



CONSUMMATION

Peut-on remplir son caddie de produits belges sans se ruiner ?

Manger belge séduit, mais remplir son caddie uniquement avec des produits d'ici reste compliqué. Saisons, offre limitée, prix et étiquetage brouillent la promesse du local. Pourtant, l'offre ne coûte pas toujours plus cher.

JULIEN BIALAS

Manger belge, privilégier les producteurs locaux : au fil des crises agricoles, le sujet s'est imposé dans le débat public. Les enseignes de la grande distribution mettent volontiers en avant leurs filières courtes et leurs partenariats avec des fournisseurs belges. Les consommateurs, eux aussi, se disent attentifs à l'origine de ce qu'ils achètent. Selon l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (Apaq-W), 74 % des francophones déclarent y prêter attention. Les producteurs locaux bénéficient en outre d'un capital de confiance supérieur à celui des supermarchés et des multinationales. Bref, manger belge et local semble faire l'unanimité. Merci pour votre attention.

Attendez, pas si vite. Le sujet est plus complexe que ce paragraphe introductif pourrait le laisser penser. Commentons par le commencement : est-il réellement possible de consommer uniquement des produits locaux ou belges ? Les deux notions ne se recouvrent pas tout à fait, mais gardons une approche large. « De manière générale, il est possible de privilégier des produits locaux à condition d'être prêt à tenir compte des saisons », souligne le SPF Economie. Dans les faits, une

partie des consommateurs se tourne (au moins partiellement) vers d'autres cir-

cuits d'achat. Selon l'Apaq-W, un tiers des francophones effectuent au moins une fois par mois des achats en dehors de la grande distribution. Il est question ici des marchés et coopératives. Autant d'acteurs dont l'organisation fait l'hypothèse qu'ils vendent des produits locaux.

Une réalité très différente selon les produits

La majeure partie du marché de l'alimentation reste aujourd'hui captée par la grande distribution (plus de 90 % de la population la fréquente chaque mois). Mais rien n'est binaire dans ce sujet et ces enseignes proposent aussi dans leur offre des produits locaux. La Fédération belge du commerce, Comeos, revendique un large soutien à la production locale en matière de produits frais. Le Collège des producteurs abonde et rappelle que le lait de consommation vendu en grande distribution est quasi entièrement belge. Un constat qui vaut aussi pour les œufs et une grande partie de la volaille. En ce qui concerne la viande bovine, presque toutes les grandes surfaces travaillent avec le label Belbeef qui certifie un approvisionnement « né, élevé, abattu et découpé » en Belgique.

La situation est plus contrastée pour les fruits et légumes. « La Belgique produit une large gamme, mais surtout de manière saisonnière : pommes, poires, fraises, asperges ou de nombreux légumes sont disponibles localement à certains moments de l'année », rappelle le Collège des producteurs. En Wallonie, les professionnels du secteur restent largement dépendants des conditions atmosphériques.

Si une partie des fruits cultivés au sud du pays est écoulee en circuits courts (magasins franchisés, coopératives de consommateurs, vente à la ferme), la majorité des volumes continue de transiter par les circuits longs et la grande distribution. Les fraises belges (vendues à la ferme et le long des routes) constituent une exception notable. Le marché des légumes repose, lui, sur une

coexistence entre de gros producteurs actifs à la fois en circuits courts et en circuits longs, et de plus petits acteurs principalement actifs sur la vente directe. L'offre, relativement large, remet aussi aux goûts du jour – surtout dans les circuits courts – différentes variétés de tomates, de choux ou encore de légumes racines oubliés.

Des freins persistants

Remplir un caddie entier avec des produits issus de notre territoire reste cependant difficile. « Consommer 100 % belge reviendrait à se priver de produits qui ne "poussent" pas chez nous : bananes, café, chocolat... », illustre le

SPF Economie. Certaines catégories de produits restent largement importées. C'est le cas du poisson, mais aussi d'une grande partie des fromages : la production belge ne couvre que 15 % de la demande. L'offre en crèmes dessert et en yaourts demeure elle aussi limitée, même si certains commerçants commencent à étoffer leurs rayons consacrés aux producteurs locaux. Les filières ovine et caprine sont aussi déficitaires, qu'il s'agisse de viande d'agneau ou de

lait de brebis et de chèvre. La production progresse, mais elle ne suffit pas à couvrir la demande. Quant aux céréales cultivées en Wallonie elles sont, pour l'essentiel, destinées à l'alimentation animale ou à des usages industriels. Les farines ou pâtes entièrement belges restent minoritaires. La donne est différente pour les produits transformés pour lesquels il est difficile d'identifier l'origine de l'ensemble des ingrédients. Même si Delhaize souligne que ses fournisseurs de produits préparés, tels que Food Maker, accordent une grande importance à la provenance des ingrédients en développant leurs propres cultures bio pour la patate douce, le curcuma ou le gingembre.

Mais la limitation de l'offre ne constitue pas le seul frein à la consommation locale. L'Apaq-W le constate dans ses observatoires : les comportements d'achat ne correspondent pas toujours aux convictions affichées. Plutôt que de renvoyer la responsabilité au seul consommateur, soucieux de produits sains et respectueux de l'environnement, mais confronté à un pouvoir d'achat fragilisé par les crises, l'organisme recense une série d'obstacles récurrents : manque de points de vente, manque de temps pour aller chercher ce type de produits, offre insuffisante dans les lieux d'achat habituels. Un frein domine cependant tous les autres : le prix. Ainsi, 68 % des sondés déclarent craindre qu'une alimentation locale et de qualité ne leur soit inaccessible, faute de budget.

L'origine n'explique que partiellement le prix de vente

Faut-il en conclure que manger belge coûte nécessairement plus cher ? Le SPF Economie nuance. « Les fruits et légumes de saison produits chez nous seront presque toujours moins chers que les produits exotiques ou hors saison », fait valoir l'administration, en rappelant les coûts supplémentaires, notamment de transport, qui pèsent sur ces derniers. Le jeu des comparaisons n'est, en réalité, pas aisé. « Nos agriculteurs et notre secteur alimentaire se concentrent davantage sur des produits sains, durables et de qualité, à un prix équitable pour tous les acteurs de la chaîne, plu-

tôt que sur le "toujours moins cher" », illustre le SPF Economie.

Au même titre qu'il n'est pas pertinent de comparer des pommes avec des poires, mettre sur un même plan des produits issus de l'agriculture bio avec d'autres provenant de la filière traditionnelle n'est pas approprié. « Dans beaucoup de cas, la différence de prix ne tient pas tant à l'origine belge ou importée qu'au mode de production et au circuit de vente », résume le Collège des producteurs. Dans les grandes et moyennes surfaces, un poulet entier standard se vend entre 4,5 et 5 euros le kilo. En bio, il faut compter environ 13 euros. « En fruits et légumes, acheter local et de saison, parfois en circuit court, peut être tout à fait compétitif par rapport aux produits importés. Les limites tiennent surtout à la saisonnalité et aux volumes », insiste toutefois l'organisation.

L'enjeu de l'étiquetage

Le Collège des producteurs met enfin en avant un autre enjeu majeur : celui de l'étiquetage. Pour de nombreux articles, l'indication de l'origine n'est pas obligatoire et repose sur une base volontaire. Pour les produits transformés, les règles en vigueur ne permettent pas toujours d'identifier clairement la provenance des ingrédients.

En 2024, le SPF Economie a contrôlé 469 entreprises sur le respect de l'indication obligatoire du pays d'origine des fruits, légumes frais et viandes préemballées. La moitié d'entre elles était en infraction : la majorité des manquements identifiés concernaient l'indication de l'origine des fruits et légumes. Des problèmes ont également été relevés pour la viande préemballée, 20,9 % des contrôles ayant révélé une irrégularité.

Consommer belge, une notion complexe

Consommer belge, ça veut dire quoi ? Pour les produits frais (viande, lait, fruits et légumes...), les choses sont (relativement) simples. Le lieu de production, d'élevage, d'abattage et de découpage fait foi. Pour les autres catégories de produits, la donne est plus compliquée, comme le relève la Fédération du commerce. « On entend parfois des appels à acheter uniquement belge et à éviter par exemple les produits américains, mais ce n'est pas si simple », avertit Comeos qui rappelle, par exemple, que les produits Coca-Cola ou Lay's sont produits en Belgique. « Autrement dit, vouloir boycotter ces produits ne pénalise pas l'économie américaine : cela fragiliserait avant tout notre propre emploi et notre propre industrie. »

Par ailleurs, tout un pan des produits qui nous entourent n'est tout simplement plus aujourd'hui en Belgique, voire en Europe. C'est le cas pour les filières du textile ou de l'électronique. Telle est la limite de l'exercice dans le monde mondialisé qui est le nôtre. Des entreprises belges font produire leurs articles en Asie. Des entreprises étrangères sont implantées en Belgique pour assurer une production au plus près des circuits de distribution. « L'idée de faire uniquement ses courses *Made in Belgium* part d'une intention positive – soutenir la production locale – mais un boycott ciblé n'a pas de sens. Le vrai enjeu n'est pas l'origine du logo sur l'emballage, mais l'endroit où le produit est réellement fabriqué, par qui, et avec quel impact économique pour notre pays », juge Comeos. J.B.S

13

Au même titre qu'il n'est pas pertinent de comparer des pommes avec des poires, mettre sur un même plan des produits issus de l'agriculture bio avec d'autres provenant de la filière traditionnelle n'est pas approprié. Dans les grandes et moyennes surfaces, un poulet entier standard se vend entre 4,5 et 5 euros le kilo. En bio, il faut compter environ 13 euros.

