



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Communiqué de presse

Fêtes de Pâques : Eclairage sur les filières et produits de saison

Namur, le 31 mars 2026

En 2026, la fête de Pâques tombe relativement tôt dans le calendrier printanier, ce qui ne correspond pas toujours aux cycles naturels de production agricole. Certaines productions printanières locales – comme les asperges ou les fraises – débutent progressivement à cette période et n’atteignent leur pleine saison que quelques semaines plus tard.

Parallèlement, les campagnes commerciales liées à Pâques sont présentes depuis un long moment. Pour répondre à la demande, l’approvisionnement proposé dans ces circuits provient donc souvent de différentes régions de production, en Belgique ou à l’étranger.

Dans ce contexte, il apparaît utile de **rappeler comment s’organisent les cycles de production** des filières agricoles wallonnes et d’éclairer certaines réalités liées aux produits traditionnellement associés aux repas de Pâques.

Œufs : un marché traditionnellement plus tendu avant Pâques

Comme chaque année, l’approche de Pâques s’accompagne d’une augmentation de la demande en œufs liée aux traditions culinaires et pâtisseries. Cette hausse de la demande se traduit généralement par une augmentation du prix du marché des œufs durant cette période. Après les fêtes, les prix ont historiquement tendance à diminuer à nouveau.

Cette année, **plusieurs facteurs structurels** viennent accentuer la tension sur le marché européen :

- L’œuf s’est imposé comme la véritable « protéine refuge ». En Belgique, on observe une **hausse de 21,6 % de la consommation en volume** entre 2016 et 2025*. Ce succès s’explique par son excellent rapport qualité/prix, sa polyvalence et la fin du tabou sur le cholestérol, particulièrement marqués par une forte accélération entre 2023 et 2025.

- une **baisse de production** liée aux épisodes de grippe aviaire,
- la **transition** en France et en Espagne vers des systèmes d'élevage de poules pondeuses au sol en remplacement des systèmes en cages,
- les effets du **plan azote** aux Pays-Bas et en Flandre, qui contraint certains éleveurs à arrêter leur activité de production d'œufs.



Ces différents éléments contribuent à une disponibilité plus limitée des œufs sur le marché européen.

*[Yougov 2025 pour l'Observatoire de la Consommation ApatW](#)

Asperges de Wallonie : c'est pour bientôt

En Wallonie, selon l'Observatoire des Filières, **la saison** des asperges s'étend généralement d'avril à juin. Cette année, les préparations vont bon train et se déroulent sous un climat printanier. Les sols sont travaillés, les parcelles d'asperges blanches buttées et bâchées et on prévoit une arrivée des **premières asperges** pour la fin du mois d'avril (voire avant si les températures, notamment nocturnes, se mettent à grimper).

Aujourd'hui ce sont 25 producteurs répartis dans notre région qui se regroupent sous la bannière « [Asperges de Wallonie](#) » pour proposer des asperges vertes, blanches et violettes de qualité, issues de notre terroir et facilement identifiable par les consommateurs. Ce logo est accompagné de celui du label "Prix Juste Producteur" qui garantit une juste rémunération avec couverture des coûts de production.



Fraises de Wallonie : encore un peu de patience

Si des fraises belges sont déjà visibles sur les étals dès le mois de mars, il est important de rappeler que les modes de production sont variés. En Wallonie, le coup d'envoi officiel de la saison des fraises produites par le groupement « [Fraises de Wallonie](#) » est traditionnellement donné fin avril, début mai.

Ce collectif de plus de **50 producteurs** met en avant une production locale et saisonnière, avec une cueillette à maturité et un cahier des charges axé sur la qualité gustative. Les variétés sélectionnées sont choisies pour leurs qualités organoleptiques et la production est également engagée sous le label "**Prix Juste Producteur**".

En Belgique, l'offre en fraises se répartit selon plusieurs périodes et modes de production :

- **Mars à avril** : présence sur le marché de fraises cultivées en serres en verre chauffées.
- **Fin avril à juin** : arrivée progressive des fraises de tunnels puis de plein air, qui correspondent à la pleine saison.
- **Juillet à août** : certains producteurs prolongent la saison grâce à des variétés dites remontantes.

Ces différentes pratiques cohabitent sur le marché belge et répondent à l'engouement toujours plus marqué des consommateurs. En effet, la fraise s'impose comme un

incontournable du panier des Belges : entre 2016 et 2025, on observe une hausse de 26,48 % de la consommation en volume.*

*[Yougov 2025 pour l'Observatoire de la Consommation ApaqW](#)

Viande d'agneau : un carrefour stratégique pour l'agneau wallon

En 2026, la convergence exceptionnelle des calendriers religieux et culturels place la viande d'agneau au cœur d'une demande mondiale sans précédent. Entre la fin du Ramadan marquée par l'Aïd al-Fitr en mars, les célébrations de Pâques et de Pessa'h en avril, puis l'Aïd al-Kébir fin mai, la pression sur le marché est immédiate alors que l'offre saisonnière en Europe reste traditionnellement limitée.

Les filières locales bénéficient également de ce contexte plus porteur, avec une demande soutenue et des **prix renforcés** au printemps. Cette évolution observée depuis plusieurs années contribue à améliorer la rentabilité des élevages ovins et soutient la structuration progressive du secteur.

À plus long terme, cette dynamique constitue un levier important pour le développement de la production locale. Aujourd'hui encore, environ **85 %** de la viande d'agneau consommée en Belgique est importée. Le secteur wallon poursuit toutefois sa professionnalisation afin d'augmenter progressivement le taux d'auto-provisionnement. Celui-ci progresse en moyenne de **1,1 %** par an.

Chiffres clés pour la filière ovine en Wallonie (2025) :

- 579 producteurs professionnels (-7 % par rapport à 2024 conséquences de la FCO)
- 15 % seulement de la consommation belge provient de la production indigène
- L'agneau est la 4^e viande consommée en Belgique 1,2kg par habitant et par an (Statbel 2023)
- Les troupeaux comptent en moyenne 91 brebis



Manger local à Pâques : des outils pour les consommateurs

Pour celles et ceux qui souhaitent privilégier les produits locaux dans leurs menus de fête, plusieurs outils existent. L'[APAQ-W](#), Agence Wallonne pour la Promotion d'Une Agriculture de Qualité, met notamment à disposition :

- une [liste de points de vente locaux](#) permettant d'identifier facilement les producteurs et commerces proposant des produits wallons,
- des idées [recettes et conseils culinaires](#) accessibles via la plateforme #Jecuisinelocal.

Contact presse

Marie PONCIN, Chargée de Communication
marie.poncin@collegedesproducteurs.be 0032 472 987635
www.collegedesproducteurs.be

A propos du Collège des Producteurs

Le [Collège des Producteurs](#) est une organisation B2B qui contribue à la structuration des filières agricoles wallonnes et à l'intermédiation commerciale des producteurs et productrices. Il facilite les échanges entre les différents maillons de la chaîne alimentaire, de l'amont à l'aval, en renforçant les liens entre producteur·rice·s, transformateur·rice·s, distributeur·rice·s et acteur·rice·s institutionnel·le·s.

Socopro asbl
Avenue Comte de Smet de Nayer 14/3
5000 NAMUR
info.socopro@collegedesproducteurs.be



Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }} Vous avez reçu cet email car vous faites partie du réseau presse de la SOCOPRO

[Se désinscrire](#)

© 2025 SOCOPRO