

En mode local



Chaque semaine, en collaboration avec l'Apag-W, l'Agence wallonne de promotion d'une agriculture de qualité, « Le Soir » accompagne les consommateurs pour comprendre les enjeux d'une production agricole proche. Cette semaine : les cinq atouts du « manger local ».

1/8

ALIMENTATION

EN MODE LOCAL

Très en vogue en cette période de crise du Covid, l'alimentation locale présente des atouts économiques, sanitaires et environnementaux. A condition de remplir des critères précis.

JULIEN BOSSELER

Ce bon beurre d'antan tout droit venu de la ferme quasi d'à côté, ces carottes qui ont poussé à une poignée de kilomètres, ce bœuf qui, cet été encore, brouillait l'herbe grasse de la campagne voisine, ces pommes dorées à peine récoltées dans le champ si proche... Non contente de faire saliver, l'alimentation locale charrie son lot d'images plaisantes que la grande distribution n'hésite pas à exploiter pour vendre – pourquoi s'en priverait-elle ? Entre l'outil marketing pour industriels et le catalyseur à fantasmes de consommateurs un brin naïfs, à quoi correspond au juste le local ? Ces produits alimentaires surmontés d'un fier drapeau belge sur les étals des grands magasins ? Ces précieux paniers en provenance directe du monde agricole ? C'est un peu tout cela à la fois car il n'existe pas (encore) de définition claire et officielle du local. Et encore moins de cahier des charges imparable comme celui du bio. Alors chacun y va de son interprétation.

« Ce sont des produits de chez nous », avance Yves Vandevoorde, coordinateur politique et services à la Fugea, syndicat agricole qui prône une agriculture durable et résiliente. « Chez nous, c'est la Wallonie, mais aussi la France, l'Espagne et les autres pays voisins qui mènent une politique agricole et alimentaire liée à l'Europe. » Toutes ces productions font sens, selon la Fugea, « tant qu'elles sont alimentées elles-mêmes de façon locale ». Cette vision n'est donc pas des plus compatibles avec le lait de vaches nourries au soja d'Amérique du Sud. Pour Marianne Streele, présidente de la Fédération wallonne de l'agriculture, il s'agit tout simplement « des produits d'origine la plus proche possible », ce qui part de la Wallonie mais inclut aussi l'Europe, sans jeter l'opprobre sur les aliments comme les bananes, le café ou le cacao qui, par nature, nécessitent des importations sur le continent. On conviendra que le local, c'est donc une question de distance réduite à sa plus simple expression sur toute la chaîne, de la production à la consommation en passant par la distribution. Avec des efforts soutenus de durabilité.

Mais à quoi bon privilégier ces produits-là ? Après tout, ils coûteraient plus cher, selon la réputation plutôt imméritée qu'ils traînent. Ils seraient ardu à dénicher, ce que la réalité du commerce tend à infirmer davantage chaque jour. Puis ils exigeraient des changements d'habitude de consommation, de grandes multinationales de l'agroalimentaire ne jouant encore qu'assez moyennement le jeu. Pourtant, passer son alimentation en mode local revêt de nombreux atouts.

1

Connaître le contenu de son assiette

Souvenez-vous du poulet à la dioxine en 1999, de la lasagne au cheval en 2013 ou

Pourquoi manger ce qui est produit près de chez vous



encore des œufs au fipronil en 2017 et de la viande avariée en provenance de Veviba en 2018. Ces différents scandales sanitaires ont mis en lumière l'opacité qui peut voiler la chaîne alimentaire. A contrario, l'alimentation locale tente cette promesse : de la transparence sur son origine grâce à la réduction des intermédiaires et à la proximité entre producteurs et consommateurs. « En cas de problème, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire peut remonter rapidement la filière, ce qui est impossible avec des produits internationaux », souligne ainsi Pierre-Alexandre Billiet, administrateur délégué de Gondola, plateforme dédiée au commerce et à la consommation.

Cette proximité avec les producteurs, la distribution spécialisée, comme le magasin D'Ici à Naninne, n'hésite pas à la mettre en avant pour attirer des consommateurs soucieux de l'origine des aliments dans leur assiette. « Qu'est-ce qu'on mange ? D'où cela provient au juste ? C'est à ces questions que répond l'alimentation locale qui doit donner des garanties sur l'origine des produits et le savoir-faire avec lequel ils sont traités », explique Yves Vandevoorde. « Cela nous permet de renouer du lien avec notre alimentation, de nous la réapproprier, de nous inciter à cuisiner pour réduire notre consommation de produits transformés dont on ne connaît pas toujours parfaitement la source précise des ingrédients. »

2

Obtenir des garanties pour sa santé

Manger local est-il synonyme de bien-être pour la santé ? Gare au raccourci ! Disons plutôt que c'est une alimentation en principe sûre. En effet, « les produits locaux doivent répondre à des normes sanitaires et environnementales

bien définies au niveau belge et européen », rappelle Pierre-Alexandre Billiet. Pas – ou plus – question de faire n'importe quoi avec les antibiotiques et les traitements phytosanitaires. « Nous vivons sur un territoire qui impose beaucoup de règles parmi les plus strictes au monde et assorties de contrôles fréquents ainsi que des sanctions lourdes en cas d'infraction », ajoute Marianne Streele. A contrario, les produits internationaux répondent à des normes parfois plus lâches et ne sont contrôlés à l'importation que sur base d'échantillons. C'est l'argument qui revient régulièrement pour décourager les consommateurs de se goinfrer de bœuf sud-américain...

3

Faire vivre les agriculteurs d'ici

Pousser le local n'est pas innocent. Il s'agit, on l'a dit, de doper les ventes en magasin avec une valeur accrocheuse. Mais aussi de soutenir l'agriculture nationale, laquelle se dégrade à vue d'œil. Entre 1980 et 2020, on a vu décroître le nombre d'agriculteurs de 70 %. Chaque année, le secteur déplore une érosion de 2 %. Parce que l'activité, autrefois prépondérante, s'est retrouvée en concurrence avec la planète entière et ce faisant, génère des revenus de plus en plus bas. Du coup, les jeunes renâclent à reprendre le flambeau familial. « Pourtant il y a là un enjeu d'emploi local jouant un rôle sociétal et environnemental très important », souligne Pierre-Alexandre Billiet. Acheter local, c'est donc épauler ce secteur clé qui génère de l'activité en amont et en aval du métier d'agriculteur. On songe aux marchands de semences et de nourriture pour le bétail ainsi qu'aux abattoirs et à la transformation alimentaire.

Ce soutien par la demande intérieure assure une protection et une stabilité

Un enjeu important du local : soutenir le monde paysan qui manque d'attractivité pour les jeunes générations, faute de revenus suffisants. © ROGER MILLUTIN.

indispensables au secteur. « Au niveau macroéconomique, le plus grand ennemi, ce sont les fluctuations. Or la production agricole belge y est soumise car elle dépend encore très largement des prix du marché international, fluctuants par nature », expose Pierre-Alexandre Billiet. « La consommation de produits locaux au sens strict, qui est encore anecdotique aujourd'hui (moins de 5 % du marché), pourrait, en augmentant, compenser l'instabilité des prix internationaux et ainsi offrir de la stabilité au monde agricole. » Encore faut-il que celui-ci soit payé au juste prix... « L'agriculteur doit pouvoir faire valoir ses coûts de revient et obtenir un juste prix pour son travail », estime Yves Vandevoorde, rejoignant ici le principe du commerce équitable appliqué aux producteurs du Nord. Ceci passe par un lien à retisser entre consommateurs et producteurs, ce qui est au cœur de l'alimentation locale.

4

Tendre vers l'autonomie alimentaire

La crise du Covid l'a rappelé de façon cinglante : la Belgique est très dépendante de ses importations, y compris d'aliments. Cette fragilité donne des rêves d'autarcie alimentaire aux consommateurs les plus angoissés de ne plus avoir à manger en raison d'une hypothétique fermeture des frontières. « A paramètres inchangés, nous ne l'atteindrons jamais », prévient Pierre-Alexandre Billiet. « Pourtant, nous pourrions vite y arriver, à condition de changer nos comportements. » Reste à voir le sens d'une Belgique indépendante au niveau alimentaire... C'est plutôt à l'échelle de l'Union européenne que se joue cet enjeu.

5

Contribuer à la durabilité

Si « alimentation locale » rime avec « préservation environnementale », c'est parce qu'elle permet de réduire les transports de denrée par élimination de certains intermédiaires et par proximité entre lieux de production, de vente et de consommation. C'est le cas du blanc-bleu belge qui voyage forcément beaucoup moins que le bœuf argentin. Un argument que tempère toutefois Philippe Baret, professeur d'agrobiologie à la faculté des bio-ingénieurs de l'UCLouvain : « Le transport ne représente que 4 % de l'empreinte carbone de l'agriculture car ses produits voyagent plus par bateau que par avion. » Reste que « les agriculteurs locaux sont ceux qui maintiennent la biodiversité et les paysages », ajoute le professeur, partisan d'une « agriculture plus durable, avec un modèle familial, qui respecte les normes environnementales, laquelle n'est pas forcément la plus proche ou bio ».

Selon Yves Vandevoorde, « ceux qui se tracassent pour l'environnement font un geste pour celui-ci en consommant local ». Pourquoi ? « Parce que la prairie qui nourrit les bovins, capte le carbone. Elle stocke ainsi ce gaz à effet de serre dans son sol. » Encore faut-il là aussi que la production s'avère durable, que les bêtes pâturent dans des champs. Et ne soient donc pas nourries par des céréales d'importation dans des enclos proches de terre asséchées par de la culture intensive. A ce titre, estime Philippe Baret, il serait intéressant que les consommateurs puissent se référer à un label indiquant le score carbone des aliments, à l'image du nutri-score pour la santé. Un label qui serait tout bénéfique marketing pour l'alimentation locale réellement durable.

ABONNÉS

LE SOIR +

Découvrez l'interview en vidéo de Marianne Streele, présidente de la Fédération wallonne de l'agriculture, sur plus.lesoir.be.

plus.lesoir.be