RÉGION - COMMERCE LOCAL

Les producteurs locaux ont su tirer profit de l'engouement né pendant le confinement

Une partie des nouveaux clients est bel et bien restée fidèle aux habitudes prises à cause du Covid

Durant le confinement, un véritable engouement est né autour des producteurs locaux et leurs produits. Mais quelques mois après, alors que le pays a déconfiné, que reste-t-il de cette vague ? Les nouveaux clients ont-ils repris leurs anciennes habitudes ? Pas tous.

Mi-mars, le Conseil National de Sécurité décrétait le confinement du pays. De nombreuses mesures étaient mises en place pour tenter de limiter la propagation du coronavirus. Par exemple, dans les magasins, le nombre de clients à pouvoir faire leurs courses en même temps était restreint et on ne pouvait pas être accompagné.

Coincées chez eux, avec du temps à occuper, et à ne pas pouvoir faire ses courses comme on veut, de nombreuses personnes se sont alors tournées vers les producteurs locaux. « En avril, on a eu un pic avec 30 % de commandes en plus. En plus, notre liste de clients est passée de 30 à 210 personnes », note Cécile Thibaut, responsable des cultures maraîchères au sein de la coopérative agricole biologique Le Petit Monde de Desnié. « Chez nous, pendant le confinement, on a fait fois deux, c'était abusé », appuie Thomas Dombard, de la Ferme 3 point zéro.

Un engouement énorme qui n'a toutefois pas totalement résisté au déconfinement. Avec l'assouplissement des mesures, les clients ont repris leurs vieilles habitudes. « Il y a un retour à la « normal » alors que pendant le confinement on avait le double de clients », remarque Jean-François Jérôme, du Potager de Saint-Germain. « Les gens ont recommencé à travailler, ils ont moins de temps pour cuisiner, ils retournent au supermarché plutôt que de faire le tour des petits producteurs », ajoute Thomas Dombard.

10 À 15 % DE CLIENTS EN PLUS

Reste que tout n'est pas perdu pour eux. Une partie des nouveaux clients venus durant le confinement est quand même restée fidèle à leurs nouvelles habitudes. « On a conservé environ 50 % de nos clients. Par rapport à l'an dernier, notre chiffre d'affaires a augmenté de 75 % en juillet », s'étonne Jean-François Jérôme. « C'est énorme ! » Des chiffres impressionnants qui sont toutefois exceptionnels. Ailleurs, les proportions sont moins grandes. « On doit avoir 10 % max », note Nathalie Habsch, du potager d'Isalie. « 15 % peut-être », réfléchit Marcel Roemers, du Potager d'Antan. À La Ferme 3 point zéro, on estime être à environ 20 % la proportion de clients du confinement à être restés. Thomas Dombard ajoute qu'il faudra aussi attendre le mois de septembre pour faire un vrai bilan. « Beaucoup de gens sont en vacances pour le moment. »

> *« Chez nous, pendant le confinement, on a fait fois deux, c'était abusé »*
> Thomas Dombard, la Ferme 3 point Zéro

« En fait, on a des clients qui n'étaient plus venus et qui reviennent maintenant, avec les mesures un peu plus strictes. C'est plus agréable de faire ses courses chez nous que dans les magasins », remarque Marcel Roemers. « Depuis 3 semaines, ça reprend fort », indique Thomas Dombard. Cécile Thibaut constate, elle, un glissement. « On a des paniers moins gros chez les particuliers mais, par contre, les restaurants prennent beaucoup plus qu'avant. » Pour la maraîchère, si les clients restent, c'est grâce au goût. « Les clients sont conquis, ils voient la différence », sourit-elle.

PRODUCTION INCHANGÉE

Avec ces nouveaux clients pendant le confinement, la tentation était sûrement grande d'augmenter la production pour l'été… ce qu'ils n'ont pas fait. « Physiquement et financièrement, on n'avait pas les moyens. Cela ne sert à rien de se cramer la première année », explique Cécile Thibaut. « On a fait notre plan de culture en janvier, c'est donc difficile d'être flexible. Et puis, on se doutait qu'il y aurait un retour à la normal », ajoute Jean-François Jérôme. « On savait qu'on ne garderait pas tout le monde », confirme Nathalie Habsch. Et pour Marcel Roemers, la taille de sa production est suffisante. « Sinon, je devrais engager. Je veux garder une exploitation à taille humaine. Je ne suis pas là pour faire de l'industriel et de l'argent, ce n'est pas ma motivation première. »

JULIEN DENOËL

Du Potager d'Isalie à la Ferme 3 point Zéro en passant par Le Petit Monde de Desnié, les différents producteurs locaux se montrent positifs quant aux retours qu'ils gardent du confinement. De nouveaux clients mais aussi de nouveaux convaincus qu'une alimentation plus locale est possible. © D.R., V.M., D.R.

PEPINSTER - DISPARITION

Décès du dernier combattant du fort de Tancrémont

Construit dans les années 30 pour former la première ceinture de défense de Liège, le fort de Tancrémont fut le dernier bastion défensif à rendre les armes face à l'envahisseur allemand en 1940. Après 18 jours de combat, le fort et ses défenseurs capitulaient.

Maurice Gast était l'un d'eux. Né à Schaerbeek le 25 janvier 1920, il avait 20 ans au moment des combats. Et en 2020, à l'âge de 100 ans, il était le dernier combattant encore en vie.

Mais depuis ce vendredi 21 août, le fort de Tancrémont en est orphelin, Maurice Gast est décédé.

Maurice Gast (à doite) était resté attaché au fort. © S.S.

ANCIEN ÉLECTRICIEN

« Il faisait partie du régiment de forteresse de Liège, en tant qu'électricien », raconte Christian Hendrick, le président de l'ASBL Fort de Tancrémont. « Il faut savoir qu'à l'époque, les électriciens étaient considérés comme des dieux par les autres soldats car tout fonctionnait à l'électricité. Avec une panne, je vous laisse imaginer la catastrophe… »

Christian Hendrick poursuit : « Il a fait partie de la dernière unité combattante de Belgique en fait. Ils se sont rendus le 29 mai alors que le Roi avait capitulé le 28.

Mais contrairement aux soldats qui ont été envoyés en Allemagne, les électriciens ont été réquisitionnés pour entretenir le matériel électrique des 4 forts modernes de la ceinture de Liège : Battice, Aubin-Neuchâteau, Tancrémont et Eben-Emael. » Le 26 juillet, Maurice Gast était renvoyé à la vie civile.

ATTACHÉ AU FORT

Il était resté attaché au fort de Tancrémont. « Quand il était encore en bonne santé, il était toujours là à nos événements », rappelle Christian Hendrick.

« Sa mort, c'est une page qui se tourne. Nous poursuivons le devoir de mémoire mais c'est toujours plus facile avec quelqu'un qui a vécu les événements. »

Le défunt repose au funérarium Cornet-Mockel d'Heusy, Route d'Oneux 61A, ou les visites ont lieu dimanche et lundi de 17 à 19 heures.

La crémation au centre funéraire Néomansio de Welkenraedt aura lieu le mardi 25 août 2020 dans l'intimité familiale.

Mise de l'urne au columbarium du cimetière de Pepinster à 15 heures 30.

JULIEN DENOËL

VERVIERS

Projet de forêt urbaine à l'ancien îlot Phoenix

Voici quelques semaines, nous vous présentions le projet de la Verviétoise Anne Balla pour aménager la place où trônait avant l'îlot Phoenix.

Elle aimerait que soit aménagé sur cette petite place quelque chose avec de la verdure, quelque chose qui respire, chose qui n'était pas prévu de base dans le projet verviétois. « On avait imaginé quelque chose de minéral et d'épuré », rappelle Maxime Degey, échevin des Travaux.

Mais la position de la ville a depuis évolué. Et pour cause, ce jeudi, lors du collège communal, elle a soumissionné afin d'obtenir un subside européen. « C'est le projet Life. Ce sont des fonds pour la verdurisation du centre-ville. De ce fait, on peut imaginer une place très verte, voire une forêt urbaine, chose dont on a déjà discuté au conseil communal par le passé », rapporte l'échevin des Travaux.

Mais ce ne sera pas un parc précise-t-il. « C'est un lieu de passage, où il y beaucoup de trafic, donc pas forcément adapté pour être convivial ». Par ailleurs, lors du collège de ce jeudi également, les élus ont passé le dossier qui lancera l'étude de mobilité à cet endroit. « On est sur le plus gros carrefour de Verviers. Quitte à réaménager la place, autant regarder comment on peut fluidifier les choses. »

En parallèle, ça avance également sur le dossier de réaménagement de la place d'Arles, près du stade de Bielmont. Un arbre majestueux avait dû être abattu car malade. « On a réunion la semaine prochaine afin de s'accorder sur un projet mais là aussi, ce sera quelque chose de vert. On replantera des arbres », annonce Maxime Degey qui se réjouit de voir ces projets avancer.

L.M.

Le site de l'ancien îlot Phoenix. © B.B.

SPA - COMMERCE

Les saveurs de la Corse débarquent à Spa

Un nouveau magasin a fait son apparition dernièrement au numéro 33 de la rue du Docteur Henri Schaltin. Un commerce qui vous transportera directement jusqu'en Corse. Et pour cause, « A Casa Corsa » propose des produits culinaires tout droit venus de l'île de beauté. Romain Leonard et Émilie Riou nous racontent pourquoi ils ont ouvert cette boutique.

« Je suis parti vivre en Corse à l'âge de 14 ans. J'ai travaillé pendant 8 ans dans une cave à vins et j'ai rencontré ma compagne qui est Corse. Nous avions le projet de venir en Belgique pour créer une boutique de produits venant de Corse car on sait que c'est peu présent sur le marché. Spa nous plaisait énormément donc nous avons cherché un local ici », raconte le gérant. Après un an de recherche, ils sont enfin tombés sur la perle rare.

Le magasin de 80m² propose 140 références de vin corse, 12 de bières et 12 de spiritueux ainsi qu'une centaine de produits en épicerie : fromage, charcuterie, terrine, vinaigre, huile d'olive, confiture, miel etc. Les amoureux projettent déjà d'agrandir le rayon vin d'ici peu de temps.

O.G.

Romain et Émilie. © A Casa Corsa.