

# Les petits maraîchers proches de l'étranglement

On parle souvent du secteur agricole qui n'est pas rémunéré à son juste prix. La filière des petits maraîchers, en particulier, vit des jours de plus en plus compliqués.

JEAN-LUC BODEUX

**A** lors que la vie reprend peu à peu son cours après deux années de pandémie, dans les campagnes et chez les producteurs régionaux, on se pose des questions, on s'inquiète, on constate, on ferme boutique ou on espère un sursaut des consommateurs. Le covid a en effet laissé des traces à bien des niveaux.

Dans l'horeca, ils sont des dizaines à chercher un personnel qui est devenu invisible et certains établissements doivent fermer certains jours ou se limiter à quelques tables faute de bras. Dans le secteur des circuits courts, les confinements ont engendré un engouement incroyable auprès des producteurs locaux qui ont su attirer une nouvelle clientèle venue pendant quelques mois en masse, mais celle-ci s'est en grande partie évaporée depuis lors, regagnant à leur grand dam les circuits classiques de la grande distribution.

Certains maraîchers, fromagers ou petites épiceries locales tirent aujourd'hui la langue et se posent bien des questions sur leur devenir et à propos de cette clientèle si fidèle pendant la crise et si fluctuante aujourd'hui. La hausse des prix de divers matériaux et denrées et la guerre en Ukraine n'expliquent pas tout...

Le récent concours visant à saluer le meilleur beurre fermier salé des provinces de Namur, Luxembourg et Liège montre aussi que le nombre de participants a singulièrement diminué depuis deux ans. Est-ce dû à un ras-le-bol des producteurs laitiers lassés de concevoir un produit qui prend pas mal de temps et dont la vente ne leur permet pas de... faire leur beurre, ou est-ce un recul passager ? Les prochains mois seront révélateurs d'une éventuelle (re)prise de conscience des consommateurs envers des achats de proximité, même si certains producteurs, il faut le dire aussi, continuent à tirer leur épingle du jeu. Des GAL (groupement d'action locale) se mobilisent d'ailleurs pour réenclencher la machine et que les liens producteurs-consommateurs, qu'ils soient particuliers ou restaurateurs, se multiplient, à l'image des Gal Culturalité en Hesbaye brabançonne, Meuse@Campagnes et jesuishesbrannon.be.

**Noëlle Vliegen** « Mangez régulièrement nos légumes locaux, pas juste parfois »

J.-L.B.

**C**ertains baissent les bras, d'autres veulent se battre, à l'image de Noëlle Vliegen qui gère avec son mari Gilles Abinet un espace de maraîchage à Rivage (Stavelot) et l'Épicerie des champs à Malmedy. « Je fais le rêve d'une planète plus saine pour nos enfants, d'un monde où chacun aura accès à une alimentation de qualité, où les producteurs pourront vivre dignement de leur travail. Ensemble, on peut changer le monde, même avec des choses aussi simples que l'alimentation ! »

Maman de deux enfants, dynamique, réfléchissant à son métier, cette maraîchère est aussi combative pour elle que pour ses confrères et consœurs réunis dans le groupement des maraîchers diversifiés bio qui travaillent dur pour gagner peu. Beaucoup trop peu, comme nombre d'agriculteurs qui travaillent à perte et ne survivent que grâce aux aides de la Politique agricole commune (PAC). Mais les maraîchers ne sont pas dans ce cas-là. La prochaine PAC 2023-2027 devrait enfin les soutenir, c'est du moins inscrit dans le plan stratégique déposé par le ministre wallon de l'Agriculture à la Commission européenne.

**700 euros par mois**

Noëlle Vliegen gère un terrain de 60 ares en maraîchage sur sol vivant, où elle cultive plus de 50 variétés de légumes bio qui sont vendus à 99 % à l'Épicerie des champs, le magasin familial de produits locaux situé à Malmedy. « Une épicerie qui fonctionne très bien avec 300 clients par semaine, où l'on trouve notre production et celle d'autres producteurs régionaux mais, malgré cela, nous n'arrivons pas à nous tirer un salaire si ce n'est pour payer nos deux ouvriers. Disons que je gagne 700 euros/mois en travaillant 60 h/semaine. Et nous ne connaissons quasiment aucun maraîcher de notre calibre qui gagne sa vie. Ils ne subsistent que grâce au travail du conjoint à l'extérieur. Chaque semaine, j'enrage et je pleure en apprenant qu'un collègue arrête son activité, majoritairement pour des raisons financières. »

Pour elle, « ce type de maraîchage reste un modèle d'avenir, mais il faut encore plus de soutien des consommateurs. Les gens n'ont pas assez conscience de l'impact qu'ils peuvent avoir. Pour aider les producteurs locaux et la terre de façon globale. Quand on achète des œufs à un éleveur du coin, on évite que des poules soient entassées par milliers dans des poulaillers industriels.



Noëlle Vliegen et son mari gèrent une épicerie et un site de maraîchage bio, mais ont du mal à se faire un salaire décent. © J.-L.B.

Quand on achète des tomates d'ici, on évite l'exploitation inhumaine des ouvriers engagés dans les serres espagnoles. Et c'est le même schéma pour nombre de produits. En achetant ici, on évite également les longs trajets polluants. On travaille en protégeant le sol et l'environnement global. »

**Tout se fait à la main**

Mais comment expliquer que ce travail si qualitatif est si peu rentable ? « Nous travaillons sur une petite surface avec beaucoup de légumes, sans gros matériel. Les grands producteurs cultivent 3-4 variétés et travaillent tout à la machine, donc les légumes sont moins chers. Dans mon épicerie, ce sont ces produits-là, également bio mais cultivés sur de grandes surfaces, qui nous rapportent le plus. Les salades, je ne peux les vendre au prix qu'elle coûte réellement, donc on les vend avec un tout petit bénéfice. Les gens trouvent que notre modèle est chouette, que les légumes sont de qualité, mais la plupart ne peuvent ou ne veulent pas mettre le prix qu'il faudrait. C'est tout le dilemme. On vend dans notre magasin pour éviter des intermédiaires et cela permet de payer deux temps-pleins. J'ai été en couveuse d'entreprise pendant deux ans et j'ai pu compter sur le chômage, mais ce n'est plus le cas depuis janvier. On vit de façon économe, on a peu de frais. Je ne veux pas me plaindre mais le métier dépend du climat, d'une clientèle fluctuante et est très chronophage en sachant qu'il faut de la main-d'œuvre. On a heureusement su se créer un réseau. Pour mieux vivre, il faudrait passer par l'auto-cueillette qui ne nécessite pas de stockage, de frigo, de véhicule de livraison. Il y a gain de temps et de matériel. Mais ce n'est pas possible partout, notamment à la campagne. J'avais enquêté à ce sujet pour connaître l'intérêt de 400 personnes. Seulement deux m'ont dit leur intérêt... »

Noëlle Vliegen fustige aussi « la concurrence déloyale des grandes surfaces qui vendent de beaux slogans en récupérant l'image des circuits courts pour séduire le consommateur qui est perdu et ne fait plus la différence entre les produits bio de ces grandes surfaces, venus parfois de loin et ceux des petits producteurs régionaux. »

*La plupart des clients ne peuvent ou ne veulent pas mettre le prix qu'il faudrait. C'est tout le dilemme*

Noëlle Vliegen  
Maraîchère

”

**Nadège Roger**

« J'ai tout donné, et j'avais besoin de souffler »



Nadège Roger avait la passion du maraîchage mais la dure réalité financière du métier et la surcharge horaire l'ont fait craquer. © J.-L.B.

J.-L.B.

**A**près une formation en maraîchage d'un an au Crabe ASBL (Coopération, Recherche, Animation Brabant wallon de l'Est) à Jodoigne, Nadège Roger, diplômée en architecture d'intérieur, s'est lancée comme maraîchère au château de Fisenne (Erezée) et à Jodoigne où elle a travaillé durant cinq ans dans ce métier passion qui lui tenait à cœur mais qui l'a finalement épuisée.

En décembre 2021, elle a décidé d'arrêter, en plein burn-out. Aujourd'hui, elle souffle et se reconstruit, avec des indemnités de chômage plus conséquentes que ce qu'elle gagnait comme productrice de légumes en travaillant de 60 à 80 heures par semaine. Un non-sens !

**Pas tenable**

« Seule, c'est compliqué, et même impossible. J'avais eu l'idée de créer une coopérative mais finalement, ce projet a capoté. Je voulais par ailleurs avoir une offre diversifiée portée sur le bien-être, le ressourcement, la cuisine à base de bons produits, via des courts séjours. Je garde l'espoir de reprendre cet aspect des choses un jour. Le maraîchage était l'activité la plus énergivore pour me lancer mais, après cinq ans de travail acharné, j'avais 700 euros net par mois pour vivre. Ce n'est pas tenable. Je gérais un espace de 30 ares sur un terrain prêt, avec quatre serres de 20 m. J'avais un bon créneau de vente, avec des paniers vendus chaque mardi à Liège, via un abonnement à l'année, et chez moi le vendredi. Cela représentait deux jours de vente et deux jours de récolte-préparation. Il ne restait que trois jours pour faire tout le reste, la production. Et il ne faut pas rater ses cultures. Le maraîchage diversifié sur petites surfaces n'est jusqu'à présent pas aidé par un fonds de calamités ou autre. Quant à l'aide à l'installation, il faut prouver un salaire suffisant qui n'est pas adapté à la réalité des maraîchers et l'accès est par ailleurs limité par rapport au diplôme que l'on a. »

En manque d'énergie et mangée par la colère de voir sa passion l'épuiser, Nadège a considéré qu'il valait mieux arrêter. Aujourd'hui, elle a trouvé deux repreneurs qui vont lui reprendre son matériel et poursuivre l'aventure, en étant bien informés des risques à gérer... La marge pour en vivre est ténue !

*Le maraîchage était l'activité la plus énergivore pour me lancer mais après cinq ans de travail acharné, j'avais 700 euros net par mois pour vivre*

Nadège Roger  
Ex-maraîchère

”