

Les circuits courts germent aux frontières

voisins-nachbarn.eu/fr/travailler/les-circuits-courts-germent-aux-frontieres.html

Grande Région

L'agriculture de la Grande Région n'a pas de salon, mais elle alimente des plateformes de circuits courts. Les éleveurs lorrains et luxembourgeois finalisent un abattoir commun et la marque Ardenne fédère des producteurs belges et français. En revanche, les marchés publics ne font pas encore abstraction des frontières.



A Illange, près de Thionville, le premier bâtiment de l'Europort accueillera d'ici à l'été un abattoir singulier. Pour la première fois, les éleveurs lorrains et luxembourgeois sont parvenus à créer un outil adapté à leurs besoins communs. L'établissement industriel de Metz ne traitant que les grands bovins, les éleveurs mosellans et meurthe-et-mosellans d'ovins et de porcs doivent s'adresser à l'abattoir de Sarrebourg, très excentré, ou conduire leurs bêtes dans les établissements du Luxembourg, de Virton en Belgique ou à Saarburg, en Sarre.

Un abattoir « couteau suisse »



Norbert Handrick. DR

« Ces transports assimilés à de l'exportation d'animaux entraînent des contraintes lourdes et coûteuses. C'est pourquoi les éleveurs ont imaginé un abattoir « couteau suisse » qui se chargerait de l'abattage, de la découpe, de la transformation, du colisage et de l'abattage d'urgence de bêtes blessées », explique Norbert Handrick, éleveur à Rettel et président de la Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) Pôle Agroalimentaire Transfrontalier Nord Lorrain qui gèrera l'abattoir.

En gestation depuis 2011, le projet a bénéficié au cours des trois dernières années du soutien de la communauté d'agglomération Porte de France – Thionville et de l'adhésion décisive de la coopérative luxembourgeoise Convis. Partisan des circuits courts, ce groupement d'éleveurs basé à Ettelbruck détient 33 % du capital de la société, qui réunit également 170 éleveurs et neuf intercommunalités côté lorrain. L'abattoir de 2.000 mètres carrés présentera une capacité annuelle de 2.500 tonnes. La pandémie, la guerre en Ukraine et la flambée des coûts de l'énergie ont fait passer le montant de l'investissement des 4 millions d'euros initialement prévus à 7,5 millions d'euros, mais un dernier tour de table doit permettre d'engager les travaux dès ce printemps.

Aroma, projet défricheur

« Dans notre secteur, le transfrontalier constitue une réalité quotidienne. Plusieurs agriculteurs du nord lorrains vendent leurs produits au marché de Schengen. Nous voyons également émerger des projets alimentaires territoriaux, mais ils ne présentent pas encore de dimension transfrontalière », observe Norbert Handrick, dont la Ferme du Chameyron fournit plusieurs bonnes tables et glaciers luxembourgeois.

En 2018, le projet Interreg Aroma (Approvisionnement régional organisé pour une meilleure alimentation), piloté par le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, a défriché le champ vierge des circuits courts transfrontaliers. Son objectif était de fournir en produits de qualité et de proximité la restauration collective, de type maisons de retraite ou collèges, en cultivant un écosystème composé d'institutions, associations, producteurs, cuisiniers, entreprises et intermédiaires.

Des goûts et des normes

Au total, 23 acteurs lorrains, wallons, luxembourgeois, allemands (de Sarre et de Rhénanie-Palatinat) ont contribué au projet et se sont confrontés à toutes sortes d'obstacles. Outre, la fiscalité et la réglementation sanitaire qui diffèrent d'un pays à l'autre, d'autres singularités ont dû être prises en compte : la découpe de la viande diffère, les goûts aussi... En ce qui concerne le bio, à quelques particularités près, c'est plus simple car les labels sont européens.

Des supports pédagogiques et des webinaires ont été développés afin d'accompagner tant des producteurs que des collectivités, par exemple sur la rédaction des appels d'offres des marchés publics. En 2021, un premier panier transfrontalier de 42 produits (pommes lorraines, carbonade wallonne, pâtes luxembourgeoises...) a vu le jour. Mais l'initiative a été perturbée par la pandémie.



Bernard Lahure, ancien maire de Villers-la Chèvre, à la frontière belgo-luxembourgeoise, et fondateur du groupement d'intérêt économique Ecotransfaire.
DR

« *Le Covid est survenu durant la phase d'essai d'Aroma et les confinements successifs ont brisé la dynamique des échanges frontalier. Mais le programme a sans doute essaimé de manière diffuse* », estime Bernard Lahure, ancien maire de Villers-la Chèvre, à la frontière belgo-luxembourgeoise, et fondateur du groupement d'intérêt économique Ecotransfaire.

Basée à Esch-sur-Alzette, au Luxembourg, cette équipe pluridisciplinaire analyse des écosystèmes locaux pour faire émerger des projets d'économie circulaire à l'échelle transfrontalière. Ecotransfaire a ainsi contribué à Aroma, mais aussi à des projets d'écomatériaux ou de réseaux de chaleur.

Lait « national »

En matière d'agriculture, elle recense plusieurs plateformes dont naturletz.lu, réunissant des producteurs luxembourgeois et belges, la fondation CER dans la province du Luxembourg belge ou le Groupe d'achat solidaire des pays lorrains basé à Longwy et rayonnant dans un périmètre transfrontalier. « *Chacun cherche son modèle économique.*

Les consommateurs sont tout disposés à acheter local sans tenir compte des frontières, mais le cap du Business to business est plus difficile à franchir, pour des questions de TVA, d'étiquetage ou de marchés publics », analyse Bernard Lahure.

De fait, la commande publique n'intègre pas spontanément l'espace transfrontalier dans la zone d'échange. Un lait « national » produit à 70 kilomètres de sa zone de consommation peut ainsi paraître plus proche que celui qu'un agriculteur produira à 10 kilomètres, mais de l'autre côté de la frontière. *« Ces obstacles disparaîtront progressivement, car la recherche de produits de qualité de proximité devient prépondérante. Le coût du transport et de la logistique contribueront également à développer les circuits courts dans les zones frontalières »*, estime Bernard Lahure.

L' Ardenne partage sa marque

Les Ardennes françaises et belges ont pris les devants en créant dès 2014 un groupement européen d'intérêt économique (GEIE) pour promouvoir la "*Destination Ardenne*", qui a entraîné dans son sillage la création de la marque Ardenne. La démarche va au-delà d'un label sur l'étiquette des produits locaux. Une carte des producteurs ardennais et un calendrier saisonnier ont été diffusés afin d'inciter les restaurateurs à travailler en cuisine des produits de proximité, de la mozzarella ardennaise au gratin de chicons avec salade de mâche et vinaigre de cidre en passant par la tarte aux pommes. Une rencontre a aussi été organisée à Bouillon avec des organismes wallons ou français à même de les livrer directement.

© André Faber

Pascale Braun lundi 27 février 2023