

## Râble de lièvre argentin, vin de Tasmanie et haricots kenyans



La Libre Belgique édition nationale - 31 Dec. 2013  
Pagina 23

*L'embarras du choix Briques de légumes en entrée, noix de Saint-Jacques pêchées en Baie de Somme, fromage de Herve et gelée de coings. A l'occasion du réveillon, Pierre Ozer a concocté pour vingt convives un menu "durable". ...*

L'embarras du choix

Briques de légumes en entrée, noix de Saint-Jacques pêchées en Baie de Somme, fromage de Herve et gelée de coings. A l'occasion du réveillon, Pierre Ozer a concocté pour vingt convives un menu "durable". Il est client de coopératives agricoles à Liège, d'où il se fait livrer via un système de "paniers".

Pour assurer les quantités, il a aussi acheté des légumes "oubliés" (rutabagas...) chez Colruyt.

"

Et si je n'avais pas trouvé ce que je voulais ? Je me serais rabattu sur ce qu'il y a. Une question d'habitude !"

Les deux règles suivies : la saisonnalité et la proximité. Tout l'inverse de ce que ce spécialiste du climat et de l'environnement à l'ULg a trouvé dans les folders de fin d'année et les rayons des grandes surfaces : râble de lièvre argentin, kangourou d'Australie, mousseux de Tasmanie... Avec ces produits, il a composé un menu "exotique" fictif : asperges du Pérou et langoustines de Madagascar, bœuf uruguayen, girolles des USA, et haricots kenyans, avant une salade de fruits exotiques. Au total, vins et fleurs compris, la distance parcourue par les produits, était de 210 000 km, et les émissions, de 68,8 kg de CO2, soit celle d'une voiture sur 660 km, pour 8 kg de nourriture. "En période de fêtes, dans l'offre des distributeurs, c'est vraiment 'no limit'

. Où met-on le curseur

? Quand on nous propose du zèbre ou du kangourou, il faut se demander si le curseur n'est pas mis à l'extrême! En Europe, 60% des aliments nous arrivent par avion."

Et de donner deux exemples : les asperges du Pérou, qui en vingt-quatre heures, arrivent dans notre assiette, "ce toute l'année"

. Et les haricots du Kenya qui posent en plus la question de l'usage de l'eau dans ce pays en sécheresse... Une autre est celle des conditions de travail dans les pays producteurs.

Moins de sortes de pomme hors saison

Du côté des distributeurs tel Carrefour, on répond en soulignant les efforts pour privilégier la production locale et belge. "Et dans notre folder de fin d'année, la plupart des produits sont belges. On va aussi chercher les produits où ils se trouvent..." C'est le cas du flétan du Groenland ou de l'autruche sud-africaine... Il faut aussi répondre à la demande des clients "curieux"

.

"En période de fêtes, les gens cherchent à se faire plaisir. Et pour les fruits exotiques, par exemple, il y a une plus forte demande des clients"

,

constate-t-on chez Delhaize, qui explique contrôler sa filière et exiger des garanties et des audits pour les fournisseurs des pays à risque en matière sociale. Il ajoute miser sur les produits belges (plus de 70 % des fruits-légumes et 80 % de la viande sont belges) et travailler sur la saisonnalité. "Par exemple, les gens veulent des pommes toute l'année, mais quand ce n'est pas la saison ici, on limite les sortes, de 10-15 à 3 ou 4. Les clients seront-ils prêts un jour à n'avoir que des produits de saison? Difficile de se prononcer, mais ils sont de plus en plus sensibles à ces thèmes

. Et nous les sensibilisons dans notre communication. On a un rôle."

Carrefour et Delhaize remettent aussi à l'honneur les légumes oubliés. En Wallonie, pour certains produits, Carrefour travaille depuis peu avec des producteurs situés jusqu'à 50 km autour du magasin.

"Ils essaient de nous copier

, juge Marjorie Corman, de Point Ferme, coopérative agricole du Condroz.

Mais Carrefour ne fait quasi pas de marge bénéficiaire sur ces produits locaux. Les produits conventionnels financent donc les produits 'éthiques'. Mais pour les producteurs locaux, c'est positif."

Avec les paniers livrés par les coopératives telles Point Ferme, dit-elle, les producteurs obtiennent un prix juste et les clients –au même prix qu'en grande surface– retrouvent une diversité. "En grande surface, on trouve les mêmes produits, toute l'année. Et en moyenne, ils ont parcouru 2500km. Chez nous, c'est 30km!"

Chris Derudder, "traiteur durable" de Sterrebeek, fait appel à de telles coopératives.

"Trouver des produits durables, ce n'est pas difficile. Par contre, je ne pourrai pas proposer tous les produits toute l'année. Pour mon wok, j'annonce 'légumes de saison', qui varieront. Des tomates en hiver? Pas de ça chez moi. Pour le réveillon, pas de homard, car il vient du Canada. Les gens le savent en venant chez moi. Mais de plus en plus d'organisations et de sociétés sont intéressées par le concept..."

So. De.

Copyright © 2014 IPM. Alle rechten voorbehouden