

consommée en Belgique

tudes alimentaires et culinaires de plus en plus difficiles à suivre à moyen terme pour les producteurs, avec des consommations en baisse pour la pomme de terre comme aliment de base, ou pour le chicon par exemple. Des pommes de terre qui sont vendues comme produit frais (3.700 ha en Wallonie) mais aussi en transformation industrielle (frites congelées, chips). « En Wallonie », commente-t-on au CIM de Gembloux, « le maraîchage couvrait fin 2018, 4.000 ha pour le marché du frais. Et quatre fois plus pour le marché industriel, alors que les chiffres d'affaires sont plus ou moins identiques. Mais il y a des évolutions. Les carottes et les oignons ont besoin de grandes surfaces, rentrent des rotations agricoles et ce sont des cultures très mécanisées. La demande est croissante pour les asperges, vertes et blanches. Comme les courges butternut et les potimarrons. Le chou brocoli est en perte de vitesse. »

Globalement, selon Statbel, environ 18 % des légumes consommés en Wallo-

nie sont produits en Wallonie.

Si on se réfère aux céréales, la Belgique est loin d'être autosuffisante, car il faut faire la différence entre céréales fourragères et panifiables. Et notre pays est plutôt tourné vers le premier secteur, pour l'alimentation des animaux. En effet, les conditions pédoclimatiques ne sont pas exceptionnelles, en regard de celles de nos voisins, note Gisèle Fichet, secrétaire générale de la Fédération des négociants en céréales de Belgique (Fegra). « Chez nous, il faut limiter les variétés si on veut du panifiable, avec un bon taux de protéines, sauf des céréales de niche. Et les prix de nos voisins sont très concurrentiels et d'excellent qualité-prix en regard de notre production, ce qui explique le choix de nos céréaliers. » D'où l'importation assez importante de céréales panifiables en provenance de France et d'Allemagne principalement, et pas du tout de Russie et d'Ukraine. « Il n'y a aucune importation issue de ces deux pays depuis dix ans au moins », nous dit-on à la Fegra.

Côté viandeux, les Belges consomment surtout de la viande de porc sous toutes ses formes (morceaux, préparations, saucisses, etc.), soit 485.000 tonnes en 2021, une consommation qui a encore augmenté en 2022, comme la viande de volaille. L'élevage porcin est d'ailleurs l'industrie viandeuse numéro 1 en Belgique, en matière de valeur de production. 53,1 % du cheptel porcin est concentré dans la province de Flandre-Occidentale.

Chute des prix

En revanche, alors que, fin 2020, la Belgique sortait enfin de la crise de la peste porcine qui avait frappé la Lorraine belge, les prix à la production des porcs ont de nouveau chuté à partir de mai 2021, à la suite de la détection d'un foyer de peste porcine chez le premier producteur européen, l'Allemagne, qui voyait ses grandes exportations stoppées au détriment du marché européen, inondé par ces viandes devenues *persona non grata* en Asie principalement.

Selon les statistiques de Statbel, la

production porcine belge pèse 1,155 million de tonnes, dont 856.000 exportées (pour 201.000 tonnes importées). En 2021, le Belge a consommé une moyenne de 42,1 kg de viande de porc, loin devant les 15,7 kg de volaille et 15,4 kg de bovin. En Belgique, de 25 à 26 millions d'animaux sont abattus chaque mois pour la consommation, dont une très grande majorité de poulets (entre 24 et 27 millions au total, dont 25,9 millions en août 2022 par exemple, pour 63.300 bovins, 855.000 porcs, 63.000 dindes, 10.000 moutons, 3.000 canards, 1.500 chèvres et 300 chevaux). Si l'on se réfère au poids, le porc représente 61 % du total, pour 25 % aux volailles et 14 % au secteur bovin.

Mais même si le nombre de bovins est en baisse depuis les années 1990, ils restent essentiels à l'économie agricole belge vu leur double valorisation, viandeuse et laitière. Tant en Flandre qu'en Wallonie, près d'une exploitation agricole sur deux est active dans ce secteur.

Ces dernières années, le nombre de

bovins destinés à la consommation de viande a diminué légèrement, tandis que le nombre de vaches laitières a augmenté de 11 % depuis 2012. Le prix du lait est beaucoup plus fluctuant que celui des carcasses bovines, mais il s'inscrit, depuis quelques mois, dans une tendance haussière par rapport aux dernières années.

Le lait représente le plus fort tonnage de vente (650.000 litres), loin devant les yaourts et autres produits acidifiés (336.000 tonnes), la crème (258.000 tonnes), le lait en poudre (195.000 tonnes), les fromages et le beurre, tous deux à 109.000 tonnes, et le lait concentré (77.000 tonnes).

On notera enfin que l'élevage ovin et caprin, plutôt limité en Belgique, est toutefois en croissance depuis 1990, le secteur caprin passant de 9.111 animaux en 1990 à 75.355 en 2020. Et la production de fromage de chèvre est passée de 2.000 tonnes en 2010 à 10.000 tonnes en 2020, avant de connaître une baisse marquée durant le confinement.



« On est déjà dans la cuisine », s'exclame Barbara, chignon sur la tête et pull marinère. A peine la porte de l'appartement franchie, c'est le frigo qui reçoit. Entrer par la cuisine, une coïncidence ? Non. Malgré une vie bien remplie, impossible pour cette habitante d'Anderlecht de ranger son alimentation au placard. « J'aime cuisiner, c'est très important pour moi de bien manger. » Légumes, blancs de poulet, yaourts, bières et sodas... Il est difficile de résumer le frigo de Barbara. Un réfrigérateur à « la bonne franquette » semble être l'expression la plus appropriée. « Il y a des choses que je ne consomme jamais dans ce frigo comme des bières ou des sodas, mais si j'en ai c'est parce que des potes passent et déposent des choses dedans. » Un appartement cosy qui donne envie à la trentenaire de cuisiner pour elle, mais aussi pour son entourage.

Si Barbara est la reine des fourneaux, pour les courses, c'est une tout autre histoire. Sillonner les rayons des superettes n'est clairement pas sa tasse de thé. Loin d'être à la recherche des bonnes affaires, ses courses doivent être « rapides et efficaces » : « Je vais une fois par semaine au Delhaize, mon magasin de proximité. Mais, c'est vrai que j'ai du mal à me tenir à cette seule fois. J'y retourne toujours. » Elle reconnaît que cette

conséquences sur son portefeuille. Chaque semaine, la trentenaire dépense entre 70 et 80 euros en nourriture. Avant, pour faire baisser la note, Barbara faisait partie d'un supermarché coopératif. Un endroit où les consommateurs sont aussi des travailleurs. Après avoir déboursé 100 euros pour y être actionnaire, les membres doivent s'y rendre pour travailler une fois par mois durant trois heures. « L'idée est de s'investir dans le magasin pour avoir des produits de qualité, bio et local, à des prix plus avantageux. Mais avec mon rythme de vie, ce n'était juste plus possible. » C'est donc au coin de sa rue que Barbara se déplace pour faire ses emplettes. Des achats qui lui serviront de son petit déjeuner à son souper. Pour ne pas craquer sur un repas préparé au travail (de toute façon les sandwiches, elle n'aime pas ça), la devise de Barbara est d'encre et toujours revêtir le tablier. « Je cuisine le soir pour le lendemain midi. Ça me permet de faire des économies et de bien manger. » A son repas du soir, elle ajoute des féculents et la recette est pliée. « Je ne consomme jamais de féculents le soir, juste des légumes et des protéines. » Dans sa démarche de tendre vers une alimentation plus saine et responsable, Barbara réduit aussi sa consommation de viande. « J'essaie de n'en manger plus qu'une

à deux fois par semaine, donc je me tourne vers davantage de substituts. » Cette volonté d'avoir une réflexion tournée sur l'alimentation saine se traduit par un frigo avec peu de produits transformés. Sur les étagères, des œufs, des yaourts, du fromage, mais aussi beaucoup de légumes choisis avec attention. « Je fais gaffe à la provenance des légumes et je les achète de saison. En ce moment, si je prévois de me faire un risotto, je vais me tourner vers le potiron, par exemple. » Elle n'exclut pas pour autant le plaisir. Dans la porte traîne une barre de chocolat achetée à l'unité, « si l'envie est là ». « J'essaie de ne jamais dépasser ce budget de plus ou moins 70 à 80 euros par semaine. Avant l'augmentation des prix, j'étais de 50 à 60 euros par semaine. Je sais que c'est déjà une fameuse somme. Mais, pour moi, l'alimentation est quelque chose d'extrêmement important. Il faut que je prenne du plaisir à manger. Si je dois faire attention à mes dépenses, ce n'est pas sur ce budget que je vais aller grignoter. Je préfère largement supprimer quelques sorties comme des cinémas ou restaurants pour avoir un frigo où j'ai des aliments que j'aime bien. » CANDICE BUSSOLI