



Fruits à coque: des filières qui valent plus que des cacahuètes

DÉCRYPTAGE

Les ventes de fruits à coque s'envolent. Rares sont ceux qui ne proviennent pas du bout du monde. Là-bas, producteurs et intermédiaires sont mis sous pression pour que la grande distribution puisse vendre à prix cassés, alors qu'ici, elle tourne le dos à certains. Chez nous, une filière noix et noisettes pourrait prendre de l'ampleur.

Laetitia Theunis Journaliste free-lance | laetitia_theunis@yahoo.fr

Les consommateurs s'arrachent les fruits à coque : depuis 5 ans, Colruyt observe une croissance annuelle constante entre 2 et 5 %, et Aldi de 13 % en moyenne; et Delhaize et Carrefour constatent une progression de 20 % pour 2020.

Origine de cette hausse? De multiples vertus nutritives - au point que leur consommation est recommandée par le Conseil supérieur de la Santé (lire encadré p. 64) - et le développement de la vente en vrac, dont ils sont devenus un produit phare. Même la grande distribution en propose désormais sous cette forme, avec, toutefois, un succès variable: Carrefour y a constaté un doublement des ventes entre 2019 et 2020, Lidl y enregistre, au contraire, une chute des ventes en 2020, vraisemblablement liée à la crainte d'une contamination par le coronavirus.

Il n'empêche, la tendance est claire, confirmée dans les 66 magasins spécialisés dans le vrac en Wallonie et dans les 24 de Bruxelles. « *Avec* les fruits à coque sont de grands voyageurs. Avant d'arriver dans nos placards, et faire du bien à notre santé, la plupart d'entre eux ont accompli des milliers de kilomètres (lire encadré p. 6). Pourtant, certains d'entre eux -les noisettes et les noix - sont aussi produites chez nous. Exemple à la ferme Goffin, située à Rosoux, où l'on cultive des cerises, des prunes, des mirabelles, des pommes, des poires, du raisin ... et quelques noisettes. « On en cueille à la main environ 2 tonnes par an, que l'on place directement dans nos frigos, explique Nicolas Goffin. Les noisetiers ont été plantés il y a une dizaine d'années, sur un demi-hectare et en haie, essentiellement pour la biodiversité. Ils sont entrés en production 6 ou 7 ans plus tard. »

Avec à peine 10 tonnes (chiffre FAO) produites en 2019, la noisette reste pourtant une culture marginale en Belgique. Selon Statbel, l'office belge de statistique, seuls 7,61 ha de terres agricoles lui sont dévolus, dont 1,93 ha en Wallonie: 1,90 ha en province de Liège et 0,03 ha dans le Hainaut. En fait, le commerce de ce fruit à coque est compliqué car la saison est extrêmement courte. Du moins pour vendre en frais. « La vente en frais doit avoir lieu dans les 20 jours suivant la cueillette, en août, observe encore Nicolas Goffin. Au-delà, la collerette de feuilles vertes autour de la coque jaunit et les clients n'en veulent plus. » [...]

TCHAK! JUIN 2021 | N°6 62 Fruits à coque | **DÉCRYPTAGE**

Réduction du risque de maladies cardiovasculaires

Manger chaque jour une poignée (de 15 à 25 g) de fruits à coque sans enrobage salé ou sucré. Si, dans les faits, bien peu consomment une telle quantité journalière, cette préconisation du Conseil Supérieur de la Santé prend racine dans le profond déséquilibre de notre régime alimentaire.

« Notre machinerie enzymatique est incapable de fabriquer des acides gras polyinsaturés, explique le professeur Nicolas Paquot, chef du service de diabétologie, nutrition et maladies métaboliques au CHU de Liège. Ceux-ci, qualifiés d'essentiels, dénommés oméga-3 et oméga-6, doivent provenir de l'alimentation. Leur rôle est strictement opposé: alors que les oméga-3 sont anti-inflammatoires et favorisent la liquéfaction du sang, les oméga-6 interviennent notamment quand on se blesse, ils sont pro-inflammatoires et favorisent la coagulation du sang. »

Selon le spécialiste, les deux processus sont importants. « Idéalement, pour un oméga-6 consommé, on devrait consommer un oméga-3. Mais les enquêtes alimentaires révèlent que l'on mange de 30 à 40 fois plus d'oméga-6 que d'oméga-3. En effet, les oméga-6 se retrouvent dans la majorité des huiles végétales (maïs, soja, tournesol, etc.), lesquelles sont des produits d'usage courant. Au contraire, on ingère peu d'aliments contenant des oméga-3: huiles de lin, de colza et de foie de morue, poissons gras des mers froides et ... fruits à coque. Ces derniers sont la source d'oméga-3 la plus facilement intégrable dans le régime alimentaire belge, c'est pourquoi on préconise d'en manger une poignée par jour. »

En plus de réduire le risque de maladies cardiovasculaires, les fruits à coque sont bénéfiques pour le fonctionnement du cerveau. Et sont riches en de nombreux micronutriments tels que les vitamines A, D, B12, C, le magnésium et le fer. • L.TH. A la Noiseraie, une culture de quelque 1000 noyers sur 15 hectares située à Loyers, les arbres ont été plantés en 2008. Ils donnent annuellement de 6 à 7 tonnes de noix bio. D'îci une dizaine d'années, ils pourront aller jusqu'à 40 tonnes. @ La Noiseraie

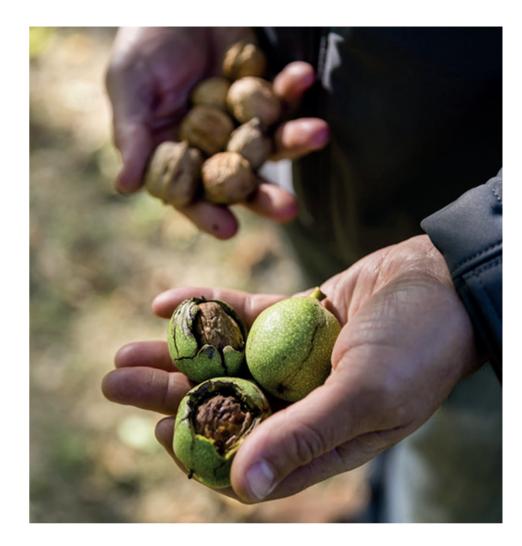
Par ailleurs, ce marché de la noisette fraîche serait vite saturé dans notre pays. « Je travaille avec Mestdagh Belgique, poursuit le producteur. La capacité de vente de tout le groupe n'excède pas les 600 kilos durant la courte campagne de la noisette fraîche belge et bio. C'est un beau produit, mais méconnu. »

Delhaize l'a notamment retiré de son assortiment en raison de la faiblesse de la demande. Pour s'en sortir financièrement, Nicolas Goffin vend ses noisettes fraîches sur le marché parisien, en même temps que ses cerises. Mais certaines années, il lui arrive de ne pas écouler toute sa récolte.

Quid des noisettes séchées? Elles sont vendues plus cher, mais nécessitent l'achat de séchoirs. « Beaucoup d'investissement pour peu de rendement », résume Nicolas Goffin. En Belgique, parmi les quelques cultivateurs de noisettes, un seul, qui travaille en Flandre, se serait ainsi tourné vers la filière sèche.

Noix: une culture exigeante

La nuciculture est également marginale en Belgique. Statbel dénombre à peine 100,31 ha agricoles dévolus aux noyers en 2019. En Wallonie (69,32 ha), c'est en province de Namur (48,55 ha) que l'on cultive le plus de noix. Viennent ensuite le Brabant wallon (13,58 ha), le Hainaut (6,89 ha) et la province de Luxembourg (0,30 ha).



« Il s'agit d'une diversification de culture envisagée sur plusieurs générations par le propriétaire de la terre, explique Guy Lejeune, patron de la Noiseraie, une culture de quelque 1000 noyers sur 15 hectares située à Loyers. Plantés en 2008, les arbres sont en début de production: ils donnent annuellement de 6 à 7 tonnes de noix bio. D'ici une dizaine d'années, on peut espérer jusqu'à 40 tonnes. »

Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), quelque 100 tonnes de noix ont été produites par les agriculteurs belges en 2019. C'est moins de 2 % de la consommation nationale, estimée à guelque

5500 tonnes. Bref, la toute grosse majorité des 500 grammes de noix grignotées par citoyen par an provient de loin. En cause, une culture, et surtout une transformation, exigeantes sur le plan technique. Exemple à Loyers, près de Namur, où Guy Lejeune ne vend sa production qu'en Belgique. Et ce, que ce soient des noix fraîches, séchées ou des cerneaux. Car la ferme est autonome, du séchage au cassage des coques. Au départ, on laisse faire la nature. En effet, à la Noiseraie, pas question de secouer les arbres pour en faire choir des noix non matures à la bogue collante. Ici, on ne récolte les noix qu'une fois tombées naturellement. « Une grande partie de la bogue s'en est ainsi déta-

TCHAK! JUIN 2021 | N°6 64 Fruits à coque | DÉCRYPTAGE

De fameux globe-trotters dans nos armoires

Qu'ils soient en vrac ou emballés, pratiquement tous les fruits à coque consommés en Belgique viennent de loin.

Les noix du Brésil proviennent, sans surprise, de l'autre côté de l'Atlantique : le Brésil en produit 33.000 tonnes par an, suivi de près par la Bolivie avec 31.150 tonnes, selon la FAO.

56 % des amandes – soit deux millions de tonnes – sont produites aux États-Unis, alors que l'Europe n'en cultive que 13,6 %, principalement en Espagne (340.000 tonnes annuelles) et en Italie (77.000 tonnes).

Les noix de pécan proviennent pour 39 % d'Asie (essentiellement de Chine, 171.000 tonnes), pour 31 % des Amériques, pour 19 % d'Afrique et pour 6 % d'Europe. Le premier producteur européen est l'Espagne avec 13.150 tonnes, suivie de la Grèce avec 9.460 tonnes et de l'Albanie avec 8.350 tonnes.

L'Iran et les États-Unis sont de loin les principaux producteurs mondiaux de pistaches, suivis par la Chine.

Au niveau mondial, l'Afrique est le premier continent producteur de noix de cajou (59 %), dont près de 800.000 tonnes proviennent annuellement de Côte d'Ivoire, selon la FAO. Mali, Burkina Faso, Bénin, Nigeria, Tanzanie et Mozambique en produisent également. Le reste des cultures de cajou (37 %) sont situées en Asie, majoritairement en Inde, avec 747.000 tonnes par an.

Quid des noix et noisettes? La Chine, avec plus de 2,5 millions de tonnes, est sur la première marche du podium des pays producteurs de noix. La Roumanie, avec près de 50.000 tonnes, est première du championnat nucicole européen, devant la France et ses 35.000 tonnes. Les noisettes, quant à elles, proviennent essentiellement de Turquie. Avec 776.000 tonnes annuelles, ce pays est loin devant l'Italie, pourtant deuxième producteur mondial avec 98.500 tonnes.

Traçabilité: une question de chance!

Reste la question de la traçabilité des fruits à coque. En grandes surfaces, sur les emballages, est mentionné le pays d'origine, ... quand on a de la chance. Quand on en a moins, seule la mention « UE » ou « Non UE » vient nous éclairer.

En ce qui concerne le vrac, « selon la réglementation belge, il faut au minimum indiguer sur le contenant le poids au kilo, la présence ou non d'allergènes et le pays d'origine du produit. Certains magasins vrac vont plus loin dans la démarche, et mettent en avant le producteur. À noter qu'il est toujours possible d'interroger les gérants pour connaître l'identité du producteur, car ils disposent généralement d'un catalogue de produits où l'origine est parfois détaillée, en fonction de leur grossiste, explique Sylvie Droulans. Dans leur genèse, les structures spécialisées dans le vrac cherchent du local, de saison, bio, et idéalement durable, donc indirectement équitable. En fonction des possibilités, ils opèrent des choix. Par exemple, opter pour des fruits à coque issus du commerce équitable ou qui viennent de zones de production aussi proches que possible. » • L.TH.



En devenant transformateurs, les producteurs burkinabés obtiennent un fort pouvoir de négociation et deviennent ainsi acteurs de la définition d'un prix équitable.

© Coopérative Coopake

chée par elle-même et participe à l'humus du sol. De plus, ce mode de récolte permet d'alléger la charge transportée jusqu'à l'atelier de lavage de la ferme. »

Les noix fraîches bio doivent être consommées dans les 4 à 5 jours suivant leur chute. « Nous en vendons à quelques clients qui, inscrits sur liste d'attente, sont prévenus de la récolte et viennent les chercher à la ferme, précise Guy Lejeune. Les noix restantes sont séchées dans nos installations. À température ambiante, dans un séchoir vertical, afin de permettre au cerneau de sécher doucement. En fonction de l'humidité de l'air, cette opération prend entre 3 et 6 jours. »

Vient ensuite l'étape du tri. Tout est question de calibre. Les noix au diamètre compris entre 28 et 32 mm sont vendues avec leur coque, en vrac ou en filet. Les plus petites sont cassées pour en extraire les cerneaux. Ceux-ci sont mis en sachets de dégustation de 150 g, et sous atmosphère contrôlée en sacs de 2,5 kg, destinés, notamment, aux boulangers, chocolatiers, fromagers, charcutiers et gourmands de notre contrée. «Et tout ce qui n'est pas vendu est pressé et transformé en huile, conditionnée en flacons de 250 ml », précise enfin Guy Lejeune.

Une filière noix et noisettes potentielle en Belgique

Si la production de noix et de noisettes reste confidentielle en Belgique, cela pourrait toutefois évoluer dans les prochaines années. En effet, riche d'une toute nouvelle cellule dédiée, l'AWAF (association wallonne d'agroforesterie) étudie la possibilité de développer une filière sèche pour noisettes et noix.

« La quasi-totalité de ces fruits à coque consommés en Belgique sont importés, pourtant il y a une potentialité de production chez nous, analyse Géraud de Streel, chargé de projet. Certes, cela implique des investissements importants, mais s'il y a une logique de filière et de réseau, des économies d'échelle seront possibles. Dans les premières années, les agriculteurs mutualiseraient les outils de ramassage de faible ampleur; et avec le temps, collaboreraient à des systèmes plus adaptés à des gros volumes. » •

TCHAK! JUIN 2021 | N°6 66 Fruits à coque | DÉCRYPTAGE



Noix de cajou: des producteurs payés à prix cassés

La noix de cajou suscite un appétit croissant. Elle fait partie, avec les pistaches, des fruits à coque les plus populaires en termes de volume dans les magasins Aldi. Vrac et emballé confondus, elle est la référence la plus vendue de tout l'assortiment de fruits à coque chez Carrefour. Depuis quelque temps, il n'est pas rare de la retrouver à des prix défiant toute concurrence. Ainsi, des noix de cajou estampillées bio et Fairtrade s'écoulent, dans certaines grandes surfaces, à un prix près de moitié inférieur à celui des sachets bio et équitables de la marque Ethiquable. Comment l'expliquer?

Vincent De Grelle est le cofondateur d'Ethiquable Benelux. Il nous éclaire sur la part sombre du commerce équitable africain de la noix de cajou. « Le label Fairtrade est acheté par des intermédiaires, des coopératives africaines locales. Il n'appartient donc pas aux producteurs, lesquels fournissent leurs noix de cajou brutes à la coopérative détentrice du label, qui les fera décortiquer. »

Si, au départ, le prix qui leur est proposé est correct, c'est dans les étapes ultérieures de la fillère qu'il va être ratiboisé. « À un moment, les intermédiaires trouveront quelque chose à redire aux producteurs, du genre : "les noix de cajou brutes fournies n'étaient pas correctement séchées" ou "il y avait des défauts, j'ai dû les retrier, et ca m'a coûté autant". »

Et cela devient une note de crédit sur la production suivante. « Au final, les producteurs sont donc payés un prix dérisoire. Grâce à cela, les intermédiaires cassent les prix pour être compétitifs sur le marché. C'est ainsi que l'on retrouve des noix de cajou Fairtrade à prix plancher dans nos grandes surfaces, poursuit Vincent De Grelle. L'exploitation des producteurs les plus faibles par des intermédiaires locaux se retrouve dans toutes les filières, comme celle du cacao.»

Il est très difficile de garantir une traçabilité claire à partir du moment où on multiplie les intermédiaires qui n'ont pas de lien entre eux. Au Burkina Faso, Ethiquable travaille à en réduire le nombre en incitant les producteurs, rassemblés dans la coopérative COOPAKE, à décortiquer leurs noix eux-mêmes plutôt que de les vendre brutes à des intermédiaires locaux, qui les font décortiquer dans des entreprises détenues par des capitaux étrangers, souvent indiens

« Une noix de cajou décortiquée vaut jusqu'à 6 fois le prix d'une noix de cajou brute. En devenant transformateurs, les producteurs burkinabés obtiennent un fort pouvoir de négociation et deviennent ainsi acteurs de la définition d'un prix équitable. Et peuvent travailler directement avec des partenaires commerciaux en Europe. C'est ainsi que leurs noix de cajou Fairtrade sont vendues, sous la marque Ethiquable, entre 20 et 22 euros au revendeur, et entre 25 et 30 euros au consommateur. Et sur le plan de la traçabilité, chacun de nos lots est numéroté. »

Notons encore que l'exploitation de la noix de cajou n'est pas sans impact sur l'environnement. Pour en fracturer la coque et en extraire l'amande, elle est plongée dans un bain de vapeur. Comme carburant pour le four à pyrolyse, au lieu d'utiliser du pétrole ou du bois, denrée rare au Sahel, Ethiquable recycle les coques de cajou en combustible. Ne pas mettre les coques en décharge permet, outre de réduire les coûts énergétiques, d'éviter la pollution de nappes phréatiques locales à cause de l'huile acide qu'elles relâchent. Enfin, relocaliser l'étape de décorticage évite l'émission de gaz à effet de serre liée au transport. • L.TH.

