

Circuit court : et si les restos s'y mettaient ?

Le 8° numéro de [Tchak! – La revue paysanne et citoyenne qui tranche](#) (hiver 21 - 22) sera en vente à partir du mardi 21 décembre.

A la Une, notre enquête **Circuit court : et si les restos s'y mettaient ?** publiée avec le soutien du [Fonds pour le journalisme en Fédération Wallonie-Bruxelles](#). En voici les éléments clés :

- Tchak! a passé au crible l'assortiment des grossistes en viande qui fournissent les restaurants, des multinationales comme Metro ou Sligro et une myriade de PME. On a analysé leurs dépliants, visité leurs entrepôts, interrogé leurs délégués commerciaux. Les produits locaux de qualité différenciée sont marginaux. Le bio, quasi inexistant.
- Le constat est particulièrement accablant pour la viande bovine, dont pas loin de 90% des importations vers la Belgique seraient destinées aux restaurants. En cause notamment, le désamour des chefs envers le Blanc Bleu Belge. Les éleveurs locaux en pâtissent, quelle que soit la race de leur cheptel. Des filières alternatives se mettent en place mais, pour grandir, elles doivent d'abord rappeler aux restos qu'une vache ne se compose pas que de steaks.
- Chaque jour, une poignée de restaurateurs s'évertuent à faire de leur établissement une vitrine des producteurs les plus durables, en privilégiant le circuit court. Il faut toutefois une fameuse dose de conviction pour s'organiser sans les services des grossistes habituels.
- Les consommateurs manquent de repères pour identifier les restaurants durables. Quelques acteurs en lien avec le secteur Horeca ont livré leurs pistes pour y voir plus clair.

Au sommaire, aussi, de ce huitième numéro de Tchak! :

- Portrait : Sandrine Goeyvaerts, la caviste insoumise.
- Filière : les cultures d'avocats assèchent l'Andalousie.
- Maraîchage : les mangeurs sont-ils trop volages ?
- Supermarchés : pourquoi il ne faut pas craindre d'anticiper leur fin.
- Groupements d'employeurs : des travailleurs agricoles, ça se partage.
- Tereos : le bilan salé de l'industrie sucrière
- Emballages en plastique recyclé : la fausse solution
- Sommet sur les systèmes alimentaires : les raisons de l'échec

Et encore : **15 pages sur l'actualité des régions** en matière de nouveaux producteurs et d'artisans-transformateurs, de création de coopératives et de magasins à la ferme, de luttes paysannes, etc.

La revue *Tchak!* s'adresse **aux producteurs, aux artisans-transformateurs, aux consommateurs**. Elle parle d'agriculture paysanne et des nouveaux modèles de production, de distribution et de consommation. Elle questionne les pratiques de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution. Elle adhère au code de déontologie de l'Association des journalistes professionnels.

Yves Raisiere
Journaliste | Rédacteur en chef
+32 475 80 35 34

www.tchak.be | info@tchak.be

* *Tchak!* - La revue paysanne et citoyenne qui tranche est disponible via abonnement (56€ pour quatre numéros), ou via vente au numéro (16 €) dans le réseau des librairies indépendantes.

N°8 | TRIMESTRIEL | DÉCEMBRE 2021-JANVIER-FÉVRIER 2022

TCHAK!

LA REVUE PAYSANNE ET CITOYENNE QUI TRANCHE



**Circuit court:
et si les restos
s'y mettaient?**

REPORTAGE

EN ANDALOUSIE,
DES CULTURES D'AVOCATS
QUI ASSÈCHENT LES TERRES

P.24

DÉCRYPTAGE

ENTRE MARAÎCHERS
ET MANGEURS,
UN LIEN À CULTIVER

P.30

REGARD

TEREOS ET
LE BILAN SALÉ DE
L'INDUSTRIE SUCRIÈRE

P.102

ED. RESP. SORLUS Coopérative d'édition pour l'agriculture et l'alimentation autrement, 107 rue Célestin Hastir, 5150 Floreffe | Bureau de Dépôt Charleroi XI | NUMÉRO D'AGRÈMENT P925130 | © Philippe Lavandy