

La nature, terreau de n

Depuis plusieurs années, de manière constante et progressive, un courant de consommation privilégiant la qualité et la production locale s'est mis en route. Des entrepreneurs, en contact direct avec la terre, ont relevé le défi de la respecter afin qu'elles nous donnent le meilleur d'elle-même et qu'elle participe activement à notre économie. Portraits de ces aventuriers de l'agriculture raisonnée.

Un dossier d'Isabelle Morgante

Le gel, tueur silencieux des réc

Dans la famille Leclerc, on est lié à la terre depuis plusieurs générations. D'une exploitation bovine et fruitière, il reste aujourd'hui plus de 14 hectares de cultures de pommes et de poires, à Dalhem en province de Liège. "Mon père était producteur dans les années 60, j'ai travaillé avec lui à partir de 1991, pour reprendre les activités en 2000", explique Georges, ingénieur agronome et précurseur de l'utilisation de la "lutte intégrée". "La méthode bannit les pesticides chimiques pour autoriser les produits naturels. Les insectes, comme les araignées rouges de pommier ou la psylle de poirier, sont de plus en plus résistants. Nous devons les éliminer de manière réfléchie et raisonnée, en respectant les méthodes alternatives du cahier des charges d'Ecofruit et en utilisant des produits autorisés par des organismes certificateurs", explique Georges Leclerc. Une dizaine de producteurs adhèrent à ces prérogatives ; trois d'entre eux font même partie de la filière "Fruits d'ici", dont les engagements sont zéro pesticide chimique, un prix équitable, une distribution et une origine locales,



et la garantie d'une nature protégée. Une nature qui donne ainsi le meilleur d'elle-même. "Produire des pommes de nos régions, exemptées de produits phytosanitaires, induit qu'un pourcentage de pommes ne soit pas calibré. Celles qui dépassent les critères sont pressées. Je ne suis pas encore certain que les gens n'achètent plus aujourd'hui avec

Les mentalités évoluent

D'abord un constat, positif en plus : la pomme de terre wallonne est (re)devenue la star des rayons "frais" des supermarchés wallons. Jadis, les consommateurs, qui achetaient avec leurs yeux, étaient attentifs aux courbes harmonieuses d'une pomme de terre propre, sans taches ni excroissances disgracieuses... bref prête à défiler sur les podiums ! À ce jeu du "model book", c'était la française qui remportait les marchés, tandis que la belge jouait les seconds couteaux, loin dans l'arrière-boutique. Mais depuis quelques années, les critères de sélection et les mentalités changent. "Au début des années 2000, nos pommes de terre étaient excellentes mais pas très jolies, elles étaient parsemées de taches noires et de pustules, principalement dues à l'irrigation des terres. Elles n'étaient pas lavées et le client ne voulait pas

de terre dans son coffre. 90 % des pommes de terre provenaient donc de l'Hexagone", explique Baudouin Dewulf, administrateur délégué de la Société du terroir de Geer, une coopérative qui regroupe 18 producteurs hesbignons. Aujourd'hui, les mentalités évoluent,

prônant le retour à une consommation locale, aux légumes authentiques et aux circuits courts. Une aubaine pour les producteurs wallons. "En irrigant les champs, nous avons obtenu une production régulière et de qualité. Puis avons investi dans le stockage, les frigos et établi

un cahier des charges ; ce dernier, à l'époque, nous avait ouvert les portes des grandes surfaces. Aujourd'hui, nous avons inversé la tendance. Ce sont nos pommes de terre qui sont exportées en France !" La production est en pleine croissance pour la Société du terroir de Geer qui, cette année, investira dans une nouvelle ligne et un trieur optique. Gage de reconnaissance et de qualité : la coopérative a reçu récemment la médaille de bronze de l'"Inno Potato Award" au 18e salon Interpom de Courtrai consacré à la pomme de terre, de sa culture à la transformation. Pour Baudouin Dewulf, un brin philosophe et taquin, "les pommes de terre sont aussi compliquées que les femmes, il devient presque inutile de se marier !"



Les coopérateurs de la Société du terroir de Geer voient leurs efforts récompensés, la pomme de terre wallonne a la cote.

terroirdegeer.be

otre économie

oltes

les yeux. Depuis trois ans, trois producteurs et moi-même avons investi dans un pressoir et produisons nos jus sous le label "Fruits d'ici", explique Georges.

D'ailleurs, le packaging de ces "cubis" de jus changera dans les prochains jours, pour arborer le logo "Fruits d'ici" et le nom de la ferme productrice. Aujourd'hui, les pommes de la ferme

de Georges Leclerc garnissent les étals de quelques dizaines de supermarchés en province de Liège, les deux autres producteurs "Fruits d'ici" (Les Vergers de Brunehaut et Les Vergers de la Vallée) desservant le Namurois et le Hainaut. Malheureusement, le gel de ces dernières nuits a brûlé les fleurs de pommiers de Dalhem : la récolte s'annonce catastrophique, la pire depuis 1991. Un état des lieux sera dressé dans deux semaines, pour évaluer les dégâts.

fruitsdici.be

Facebook : Fruits d'ici - exploitation Leclerc

Les abeilles, orfèvres de la nature

Il y a huit ans, aidé de son père Philippe et de son épouse Claire, Xavier Rennotte a créé la coopérative Nectar&Co, qui transforme et commercialise du miel. "La passion pour l'apiculture vient de mon adolescence, lorsque je suivais des cours par correspondance. J'étais fasciné par cet or liquide que je voyais extrait des ruches des apiculteurs de mon village. Mon père m'a permis d'installer une dizaine de ruches dans le verger familial, je m'en occupais le week-end en rentrant d'un internat eupenois, et mon père assurait la semaine." En grandissant, Xavier a découvert l'hydromel, puis y a consacré son mémoire à l'Ichec (Brussels Management School). L'étude de faisabilité d'une hydromellerie a même été primée au "Namur entrepreneurship center" en 2007 et a obtenu une bourse de préactivité.

"Nectar&Co, c'est la valorisation du miel par sa transformation. Soit nous achetons de la matière première à un réseau de producteurs qui s'engagent à respecter un strict cahier de charges, soit des apiculteurs prélèvent le miel de notre vingtaine de ruches, réparties dans les trois régions du pays pour garantir une variété de goûts." Elles sont installées, par exemple, sur le toit d'un magasin d'alimentation haut de gamme de Woluwe-Saint-Pierre, dans l'immense jardin d'un deux étoiles de Liernu ou chez des particuliers... et dans le verger du papa de Xavier. Le miel vendu sous la marque est soumis au principe de la cristallisation contrôlée, qui lui donne une onctuosité "tartinable". La gamme compte 17 types de miel (14 européens et 3 belges), qui gar-



En septembre, Nectar&Co quittera Gembloux pour Fernelmont, et triplera sa surface d'exploitation.

nissent 80.000 pots par an écoulés dans 120 points de vente et en e-shop. "La Belgique ne produit que 20 à 30 % du miel consommé. Nous travaillons en apiculture biologique, selon des méthodes labellisées. Aujourd'hui, nous exportons nos hydromels en France, au Grand-Duché de Luxembourg et au Royaume-Uni. 4.000 litres sortent des cuves par an, c'est le seul produit proposé sur le marché fabriqué à partir de miel belge monofloral. La Belgique compte 10.000 apiculteurs, et quelque 5.000 tonnes de miel sont consommées chaque année... Le calcul est vite fait : le miel que nous consommons provient souvent de l'étranger.

nectar-co.com

Al'Binète, quatrième du nom

Pour connaître tous les chapitres de l'histoire des magasins Al'Binète, il faut retourner près de 35 ans en arrière. À cette époque, Paul Mathieu et son épouse se lancent dans la production maraîchère 100 % bio à Saint-Georges, sur les hauteurs liégeoises. Ils cultivent 60 variétés de légumes sur 5 hectares, vendues sur le marché de Verviers. Au fil des années, l'étal grandit, le couple imagine le concept d'un abonnement à des paniers de fruits et légumes, et la clientèle suit. En 1991, la première enseigne historique qui ouvre ses portes place Cockerill à Liège est le reflet de la coopérative fraîchement

créée. Aujourd'hui, Al'Binète, c'est quatre magasins : Liège, Rocourt, Hannut et récemment Waremmes (400 m², 6.000 références et 300.000 euros d'investissement hors bâtiment), enseignes auxquelles se greffe désormais un e-shop. C'est toujours Paul qui chapeaute le tout, aidé d'un de ses fils. La philosophie n'a pas changé : traçabilité des produits, culture bio, proximité et un système de nébulisation pour allonger la forme olympique des fruits et légumes dans les étals. L'actionariat est familial, Al'Binète emploie 28 équivalents temps plein, des étudiants et des intérimaires. Le person-

nel est en formation continuée, en naturothérapie et cosmétique vegan, et a de réelles opportunités de progression dans l'entreprise.

"Nous n'avons rien inventé, résumé Paul Mathieu. La culture biologique n'est pas rétrograde, c'est même plutôt l'avenir. Le "vert" est aujourd'hui à la mode mais cela nous permet de garder un lien direct avec les producteurs, même si nous avons eu du mal à être reconnus. Tous les jours, 350 clients



Paul Mathieu, un des pionniers du bio, peut aujourd'hui dire qu'il avait raison il y a 35 ans.

passent la porte du magasin liégeois, c'est un signe qui ne trompe pas." En septembre 2018, Al'Binète devrait transférer son magasin de Rocourt vers le quartier liégeois de Sainte-Walburge, dans son premier bâtiment en écoconstruction.