

Le frigo des Belges

5/5

CONSUMMATION



Comment notre assiette évolue-t-elle ?

Quelles sont les grandes tendances alimentaires et les produits phares du moment ? Jusqu'à jeudi, « Le Soir » se penche sur le frigo des Belges : contenu, coût, impact sur la santé...

Le porc reste la viande la plus

On abat chaque mois en Belgique entre 25 et 27 millions d'animaux pour la consommation, dont une large majorité de poulets. Mais c'est le porc qui est le plus consommé en quantité. Côté légumes, le goût des Belges évolue et certains produits phares comme le chicon ou la pomme de terre perdent de leur superbe.

JEAN-LUC BODEUX

L'agriculture reste-t-elle suffisamment présente en Belgique pour nourrir toute la population ou l'importation de denrées alimentaires animales et végétales est-elle indispensable pour combler les estomacs des Belges ? Il est impossible de répondre de façon unilatérale à cette question car notre pays est tantôt largement excédentaire pour certaines productions, tantôt est obligé d'importer massivement d'autres denrées.

Avec une superficie globale de 1.368.000 ha, les terres agricoles couvrent 44,6 % du territoire belge (environ 765.000 ha en Wallonie, dont 320.000 de prairies permanentes et 440.000 de terres arables pour un total de 12.800 exploitations), dont 7,4 % consacrées à l'agriculture biologique (2.600 exploitations environ en 2021). Au regard de la surface agricole utile (SAU) totale, l'espace consacré au bio en Wallonie se situe à 12,4 %, et même plus de 25 % en province de Luxem-

bourg pour seulement 1,6 % en Flandre. Rappelons que la Région wallonne souhaite atteindre le plafond des 30 % à l'horizon 2030, alors que l'Union européenne l'a fixé à 25 %. Un fameux dilemme alors que le consommateur se détourne du bio ces derniers mois, même si ce changement de cap ne se justifie pas nécessairement, financièrement parlant. Sans parler des autres atouts du bio (la qualité des produits, le goût, le respect des sols, de l'eau, etc.).

Si l'on se réfère aux données de 2020, 7.285 exploitations ont vendu directement à la ferme ou aux champs, et 451 exploitations ont vendu leurs produits directement sur les marchés. Il s'agit d'une progression de 12,3 % par rapport à 2016. En outre, 425 exploitations proposaient des systèmes de paniers pour les groupes de consommateurs, les coopératives, les magasins spécialisés, etc. Mais le ralentissement est sans doute de mise en 2022, les circuits courts ayant mystérieusement perdu de leur superbe après l'explosion de ce type de vente durant les confine-

ments covid.

Cela dit, le paysage agricole évolue drastiquement depuis quelques lustres, de façon inéluctable. En effet, le nombre d'exploitations ne cesse de diminuer (-39 % entre 2001 et 2021), mais la superficie totale des exploitations recule beaucoup moins vite. Le nombre d'exploitations de plus de 20 ha a diminué nettement moins fort (-16 %). En 20 ans, leur part dans le nombre total d'exploitations a progressé de 40 % à 56 %. Depuis 1980, la superficie moyenne des exploitations a triplé. Par rapport à 2001, la superficie moyenne est passée en vingt ans de 23,5 à 38 ha, une donnée plus marquée en Flandre qu'en Wallonie.

La majeure partie de la superficie agricole se compose de prairies permanentes et de cultures fourragères (56,4 %). Elles sont suivies par les grandes cultures (22,7 %) et les cultures dites industrielles comme le colza, la navette ou la betterave sucrière, la plante la plus importante, même si la culture de cette dernière a diminué de

moitié depuis les années 80 (de 120.000 à 60.000 ha).

Une valeur de production plus élevée

La culture des pommes de terre représentait pour sa part 6,6 % de la surface agricole (environ 80.000 ha) pour 4,3 % aux produits maraîchers et horticoles, et 1,4 % aux fruits. Les produits horticoles (légumes, fruits et plantes ornementales) nécessitent moins de terres que les grandes cultures, mais la valeur de leur production est plus élevée. Ce que l'on sait peut-être moins, c'est que la production horticole, principalement basée en Flandre, est importante, en regard des pays voisins. Elle représentait l'an passé 354.000 tonnes pour 340.000 aux Pays-Bas, 316.000 en Espagne et 273.000 en Italie. C'est dire l'importance du secteur en Belgique avec des produits phares comme les poires, les choux de Bruxelles et les poireaux.

Un maraîchage qui reste sujet à évolution en fonction des goûts et des habi-

jardin Cultiver son potager, une tendance croissante

FRÉDÉRIC DELEPIERRE

Depuis le début de la crise du covid et les confinements qui ont suivi, de nombreux Belges passent plus de temps dans leur jardin. C'est devenu leur deuxième maison », constate Rudi Schautteet, porte-parole chez Brico. « Indéniablement, ce jardin est plus qu'avant utilisé comme potager. Et ceux qui n'ont pas de jardin consacrent une partie de leur terrasse à des carrés potagers dont les ventes sont en très forte croissance depuis cinq ans. Ça provoque chez nous une hausse des ventes des plantes aromatiques mais aussi des plants de fraises ou de tomates-cerises. »

Chez les pépiniéristes, le constat est le même. La main du Belge devient de plus en plus verte. Ou du moins, elle hésite de moins en moins à plonger dans la terre. « Nous étions dans une forme de stabilité et tout a explosé avec le covid », commente Vincent Dassonville, à la tête de la pépinière de l'Etoile, à Soignies. « Nous avons beaucoup de nouveaux clients. Ils se ruent sur les semences, les petites barquettes de salades, de choux, de radis, de haricots et de pois qu'ils repiquent ensuite. Au printemps, c'est la même chose avec les framboisiers, les pommiers, les poiriers, les pruniers ou les cerisiers. Je pense que ça témoigne d'une tendance qui montre que les gens ont une envie de bien-être en sachant d'où provient ce qu'ils mettent dans leurs assiettes. »

Cette tendance, François Legrand y a pleinement adhéré depuis 2017, période où sa vie a connu quelques chamboulements d'importance. « J'ai décidé de rejoindre l'association Permavénir dont l'objectif était de créer un réseau pour nourrir les enfants des crèches avec des produits bio », se souvient le jeune habitant de Herve. « C'était utopique. Finalement, je me suis lancé dans la réalisation de vidéos expliquant les bienfaits de la permaculture et de l'agroécologie dans les écoles. C'est le moment où j'ai compris que le local et

le circuit court sont plus importants que le bio. »

Il était temps pour François de se lancer lui-même. Voici deux ans, il s'installe dans une maison de rangée du centre de Herve. Une maison qui lui convient puisqu'elle dispose d'un jardin de 70 m² sur plusieurs niveaux. « C'était un jardin avec de la pelouse et quelques groseilliers », explique le jardinier amateur. « J'ai donc commencé par nourrir le sol avec du fumier et de la paille que je suis allé chercher dans une ferme voisine. » L'aventure pouvait commencer.

« Nutriments nécessaires à chaque saison »

Aujourd'hui, François n'est pas peu fier du résultat. « Sur mes 70 m², je cultive une centaine de variétés de légumes et de fruits », sourit-il. « A part les céréales, je suis en totale autosuffisance malgré l'exposition au nord. J'ai des petites serres pour mes tomates, par exemple, mais il est évident que je fonctionne avec les cultures de saison. Elles contiennent les nutriments nécessaires à chaque saison. Et puis, cultiver la terre quelques heures par semaine, c'est un antidépresseur naturel. »

Actuellement, sous serre ou en plein air, dans son potager, François a encore des tomates qui tardent à mûrir. Il a des choux de différentes variétés, des radis, de la mâche, des salades, des bettes, des carottes ainsi que plusieurs sortes de fleurs comestibles, dont des soucis. « Ce qui est primordial, c'est dès le départ d'acheter des graines locales », précise le jardinier. « Elles sont faites pour nos sols et notre climat. Il ne faut surtout pas s'orienter vers des

graines industrielles, de type F1, qui ne sont pas naturelles. Ensuite, il faut être prêt à être déçu, parfois. La première année, avec les inondations, j'ai dû faire face à des maladies comme le mildiou, qui a décimé une partie de ma production. Une partie des cultures a aussi été dévastée par une invasion de limaces et d'escargots. Depuis, j'ai appris et je lutte avec des moyens naturels. Par exemple, pour attirer les pucerons, j'ai planté des capucines. Elles les attirent tous, ce qui épargne le reste. »

Pommes de terre et courges ayant été récoltées, François va très prochainement s'attaquer, notamment, à ses semis d'oignons. Mais ce n'est pas tout. « L'autoproduction, c'est aussi parfois avoir trop de quantité à consommer sur l'instant », dit-il. « Il faut donc apprendre à transformer. Avec les tomates, on fait de la passata. Avec les groseilles, de la confiture. Avec les pommes, de la compote. Ça prend aussi du temps, mais on profite toute l'année de nos récoltes. Ce qui est agréable aussi, c'est de récolter nos graines et d'en donner aux gens qui aident notre association. C'est la transmission. »

Cette transmission se fait aussi naturellement dans le potager, comme en témoigne François. « J'ai des choux de Bruxelles et de la roquette un peu partout. Les graines se sont envolées et implantées seules dans le sol où elles se sont développées. Je n'ai rien eu à faire. C'est un biotope qui favorise la biodiversité. En deux ans d'activité, j'ai constaté le retour d'énormément d'oiseaux et d'insectes qui facilitent la pollinisation. » Ce dont François est peut-être le plus fier...

Depuis le début de la crise du covid et les confinements qui ont suivi, de nombreux Belges passent plus de temps dans leur jardin. C'est devenu leur deuxième maison

Rudi Schautteet
Porte-parole de Brico

”

Barbara, la pro des fourneaux



© PIERRE-YVES THIENPONT.