



« Certains producteurs se découragent »

Hatim Kaghat

Pour la première fois depuis 20 ans, la filière bio accuse un léger recul en Wallonie. Les producteurs demandent des mesures pour faire revenir les consommateurs.

Dans cet entrepôt de Faimés, près de Waremmes, une douce odeur de menthe s'élève au milieu des cageots. « Nous utilisons des huiles essentielles pour éviter que les pommes de terre ne germent », nous explique Caroline Devillers, de Bel Go Bio. Ici, des dizaines de kilos d'oignons rouges, de patates douces ou de courges sont emballés chaque jour. Récoltés dans les champs aux alentours, sur les terres hesbignones, ces légumes bio prennent la direction de supermarchés ou de plus petites enseignes. La productrice affiche un large sourire en dévoilant ses récoltes, heureuse du travail accompli chaque

jour. « Depuis 2015, nous nous convertissons progressivement au bio. Nous nous sommes ensuite réunis en coopérative avec cinq agriculteurs pour valoriser les légumes des fermes familiales alentour. Notre production est stockée, lavée et commercialisée en circuit court à partir d'ici. Chaque année, nous introduisons un nouveau produit pour nous diversifier. Le dernier en date, c'est l'ail. »

LA PASSION MALGRÉ LES DIFFICULTÉS

La passion se lit sur le visage de la productrice de fruits et légumes. Son sourire en dit long sur l'amour de la terre qui l'anime. Et pourtant, la vie n'est pas simple au quotidien. « La production

conventionnelle demande un engagement très important. Le bio en réclame plus encore. Il est indispensable d'anticiper en permanence pour ne pas se laisser envahir par des maladies ou des nuisibles. Il faut suivre les cultures en permanence, prévoir un désherbage régulier. Cela demande beaucoup de main-d'œuvre. Mais en soit, cela vaut le coup ! Je crois tellement en l'avenir de l'agriculture biologique. Les choses sont difficiles, mais je suis convaincue que notre investissement n'est pas vain et que ce mode de production est indispensable pour demain. »

Le monde agricole est en ébullition depuis plusieurs semaines. Les tracteurs sortent des champs pour défiler en rue et tenter de se faire entendre. Dans les exploitations, les difficultés sont nombreuses tant pour les producteurs conventionnels que pour les certifiés bio, même si les inquiétudes sont diverses selon le mode de production privilégié. L'enthousiasme de Caroline est en tout cas indispensable pour tenir le coup aujourd'hui, car si les consommateurs

avaient boosté les ventes de bio au moment de la crise sanitaire liée au Covid, ils se détournent de ce label depuis un certain temps.

LE BIO WALLON EN SOUFFRANCE

Si le Green Deal (pacte vert) voulu par la Commission européenne s'engage à atteindre 25 % des surfaces agricoles utiles en bio d'ici 2030, les marchés semblent ne pas suivre la même direction. L'organisme Biowallonie a dressé, fin février, un état des lieux du secteur bio local. À la fin de l'année 2023, on comptait 1.991 producteurs certifiés bio en Région wallonne (environ 10 % des producteurs). Un nombre en léger recul pour la première fois depuis 20 ans !

Par ailleurs, la surface agricole utile connaît aussi une baisse de 0,6 %, soit 560 hectares de terres en moins sur les 93.526 ha consacrés à ce mode de production. Là aussi, le recul enregistré est une première depuis 2003. « Quand il n'y a pas suffisamment de consommation, la production est là, mais on ne parvient pas à la vendre », souligne Caroline Devillers pour expliquer ce recul. « Du coup, si la production ne peut pas

être valorisée, certains producteurs se découragent et se désengagent. Les marchés sont très difficiles à l'heure actuelle. Le pouvoir d'achat des consommateurs a été touché par différentes crises successives. Le bio garde par ailleurs la réputation d'être plus cher que le conventionnel. Dans certains cas, c'est vrai. Mais par contre, pour les légumes, il n'y a pratiquement pas de différences entre les produits conventionnels et bio. D'autant plus actuellement que le marché conven-

« Ce mode de production est indispensable pour l'avenir. »

tionnel a fort augmenté alors que le bio est resté stable, justement parce que la consommation est plus faible que la production. Il ne faut pas oublier aussi de comparer des qualités équivalentes, tout en gardant également à l'esprit que les avantages sont aussi élargis à la santé, aux sols, à la qualité des eaux. Du coup, la petite différence de prix est aussi lar-

gement compensée par l'ensemble de ces bienfaits. »

LES GRANDES SURFACES FAUSSENT LE MARCHÉ

Plusieurs filières sont aujourd'hui en difficulté économique, selon Biowallonie. À la baisse du pouvoir d'achat s'ajoute la hausse des coûts de production, supportée principalement par les producteurs eux-mêmes. Les prix affichés en magasin posent également question ! La structure d'encadrement du bio wallon a démontré que les grandes surfaces belges faisaient « une marge plus importante sur certains produits bio en comparaison à leur équivalent conventionnel. Par exemple, sur les œufs en octobre 2023, alors que le prix agricole en bio est supérieur de 28 % au conventionnel, on constate que la marge de la grande distribution pour les œufs bio est supérieure de 95 % à celle des œufs conventionnels. En 2022, le constat était pire encore avec une marge brute plus de quatre fois supérieure pour les œufs bio par rapport aux œufs conventionnels. L'association française UFC-Que choisir avait déjà dénoncé cette pratique en 2017 et en 2019. Leur



Caroline Devillers, productrice en Hesbaye, se convertit au bio depuis 2015. Hatim Kaghat

Agriculture

conclusion était que la grande distribution capte 41% du surcoût du bio pour les 24 fruits et légumes étudiés. »

Pointée du doigt par nombre de producteurs, conventionnels ou bio, la grande distribution a un rôle important à jouer dans la crise de l'agriculture dénoncée actuellement dans toute l'Europe. Philippe Grogna, directeur de Biowallonie, mettait les choses au point à la mi-février dans l'hebdomadaire agricole « Le Sillon belge » : « Nous attendons de la grande distribution, que nous avons d'ailleurs récemment rencontrée, de renormaliser la situation au niveau des magasins et de récupérer un écart de prix normal entre le bio et le conventionnel pour diminuer l'impression que les produits sont chers pour les consommateurs. Il faut savoir que la grande distribution reste un vecteur très important puisqu'elle représente 40 à 45% de la valorisation de ces produits. À elle seule, elle peut donc déséquilibrer totalement le marché. Les échanges entre nous semblent aller dans le bon sens. Il y a aussi la structuration des filières, un chantier démarré bien avant la crise qui prend énormément de temps puisqu'il

nécessite un accord entre les différents acteurs. C'est un travail qui pourra reprendre quand l'équilibre entre l'offre et la demande sera, de nouveau, présent. »

« CELA VA REPRENDRE »

Quoi qu'il en soit, la responsable de Bel Go Bio reste convaincue par la filière : « Je suis certaine que nous sommes dans un tournant et je garde espoir que ce ralentissement ne soit qu'un bref moment. Je continue à croire dans le modèle et je pense que cela va reprendre. »

La question est lancinante, mais revient constamment : comment convaincre les consommateurs de se tourner « naturellement » vers le bio ? « Il faut communiquer davantage sur la manière dont on travaille. Nous sommes transparents sur notre production, nous n'utilisons pas de produits chimiques de synthèse, et donc cela n'entache pas la santé et l'environnement. Et si le prix est le seul argument d'achat, pourquoi ne pas faire de la publicité comparative pour démontrer les idées reçues », conclut Caroline Devillers.

Axelle Noirhomme



Des produits variés, un circuit court et une maîtrise des coûts de production garantissent une meilleure viabilité aux producteurs bio. Encore faut-il que les clients suivent...
Hatim Kaghlat



Le bio et le local sont au cœur du développement de la ferme familiale tenue par Michel Pâque, ici dans son magasin situé à l'entrée de l'exploitation.
Hatim Kaghlat



« Le bio est l'avenir de notre métier »

Face à la crise actuelle du secteur et aux mouvements de protestation, Michel Pâque, de La Ferme à l'Arbre, à Lantin, près de Liège, n'a cessé de développer lui aussi les valeurs initiées par ses aïeux. Ferme familiale depuis le XIX^e siècle, c'est en 1978 que le père de Michel, Henri Pâque, se lance dans « l'aventure » du bio. Il est alors un des pionniers de ce mode de production alors que les solutions chimiques aux problèmes liés à la terre sont en pleine expansion. « Le bio est naturel pour moi, c'est une évidence. J'ai grandi et évolué avec ce modèle et ses valeurs de respect de la nature, des animaux et des humains. C'est pour moi réellement biologique ! C'est une solution d'avenir indis-

pensable. On dépend moins de l'industrie, on ne cherche pas à diriger la nature, mais à l'accompagner. De cette manière, on atteint un certain équilibre. » Ici, le local est également privilégié. Dans les champs, des légumes variés sont produits pour être proposés à la vente dans la supérette... juste à côté. La ferme possède également un élevage destiné à alimenter la boucherie et le restaurant, ouvert il y a 10 ans déjà. Les effluents de l'élevage permettent de constituer une partie du compost qui fertilise les terres destinées aux cultures pour nourrir notamment le bétail. Un circuit court et fermé qui a fait ses preuves et qui rencontre de plus en plus les attentes des clients de la ferme, qui emploie

une quarantaine de personnes. « Nous avons une certaine autonomie dans notre circuit, contrairement aux producteurs conventionnels. Cela nous permet aussi de maîtriser les prix. Je suis certain que le bio couplé au circuit court est l'avenir de notre métier. Face à la crise que nous connaissons aujourd'hui dans le secteur de l'agriculture conventionnelle, je pense sincèrement qu'il faut accompagner ces agriculteurs vers un nouveau système plutôt que de s'entêter dans ce qui existe aujourd'hui et qui montre de plus en plus ses limites et sa fragilité. Il est urgent que les autorités et les décideurs reprennent conscience que l'agriculture est indispensable à tous ! »

A.N.