

Scène 1 : introduction

AU MARCHE BIO VALERIANE ORGANISE PAR NATURE & PROGRES, LE 3 SEPTEMBRE 2017...

Sylvie en tablier de cuisine devant une table présentant ses produits. Catherine et Clara avec un T-shirt Nature & Progrès et un bloc-note.

Catherine et Clara font le tour des exposants. Sylvie tient son stand pour vendre ses produits.

SYL : Qui veut mon bon saucisson d'Ardenne, saucisson de ferme, il y a aussi du fromage...

Mesdames, vous voulez goûter ?

CAT : Sylvie ?

SYL : Catherine ? Oh ça fait longtemps !

CAT : Oui ça fait bien dix ans maintenant !

SYL : Et que deviens-tu ?

CAT : Je travaille chez Nature & Progrès, on organise le salon et je m'occupe du projet « Wallonie sans pesticides ». Et toi ?

SYL : J'ai repris la ferme de papa avec mon mari. Nous sommes dans les Ardennes. On élève des bovins, des porcs, des ovins, des volailles et on cultive un petit peu pour les nourrir.

CAT : Super ça, je goûterais bien tes produits !

SYL : Oh oui, goûte ! Un morceau de saucisson ?

CAT : Oh oui !

SYL : Et vous ?

CAT : Ah oui j'ai oublié de te présenter Clara, notre stagiaire qui vient de Bretagne et travaille avec moi.

SYL : Enchantée ! Un petit morceau de saucisson ?

CL : Heu... Non merci !

CAT : Oh oui, juste, Clara est végét...

CL (*donne un coup de coude*) : Chhhuuuut !

SYL : Ca vous dirait de venir visiter notre ferme ?

CAT : Oh oui bonne idée

CL : Oh oui !

SYL : Vous voulez venir dimanche prochain ? On mangera un morceau ensemble !

CAT : D'accord, à dimanche !

CL : A dimanche !

SYL : A dimanche !

Scène 2 : Parlons des 40 jours sans viande (+ Wasap)

A LA FERME DE SYLVIE, AU CŒUR DE L'ARDENNE HERBAGERE

Sylvie est en habits de travail. Catherine et Clara ont mis leurs bottes et leur manteau.

Catherine et Clara arrivent à la ferme, il fait froid.

CL : Brrr, il fait froid !

CAT : Oh oui, on est quand même à 500 mètres d'altitude !

SYL : Bonjour Catherine, bonjour Clara ! Venez à l'étable, il y fait plus chaud !

Catherine et Clara rejoignent Sylvie dans l'étable.

SYL : Voilà les vaches !

CL : Oh elles sont belles ! Je peux les caresser ?

SYL : Oui, bien sûr !

CAT : Vous n'avez pas eu de soucis avec les 40 jours sans viande ?

SYL : Oh non, heureusement, notre clientèle nous connaît ! Quelle folie cette campagne, soi-disant que nos vaches mangent trop de céréales et qu'on empêche les humains de s'en nourrir. Et puis regarde, il suffit de regarder les sponsors, Bonduelle et compagnie, ce sont des industries agroalimentaires bien intéressées par les substituts de viande ! Ils donnaient des recettes sur leur site internet pour se passer de viande. Burger de pois chiches. Rien de local ! Et leurs pois chiches, ils viennent d'où ? Plein d'idées de bouffe industrielle pour remplacer nos bons produits fermiers. Heureusement, ça a quand même fait un flop en Wallonie, les consommateurs ne sont pas dupes !

CL : Mais les vaches, elles produisent du méthane, elles consomment de l'eau, mangent des céréales, du soja OGM... Ils ont un peu raison, non ?

SYL : Oui, les vaches produisent du méthane, mais ici, elles sont tout l'été dans les prairies, elles broutent... On leur donne juste une poignée de céréales chacune au moment de la traite, des céréales que nous cultivons nous-même sans pesticides et sans engrais chimiques car on est en bio. De toute façon ici, pas question de faire des grandes cultures, le climat est rude, le sol est pauvre, souvent en pente, avec la roche affleurante, on aurait du mal à y mettre une charrue ! Finalement, ce qui pousse le mieux est l'herbe, nos vaches la mangent et la transforment en lait et en viande. Avec le lait, on réalise plein de produits laitiers, des fromages, des yaourts... Ca, ça nourrit les humains ! Pas l'herbe !

CAT : Puis les prairies, ce sont des écosystèmes importants, des puits de carbone, elles regorgent de biodiversité... Il y a plein d'espèces d'insectes et même d'oiseaux qui en dépendent ! Et puis, elles sont peu consommatrices en pesticides, et on sait très bien s'en passer pour contrer les plantes indésirables comme les rumex, les chardons. Je suis en train de faire toute une étude sur ça à Nature & Progrès. Et enfin, regarde les beaux paysages que nous avons grâce aux prairies...

CL : C'est vrai, ça !

SYL : Il vaut mieux choisir l'origine de sa viande, ne pas généraliser ce qu'on dit sur internet ou dans les documentaires. Regarde les images du reportage RTBF. On dirait des zébus, et cet homme sur ce cheval... C'est un ranch, pas une ferme de chez nous ! Si tu veux des informations sur l'élevage wallon, il faut voir sur le site « Cellule info viande », ils donnent plein d'infos.

CAT : D'accord.

SYL : Allez venez, on va manger !

Scène 3 : Elevage, abattage et BEA (+ races mixtes)

UN BON REPAS CHEZ SYLVIE AVEC LES PRODUITS DE LA FERME

Sylvie, Clara et Catherine ont enlevé bottes, vestes et salopette et prennent place autour de la table (prévoir marmite, assiettes et couverts, verres).

CAT : Ton mari n'est pas là ?

SYL : Non il est parti amener des bêtes à l'abattoir. Servez-vous, c'est tout chaud !

CAT : Ca a l'air bon !

SYL : Clara, une saucisse ?

CL : Euh... Non, merci. En fait je suis... végétarienne.

SYL : Oh pas de souci, tiens, il y a des pommes de terre, des carottes, des panais, des potimarrons du jardin.

CL : Merci.

On mange...

CAT : Et ta viande de bœuf, elle vient de tes Montbéliardes ?

SYL : Oui, on a opté pour une race mixte, on trait les mères et on engrasse les veaux pour la viande. Elles sont très rustiques, bien adaptées aux pâturages, toujours en bonne santé, c'est un plaisir de travailler avec elles. Elles font un peu moins de lait mais on a peu de coûts d'élevage.

CAT : On vient justement de sortir un dossier sur les races mixtes à Nature & Progrès. Je peux te l'envoyer si tu veux.

SYL : Oui, avec plaisir !

CAT : On met notamment en évidence qu'elles sont les mieux adaptées aux zones herbagères pour la transformation de lait en fromages, comme tu fais. Pourtant il y en a peu en Wallonie. On donne pas mal de pistes pour qu'elles puissent se redéployer.

SYL : Super ça m'intéresse !

CL : Je vois bien que tu aimes tes animaux, comment fais-tu pour les amener à l'abattoir. Ca doit être difficile...

SLS : C'est vrai, ils finissent dans des assiettes, mais tu sais, on leur offre une belle vie et ça c'est le plus important. On leur fournit de l'eau et de la nourriture, on les protège des prédateurs, on les soigne quand ils se font mal... Dans la nature, ce n'est pas le cas. Regarde comme ils sont bien !

CL : C'est vrai. Mais c'est quand même horrible ce qu'il se passe à l'abattoir. Vous avez vu les images de Tielt (prononcer TIELT) et Izegem (prononcer IZEGEM) ? On y torture les animaux ! C'est pour ça que je ne mange plus de viande.

CAT : Je pense que ce sont des exceptions, qu'on ne montre que les pires images.

CL : Mais comment peut-on le savoir ? Il n'y a personne qui contrôle ? Qui le fait, et comment ?

SYL vers l'assemblée : Cette question, beaucoup de personnes se la posent souvent.

Malheureusement, ils ne trouvent pas facilement la réponse dans les médias. On parle d'installer des caméras de surveillance... Nous avons invité pour vous deux experts de la question. (...).

INTERVENTION DE ELISABETH BERNARD ET BRUNO CARDINAL

Scène 4 : Abattage à la ferme

UNE BONNE TISANE AU SALON

Sylvie, Clara et Catherine ont bien mangé, elles s'installent au salon et boivent une tisane.

CAT : Quelle bonne idée cette petite tisane, on a vraiment bien mangé !

CL : Oui, c'était excellent !

SYL : Merci !

CAT : Et où vas-tu faire abattre tes animaux ? Tu trouves facilement un abattoir ? Et en bio ?

SYL : Pour les bovins et les moutons, ça va, on a Bastogne qui n'est pas loin.

CAT : Pour les bovins, on a encore une bonne couverture des abattoirs en Wallonie, et regarde, pour les moutons aussi, et en vert, ce sont les certifiés bio.

SYL : Par contre pour les porcs, ça devient difficile. Nous devons aller jusque Virton ou parfois à Gedinne. Il y a bien PQA à Malmedy mais comme nous ne sommes pas coopérateurs, ils sont un peu réticents. Bah oui, nous on veut récupérer les carcasses, Xavier est boucher et les transforme dans notre boucherie à la ferme.

CL : Ah bon...

SYL : Pour les volailles, ça devient compliqué aussi ! Tu sais que l'abattoir de Sclayn va fermer ? Ils arrivent au bout de leur permis d'exploitation et comme des maisons se sont installées non loin, ils doivent arrêter l'an prochain. On n'aura plus que Bertrix, mais là aussi c'est une filière dont on ne fait pas partie, alors...

CAT : C'est catastrophique cette fermeture, pour les professionnels et aussi les particuliers !

SYL : Oui... Et voilà, finalement, on a de gros trajets à faire avec les animaux en bœuf, ça les stresse, ils arrivent à l'abattoir, ils sont mélangés avec d'autres, dans un lieu inconnu, manipulés par des inconnus...

CAT : Tu sais que nous travaillons à Nature & Progrès sur l'abattage à la ferme ?

SYL : Ah bon ?

CAT : Oui, il serait question de tuer les animaux en prairie ou dans un camion qui vient à la ferme. Ce serait super pour optimiser le bien-être animal. Et le projet est vraiment bien avancé maintenant.

SYL : Oh ça m'intéresse beaucoup ça !

CAT : Tu peux contacter ma collègue, elle est en train de former un groupe multi-acteurs avec des consommateurs, des éleveurs, des représentants de structures...

CL : Oui d'ailleurs moi j'y participe parce que c'est vraiment important pour les animaux d'être abattus « à la maison », dans la quiétude...

SYL : Super, je m'inscrirai ! Et vous ? (en s'adressant à l'assemblée)