

# Denrées made in Belgium

La superficie agricole utilisée (SAU) de la Belgique s'élève à environ 1 300 000 ha, soit 45% de la superficie totale du pays. Mais que produit-on chez nous?

**Légumes** Les cultures maraîchères se caractérisent par la production de cultures de légumes de plein air (pois verts, haricots verts, épinards) destinés prioritairement à l'industrie de la transformation (surgelés et conserves). Pour le marché du frais, ce sont essentiellement des choux, chicons, salades, haricots verts, carottes, oignons, persil, courges et courgettes qui sont cultivés en plein air (autour de 40 000 ha). De plus, un millier d'hectares sont consacrés à la production de légumes sous tunnel plastique, serre ou serre chauffée (laitues, poivrons, tomates, concombres, salades de blé, haricots...). Sans oublier les pommes de terre, cultivées sur 70 000 hectares.

**Fruits** Avec près de 15 000 ha, la Belgique est un gros producteur de pommes (jonagold, jonagored, cox, elstar, belle) et de poires (conférence, doyenne, durondeau). Le nombre de variétés a néanmoins fortement diminué ces 30 dernières années. Notons également, les cultures de cerisiers (de plus en plus dans des vergers de basses tiges) (+/- 130 ha), les cultures de prunes (+/- 20 ha) et les cultures de framboises, de groseilles rouges, de cassis et de mûres (+/- 30 ha). Notons encore une grosse production de fraises (1000 ha).

**Céréales** La culture de céréales en Belgique représente 23% de la SAU, avec une prédominance du froment (64% de la surface). Il s'agit de la première culture wallonne, devant la betterave sucrière. Seuls 20% sont consommés par les boulangeries, biscuiteries et brasseries.

**Viandes** Les productions belges de viandes de porc, boeuf, volaille sont supérieures aux besoins, la Belgique est donc un pays exportateur pour ces trois types de viandes.

#### Sources:

- « L'agriculture en Belgique en chiffres » et « L'agriculture wallonne en chiffres », SPW D'GARNE (081 64 94 11). Téléchargeables sur <http://agriculture.wallonie.be> > Documentation
- « Tableau de bord de l'environnement » 2010. SPW D'GARNE (0800 11 901). Téléch. sur <http://etat.environnement.wallonie.be>
- « Fruits et légumes locaux et de saison », étude de l'Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable, Crioc, 2006
- « Slow food : où en est l'agriculture wallonne ? », L. Lambert, Etopia, déc. 2007



## Quelques conseils

*pour manger sain, de saison, local, et solidaire de nos petites exploitations*

Inutile de vouloir révolutionner votre assiette du jour au lendemain. Allez-y plutôt crescendo et faites vos choix en fonction de vos contraintes personnelles (temps, argent, compétences culinaires...). Voici quelques pistes :

- Promouvoir le **développement du circuit court** et la commercialisation de proximité. En créant et/ou participant à un Groupe d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne (GASAP à Bruxelles) ou un Groupe d'Achats Communs (GAC en Wallonie) dans son quartier. En s'abonnant à un système de panier bio. En achetant ses produits directement à la ferme ou à la petite exploitation du coin - lorsqu'on habite à la campagne - au marché ou dans certains petits commerces.

- **Cuisiner** à partir de produits frais et non transformés. Les produits transformés industriellement et les plats vendus préparés ont une influence directe ou indirecte sur les producteurs (difficulté de valoriser les parties nobles de l'animal, par exemple), sur l'environnement, la santé (additifs, graisses, etc.) et le portefeuille (produits souvent plus chers).

- **Privilégier les labels.** Biogarantie, Fruitnet, Coprosain... les labels sont nombreux et ont des significations variées. Pour vous y retrouver, visiter le site [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be) > logo et labels

- **S'interroger sur le mode de production.** Via les labels, mais aussi, quand c'est possible, en posant des questions au producteur ou au distributeur. Un produit estampillé « Belgique » peut aussi être issu de techniques de production industrielles ou avoir été cultivé sous serre chauffée, ce qui augmente fortement son empreinte écologique. L'exemple le plus parlant étant les fraises belges vendues au mois de mars...

- **Se questionner sur la saisonnalité et l'origine réelle du produit.**

#### Adresses et infos utiles :

- « Guide de l'alimentation durable à Bruxelles », Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable - 02 547 06 11 ou téléchargeable sur [www.oivo-crioc.org](http://www.oivo-crioc.org) > publications
- « Biottin alimentation » et « Calendrier des fruits et légumes », Nature et Progrès - 081 30 36 90 ou téléchargeable sur [www.natpro.be](http://www.natpro.be)
- Bioforum - 081 61 46 55 - [www.bioforum.be](http://www.bioforum.be)

## Quelques chiffres

- En Belgique, la consommation de fruits et légumes a augmenté durant ces 50 dernières années de 25 % pour parvenir à 100kg/hab/an.
- En 50 ans, la consommation de pommes de terre a diminué de 30% alors que la consommation de viande a augmenté de 50%.
- En 2002, 25 000 tonnes de fraises ont été produites sous serre chauffée ou sous tunnel plastique et 15 000 tonnes en plein air.