



RÉCIT  
**Déjà 100 jours sans foot dans les stades belges** P. 18 & 19

NÉGOCIATIONS FÉDÉRALES  
**PS et SP.A proposent à Wilmès de prendre le relais** P. 4



HUMOUR  
**Le cahier de vacances grinçant de Charline Vanhoenacker** P. 15

# LE SOIR

## Le « racisme » de la Belgique à l'épreuve des faits

L'onde de choc mondiale provoquée par le meurtre de George Floyd par un policier blanc, aux Etats-Unis, a suscité en Belgique comme dans d'autres pays européens un débat sur la mémoire coloniale, mais aussi sur les discriminations. Les militants comme les chercheurs insistent sur la prise en compte d'un racisme « structurel » ou « systémique » qui dépasse quelques individus isolés. Est-ce à dire que nous sommes tous racistes ? Que la Belgique elle-même est un « état raciste » ?

Marco Martiniello, professeur à l'ULiège et directeur du Centre d'études de l'ethnicité et des migrations (Cedem), rappelle que la Belgique ne dispose pas d'un système légal fondé sur la race, même si notre société reproduit bien, dans les faits, « un ordre basé sur l'appartenance raciale supposée ». « Certes, nous n'avons pas de lois qui discriminent directement, mais nos lois actuelles ne criminalisent pas correctement ces délits » explique Aïda Yancy, ancienne professeure d'histoire et militante antiraciste « C'est bien de dire "on n'est pas raciste", mais en attendant, on ne fait rien face à des discriminations endémiques. »

Emploi, école, médias... *Le Soir* a enquêté sur la réalité de ces discriminations. P. 2 & 3



© BELGA

## Comment changer un modèle agricole à bout de souffle

La crise du Covid-19 a montré les limites d'une agriculture mondialisée. Elle a aussi convaincu de nombreux Belges de se tourner vers une alimentation plus saine et locale.

La pandémie de coronavirus a ébranlé l'équilibre de la production mondiale agricole. Le confinement a également secoué la distribution alimentaire et les habitudes d'achat de nombreux consommateurs. En Belgique, la crise du Covid-19 a ainsi stimulé les ventes d'aliments bio. Mais les Belges sont-ils prêts à se tourner vers une alimentation saine, locale et respectueuse de la nature ? Oui, à condition que ce soit à un prix raisonnable. Mais

est-ce possible ?

*Le Soir* a posé la question à un économiste, Philippe Deféy, ancien président du CPAS de Namur et cofondateur de l'Institut pour un développement durable (IDD), et à un agronome, Philippe Baret, professeur à l'UCLouvain. Pour eux, le choix d'un nouveau modèle de production dans une Europe marquée par la Politique agricole commune est possible, et même souhaitable.

P. 6 & 7



ÉDITO

ELODIE BLOGIE

## Bannir le terme « race » ne fait pas disparaître le racisme

À l'été 2018 : sur la plaine du Pukkelpop, des jeunes garçons entonnent un chant raciste à destination de deux festivalières noires : « Handjes kappen, de Congo is van ons ». Emoi généralisé dans les médias. Les jeunes en question seront condamnés à suivre une visite de la caserne Dossin à Malines. Quelques semaines plus tard, Cécile Djunga, comédienne et présentatrice météo sur la RTBF, révèle les messages racistes qu'elle reçoit. Nouvel émoi. Et puis ? Rien. La semaine dernière, la comédienne rapportait que toutes ses plaintes avaient été classées sans suite. Février 2019 : les experts de l'ONU invitent la Belgique à présenter ses excuses pour les crimes commis durant la colonisation et à s'attaquer aux « discriminations raciales endémiques au sein des institutions belges ». La première réaction du Premier ministre de l'époque, Charles Michel ? S'étonner d'un « rapport très étrange ». A chaque nouvel incident ou crime raciste, la Belgique fait mine de redécouvrir le racisme. Il est troublant qu'il ait fallu attendre l'onde de choc plané-

taire du meurtre de George Floyd pour que la population belge se lève comme jamais elle ne l'avait fait auparavant pour cette cause. Troublant, mais pas étonnant : s'indigner face au racisme de la société américaine est confortable. Regarder en face notre propre racisme l'est nettement moins. Le problème de la lutte contre le racisme en Belgique, c'est qu'on « reste bloqué à l'introduc-

Il est temps d'interroger notre histoire, notre culture, nos pratiques et nos institutions en tant que parties prenantes de ce système d'oppression

tion », pointe Aïda Yancy, historienne, et militante antiraciste. Lorsque les premiers concernés dénoncent le racisme, il s'en trouve toujours pour questionner le caractère raciste des propos ou des actes en question, et pour s'offusquer : « Je ne suis pas raciste ! »

N'est-il pas temps, enfin, de dépasser cette vision morale et individuelle du

racisme ? Non, les racistes ne sont pas uniquement les électeurs du Vlaams Belang. En réalité, nous sommes tous parties prenantes d'un « système raciste ». Souvent inconsciemment. Nous avons cru qu'en éliminant de notre vocabulaire le terme de « race » et qu'en inculquant à nos enfants que nous étions tous égaux en dépit de notre couleur de peau, les discriminations raciales disparaîtraient, elles aussi. Bizarrement, ça n'a pas marché. Tant que nous n'admettrons pas, collectivement, que notre système reproduit des discriminations et des violences envers toute une partie de la population belge, et que, de facto, il en privilégie d'autres, nous ne pourrons pas lutter efficacement contre le racisme. Il est temps d'interroger sérieusement notre histoire, bien sûr, mais aussi notre culture, nos pratiques et nos institutions, en tant que parties prenantes de ce système d'oppression. Le monde des médias constitue une de ces institutions, et doit prendre sa part dans ce travail sociétal urgent et nécessaire.



BREXIT  
**L'inflexibilité de Johnson ranime le spectre du « no deal »** P. 8

FRAUDE  
**Les arnaques financières se sont multipliées pendant la pandémie** P. 5

CYCLISME  
**L'année perdue de Tom Dumoulin** P. 21



LA CHRONIQUE DE VÉRONIQUE LAMQUIN  
**« Après un mois, dans vingt-cinq mètres carrés, j'ai craqué »** P. 13



BON À DÉCOUPER 17 MOTS CROISÉS 17 SUDOKU 17 MÉTÉO 17  
LOTÉRIE 17 NÉCROLOGIE 21 MARCHÉS 22 TÉLÉVISION 23  
DEMAIN LA TERRE 24 PETITE GAZETTE 24



# « Voulons-nous une Europe cap...

Le bio et les circuits courts ou un prix abordable, ce serait l'un ou l'autre. Faux, répliquent l'agronome Philippe Baret et l'économiste Philippe Defeyt. Dans le monde d'après le Covid-19, il est temps d'ouvrir les yeux sur les coûts cachés de notre modèle agricole.

## DÉBAT

DOMINIQUE BERNIS  
JULIEN BOSSELER

Une alimentation « saine, écologique et locale, à un prix abordable » : six Belges sur dix sont preneurs, selon une enquête réalisée pour Greenpeace, à laquelle *Le Soir* faisait récemment écho. Voilà ce qui devrait réjouir les promoteurs d'un nouveau modèle alimentaire, centré sur le bio, les circuits courts et la relocalisation de la production.

Mais voilà : est-il possible de combiner local/bio et bas prix ? Les consommateurs sont-ils prêts à payer plus cher pour (mieux) manger – et donc à consacrer une part plus importante de leur budget à la nourriture ? Un nouveau modèle de production alimentaire est-il réellement une option dans une Europe où, malgré les discours sur « le monde d'après », le libre-échange mondial reste l'alpha et l'oméga de la politique commerciale ?

Pour en débattre, nous avons réuni un économiste, Philippe Defeyt, ancien président du CPAS de Namur et cofondateur de l'Institut pour un développement durable (IDD), et un agronome, Philippe Baret, professeur à l'UCLouvain.

## Les experts

Né à Uccle en 1963, Philippe Baret est ingénieur agronome et docteur en génétique. Après un séjour post-doctoral à l'Université d'Edimbourg, il est, depuis 1997, professeur à l'Université de Louvain où il enseigne la génétique, l'analyse des systèmes et l'agroécologie. Il est actuellement doyen de la Faculté des bioingénieurs. Il anime l'équipe de recherche Sytra (sytra.be) au sein du Earth and Life Institute. Cette équipe explore de nouvelles trajectoires pour les systèmes agricoles et alimentaires dans une perspective de développement durable.



Né à Menen (Flandre) en 1953, Philippe Defeyt a fait des études d'économiste à l'Université de Namur. Après avoir travaillé un an en Inde, il a consacré sa carrière à des activités académiques (recherche et enseignement), de conseil et politiques. Il a été président du CPAS de Namur. Il est vice-président de l'UCL. Il est l'auteur de nombreuses publications (thèmes : prix, revenus, logement, pauvreté, protection sociale, emploi...). Ses thèmes de prédilection actuels sont le vieillissement socio-démographique, le développement durable et le revenu de base. Il est co-fondateur de l'Institut pour un développement durable.

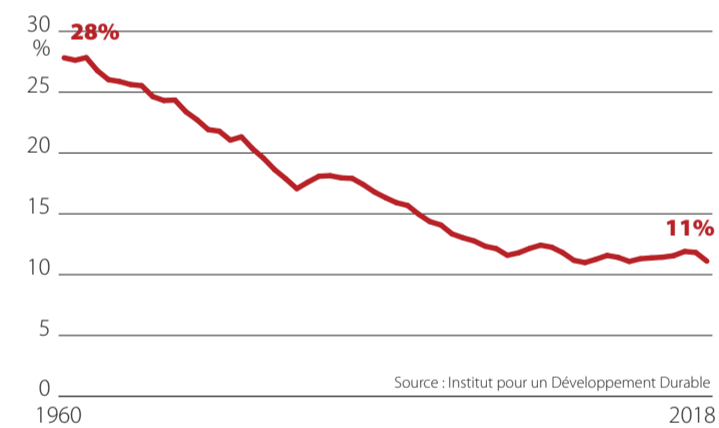


## La baisse des prix, c'est fini

Pour manger, nous dépensons, relativement à notre budget, bien moins que nos (grands-)parents. Au début des années soixante, les Belges consacraient 28 % de leurs dépenses à l'alimentation. Et aujourd'hui ? 11 %. En deux générations, les habitudes de consommation en ont été toutes transformées ; et l'accès s'est largement répandu à des biens et services que les économistes qualifient de « supérieurs » – loisirs, vacances, restaurant... – et qui restaient largement hors de portée de nos aïeux, même dans une bonne partie de la classe moyenne. « Cette période de douce négligence, s'agissant des dépenses alimentaires, appartient cependant au passé », explique l'économiste Philippe Defeyt, qui s'est penché sur l'évolution de long terme de la consommation alimentaire en Belgique.

« La part des dépenses alimentaires est stable depuis le tournant du siècle. Mais l'on peut penser qu'elle est sous-estimée, car elle ne prend pas en compte les dépenses d'alimentation hors du domicile, au restaurant ou en vacances, ou dans les supermarchés de l'autre côté de la frontière ; et donc qu'elle remonte », explique l'ancien président du CPAS de Namur. « Nous avons connu une période assez longue de baisse des prix relatifs de l'alimentation, sous l'effet de l'augmentation de la productivité agricole, de l'ouverture des marchés internationaux et de la politique agricole commune européenne (PAC). Ainsi, de la fin des années 80 au début du millénaire, les prix de nombreux produits, comme le yaourt, le beurre ou les œufs, sont restés stables, alors même que les revenus continuaient d'augmenter. Mais la situation a changé : les prix des produits alimentaires ont augmenté plus vite que la moyenne des prix à la consommation entre le tournant du siècle et jusqu'en 2012-13 ; et ils suivent désormais l'inflation ». D.B. ET J.B.O.

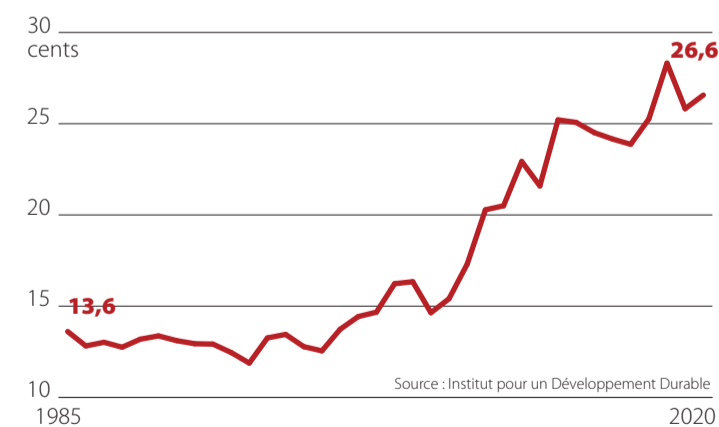
## Évolution de la part des dépenses alimentaires dans le total des dépenses



De 28% en 1960, la part des dépenses alimentaires (hors boissons) dans le budget des ménages est tombée à 11% en 2018. C'est cette baisse qui a permis aux ménages de consacrer de plus en plus d'argent à la culture, aux voyages et aux repas pris à l'extérieur.

## Prix d'un œuf 1985-2020

5 premiers mois pour 2020



Des prix qui ne bougent presque pas pendant 20 ans, c'est plutôt rare. Cela a pourtant été le cas de nombreux produits agricoles - dont les œufs - entre 1985 et le début des années 2000. Mais cette période d'insouciance alimentaire est derrière nous...

## Le consommateur toujours payer

« La remontée des prix traduit aussi l'évolution du statut que l'on accorde à la nourriture », embraye Philippe Baret, professeur d'agronomie à l'UCLouvain. « Cette idée que la nourriture ne serait au fond que des calories et qu'il faudrait viser le prix le plus bas – donc une nourriture à bon marché – est progressivement remise en cause. On ne trouve plus de poulet à bouillir à 1 euro ; et s'il est vrai qu'il reste toujours des produits d'appel, la gamme est large entre le poulet le moins cher et la volaille bio ». N'empêche : le prix ne reste-t-il pas un déterminant essentiel, pour la plupart des gens ? « On met trop vite tout sur le dos du consommateur », réplique l'agronome. « Ainsi, on entend souvent dire que les gens ne mangent plus de bonne viande. C'est un discours simpliste – les modes de consommation évoluent : on mange moins de roast-beef et plus de hamburgers, par exemple. Et inexact », assure-t-il, citant l'exemple du Blanc-Bleu-Belge, qui, malgré les campagnes de promotion menées depuis quelques années, a moins la cote, en particulier auprès de consommateurs disposant d'un peu de moyens, qui lui préfèrent des viandes plus « qualitatives » ou présentées comme telles. « Le Blanc-Bleu est à la fois une mythologie et



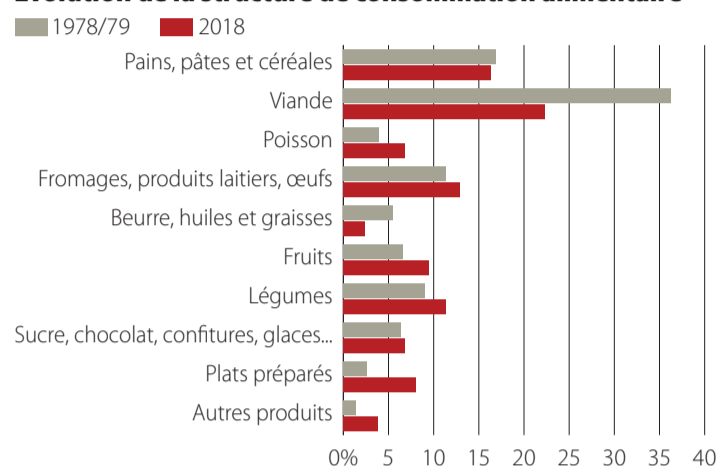
# Capable de se nourrir elle-même ? »



**Philippe Baret :**  
« La Wallonie reste  
une terre d'élevage,  
à condition de miser  
sur les spécificités  
régionales ».

© ROGER MILUTIN.

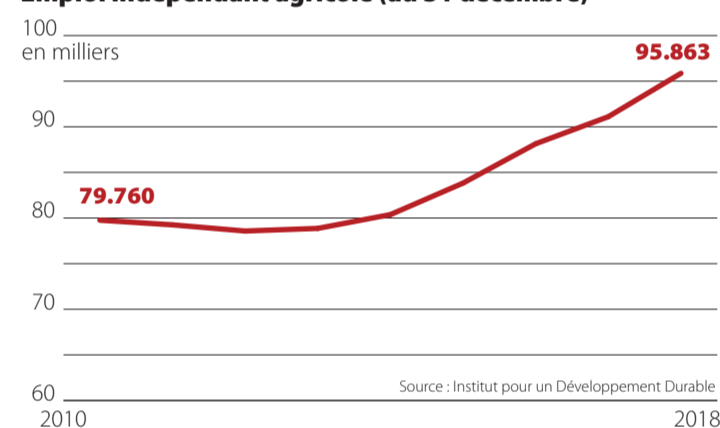
## Évolution de la structure de consommation alimentaire



Une chute de la part de la viande et une forte hausse des plats préparés sont les évolutions les plus marquantes dans le budget des dépenses alimentaires. Mais les parts consacrées au poisson, aux fruits et aux légumes augmentent aussi.

Source : Institut pour un Développement Durable

## Emploi indépendant agricole (au 31 décembre)



L'emploi dans l'agriculture n'a cessé de diminuer depuis les années 50. Mais, bonne nouvelle, source d'espoir, l'emploi indépendant remonte depuis 2013 ! Et toutes les catégories y contribuent (indépendants, aidants, pensionnés qui restent actifs et indépendants à titre complémentaire).

Source : Institut pour un Développement Durable

## Réconcilier producteurs et consommateurs ?

Philippe Defeyt est également « convaincu qu'il est possible de réconcilier les préoccupations des consommateurs tout en valorisant le travail des éleveurs et des agriculteurs, par exemple en favorisant la vente à la ferme et les circuits courts – autrement dit : en supprimant les intermédiaires ». Mais cela ne suffira pas, prévient l'économiste.

« Si on veut changer de modèle agricole, il faut d'abord comprendre que les enjeux sont complexes et se méfier des solutions trop simples. Nous n'allons pas tous cultiver nos légumes ou cuire notre pain. Cela peut être un hobby pour certains, et c'est très bien. Soutenir, par nos achats, les producteurs et artisans locaux est cependant beaucoup plus efficace. Mais ce n'est qu'un premier (petit) pas. »

« Pour certains, il suffirait d'agrandir les marchés pour accueillir plus de petits producteurs des environs », embraie Philippe Baret. « Quelle naïveté ! Pour nourrir une ville, il faut organiser un circuit d'approvisionnement, d'autant plus étendu que les habitants sont nombreux : Namur n'est pas Bruxelles, qui n'est pas Paris. On peut souhaiter réduire notre dépendance aux légumes produits en Andalousie dans des conditions environnementales et sociales scandaleuses. Mais il ne faut pas croire que

quelques petits producteurs de légumes locaux permettront de mettre fin au ballet de camions en provenance d'Espagne. C'est toute la politique et la logistique d'approvisionnement qu'il faut reconfigurer. »

Faut-il alors viser la relocalisation de la production ? Là encore, les choses ne sont pas si simples. « Relocaliser ne vous permet pas d'échapper à toute contrainte et à tout risque. Vous ne serez pas à l'abri, par exemple, d'un accident climatique. S'il s'agit de réduire notre dépendance, on aurait avantage à développer des liens d'interdépendance, à l'image de ces coopératives qui ont choisi de signer des accords avec des coopératives de pays voisins. Il faut miser, comme l'explique Philippe Baret, sur les spécificités – les avantages comparatifs, diraient les économistes – des territoires agricoles et tenir compte des répercussions d'une telle politique, si elle est généralisée, sur nos producteurs », explique Philippe Defeyt.

« En Belgique, sur six pommes de terre récoltées, cinq sont exportées, essentiellement sous forme transformée. Si tous les pays européens décidaient de relocaliser la production, le secteur, en Belgique, serait sinistré, avec à la clef une catastrophe sociale », ajoute Philippe Baret. D.B. ET J.B.O.

## La PAC, un système qui marche sur sa tête ?

Pour nos interlocuteurs, il faut penser à l'échelle appropriée. « L'objectif est celui d'une Europe capable de se nourrir elle-même. Mais ce débat ne s'ouvre pas », regrette Philippe Baret. C'est qu'il faudrait remettre en cause l'ensemble du système agricole européen, qui dépend tout à la fois des importations de tourteaux de soja brésilien et des exportations de lait en poudre vers l'Afrique, et qui ne tient que par les milliards d'euros de la politique agricole commune. Bref, qui marche sur sa tête...

L'agronome ose un parallèle a priori surprenant avec la crise financière d'il y a douze ans. « En 2008, on s'est rendu compte que le système financier avait perdu le contrôle de la complexité qu'il avait générée. On n'est pas loin dans le monde alimentaire. Si on ne se donne par les moyens de comprendre cette complexité, si on continue, notamment dans le discours politique, à simplifier les enjeux et, en particulier, à tout ramener à la question du prix, nous pourrions connaître une crise de grande ampleur. »

Philippe Baret cite ainsi l'exemple de la filière du lait. « Au niveau mondial, la demande de beurre est énorme. L'industrie agroalimentaire européenne a accru sa production de beurre pour répondre à une demande mondiale croissante. Elle se retrouve du même coup avec d'énormes excédents de lait écrémé. Et qu'en fait-on ? On le "réenrichit" avec de l'huile de palme et on l'exporte, en poudre, vers l'Afrique, où il est vendu moins cher que la production locale. C'est une situation totalement aberrante : en début de chaîne, les agriculteurs qui récoltent le lait de leurs vaches ne survivent que grâce aux aides européennes – donc à l'argent des contribuables – et à l'autre bout, le secteur laitier africain est tout simplement asphyxié. »

« On doit aussi s'interroger sur la "soutenabilité sociale" d'un modèle qui repose sur l'exploitation de nombreux travailleurs saisonniers, généralement originaires de l'est de l'Union, rémunérés en dessous du salaire minimum et dont les cotisations sociales, payées dans le pays d'origine, sont bien plus basses que dans nos pays », ajoute Philippe Defeyt. D'ailleurs, ceux-là, on les a fait venir, notamment en Allemagne ou en Grande-Bretagne, malgré les mesures de confinement – et dans des conditions sanitaires déplorables, rappelle l'économiste. D.B. ET J.B.O.

## Bien manger, un droit pour tous

Pour Philippe Defeyt, la question des inégalités est également centrale, et pas uniquement du point de vue des petites mains du secteur agricole. « Répéter à l'envi qu'il faut manger cinq fruits et légumes par jour quand on sait qu'une partie de la population n'en a tout simplement pas les moyens est proprement indécent. Cette hypocrisie doit cesser. Quant à l'aide alimentaire, elle est aujourd'hui peu efficace (elle enferme dans la pauvreté), peu efficiente et inéquitable (en effet, toutes les personnes en besoin ne bénéficient pas de la même couverture en aides alimentaires). Notre système se traduit par une surproduction et un gaspillage, qu'on prétend « résoudre » en créant un circuit parallèle pour les plus pauvres, qui doivent se contenter de ce qu'il y a. Tout le monde devrait avoir la capacité de se nourrir correctement, de choisir ce qu'il mange et où il l'achète, tout le contraire des circuits de l'aide alimentaire. »

Philippe Baret met en garde lui aussi contre cette « ségrégation sociale », aussi bien pour des raisons de justice que pour ce que cela implique pour l'avenir des agriculteurs eux-mêmes. « De grands distributeurs, notamment en France, s'interrogent sur l'opportunité de segmenter leurs réseaux : d'un côté, des supérettes bios dans les centres-villes et les quartiers où vit une population plus aisée ; de l'autre, des magasins low-cost dans des zones défavorisées. Mais cette segmentation commerciale aurait des conséquences néfastes sur le secteur agricole, qui se partagerait entre petites exploitations d'une ou quelques dizaines d'hectares, produisant des légumes à haute valeur ajoutée, et des fermes-usines chargées de produire de la nourriture au moindre coût. Dans cette configuration, il n'y aurait plus de place pour l'agriculture familiale et ses exploitations de 100 à 200 hectares. » D.B. ET J.B.O.

## Un autre modèle, c'est pour quand ?

L'image d'un secteur agricole figé, condamné à voir d'année en année les effectifs paysans se réduire ne correspond cependant pas à la réalité. « On constate, depuis quelques années, une augmentation de l'emploi indépendant, sans doute lié en partie à l'apparition de ces nouveaux maraîchers. Les choses bougent sur le terrain ; c'est un signe d'espoir. Mais beaucoup ne parviennent pas encore à tirer un revenu suffisant de leur production et souvent dépendent d'autres activités ou des revenus de leur conjoint », intervient Philippe Defeyt, qui voit dans la mise en place d'un revenu de base un instrument qui pourrait soutenir le développement de ce secteur. Philippe Baret renchérit : « On voit en effet naître une dynamique de transition. Mais elle est encore très insuffisante et nous sommes loin – 5 à 10 ans – de pouvoir envisager la consolidation d'un autre modèle de production alimentaire qui viendrait remplacer le modèle actuel qui a atteint ses limites. La PAC est a priori un levier majeur, mais chaque Etat-membre défend son pré carré. » D.B. ET J.B.O.

leur veut moins ?

une catastrophe industrielle », explique ainsi Philippe Baret. « Le Blanc-Bleu avait un énorme potentiel, mais le secteur s'est fourvoyé dans les années 90. A l'image d'une viande saine et pauvre en graisse correspond, dans la réalité, un modèle économique où il s'agit de produire le plus de viande possible aussi vite que possible – le même modèle que le poulet bon marché. On abat ainsi les bêtes à 19 mois, car c'est le plus rentable au point de vue économique. Mais la viande de ces taurillons a peu de goût. Ce modèle n'a plus d'avenir. » Est-ce à dire que l'élevage n'aurait plus guère d'avenir chez nous ? Pas du tout, assure Philippe Baret. « La Wallonie reste une terre d'élevage, à condition de miser sur les spécificités régionales – autrement dit : sur une viande élevée en prairie, comme la "Bleue des prés", des vaches Blanc-Bleu âgées d'au moins 30 mois qui donnent une viande bien plus goûteuse. D'autres filières, avec des races françaises, ont également un vrai potentiel pour le terroir wallon. »

« A force de tout ramener à la question du prix au consommateur, on oublie le rôle joué par les intermédiaires et les coûts souvent cachés de notre modèle agricole, comme l'importation de sojas d'Amérique latine ». D.B. ET J.B.O.