
ANNEXES

Annexe 1 : Entretiens qualitatifs.

Annexe 1.1. : Entretien Monsieur Lefert.

Delbeke : Bonjour. Pourriez-vous vous présenter ainsi que votre travail à Vinçotte ?

Lefert : Donc moi j'ai dirigé le service, ... Donc Vinçotte, la plupart connaissent Vinçotte par ses contrôles dans l'électricité pour les ménages, les installations électriques de bâtiments et aussi tout ce qui est levage, donc les ascenseurs. Mais il y a encore beaucoup de choses à côté qui sont dans le contrôle des canalisations, de la pression dans les canalisations, le nucléaire aussi. Enfin, il y a beaucoup de choses qui concernent la sécurité disons dans les entreprises et les industries. Et Vinçotte ne s'était jamais fort intéressé à tout ce qui concernait le contrôle dans l'agroalimentaire. Parce que moi personnellement avec d'autres on a créé Proservit, c'est un organisme de contrôle et certifications dans l'alimentaire. Et on s'est adossé à Vinçotte en 2011, c'est pour ça que Vinçotte s'occupe d'agroalimentaire. Alors bon, moi j'ai continué la direction jusqu'en 2016 et ensuite au sein de Vinçotte moi j'ai continué comme consultant quoi. Donc je fais du développement au sein de Vinçotte. Et ici à Loncin c'est uniquement agroalimentaire, ce sont les bâtiments de Proservit de l'époque, donc c'est le siège de l'agroalimentaire de Vinçotte, parce qu'il y a aussi à Gembloux, il y en a un à Vilvoorde aussi, enfin il y en a d'autres en Flandre aussi. Donc voilà, donc au départ Proservit, puisque c'est comme ça que ça a démarré, on a écrit des cahiers de charge sur la production de viande bovine, mais à l'époque c'était plutôt les aspects hormones et ...

Delbeke : Oui, donc plutôt la sécurité alimentaire ?

Lefert : C'est ça, on essayait de détecter, parce qu'à l'époque on utilisait les anabolisants plutôt. Donc bon on est sortis, il y avait la viande de bœuf, puis est arrivé la viande de porc, veau, volaille puis les végétaux aussi donc on a fait tout ce qui était la production primaire complète que ce soit production animale, végétale voir maraîchage. Puis alors on a contrôlé aussi les systèmes de qualité, donc ici je suis dans un contrôle de produit et puis je suis dans un contrôle de systèmes et le système c'est le management de la qualité donc c'est tout ce qui est les process. Donc il y a assez bien de référentiels comme ISO 9001 qui est la première qui certifie, enfin la norme 9001 le contenu c'est toutes les règles pour bien manager une entreprise et puis après ça a évolué et il y en a qui sont plus spécifiques à tel type d'entreprise et dans l'agroalimentaire il y a un cahier de charge, un référentiel et il y en a même deux principaux, le BRC et l'IFC. Ça c'est pour l'industrie agroalimentaire. Mais alors tout ça a évolué et aujourd'hui c'est bien assis, c'est bien acquis. Tout qui produit des matières premières, je pense à l'agriculture, parce que l'agriculture produit des végétaux et la production animale, la viande de bœuf, de porcs, c'est une matière première. Doit faire la preuve qu'il maîtrise ses process de production et tout ça est repris dans un guide donc par rapport à la loi. Pour chaque maillon il y a un guide. Donc l'agriculture en a un voir deux, enfin ils ont été rassemblés partie animale et végétale, puis il y a la transformation, et puis il y a le stockage, le transport, la distribution. Donc chacun a un guide. La distribution a un guide général, mais s'ils exercent le métier de boucherie, boulangerie, ils doivent avoir un guide pour chaque activité.

Delbeke : Et donc ils sont obligés de se faire contrôler ?

Lefert : Pas obligés, c'est toujours volontaire mais donc c'est l'AFSCA qui gère tout ça et l'AFSCA conseille fortement aux entreprises de suivre un guide et ce guide a été rédigé par le secteur mais validé par l'AFSCA, c'est quand même mieux que le secteur prenne en main son

destin et puis alors dit ben voilà, nous voilà comment on voit les choses, est-ce que vous validez nos process. Donc tout ça c'est bien en application. Donc d'un côté il y a le système, la façon de travailler et de l'autre il y a les produits qualités intrinsèques. Donc aujourd'hui on a des cahiers de charge de production de viande bovine, porcine, et divers végétaux etc., légumes etc. Ça c'est un peu notre travail ici.

Delbeke : Donc ici pour le mémoire nous nous sommes concentrés sur la filière bovine uniquement et donc par exemple, pour un producteur, l'AFSCA lui conseille de suivre un cahier de charge, ce qui n'est pas obligatoire, ...

Lefert : L'AFSCA dit vous devez suivre un guide, c'est tout. Et il le suit ou ne le suit pas. S'il ne le suit pas et respecte pas, il n'obtient pas la certification.

Delbeke : Donc la certification ça c'est vous ? Les agriculteurs ne peuvent pas dire je le suis, mais sans certification derrière ?

Lefert : Si ils peuvent, mais il n'y a pas le certificat après, comme si je fais des études, je passe les examens mais je n'ai pas de diplôme. Donc le certificat ça permet de prouver à la personne, au maillon suivant, je te vends un produit, mais l'autre va exiger mais qu'est-ce que tu me donnes comme garanties, bien voilà mon certificat. Mais ici dans ce qui vous concerne la, on est un peu dans le processus de production puisqu'on parle de bien-être animal. Il y a deux courants. Il y a le courant "bio", donc là on peut s'informer, il y a beaucoup de choses puisque le "bio" c'est un cahier de charge international sur les règles à respecter et le "bio" dans l'esprit du consommateur moyen, lambda, pour lui ils n'utilisent pas des engrais chimiques, de synthèse, ils utilisent plutôt des engrais, enfin, organiques et les pesticides ce sont un peu des agents protecteurs des végétaux c'est plutôt des anciennes formules qui étaient utilisées il y a 150 ans comme la bouillie bordelaise ou tout autre produit dit entre guillemet naturel mais ne sortant

pas de la chimie avec des efficacités pas toujours aussi efficaces que les chimiques. Enfin alors on reproche aux chimiques de laisser des résidus, c'est un peu ça. Alors il y a le courant conventionnel, l'agriculture traditionnelle qui existe aussi depuis longtemps mais qui a fortement évolué dans le sens puisqu'ici j'ai parlé des guides là. A côté des guides qui sont la loi, le secteur a dit bon nous on peut aussi aller plus loin encore donc ils ont relevé la barre mais là aussi de façon volontaire donc ils ont mis au niveau d'utilisation des engrais, des pesticides, des modes de cultures etc., ils ont relevé un peu la barre pour pouvoir donner encore plus de sécurité au maillon suivant, donc pour finir au consommateur. Donc il y a des référentiels qu'on appelle au niveau végétal, c'est "vegaplant", c'est un système de conduite de cultures et dans le monde animal il y a aussi des cahiers de charges un peu plus sévères qui relèvent la barre. Mais disons qu'il y a les règles "bio" et puis il y a les règles conventionnelles. Et dans l'esprit des gens, du consommateur, c'est pour faire une synthèse rapide, le conventionnel et bah pff ok, c'est quoi ? il y a beaucoup de doutes parfois. Alors que s'ils étaient bien informés, moi je ne fais pas de reproches aux consommateurs de ne pas s'informer, moi je reproche à l'agriculture conventionnelle de ne pas informer. Donc l'agriculture conventionnelle travaille correctement, avec les guides, les référentiels un peu plus élevés, ce n'est pas connu et c'est un peu ça le problème.

Delbeke : Oui, quand on entend conventionnel on a un peu l'impression que c'est le bas de gamme où tout est permis.

Lefert : Exactement, encore encore. Alors qu'il faut savoir que dans l'agriculture, l'agriculture conventionnelle il y a des secteurs qui trinquent comme le lait, la production de lait, la production de viande de porc, voilà c'étaient les deux derniers-là qui souffrent mais régulièrement, oui ce gens-là sont en difficulté. Pourquoi ? Parce qu'à partir du moment où on produit, ou le produit qui est mis sur le marché est considéré comme standard, donc il y a beaucoup de produits qui ont les mêmes qualités qui nous viennent de Hollande, Danemark, Allemagne, donc de régions ou les entreprises qui produisent le porc ont des coûts de

productions inférieurs parce qu'ils ne suivent pas forcément les mêmes règles. Donc en parlant d'environnement etc. Donc à chaque fois ils sont pénalisés. Il faut savoir qu'avec la mondialisation et le libre-échange, un prix mondial c'est un prix d'excédent. Donc ce prix-là ne rencontre pas nécessairement ou ne couvre pas nécessairement les coûts de production, il y en a qui produisent à perte. Donc un certain temps on peut faire le gros dos mais à un moment on dit on arrête, stop sinon ça ne va plus aller donc il y a des gens qui disparaissent, les moins compétitifs disparaissent. Voilà un peu dans quel cadre évolue l'agriculture conventionnelle. Alors il y a l'agriculture "bio" qui elle est au départ un peu des gens ... Le "bio" c'était la dernière carte pour certains agriculteurs car il y avait des gens qui n'avaient pas la compétence pour être agriculteurs parce que c'est une histoire de père en fils aussi donc le fils reprenait l'exploitation du père et puis bon il n'était pas agriculteur disons dans ses fibres ou il n'avait pas la fibre d'être agriculteur, on lui a dit ouais mais si tu vas dans l'agriculture tu vas pas laisser ce patrimoine donc quelqu'un doit continuer donc on lui disait ben tu vas continuer mais c'était peut-être pas son truc. Donc ça veut dire que ces gens-là n'avaient pas les résultats escomptés et la dernière carte c'est je vais faire du "bio" parce qu'avec le "bio" en principe on vend plus cher. Mais ça demande beaucoup de technique donc ça veut dire que les techniques du conventionnel ne sont pas les mêmes que celles qu'on doit appliquer au "bio" donc ça veut dire aussi que dans le "bio" il y a des gens qui ont disparu, qui ont fait faillite, enfin soit, mais aujourd'hui c'est très bien professionnel donc le "bio" fait sa voie, fait sa vie, et ses produits sont vendus quand même un peu plus cher. Mais si vous avez fait un peu d'économie, c'est toujours une question d'offre et de demande quoi, si demain il y a beaucoup de "bio" sur le marché, ben les prix aussi vont s'adapter. Mais aujourd'hui ce n'est pas le cas puisque le "bio" représente 13-14% avec une petite croissance. Mais ça veut dire aussi que le conventionnel est toujours présent et fait 85% et c'est là qu'on doit faire des efforts, c'est pour ça que j'avais été rencontrer votre professeur. Moi j'essaye, j'ai un projet de faire connaître un peu tous ces efforts-là que le conventionnel fait en ramenant une information sur le produit donc si le "bio" il y a de l'information, pour le conventionnel il n'y a rien donc on va essayer d'appliquer quelque chose qui va informer le consommateur une fois qu'il va se trouver devant le produit tout de

suite il va se dire ah là attention je sais de quoi il en retourne, comme un logo, comme le label rouge.

Delbeke : Mais donc ça fait un peu un troisième ensemble, un genre de conventionnel plus qui dit, voilà c'est de l'agriculture traditionnelle, mais qui respecte certains guides ?

Lefert : Voilà mais alors justement la grosse différence c'est qu'on ne doit pas charger la barque, on va dire on va valoriser ce que vous faites, écoutez parce que aujourd'hui eux ils suivent ça mais et puis alors ils nous payent, donc il y a un coût, mais ils ne savent pas valoriser ce certificat si tout simplement la valorisation c'est qu'ils peuvent vendre au maillon suivant, ils ont l'autorisation. Mais ce n'est pas connu, c'est du BtoB et alors le consommateur lui, ces produits ils arrivent en compétition avec des produits qui viennent de différents pays donc le prix est toujours au ras des pâquerettes et pour nous c'est très dur ici en Belgique, en Wallonie quoi. Donc si on peut le différencier c'est de dire, voilà, ce produit là il coûte peut-être plus cher mais voilà ce produit toutes les valeurs qu'il a à l'intérieur, maintenant avec l'informatique, les smartphones, les QR codes etc., ... Mais je n'ai pas dit que c'était tous les consommateurs qui vont s'intéresser à ça. Donc il y a celui malheureusement s'il n'a pas beaucoup de pouvoir d'achat il va essayer d'acheter quelque chose de pas très cher donc tout ça ça va pas le préoccuper ou l'intéresser, mais ce n'est pas pour lui malheureusement mais il y a une frange qui va s'y intéresser en disant moi je veux bien payer plus cher mais je veux savoir pourquoi je paye plus cher donc voilà. C'est un peu les options qui se trouvent sur la table.

Delbeke : Mr Kervyn m'a dit que vous faisiez aussi le contrôle par rapport aux labels, en quoi ça consiste ?

Lefert : Voilà, mais j'ai un peu expliqué donc on a quelques cahiers de charge en production animales, en ferme bovine ou porcine. Il y a la loi, c'est un préalable mais on peut aller plus loin et alors là le cahier de charge, mais qui le demande ? C'est un distributeur, donc Carrefour

demande un cahier de charge, Delhaize demande un cahier de charge donc dans en fonction de leurs demandes on essaye d'écrire un cahier de charge qui corresponde à la demande de Carrefour pour tel ou tel produit donc voilà. Ça c'est une chose, ça c'est des cahiers de charges qu'on va appeler privé où il y a des caractéristiques qui concernent le produit. Carrefour dit moi je veux que la cueillette pour ça je veux que ça se fasse a telle date. C'est toute pratique qui fait que le produit aura une meilleure qualité gustative. On espère parce qu'on est toujours tributaire du temps mais en principe si ça marche on doit arriver à ça. Tandis que dans les systèmes que je viens d'énumérer, on ne parle pas de ça. On parle de façon de travailler orientée sécurité. On fait ce type de cahier de charge oui.

Delbeke : Donc c'est principalement des cahiers de charges des clients à leurs fournisseurs ?

Lefert : C'est ça.

Delbeke : Donc vous ne faites pas de cahiers de charges pour des troisièmes parties, des labels par exemple ?

Lefert : On ne crée pas de labels. Les entreprises ou le distributeur qui veut commercialiser un produit il dit voilà, moi j'ai mon cahier de charge. Mais nous spontanément comme ça nous dire je vais créer un cahier de charge et j'espère que je vais avoir des adhérents ça n'a pas beaucoup de sens parce qu'il faut que quelqu'un soit intéressé a dire voilà, moi j'ai un projet, mon produit je le vois comme ça donc je décris et nous en fonction de la description et des exigences qui sont dedans on dit oui mais ça on peut contrôler et ça on ne peut pas contrôler parce que si on commence à demander la lune, premièrement c'est pas toujours faisable et ça va coûter aussi . Donc il faut un compromis et il faut que ce soit aussi acceptable par le producteur. Lui il doit pouvoir réaliser ça, répondre a ça. Il peut dire oui, mais moi techniquement je n'y arrive pas. Ce que tu me demandes là je sais pas le réaliser, mais si lui ne peut pas le faire, d'autres non plus.

Donc il faut quelque chose qui soit accessible à tout le monde et réalisable par tout le monde, ça c'est sûr. Au niveau technique mais aussi au niveau des coûts il faut évaluer oui mais ce que je vais avoir ou ce que je veux mettre en évidence par rapport au coût supplémentaire est-ce que ça en vaut la chandelle donc c'est toujours un compromis. Parce que je dois payer l'agriculteur un peu plus cher parce que c'est ça aussi qu'on veut faire. Alors il y a d'autres choses. Ça j'ai parlé des processus obligatoires, puis le secteur dit moi je peux aller plus loin. Puis on a les distributeurs qui disent nous pour tel ou tel produit voilà nos cahiers de charges, qui peut y répondre ? Ok. Puis après il y a les pouvoirs publics. Ici en région wallonne ils ont, le ministère de l'agriculture pour faire la promotion d'un produit, que ce soit de la viande de bœuf, des pommes de terre etc., mais voici mes règles, moi je veux bien faire la promotion de quelque chose mais moi aussi j'ai des règles. Lui il va plutôt mettre l'accent, puisque c'est politique, faire en sorte que ce cahier de charge-là soit plus accessible à la petite et moyenne agriculture. Donc lui il veut garder un maximum d'agriculteurs en fonction. Donc le cahier de charge est orienté agriculture familiale etc. Donc environnement surtout, protection des sols etc. Donc il va mettre plus l'accent qui correspond à leurs compétences. Ils disent aujourd'hui c'est l'environnement, ont fait beaucoup d'histoire avec les "phyto" qu'on utilise là. Notamment Di Antonio qui veut que demain on n'utilise plus de "phyto". Mais ça c'est des objectifs où on met la barre très haut pour essayer d'atteindre quelque chose, mais on ne va jamais arriver au-dessus mais il met la barre haut comme ça on arrivera peut-être aux 3/4 quoi. Donc eux leur optique c'est plus politique donc ils vont mettre des exigences et de nouveau l'exigence politique va être traduite dans un cahier de charges aussi. Donc on va l'interpréter. Donc ils appellent ça des produits différenciés. Par exemple un cahier de charges de distributeur en fonction des règles ou des exigences du cahier de charges développé par le politique il peut y correspondre. Donc il va bénéficier s'il correspond à la promotion faite par le ministère de l'agriculture. Alors plus loin encore on est dans l'Europe et il y a trois grands cahiers de charges. Il y a les appellations d'origines protégées, les anciennes AOC, en France il y en a assez bien, donc pour le fromage, le vin, etc. Ça existe aussi pour la production végétale ou animale. Donc c'est un cahier de charges européen. Donc on a des régions qui sont protégées et là on doit avoir la

matière première et le savoir-faire dans cette région-là. Par exemple le fromage de Herve, ça c'est sur le plateau de Herve et ce sont les gens de Herve qui fabriquent. Donc on a tout dans la région, ça c'est l AOP. Après il y a l IGP, indication géographique protégé. La différence c'est que le savoir-faire est dans une région mais que la matière première ne s'y trouve pas. Par exemple le jambon d'Ardenne, c'est une IGP parce que comme on n'élève pas de porcs ou trop peu de porcs en Wallonie on va les chercher en Flandre, on les amène dans la région d'Ardenne et là c'est le savoir-faire des gens qui fait qu'on aura le logo IGP. Et puis alors il y a STG, spécialité traditionnelle garantie, ça c'est plutôt une recette. Une recette traditionnelle de nos régions et là on peut avoir la STG. Mais c'est surtout IGP et AOP qui sont les plus développés. Donc on a le volet européen, puis national rien, mais régions, donc différenciés, puis alors y a le privé, volontaire, distributeur ou un groupement d'agriculteur et puis alors y a la loi.

Delbeke : Que pensez-vous de l'état actuel de la filière bovine ?

Lefert : Aujourd'hui la consommation de viande de bœuf ne fait que de diminuer d'année en année, mais ça il y a des statistiques à retrouver. Pourquoi ça diminue ? Pour deux raisons, enfin pour moi il y a une raison principale c'est que ... Il faut savoir que la viande bovine... Il y a viande rouge et viande blanche. Alors dans l'esprit des gens viande rouge égal bœuf mais c'est faux. Bien sur le bœuf est dedans, le porc est dedans, il n'y a pour faire simple que la volaille qui n'est pas dedans. Mais une fois qu'on commence à dire il faut manger, ou le corps médical dit il faut manger moins de viande rouge parce qu'il y a des effets néfastes sur la santé, on peut retrouver ça dans la littérature. Mais alors tout de suite il y a une confusion parce qu'il y a les charcuteries qu'on pourrait incriminer. Plus que la viande de bœuf qui est la viande fraîche donc il y a viande fraîche et charcuterie. Donc il y a le porc, mais le porc il est pas fort attaqué. La volaille ne l'est plus. Mais chaque fois paf, c'est le bœuf. Donc ça c'est niveau santé. Puis alors on te dit oui mais le bœuf c'est un grand consommateur de céréales. Alors que, mais ils consomment des céréales que les humains pourraient consommer donc c'est un concurrent. Pour faire un kilo de bœuf il faut je ne sais combien de m³ d'eau, on raconte tout ça, autant d'eau.

Puis c'est un émetteur de méthane et ça c'est vrai ok. Donc déjà ces trois critères-là ça ne plaide pas pour lui. Donc santé et environnement parce qu'il mange les céréales etc. Maintenant on démonte à chaque fois ces trois arguments. Le bovin est le seul animal, ici dans nos régions tempérées qui consomme la cellulose, l'herbe. Donc il valorise des prairies etc. S'il n'y avait pas de prairies on ferait des forêts puisque ces superficies-là ne sont pas aptes pour y être réalisées des cultures. Je pense dans le sud du pays par exemple. Donc c'est un avantage. L'herbe, comme tous les végétaux c'est aussi des capteurs de CO₂. Et la consommation, et c'est un peu de la malhonnêteté intellectuelle, c'est qu'on se base sur des chiffres américains où on voit en Amérique, et ça existe, c'est que les animaux sont parqués dans des « field lots » dans le désert presque à la chaleur. Donc c'est des milliers de têtes de bétail qui sont parquées et qu'on nourrit comme ça au soja mais ils sont dans des conditions difficiles donc elles boivent beaucoup. Il faut parfois les arroser pour diminuer leur température corporelle. Par contre si on se trouve dans nos régions mais je dirais même en Angleterre ou en Irlande où le bétail est élevé en prairie, où il y pleut régulièrement donc il ne faut plus autant d'eau. Et alors ils comptent dans la consommation d'eau l'eau de pluie parce qu'ils vont jusque-là... Si le bovin consomme des céréales il faut de l'eau pour le produire, donc ils comptent tout, c'est pour ça qu'on arrive à des 150m³, des trucs effarants. Oui mais à un moment il faut qu'on s'arrête. Mais ce sont des chiffres qui passent et qui marquent. Donc grand consommateur d'eau, de céréales et grand émetteur de méthane. Mais on peut démonter ces éléments-là. Bon là c'est moins bien perçu mais c'est toujours une attaque. Donc corps médical, environnement, ... Mais toujours est-il qu'en Europe, en Belgique on consomme moins de viande de bœuf pour ces raisons-là, il y a peut-être des raisons économiques, les gens changent peut-être un peu leurs habitudes alimentaires etc. Pas pour aller manger quelque chose de plus sain, mais les gens veulent des plats préparés, et tout ça aussi qui s'y met quoi.

Delbeke : Et vous ne pensez pas que la souffrance animale peut aussi contribuer à cette diminution de la consommation ?

Lefert : Ici en Belgique ou même en France comme ça, les animaux ils sont élevés dans de bonnes conditions. Si un animal n'est pas élevé dans de bonnes conditions il n'a pas de rendement. Il ne produit pas de viande et il ne produit pas de lait. Un animal qui souffre il ne produit pas, il essaye de se défendre contre son environnement qui ne convient pas. Si vous le nourrissez pas il ne peut pas produire, un animal il mange pour son entretien, pour vivre d'abord, et si on veut qu'il produise on doit le nourrir pour sa production laitière. Quand on a des vaches qui produisent 30-35l de lait par jour il faut de l'énergie pour le produire. Si on lui ne donne pas elle produira pas. C'est un peu un faux débat. Mais à la télévision à gauche à droite on voit des animaux qui sont malmenés, qui sont pas bien nourris, ou l'habitat ne convient pas. Ça existe hein, mais on ne montre jamais ce qui va. On va aller voir la brutalité, mais c'est pas ça parce que ce n'est même pas que l'homme est proche de l'animal, c'est même économique. S'ils ne traitent pas l'animal correctement il n'en aura pas de rendement. Il n'y a personne qui passe son temps. Celui qui se dit éleveur ou professionnel, s'il n'a pas les locaux, les étables, les animaux etc., il doit pas se lancer là-dedans. Puisque la rentabilité est très faible, il faut travailler, élever correctement pour avoir une rentabilité.

Delbeke : Là je ne parle pas des vaches, mais les poulets qui sont élevées en batterie par exemple, leurs conditions de vie sont déplorables, et pourtant ils produisent des œufs.

Lefert : Il faut vérifier parce que la batterie devient interdite.

Delbeke : Mais justement, ça prouve que leurs conditions n'étaient pas bonnes, mais ces poules produisaient. Donc ça vient peut-être que les animaux comme les humains s'habituent à leur environnement.

Lefert : Oui, certains animaux s'adaptent plus facilement aux conditions difficiles, mais le bovin ne marche pas. Le porc va peut-être aussi s'habituer à des conditions plus difficiles mais le bovin pas. C'est un animal qui ... D'extérieur qui doit pâturer parce que c'est un herbivore. On

peut aussi les élever à l'intérieur parce que l'engraissement se fait aussi à l'intérieur mais l'habitat des animaux d'engraissement, en Flandre comme ils n'ont pas de culture, ils n'ont pas la paille qui sert à faire de la litière ils mettent les animaux sur des caillebotis, des machins à claire-voie donc c'est assez rude, c'est vraiment rudimentaire. Mais la croissance des animaux est inférieure donc les gens ils abandonnent ça parce que ils ont compris, c'est moins rentable plus des problèmes, des maux, des blessures etc. etc. Donc un animal blessé ben lui c'est fini. Donc il y a des spéculations qui ne sont pas adaptées à ce type de conditions. Mais volaille et porc oui. Mais aujourd'hui tout ça est démantelé. Mais votre sujet est arrêté ?

Delbeke : Oui, plus ou moins, moi j'aimerais vraiment me concentrer sur un label concernant les conditions de vie et d'abattage des bovins.

Lefert : Oui mais c'est parce qu'il faut de la matière, mais si vous preniez mon concept et c'est un peu l'alimenter parce que c'est vers ça que vous allez, parce que le confort et le bien-être ce n'est qu'un aspect et je pense que ce serait plus puissant, si vous voulez parler d'élevage uniquement, donc il y a moyen de faire quelque chose sur l'élevage bovin parce que vous savez ce qui est critiqué ici, c'est la césarienne donc les vêlages qui sont pas naturels etc. C'est attaqué ce truc. Mais on sait défendre ça parce qu'aujourd'hui il y a un cahier de charge bovin qui est présenté comme candidat pour recevoir l'IGP donc au niveau européen. Donc ça veut dire qu'ici on a écrit le cahier de charge avec tous les critères d'élevage et qui va être soumis au regard ou à l'appréciation de personnes qui ne sont pas nécessairement wallons ou belges mais français ou même suédois donc toute l'Europe a quelque chose à dire par rapport à ce cahier de charge. Donc les Suédois dans le nord ils sont contre la césarienne. Donc on va avoir des remarques ou des critiques. Mais l'ensemble va faire que probablement ça va passer. Mais on aura une critique là-dessus. Moi je crois qu'il faut peut-être, enfin c'est une idée. Parce que le bien-être animal ok, mais ça va pas faire des pages.

Annexe 1.2. : Entretien Monsieur Chevalier.

Delbeke : Depuis combien de temps élevez-vous des bovins ?

Chevalier : Mes parents élevaient des bovins mais c'étaient des bovins laitiers et ils ont arrêté de traire quand une crise laitière comme d'habitude et puis que la main-d'œuvre devenait trop chère parce qu'il y avait un ouvrier sur la ferme du temps où c'était encore très manuel alors ils se sont mis à faire un peu d'engraissement de bovins. Puis est arrivé la fameuse aventure des hormones qui nous a fait arrêter l'engraissement et puis on s'est mis à faire de l'élevage c'est-à-dire il y a quarante ans environ.

Delbeke : Comment en êtes-vous arrivé à élever des bovins ?

Chevalier : Mes parents avaient la ferme et puis comme je vous ai dit vu que l'engraissement il fallait pratiquer des méthodes qui ne me plaisaient pas du tout j'ai préféré passer à l'élevage.

Delbeke : Combien de bêtes possédez-vous ?

Chevalier : Pour le moment on est aux alentours de 200, on a été jusqu'à 250.

Delbeke : Quelle est la race de vos bêtes et pourquoi avoir choisi celle-là ?

Chevalier : A la base c'était 100% blanc-bleu puis on a testé un petit peu du « maine-anjou », du charolais toujours en croisement et le charolais en croisement ça dépend quel taureau on emploie mais bon ça apporte parfois un plus mais parfois des moins mais bon je pense que comme la race blanc-bleu évolue et les gens ont corrigé les petits défauts, le manque de taille et le manque de correction, je pense qu'il y a moyen de faire quelque chose de correct avec la

race pure. Enfin comme on a gardé encore des femelles croisées, qu'elles sont sympas et ben on les garde quoi. Mais majoritairement du blanc bleu.

Delbeke : Et à la base pourquoi du blanc-bleu et pas une autre race ?

Chevalier : Parce que c'est le berceau du blanc-bleu ici dans le Hainaut maintenant on voit apparaître beaucoup plus de races françaises qu'il n'y avait pas forcément avant.

Delbeke : Plus rustiques ?

Chevalier : Plus rustiques c'est pas certain. Peut-être plus facile à nourrir, peut-être plus facile à gérer et encore. Parce que au niveau d'une bête blanc-bleu, elle est généralement plus calme qu'une bête française, quoi que. Il y a de tout dans tout.

Delbeke : Combien de jours/an, heures/jour vos vaches vont-elles au champ (en moyenne) ?

Chevalier : Dès qu'il fait bon au printemps et tant qu'il fait bon à l'automne, donc comptez un bon 200j.

Delbeke : Et par jour ?

Chevalier : Elles sont en libre-service, elles vont elles viennent. C'est quasiment 24h/jour, elles viennent juste pour boire et puis me dire bonjour après elles retournent.

Delbeke : Que leur donnez-vous comme nourriture en supplément de l'herbe ?

Chevalier : Autant que possible de la nourriture de la ferme. C'est fonction de la qualité et de

la quantité de l'herbe aussi. Donc quand on est en période de sécheresse on va de plus en plus vers une ration hiver. On peut même amener de l'herbe pré-fané alors qu'elles sont en prairie. Mais en principe ici elles ont juste... Presque rien, pour dire pour les faire revenir à l'étable pour les attraper autrement en cette saison-ci c'est négligeable, pratiquement rien.

Delbeke : Donc vous utilisez l'herbe, ce que vous produisez à la ferme et ce que vous m'aviez montré pour finir l'engraissement ?

Chevalier : Ça c'est uniquement pour l'engraissement et la fin de l'engraissement.

Delbeke : De quelle place dispose chacune de vos vaches dans l'étable ?

Chevalier : Alors il faut calculer. Attends, le hangar là il fait 30m sur ... Et le box fait 10m de profondeur et là-dedans j'ai 33 vaches, donc à peu près 8-9m² par vache. A l'engraissement ça doit approcher des 5m² mais en élevage ça doit être plus près des 10m².

Delbeke : Donc c'est une règle un peu que les autres éleveurs que vous connaissez appliquent ?

Chevalier : On n'a jamais calculé, c'est la première fois qu'on me demande. Moi j'estime qu'il faut seulement regarder au confort des bêtes pour voir si elles sont bien ou pas. Si ça ne convient pas, on voit bien quand il y en a trop. C'est une question simplement de raison.

Delbeke : Lors de la naissance de veaux, combien de temps passent-ils avec leur mère ?

Chevalier : Quand ils vont avec leur mère. Ça varie. Ça peut aller jusque... Il faut quand même compter qu'un veau pour qu'il soit sevrable il faut quand même 100j de lait. Donc si on veut vendre la mère on peut envisager parfois de les sevrer au bout de 4 mois mais bien souvent ils font toute la campagne avec leur mère. Exceptionnellement au bout de 3 mois on peut les

enlever sinon ils restent toute la saison avec leur mère, de mars à novembre.

Delbeke : A quel âge envoyez-vous vos vaches à l'abattage ? Pourquoi ?

Chevalier : Après 2 vêlages ce qui fait 2ans et demi et 2ans, ça fait 4ans et demi ou cinq ans.

Delbeke : Dans quel abattoir les envoyez-vous ?

Chevalier : Normalement c'est un abattoir... Ça dépend à qui on le vend. Moi je ne détermine pas dans quel abattoir ma bête va. Ce n'est pas moi qui la conduit c'est pas moi qui choisit l'abattoir. Je la vends à un marchand qui l'amène dans l'abattoir qui convient d'après le chevilleur à qui il compte le vendre. Quand elle part elle est vendue et elle est payée.

Delbeke : Que pensez-vous des abattoirs en règle générale ?

Chevalier : Ah. A quel niveau ? Niveau confort ?

Delbeke : Oui, façon de faire et par rapport à tout ce qu'on entend aujourd'hui.

Chevalier : Dans un abattoir on n'entre pratiquement jamais. Donc te dire exactement ce qu'il se passe c'est du ouï dire et de l'imagination. On sait très bien que ce n'est pas... C'est le passage obligé pour toutes les bêtes après avoir vécu 4 à 5 ans au mieux que possible et bien il y a un petit moment difficile à passer. Qu'il soit le plus confortable possible pour elles c'est tout ce que je demande. Ça me fait un peu peur d'entendre parler d'abattage rituel mais c'est une crainte, je ne sais pas ce qu'il en est. Si réellement elles souffrent plus ou moins. Je préférerais quand même les voir étourdies comme on le faisait dans le temps avec un poinçon ou bien une balle quoi. Il faut voir comme en France, par facilité dans le commerce pour éviter d'avoir deux types de viande on tue tout casher comme ça allé après tout le monde qui rentre dans le magasin

toutes les bêtes sont à vendre pour l'acheteur.

Delbeke : Que pensez-vous de l'abattage à la ferme ?

Chevalier : Oui justement on est bien là-dessus. Vous avez vu le reportage de la FUGEA ?

Delbeke : Oui j'ai vu leurs documents sur leur site, avec l'abattage au champ et les abattages mobiles.

Chevalier : L'abattage mobile, deux véhicules qui se rendent en ferme. Ça me paraît très bien maintenant à voir le nombre de bêtes qu'on abat en Belgique je vois mal toutes les bêtes être abattues de cette manière-là. Ça correspond très bien à tout ce qui est circuit court, circuit de qualité mais bon il y a toujours... Vous avez l'alimentation de qualité pour les gens qui veulent mettre le prix et puis vous avez alimentation de masse. Quand vous voyez tous les gens à Bruxelles ou sur l'autoroute vous vous dites que c'est pas possible de nourrir tous ces gens-là au petit soin quoi. Il faut qu'il y ait quand même une production de masse. Comme les porcs industriels, les poulets industriels c'est de la masse. Il y a une quantité de nourriture telle qu'on ne peut pas se permettre de tout faire à la petite cuillère quoi.

Delbeke : Je pense que pour l'instant la législation en Belgique ne le permet pas, mais vous pensez que ça peut évoluer ?

Chevalier : Je pense qu'on a quand même Di Antonio, qu'on a l'oreille de Di Antonio et il y pense, il y pense. Tout doucement il étudie l'affaire vous savez. A Europe il faut 5 ans la Belgique il faut espérer que sous 2 ans ça peut se faire.

Delbeke : Et entre les abattoirs volants et l'abattage au pré, lequel préférez-vous ?

Chevalier : Ah oui c'est encore autre chose ça. Au pré ce serait quand même mieux mais il faut quand même un bon chasseur. Maintenant s'il la rate... Bon il faut quand même rester pratique.

Delbeke : A qui vendez-vous votre viande ? A quel prix ?

Chevalier : Je vous dis, je ne sais pas. A un marchand qui le vend à un chevilleur qui le vend à Colruyt ou a Delhaize. Mais ici circuit court non, je n'ai pas. Pour le prix, au prix normal, le prix du marché.

Delbeke : Connaissez-vous des labels (pour la viande bovine) en Belgique ?

Chevalier : Oui, on en a encore un d'ailleurs, il y a "Belbeef", il y a eu "Meritus" qui est maintenant repris par "Belbeef," mais bon, ce sont des labels, comment dire... Des labels minimums quoi. Parce que tout ce qui est là-dedans on a pas attendu ni "Belbeef" ni les autres pour le faire. On a les m², on a la paille tous les jours, ils ne sont pas sales sur eux. L'étable est bien aérée, ce sont les conditions normales d'un engraissement. D'une façon c'est un peu regrettable qu'on fasse des labels pour dire de faire passer de la marchandise ordinaire quoi. Je préférerais avoir un label avec un plus. C'est ce que certains tachent de faire avec la "bleue des prés" je crois. Il y a plusieurs labels qui sont un peu mieux.

Delbeke : Que pensez-vous du label bio ?

Chevalier : Euh, oui. Avec la petite réserve que pour engraisser une bête bio ils sont obligés de le faire avec des aliments de la ferme uniquement.

Delbeke : Je pense que c'est 60% des aliments qui doivent venir de la ferme ou des fermes à proximité.

Chevalier : Oui, oui. Parce que je voyais la fois passée, il y avait une comparaison des différentes viandes et ils avaient choisi, il y avait une viande bio. On était au moins de novembre, décembre, période pendant laquelle les exploitations bio n'ont pas de point d'herbe ou d'aliments top donc cette bête était un peu trop maigre et était pas bien classée à cause de ça. Donc les bêtes bio ont une période très favorable pour faire de la qualité. Elles se refusent d'employer certains éléments de finition. Maintenant si vous me dites 60%, 40% il y a encore moyen de faire quelque chose. Ici je n'ai pas le label mais il ne faut pas croire qu'on se balade avec des seringues. C'est exceptionnel qu'on fasse une piqûre à une bête. Donc chez nous on est pratiquement comme si on était bio mais sans le label. Je vois pas où est vraiment le plus en bio. Je pense que c'est plus dans la tête que dans l'assiette. Pour la viande en tout cas.

Delbeke : Quels sont les problèmes auxquels est confrontée la filière de la viande bovine selon vous ?

Chevalier : Manque de consommation. Sous consommation et légère surproduction qui fait le problème du prix. Surproduction au niveau mondial. Offre excédentaire y compris les viandes extérieures. Et on est pas... Allé, on nous demande de faire des productions performantes, de qualité en respectant des normes et on laisse rentrer des bêtes ou des viandes à bas prix qui font pression sur nos prix et elles n'ont pas ces qualités-là. Et là je ne suis pas d'accord du tout. C'est comme ça dans tous les produits. Parce qu'on nous interdit tel produit, tel fongicide... Mais comment ça se fait qu'il y ait des produits qui ont été traités avec ça et qui peuvent rentrer. Les fraises d'Espagne sont à 2€50 et celles que machin vend ici elles sont à 5€. Si les consommateurs étaient plus attentifs dans leurs achats, ces choses n'arriveraient peut-être pas. Il y a du lait équitable maintenant, ils devraient faire aussi de la viande équitable.

Delbeke : Dans l'optique d'un label, quelles caractéristiques pourrait-on rajouter, mis à part l'espace par bête, le temps passé au champ et le temps que reste un veau avec sa mère ?

Chevalier : Ben si on respectait déjà ça, ce serait pas mal et avec les viandes extérieures aussi. Après il y a d'autres choses comme les oméga 3. On donne des tourteaux de lin aux bêtes parce que c'est riche en oméga 3 mais avec ça je n'ai pas un plus parce que ce n'est pas reconnu. Mais si je rentrais dans un label cet effort que je fais maintenant serait peut-être payé. Travailler avec des produits de la ferme plutôt que des produits industriels, bon je le fais pour des questions de rentabilité, par ce que pour le moment les cultures rapportent peu donc tant qu'à faire autant que je produise moi-même ma nourriture mais maintenant si le cycle s'inverse et qu'on me propose des betteraves à 50€ la tonne je vais peut-être mettre un peu moins de luzerne, sauf si le label me paye la bête nourrie à la luzerne correctement. C'est là que le label a sa place.

Annexe 1.3. : Entretien Monsieur Kest.

Delbeke : Depuis combien de temps élevez-vous des bovins ?

Kest : Je ne vais pas dire toute ma vie mais pratiquement. De toute façon c'est de génération en génération. Dans notre production blanc bleu moi j'ai poussé un peu plus fort parce que j'aimais ça mais je vais dire depuis les années 80. J'étais jeune.

Delbeke : Comment en êtes-vous venu à élever des bovins ?

Kest : Par amour et comme je viens te dire mes parents étaient dedans. Dans le temps une ferme, tout ça a changé, mais une ferme il y avait des cultures, de l'élevage, l'un n'allait pas sans l'autre.

Delbeke : Combien de bêtes possédez-vous ?

Kest : 450

Delbeke : Quelle est la race de vos vaches ?

Kest : Blanc Bleu Belge.

Delbeke : Pourquoi cette race-là ?

Kest : Parce que je suis Belge. Parce que c'est la meilleure race du monde. C'est la viande qui ... On va dire que le Blanc Bleu nous permet d'avoir un rendement supérieur à une autre en carcasse, ça c'est une chose. Alors la tendreté de la viande. C'est la première chose que le

consommateur a demandé à ce moment-là. C'est ce qu'on a pu fournir avec nos taurillons. C'est ce qu'on a pu fournir à la demande. A côté de ça on a bel et bien la viande de femelle. La viande de femelle est aussi tendre mais plus goûteuse. Elle peut tout à fait rentrer en compétition avec des races qui sont dites plus goûteuses. En parlant des races françaises comme irlandaises. Races irlandaises qui n'existent pas. Qui sont de l'angus beef croisé avec du blanc bleu. Qui sont de la limousine croisée avec le blanc bleu. Le blanc bleu est partout. Génétiquement parlant, à l'AW, il y a 90% du sperme récolté en Belgique qui va à l'export. Le blanc bleu il est prisé partout et il est dénigré dans notre pays comme pas possible et ça on en a très très mal et on en souffre très très fort. C'est la viande la plus diététique du monde. La plus goûteuse quand on prend la femelle. A savoir qu'il y a quelques amerloques qui sont parisiennes avec du blanc bleu en race pur. Il y a deux pharmacies au Texas, avec un rayon boucherie et le blanc bleu est affiché comme viande anti cholestérol. Ici en Belgique on en fait un poison. Voilà c'est exactement ça. Très mauvaise communication. Et à savoir qu'histoire de bien-être animal, laver plus blanc qu'ici avec l'AFSCA à nos trousses. Les normes de contrôles qu'on a ici sont les plus sévères au monde. Ça c'est plus que sûr. Donc pour laver plus blanc qu'ici il ne faut pas aller ailleurs, vous trouverez pas. Ça c'est sûr et certain. On ne trouvera pas plus correct, ... On est peut-être 10 ans en retard, mais le gros problème c'est bel et bien le marketing. Puisque malheureusement les médias et les politiques ne sont pas assez protectionnistes, le blanc bleu est arrivé là où il est arrivé. Tout simplement parce qu'on lance une rumeur, et la rumeur fait son chemin dans le mauvais sens. C'est l'énorme problème qu'on rencontre ici. Raconter que le bétail pollue et machin. On est en train de développer un truc sur le blanc bleu avec "Coletti Partner", c'est une boîte de labels. Et ces gens-là sont occupés à chercher pour l'instant avec des chercheurs. Voilà de remettre les pendules à l'heure avec des nouveaux chiffres qui contredisent les chiffres mondiaux du FAO qui ne riment absolument à rien. Mais ça vient un peu tard. Parce que le problème c'est qu'on manque d'éleveurs. Moi j'ai un gamin qui est là qui est encore fou de ça. J'en connais un trois villages plus loin ici dans notre Brabant Wallon d'accord. Et puis après il faut chercher tu vois. Il faut aller province de Liège c'est un peu le même jeu. Province de Namur c'est un peu le même jeu. Un peu moins parce qu'il y a un petit peu plus d'élevages. Si

tu montes au Luxembourg un peu moins parce qu'il y a plus d'élevages. Voilà, tu comprends ? Ça devient spécial. Parce que derrière il y a les lobbys céréaliers, les lobbys du soja, les lobbys d'autre chose. On essaye de raconter qu'on déforeste pour planter du soja pour soigner le bétail européen. C'est une vaste couille de première. Le soja est planté pour faire autre chose et les animaux ce qu'il mange c'est le sous-produit, le tourteau de soja donc ça n'a absolument rien à voir avec le soja en lui-même. Maintenant ça fait le jeu et le jus des lobbys céréaliers, des gens qui ancrent des bateaux en pleine mer et avant qu'il soit déchargé le produit a été vendu et racheté 50 fois. On a eu les 40j sans viande. On est un peu rentré dans le jeu et tant mieux parce qu'on a eu un peu d'attention. Mais tant mieux on a eu de l'audience. On a pu se défendre, on a pu se battre un peu. Il y a un manque de protectionnisme.

Delbeke : Combien de jours/an et d'heures/jours vos vaches sont-elles en prairie ?

Kest : Je ne vais pas compter la journée. Ça va démarrer maintenant et ça va rentrer au mois de novembre. Et elles sont dehors, elles restent au champ en pâture, il n'y a pas d'étables il y a des abris et des trucs pareils.

Delbeke : Que leur donnez-vous en nourriture en supplément de l'herbe ?

Kest : En supplément de l'herbe de pâture, encore de l'herbe quand elles sont à l'étable. De l'herbe pré fané, du foin, voilà. Des sous-produits, de la betterave, mais pas tellement. Féculé de betterave, un peu de céréales quoique pas tant que ça. De l'orge et de l'épeautre pour les petits veaux, des trucs comme ça. On donne le maïs qui est cultivé ici.

Delbeke : De quelle place dispose chacune des vaches en étable ?

Kest : Calcule le toi-même. Donc elles sont à 7 dans un box de 5m sur 10m.

Delbeke : Lors des naissances, combien de temps les veaux passent avec leur mère ?

Kest : Ils sont élevés au pis ici. Généralement pour quatre mois.

Delbeke : A quel âge envoyez-vous vos vaches à l'abattage.

Kest : Entre 4 et 6 ans.

Delbeke : Dans quel abattoir les envoyez-vous ?

Kest : Anderlecht principalement.

Delbeke : Que pensez-vous de cet abattoir ?

Kest : Moi je n'ai aucun souci avec l'abattoir d'Anderlecht. Encore une fois avec tout ce qu'il s'est passé maintenant dans les abattoirs, dans tous les abattoirs mis à part le directeur de l'abattoir il y a des vétérinaires de l'AFSCA qui sont là pour contrôler donc je ne comprends pas comment ça arrive des trucs pareils. Parce que moi j'aime pas ça non plus. Une bête n'a pas à souffrir pour être abattue pas du tout.

Delbeke : J'imagine que vous n'êtes pas pour l'abattage rituel.

Kest : Je ne vois pas ce que le mot rituel vient faire avec l'abattage, je vais le dire comme ça.

Delbeke : Qu'est-ce que vous pensez de l'abattage à la ferme ?

Kest : Une bonne idée... Mais ça vient d'où cette idée, d'où est-ce que ça sort ?

Delbeke : J'ai vu qu'en Suisse ils font ça. Il y a un camion avec un vétérinaire qui vient à la ferme pour abattre les vaches et ils repartent avec les carcasses pour la découpe vers un abattoir. Ça évite le transport, les cadences dans les abattoirs, ...

Kest : Ça évite le transport ? Quand on ne met pas trop de bêtes dans un camion. Encore une fois. Je suis ici, on charge 15 vaches par semaines. Tu vois un camion qui vient ici pour tuer 15 vaches par semaine ici ? Ça ressemblerait à quoi ? Est-ce qu'il y aurait vraiment un bien-être animal ? Faire un mini abattoir à la ferme ? Je comprends, mais ... Je demande à voir ... Encore les vaches qui arrivent sur le table de découpe il ne faut pas de stress quand elles arrivent autrement la viande n'est pas belle. Elle est fibreuse si l'animal a été stressé elle est fibreuse donc ce qu'il faut c'est un chargement avec de la place assez dans le camion et ça on y veille nous-même. Encore une fois parce qu'on parle de bovins donc c'est quelque chose qui ne se trouve pas dans la main de l'industrie. Ça reste une situation familiale. Ce n'est pas comme le porc ou le poulet. Ce n'est pas la même chose. Ce qui est dans le bovin est très difficilement réalisable. Tu ne vas pas demander à ton voisin d'élever tes enfants à ta place. Les veaux c'est pareil, tu dois leur apprendre à téter ... Le gros problème qu'on a avec l'industrie, les grands magasins et marketing qui se trouve aux alentours, et ben oui notre produit c'est le plus beau produit comme produit d'appel pour les promos mais en attendant nous on est très très mal rémunérer. On n'a pas dit que la viande était trop chère au comptoir mais nous on est très mal rémunérés. A partir du moment où l'animal a quitté la ferme, tout le monde se sucre un petit peu. C'est le problème qu'on a avec tous, animaux, céréales, betteraves. Le truc c'est que bon, monsieur ton produit on va pas savoir l'acheter plus qu'autant sinon nous on ne sait pas gagner. Donc nous on peut perdre, crever, mourir, on s'en fout. C'est ça le gros problème, on n'est pas maîtres de ce qu'on vend. On est les seuls à ne pas être maîtres de notre marchandise et à pouvoir la valoriser nous-même. Maintenant là-dessus tu as du travail. Si tu parviens à changer le monde là-dessus mon ami, je te décoore. Parce que ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on essaye. Maintenant c'est vrai qu'il y a du marketing à faire mais financièrement on n'a pas été assez soutenu jusqu'à maintenant et c'est encore une histoire de politique, c'est là que ça bloque. La

il y a vraiment quelque chose à faire. Le mot label c'est un mot que je n'aime pas parce qu'il a existé « Méritus », ça tu connais. Bon ce sont des organismes mis en place par la grosse distribution et pour finir ces gens-là savent très bien que chez monsieur chevalier il y aura autant de vaches, de taurillons et ils peuvent anticiper. C'est pour ça que le mot label je l'aime pas. Qui profite du label de qualité ? La grosse distribution.

Delbeke : Il faudrait donc que les labels soient mis en place par les agriculteurs directement ou des coopératives d'agriculteurs ?

Kest : Bien sûr. Ici le problème la Belgique n'est pas grand et notre blanc bleu... On n'est jamais qu'une petite province française. Notre label, c'est remettre le blanc bleu vraiment ou il doit être. Et ça c'est coûteux.

Delbeke : Et il y a aussi les abattages au champ.

Kest : Euh oui. Enfin ça me paraît un peu préhistorique comme truc. On a un peu l'impression de revenir en arrière. On a mis des choses... Ce qu'il faut faire c'est que les bêtes soient bien dans les camions, que les gens qui chargent qui sont là sont des gens qui aiment les animaux, qui ne leur font pas mal inutilement qui leur font pas du stress inutilement. C'est ça qu'il faut regarder. Mais je crois que tout ce qui est mis en place est pas trop mal.

Delbeke : A qui vendez-vous votre viande ?

Kest : Je travaille avec un certain chevilleur qui travaille avec 90% de sa clientèle c'est boucherie, petite boucherie et restos. Moi je vends tip top de la vache, la femelle bien finie.

Delbeke : Que pensez-vous du label bio ?

Kest : Vaste couillonnade. Donc demain tout le monde passe au bio. Et alors ? Je connais des gens qui font du bio et qui ne sont pas très bio. Moi tout ça ça me ... Pour moi le mot bio c'est une marque et je n'y crois pas fort. A Thorembais il y a un gars qui fait du bio à l'entrée de Jodoigne. Il a ses serres, il cultive très très mal, je n'ai pas peur de le dire, c'est un baraki qui travaille à l'envers. Et en plus tout se trouve au bord de la chaussée de Charleroi. Aux heures de pointe il y a un parc automobile qui passe là, écoute ... Je veux bien tout ce qu'on veut mais ...

Delbeke : Mais le bio qui est bien fait ?

Kest : Oui le bio bien fait d'accord. Oui mais encore une fois je trouve que voilà. Par exemple il y a des gens qui changent de race pour être bio parce que le blanc bleu ne peut pas parce qu'il y a césarienne. Mais césarienne c'est pour le bien-être de l'animal hein.

Delbeke : Qu'est-ce qui n'est pas bio dans la césarienne ?

Kest : A mon avis un peu d'antibiotiques après la césarienne. J'en sais rien. Et les gens disent oui mais les veaux, ... Et les taureaux ne savent plus marcher. Moi j'ai des taureaux en pâture, et ils bougent, ils saillissent. Et vas pas t'amuser au milieu de la pâture parce que ça court aussi vite qu'un charolais ou n'importe quoi. Et les veaux têtent aussi bien que, ... Il n'y a pas de soucis. Et la race est aussi docile si pas plus que les autres.

Delbeke : Ce que je trouvais intéressant dans le label bio c'était plus la provenance des aliments de la ferme ou des fermes aux alentours.

Kest : Je n'aime pas le terme bio. Je préférerais traditionnel. Je vais t'expliquer. Tout de suite on va allier le bio avec le végétarien, tu vois ce que je veux dire ? Moi je ne supporte pas ça. Moi je suis pour ce qui est traditionnel, et circuit court. Le mot bio je n'aime pas. Ça veut dire quoi bio ?

Delbeke : J'imagine issu de l'agriculture biologique donc il doit y avoir des listes de produits qu'on ne peut pas utiliser ...

Kest : Question, existe-t-il des patates bio ?

Delbeke : Je ne sais pas du tout. Je pense oui.

Kest : Et elles sont cultivées où ? Comment faut-il faire pour faire des patates bio alors que les patatiers aspergent 23 fois leurs patates pour les traiter contre le mildiou ? Donc comment on en vient à bout sans pulvériser ? Moi je sais qu'on peut pulvériser pour le mildiou avec les mêmes produits, mais moins ...

Annexe 2 : Enquête et paniers d'attributs.

Bonjour,

Nous sommes étudiants à la Louvain School of Management. Dans le cadre de notre mémoire nous cherchons à établir quelles sont les caractéristiques de la production de la viande de boeuf qui ont un impact sur l'intention d'achat des consommateurs. Ce mémoire a pour but d'aider à la création de labels permettant aux agriculteurs de mieux vivre de leur produit mais également de permettre de valoriser les pratiques qui garantissent le bien-être animal.

>>

Le sondage que vous vous apprêtez à remplir vous questionnera sur votre volonté d'acheter un produit ainsi que la probabilité que vous l'achetiez. Il est effectivement possible que vous soyez intéressé par un produit mais que la probabilité que vous l'achetiez soit faible (contrainte de coût ou si vous ne mangez que rarement chez vous par exemple).


Un seul packaging vous sera présenté et uniquement les caractéristiques qu'il présentera varieront.

Il n'y a pas de mauvaise réponse et nous vous demandons d'y répondre le plus sincèrement possible. Le questionnaire que vous soumettrez restera confidentiel.

Merci d'avance

>>

Panier 1




Sur une échelle de 0 à 10, (0 = Très faible, 10 = Très élevé)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
La probabilité que j'achète ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ma volonté d'acheter ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

[>>](#)

Panier 2




Sur une échelle de 0 à 10, (0 = Très faible, 10 = Très élevé)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
La probabilité que j'achète ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ma volonté d'acheter ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

[>>](#)

Panier 3




Sur une échelle de 0 à 10, (0 = Très faible, 10 = Très élevé)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
La probabilité que j'achète ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ma volonté d'acheter ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

[>>](#)

Panier 4




Sur une échelle de 0 à 10, (0 = Très faible, 10 = Très élevé)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
La probabilité que j'achète ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ma volonté d'acheter ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

[>>](#)

Panier 5




Abattoir contrôlé par caméras
Viande provenant de La Ferme du Pavé
Animaux élevés minimum 180j/an en prairie

Sur une échelle de 0 à 10, (0 = Très faible, 10 = Très élevé)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
La probabilité que j'achète ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ma volonté d'acheter ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

[>>](#)

Panier 6




Absence d'additifs et d'antibiotiques
Animaux élevés minimum 180j/an en prairie
Abattage à la ferme

Sur une échelle de 0 à 10, (0 = Très faible, 10 = Très élevé)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
La probabilité que j'achète ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ma volonté d'acheter ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

[>>](#)

Panier 7




Sur une échelle de 0 à 10, (0 = Très faible, 10 = Très élevé)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
La probabilité que j'achète ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ma volonté d'acheter ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

[>>](#)

Panier 8




Sur une échelle de 0 à 10, (0 = Très faible, 10 = Très élevé)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
La probabilité que j'achète ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ma volonté d'acheter ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

[>>](#)

Panier 9



Minimum 9m² par animal dans l'étable
Viande provenant de Wallonie
Abattage à la ferme

Sur une échelle de 0 à 10, (0 = Très faible, 10 = Très élevé)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
La probabilité que j'achète ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ma volonté d'acheter ce produit est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

[>>](#)

Vous êtes ...

Une femme

Un homme

[>>](#)

Quel âge avez-vous ? (Indiquez votre âge en nombres entiers, sans la mention "ans")

[>>](#)

D'où venez-vous ?**A quelle fréquence consommez-vous de la viande ? (En moyenne)**

A quelle fréquence consommez-vous de la viande de bœuf ? (En moyenne)

Jamais

Une fois par mois

Deux à trois fois par mois

Une fois par semaine

Plusieurs fois par semaine

Au moins une fois par jour

<

>

>>

Annexe 3 : Analyse des résultats

4.1. Analyse descriptive

4.1.1. Genre.

		Vous êtes ...			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Une femme	75	54,3	54,3	54,3
	Un homme	63	45,7	45,7	100,0
	Total	138	100,0	100,0	

4.1.2. Age.

Quel âge avez-vous ? (Indiquez votre âge en nombres entiers, sans la mention "ans")

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative
					Percent
Valid	1,0	11	8,0	8,0	8,0
	2,0	85	61,6	61,6	69,6
	3,0	19	13,8	13,8	83,3
	4,0	23	16,7	16,7	100,0
	Total	138	100,0	100,0	

4.1.3. Répartition géographique.

D'où venez-vous ? - Selected Choice

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Bruxelles-Capitale	39	28,3	28,3	28,3
	Province du Brabant Wallon	59	42,8	42,8	71,0
	Province de Liège	15	10,9	10,9	81,9
	Province de Namur	12	8,7	8,7	90,6
	Province du Luxembourg	3	2,2	2,2	92,8
	Province du Hainaut	10	7,2	7,2	100,0
	Total	138	100,0	100,0	

4.1.4. Consommation moyenne de viande.

A quelle fréquence consommez-vous de la viande ? (En moyenne)

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Jamais	5	3,6	3,6	3,6
	Une fois par mois	8	5,8	5,8	9,4
	Deux à trois fois par mois	19	13,8	13,8	23,2
	Une fois par semaine	27	19,6	19,6	42,8
	Plusieurs fois par semaine	68	49,3	49,3	92,0
	Au moins une fois par jour	11	8,0	8,0	100,0
	Total	138	100,0	100,0	

4.2. Alpha de Cronbach.

Panier 1.

Reliability Statistics

Cronbach's	
Alpha	N of Items
,918	2

Panier 2.

Reliability Statistics

Cronbach's	
Alpha	N of Items
,942	2

Panier 3.

Reliability Statistics

Cronbach's	
Alpha	N of Items
,892	2

Panier 4.

Reliability Statistics

Cronbach's	
Alpha	N of Items
,908	2

Panier 5.

Reliability Statistics

Cronbach's	
Alpha	N of Items
,894	2

Panier 6.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,869	2

Panier 7.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,920	2

Panier 8.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,941	2

Panier 9.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,911	2

4.3. Régression linéaire.

4.3.1. Utilités partielles.

		Utilities	
		Utility Estimate	Std. Error
WELFARE	Rien	-,894	.
	Champ	,667	.
	Etable	,227	.
SLAUGHTER	Rien	-,709	.
	Cameras	,213	.
	Ferme	,496	.
AUTHENTICITY	Rien	-,800	.
	Region	,294	.
	Nom	,506	.
QUALITY	Rien	-,872	.
	Alimentation	,099	.
	Antibiotiques	,774	.
(Constant)		6,895	.

4.3.2. Scores d'importance.

Importance Values	
WELFARE	27,307
SLAUGHTER	21,077
AUTHENTICITY	22,830
QUALITY	28,786

Averaged Importance Score

4.3.3. Intervalles de confiance à 95% des variables issues de l'analyse conjointe.

One-Sample Test						
Test Value = 0						
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Champ	10,215	137	,000	,66747	,5383	,7967
Etable	2,883	137	,005	,22665	,0712	,3821
Cameras	2,969	137	,004	,21337	,0712	,3555
Ferme	6,922	137	,000	,49597	,3543	,6377
Region	5,535	137	,000	,29428	,1891	,3994
Nom	10,793	137	,000	,50564	,4130	,5983
Alimentation	1,799	137	,074	,09863	-,0098	,2070
Antibiotiques	10,978	137	,000	,77375	,6344	,9131

4.3.3. Genre

Descriptives					
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error
Constant	Une	75	6,5526	1,84141	0,21263
	Un homme	63	7,3034	1,50582	0,18972
Champ	Une	75	0,6452	0,84273	0,09731
	Un homme	63	0,6940	0,67305	0,08480
Etable	Une	75	0,2519	0,97047	0,11206
	Un homme	63	0,1966	0,87146	0,10979
Cameras	Une	75	0,2896	0,87524	0,10106
	Un homme	63	0,1226	0,80342	0,10122
Ferme	Une	75	0,4985	0,83413	0,09632
	Un homme	63	0,4929	0,85727	0,10801
Region	Une	75	0,3363	0,66710	0,07703
	Un homme	63	0,2443	0,57116	0,07196
Nom	Une	75	0,4985	0,55937	0,06459
	Un homme	63	0,5141	0,54378	0,06851
Alimentation	Une	75	0,0741	0,74302	0,08580
	Un homme	63	0,1279	0,50580	0,06373
Antibiotiques	Une	75	0,8319	0,83428	0,09633
	Un homme	63	0,7046	0,82165	0,10352

4.3.4. Age.

Utilities

		Utility Estimate	Std. Error
WELFARE	Rien	-,921	.
	Champ	,739	.
	Etable	,182	.
SLAUGHTER	Rien	-,660	.
	Cameras	,112	.
	Ferme	,548	.
AUTHENTICITY	Rien	-,823	.
	Region	,329	.
	Nom	,494	.
QUALITY	Rien	-,822	.
	Alimentation	,105	.
	Antibiotiques	,716	.
(Constant)		6,815	.

Utilities

		Utility Estimate	Std. Error
WELFARE	Rien	-,833	.
	Champ	,504	.
	Etable	,329	.
SLAUGHTER	Rien	-,821	.
	Cameras	,444	.
	Ferme	,377	.
AUTHENTICITY	Rien	-,746	.
	Region	,214	.
	Nom	,532	.
QUALITY	Rien	-,988	.
	Alimentation	,083	.
	Antibiotiques	,905	.
(Constant)		7,079	.

4.3.5. Appartenance géographique

Utilities

		Utility Estimate	Std. Error
WELFARE	Rien	-,863	.
	Champ	,803	.
	Etable	,060	.
SLAUGHTER	Rien	-,714	.
	Cameras	,207	.
	Ferme	,507	.
AUTHENTICITY	Rien	-,818	.
	Region	,309	.
	Nom	,509	.
QUALITY	Rien	-,951	.
	Alimentation	,204	.
	Antibiotiques	,747	.
(Constant)		7,041	.

Utilities

		Utility Estimate	Std. Error
WELFARE	Rien	-,950	.
	Champ	,652	.
	Etable	,298	.
SLAUGHTER	Rien	-,583	.
	Cameras	,293	.
	Ferme	,289	.
AUTHENTICITY	Rien	-,754	.
	Region	,204	.
	Nom	,550	.
QUALITY	Rien	-,587	.
	Alimentation	,084	.
	Antibiotiques	,503	.
(Constant)		6,617	.

		Utilities	
		Utility Estimate	Std. Error
WELFARE	Rien	-,885	.
	Champ	,482	.
	Etable	,403	.
SLAUGHTER	Rien	-,826	.
	Cameras	,144	.
	Ferme	,682	.
AUTHENTICITY	Rien	-,818	.
	Region	,361	.
	Nom	,457	.
QUALITY	Rien	-1,035	.
	Alimentation	-,043	.
	Antibiotiques	1,078	.
(Constant)		6,951	.

4.3.6. Consommation de viande.

		Utilities	
		Utility Estimate	Std. Error
WELFARE	Rien	-,888	.
	Champ	,587	.
	Etable	,301	.
SLAUGHTER	Rien	-,608	.
	Cameras	,058	.
	Ferme	,550	.
AUTHENTICITY	Rien	-,744	.
	Region	,256	.
	Nom	,488	.
QUALITY	Rien	-,781	.
	Alimentation	-,009	.
	Antibiotiques	,790	.
(Constant)		6,394	.

		Utilities	
		Utility Estimate	Std. Error
WELFARE	Rien	-,899	.
	Champ	,728	.
	Etable	,171	.
SLAUGHTER	Rien	-,785	.
	Cameras	,329	.
	Ferme	,456	.
AUTHENTICITY	Rien	-,842	.
	Region	,323	.
	Nom	,519	.
QUALITY	Rien	-,941	.
	Alimentation	,179	.
	Antibiotiques	,762	.
(Constant)		7,270	.