance aux intrants coûteux et favorise les pratiques autonomes : moins de soja importé, moins d'antibiotiques et d'engrais chimiques, davantage d'économie circulaire.

². Ces chiffres du Collège des Producteurs concernent uniquement les éleveurs. Au total, environ 520 producteurs sont labellisés pour un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros.

«Le marché belge soutient bien le local, souligne Quentin Legrand. Les grandes enseignes comme Carrefour, Colruyt, Delhaize ou encore Lidl et Aldi travaillent désormais plus directement avec des coopératives d'éleveurs, garantissant ainsi une meilleure traçabilité et un juste retour de valeur au producteur. C'est encore plus vrai avec les magasins franchisés qui aiment vendre une viande avec l'image d'un éleveur ou de la ferme du coin.» C'est moins le cas des autres débouchés. «La concurrence avec les viandes importées vient surtout de certaines boucheries ou de l'horeca», conclut-il.

Vous souhaitez être labellisés?

Plus d'informations en suivant ces liens :

<https://prixjuste.be/wp-content/uploads/2024/10/Cahier-des-charges-PJP.pdf>



<https://collegedesproducteurs.be/prix-juste-producteur/>



Source : <https://collegedesproducteurs.be/prix-juste-producteur/#trouver-produits-prix-juste>



Carte des producteurs Prix Juste dans le secteur de la viande :

<https://collegedesproducteurs.be/prix-juste-producteur/#trouver-produits-prix-juste>



19



ÉLEVEURS SONT
AUJOURD'HUI
LABELLISÉS 'PRIX
JUSTE'

DES COOPÉRATIVES POUR CONSOMMER DURABLE : DEUX MODÈLES À SUIVRE

Se regrouper peut permettre de mieux résister aux crises. Plusieurs éleveurs wallons ont décidé de s'organiser collectivement pour, au final, gagner mieux leur vie. Elles sont devenues des modèles de réussite, en reprenant la main sur la transformation et la vente de leur viande.

EN DIRECT DE MON ÉLEVAGE : REMETTRE LES ÉLEVEURS AU CENTRE

Née en 2019 à la suite du scandale de la viande Veviba³, la coopérative 'En direct de mon élevage'⁴ regroupe 120 éleveurs de la filière bovine. Ensemble, ils ont investi dans une salle de découpe à Perwez, créant là un modèle unique en Wallonie. Les animaux abattus à Aubel, Ciney ou Rochefort sont ensuite transformés localement, puis vendus directement à des grandes surfaces partenaires (Delhaize, Carrefour, Colruyt), à des magasins franchisés ou à des boucheries.



Remettre les éleveurs au centre des décisions

« On en avait assez d'être les derniers maillons d'une chaîne opaque », raconte **Mathieu Perreaux**, bio-ingénieur et gérant de la salle de découpe. Beaucoup d'éleveurs dont mon père ne supportaient plus de voir leur image ternie alors qu'ils travaillaient avec rigueur et passion. On vendait nos bêtes à prix bas à des intermédiaires qui nous mettaient la pression et sabotaient l'image de la profession. »

Les éleveurs se réunissent avec un but : obtenir un surplus financier en réduisant les intermédiaires. La salle de découpe est financée sans emprunt bancaire par les coopérateurs.

« Notre modèle, c'est une vraie respiration. Chaque éleveur reçoit un bonus moyen de 100€ par animal. Il sait aussi où part sa viande, à quel prix et pour qui. Cela recrée du lien entre producteurs et consommateurs. »

Mais la réussite du modèle repose aussi sur son modèle de gouvernance, partagée entre une entreprise privée et la coopérative. « Les éleveurs n'ont pas le temps de participer à toutes les réunions, faute de temps. Il fallait créer une société à côté, explique Mathieu Perreaux. Les membres du conseil d'administration sont tous des éleveurs. « Maintenant on est compétitifs et au centre des décisions. »



3. Veviba est le nom d'un scandale révélant en 2018 la vente de viande frelatée et des pratiques frauduleuses dans un abattoir belge. L'affaire, qui avait entraîné la fermeture du site de Bastogne, a mis en lumière de graves manquements en matière de traçabilité et de sécurité alimentaire, provoquant une perte de confiance majeure du public envers toute la filière. | 4. En savoir plus sur En direct de mon élevage : www.endirectdemonelevage.be

LES ÉLEVEURS BELGES : TRANSPARENCE ET DURABILITÉ

Autre initiative exemplaire, la coopérative 'Les Éleveurs belges'⁵ mise sur une approche autonome et durable. Ses membres, au nombre de 50, y sont tous éleveurs et engrangeurs. De quoi limiter les intermédiaires pour obtenir un prix plus rémunérateur. Il existe peu d'engraisseurs en Wallonie, beaucoup de bêtes partent donc en Flandre ou à l'étranger pour cette étape, par manque d'outils adaptés.

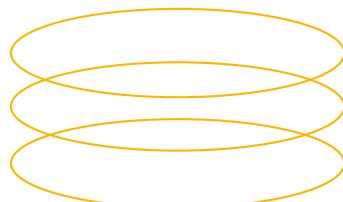
Les Éleveurs belges, en engrasant et commercialisant leurs animaux via la coopérative, conservent la **maitrise de leur production, tout en misant sur l'autonomie alimentaire**, principalement de l'herbe. Ingénieur agronome de formation et agriculteur à l'Élevage de la Praule, **Adrien Paquet** est devenu coopérateur il y a trois ans. Chargé de réfléchir à la durabilité pour la coopérative, il explique : «Engraisser nous-mêmes demande des bâtiments, une expertise et des frais

supplémentaires, puisqu'il faut attendre avant de vendre nos veaux, généralement à 20 mois. Il y a aussi le risque qu'ils tombent malades, même si chez nous, l'animal n'est pas transporté et donc moins exposé à d'autres maladies. Mais au final, nous sommes mieux payés.»

Les éleveurs nourrissent leurs bovins avec une alimentation produite majoritairement sur place. À l'herbe et au fourrage grossier, qui représentent la base de l'alimentation animale, sont ajoutés des correcteurs fournis par la SCAM, pour optimiser la digestion et la santé des ruminants.

«Chacune de mes vaches est suivie individuellement, je connais son histoire. Cette transparence resserre aussi les liens avec le consommateur final», conclut-il.

Limiter les intermédiaires pour obtenir un prix plus rémunérateur



LE CIRCUIT COURT EN BELGIQUE FRANCOPHONE

L'Apaq-W estime à 7,4% les acteurs du circuit court sur le marché wallon et bruxellois⁶. Pour la viande, ces chiffres sont plus faibles. Cependant, des coopératives comme 'Paysans Artisans'⁷ ou le collectif '5C'⁸ se développent ces dernières années, avec des modèles souvent hybrides alliant circuits courts et vente traditionnelle.

⁵. En savoir plus sur Les Éleveurs belges : https://www.facebook.com/p/Les-Eleveurs-Belges-10006357130324/?locale=fr_FR | 6. Chiffres de juin 2022 issus de l'étude de marché «Produits locaux & circuits courts» : <https://www.apaqw.be/sites/default/files/uploads/Observatoire/2023/obs-edm-cc23.pdf> | 7. Plus d'informations sur <https://paysans-artisans.be> | 8. Plus d'informations sur <https://www.collectif5c.be/accueil>