

La pénurie de légumes

- Session : 2016-2017
- Année : 2017
- N° : 289 (2016-2017) 1

- Question écrite du **20/02/2017**

- de LEGASSE Dimitri
- à COLLIN René, Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme et des Aéroports, délégué à la Représentation à la Grande Région

En raison du mauvais temps en Espagne avec des pluies diluviennes puis une vague de froid, une certaine pénurie apparaît pour les fruits et légumes produits par ce pays. Sachant que l'Espagne est le premier producteur et exportateur de fruits et légumes de l'Union européenne, cela n'est pas sans conséquence.

En effet, après l'augmentation des prix, c'est maintenant des problèmes de stock qui commencent à se poser. Deux des principales chaînes de supermarchés britanniques ont donc commencé à rationner leurs laitues et brocolis par exemple.

Les conséquences se font aussi sentir dans les magasins en Belgique et j'avais quelques questions à ce sujet.

Monsieur le Ministre peut-il me dresser un bref bilan de la conséquence de la pénurie des fruits et légumes en provenance de l'Espagne dans les enseignes wallonnes ?

Des mesures de rationnement vont-elles apparaître dans nos magasins à l'instar du Royaume-Uni ?

Cette pénurie n'est-elle pas une opportunité pour vanter les mérites du circuit court et des légumes de saison ?

- Réponse du **08/03/2017**

- de COLLIN René

Le secteur de la distribution a connu et connaît encore des perturbations en matière de livraison de fruits et légumes. Tous ces fruits et légumes proviennent essentiellement de pays méditerranéens.

Par contre, les légumes de nos régions et de saison, eux, ne sont pas en rupture de stock.

Ainsi, les choux verts, les choux blancs et rouges, les choux de Bruxelles, les poireaux, la mâche, les chicons et autres légumes d'hiver sont commercialisés dans des volumes

semblables à ceux de l'an dernier.

Il est vrai que les prix de certains produits, tel que la mâche, fluctuent et sont nettement plus élevés qu'en 2016 à pareille époque. Mais, si l'on considère l'évolution sur plusieurs années, cette fluctuation n'a rien d'exceptionnel et n'est pas liée à une réduction des volumes commercialisés : celle-ci est globalement du même niveau que l'an dernier.

La laitue pommée qui n'est pas de saison en plein air, mais produite sous serre, ne devrait pas faire l'objet de rationnement, car les étals des grandes surfaces commercialisent essentiellement des productions belges et les volumes sont identiques, voire supérieurs à ceux de 2016.

En ce qui concerne le brocoli, ce chou n'est pas de saison et je recommande aux consommateurs de plutôt se tourner vers d'autres espèces de choux, produites chez nous et qui sont de saison !

De plus, de nombreux producteurs se sont diversifiés en maraîchages et vendent directement leur production à la ferme.

Avec l'APAQ-W et mon administration, j'encourage la mise en place de circuits courts, par un encadrement technicoéconomique et des campagnes de promotion. Il appartient également aux autorités communales de promouvoir leurs producteurs locaux, ce que je ne doute pas que fait l'honorable membre dans sa commune.

En conclusion, pour les produits belges et de saison, il n'y a, a priori, pas de risque de rationnement.