

# DOSSIER

## L'agroalimentaire en Wallonie: un secteur en perpétuelle évolution



Des produits de terroir à la biotechnologie, l'industrie agroalimentaire wallonne est en perpétuelle évolution. Troisième secteur après la métallurgie et la chimie, son poids est incontestable dans l'économie du sud du pays. Avec Wagralim, pôle agro-industriel initié dans le cadre du plan Marshall, la Wallonie s'est dotée d'outils qui devraient lui permettre de répondre aux problématiques d'aujourd'hui et de demain. Car l'agroalimentaire, tant au niveau de la production que de la transformation ou de la commercialisation, est confronté en permanence à de nouveaux défis, comme élaborer des produits innovants, développer des technologies de pointe, améliorer la rentabilité des filières, augmenter les productions, satisfaire les demandes de consommateurs, se positionner sur de nouveaux marchés... La liste est loin d'être exhaustive pour un secteur essentiel non seulement à l'économie mais simplement à la société. Les récentes menaces de pénurie alimentaire pour certains produits de base couplées au débat brûlant des agro-carburants le rappellent fort opportunément à chacun d'entre nous. Dans un monde qui se globalise chaque jour davantage, l'agriculture et l'agroalimentaire wallons devront disposer de tous les atouts pour s'imposer tant au niveau national qu'international.



# De l'artisan à l'industriel, une économie diversifiée

Secteur important de l'économie wallonne, l'agroalimentaire compte plus de 600 entreprises qui dégagent bon an mal un chiffre d'affaires total de plus de 6 milliards d'euros. Et un bon millier supplémentaire de sociétés si l'on ajoute les boulangeries artisanales. L'industrie agroalimentaire wallonne emploie plus de 21.000 personnes et est ainsi le deuxième employeur industriel régional. Son rôle dans la bonne santé économique a été pointé par les initiateurs du plan Marshall qui, avec Wagralim, l'ont intégré dès le départ dans les cinq pôles de compétitivité qui doivent assurer le redressement économique de la Wallonie. Si les grandes entreprises industrielles se taillent la part du lion dans le secteur, il convient de ne pas négliger l'importance des artisans qui, à leur échelle, contribuent à la diversité de la production. Et à côté des produits du terroir dont certains sont labellisés et dont l'origine remonte quasi à la nuit des temps, on peut relever les nouvelles entreprises issues de la recherche universitaire, les fameuses spin-offs, dont certaines sont actives dans des technologies qui touchent le secteur agroalimentaire. Maintenir l'équilibre et l'harmonie entre industriels et artisans, entre recettes du terroir et formules de demain, tel est probablement le grand défi de l'agroalimentaire wallon. Un grand défi qui impliquera tous les acteurs du secteur, de la fourche à la fourchette, en passant par les politiques.

**E**n Belgique, le secteur agroalimentaire wallon représente en termes de chiffre d'affaires 19 % du total national (77 % pour la région flamande et 4 % pour la région bruxelloise), 23 % en valeur ajoutée (71 % pour la Flandre et 6 % pour Bruxelles), 24 % de l'emploi (71 % pour la Flandre et 5 % pour Bruxelles) et 28 % du nombre d'établissements (66 % en Flandre et 6 % à Bruxelles). Ces données qui datent de 2006 illustrent bien le paysage agroalimentaire belge. Laissons de côté Bruxelles qui a certes quelques unités de transformation notamment dans le chocolat mais qui représente moins de 5 % du CA national pour nous concentrer sur la Wallonie. Région plus vaste, elle accueille davantage de PME que le nord du pays où globalement le secteur est plus intensif et plus industrialisé. En effet, 90 % des 620 entreprises qui constituent le secteur ont moins de 50 personnes. La majeure partie des produits du terroir sont d'ailleurs originaires du sud du pays. Et cocorico pour la province puisque l'Ardenne qui couvre en majeure partie le Luxembourg compte le jambon d'Ardenne en indication géographique protégée (IGP) et le beurre d'Ardenne en appellation d'origine protégée (AOP) et cerise sur le gâteau, ou plutôt sur le pâté, avec la Gaume qui compte également une IGP avec le pâté gaumais. Pour être complet, il convient de ne pas oublier le fromage de Herve (AOP). Enfin, rappelons que pour bénéficier de l'AOP, il faut que les matières premières utilisées proviennent de la région déterminée et que la fabrication soit réalisée exclusivement dans ladite région. Pour l'IGP, la matière première utilisée peut provenir de l'extérieur mais la fabrication doit être située dans un périmètre géographique bien défini. Mais ces quatre produits ne doivent pas donner l'impression que tout est pour le mieux dans le terroir wallon d'autant que, comme le rappelle Laurence Lambert, chargée d'étude à Etopia et auteur d'une étude récente consacrée à l'agriculture wallonne, «contrairement à une croyance répandue, les appellations 'produit du terroir', 'produit fermier' et 'produit wallon' ne sont pas reconnues officiellement.» Mais au-delà de l'absence d'harmonisation de certaines appellations, d'autres menaces planent sur les petits producteurs.

#### **Les normes sanitaires menacent les petits producteurs...**

Parmi les fabricants artisanaux, la multiplication des normes depuis les crises alimentaires des années '90 a provoqué une véritable hécatombe et nombre d'entre eux ont disparu de nos villes et campagnes, boucheries en tête. D'autres ont été absorbés par des grands groupes qui ont les moyens de s'adapter. Enfin, certains producteurs ont profité de l'occasion pour faire le pas et abandonner l'atelier familial qui était, parfois, il faut bien le reconnaître, devenu totalement inadapté, pour de nouveaux bâtiments flambant neufs. Dans le secteur agroalimentaire, c'est la filière de la viande qui est la plus visée par les normes sanitaires et de fait soumise à une législation qui ne laisse plus de place pour beaucoup de petits producteurs. Ces derniers n'ont souvent pas les moyens de mettre à niveau

#### **Wagralim:**

#### **le pôle de compétitivité agroalimentaire**

Wagralim est l'un des cinq pôles de compétitivité créés en Wallonie dans le cadre du plan Marshall - les quatre autres étant transport et logistique, génie mécanique, sciences du vivant et aéronautique-spatial. Il a pour objectif de renforcer la compétitivité des industries agroalimentaires. Dès son lancement en 2005, près d'une centaine d'entreprises ont manifesté leur intérêt, ainsi que des partenaires scientifiques et la formation. Parmi les partenaires scientifiques, 70 équipes de recherche universitaire, 8 centres de recherche et plusieurs hautes écoles représentent plus de 700 chercheurs. Le pôle a pour ambition de développer la culture d'innovation avec des produits à haute valeur ajoutée, dont les qualités répondent aux besoins des clients et des marchés ; améliorer la rentabilité des filières en incitant leur intégration et leur durabilité ; augmenter la capacité de production et la taille des entreprises en facilitant leur positionnement sur des marchés en croissance et en élargissant leurs capacités et leurs compétences de vente. Afin de réaliser ces objectifs, Wagralim a choisi quatre axes de développement prioritaires:

Axe 1 : Aliments «santé»

Vous voulez développer des produits et des ingrédients répondant à des allégations nutritionnelles et/ou de santé, et disposer d'outils adéquats et spécifiques pour les qualifier.

Axe 2 : Technologies innovantes de production ou de conservation

Vous voulez proposer des produits ou des procédés de production ou de conservation (faisant appel aux technologies douces), qui conservent les qualités organoleptiques, qui accroissent la durée de conservation ou qui comportent moins d'additifs.

Axe 3 : Bio-emballages

Vous voulez produire des bio-emballages à usage alimentaire, à partir de sources renouvelables et biodégradables.

Axe 4 : Développement de filières d'industries alimentaires durables

Vous êtes partisan de la valorisation totale par l'efficacité des processus de production et vous voulez gérer durablement les intrants et les sous-produits.

Les différents projets de recherche et innovation, de formation et d'appui à l'exportation et à l'investissement s'inscrivent dans ces axes. ■

 [www.wagralim.be](http://www.wagralim.be)

leurs installations. C'est la mésaventure qui est arrivée récemment à Philippe Devos, producteur de foie gras à Neufchâteau qui a mis la clé sous la porte. «Dans mon cas, ce ne sont pas seulement les normes, il y a également des problèmes privés, confie-t-il. Mais il est clair que pour être à niveau, il fallait consentir des investissements beaucoup trop lourds pour une petite structure de quatre personnes. Et à 47 ans, je n'avais pas envie d'investir 500.000 euros d'autant que mon activité n'a plus vraiment d'avenir en Belgique. C'est une activité qui demande de la main-d'œuvre et, vu les coûts de celle-ci, il devenait de plus en plus difficile de fournir des produits à un prix acceptable par la clientèle quand vous avez du foie gras qui vient des pays de l'est à des prix de vente qui s'affichent parfois à la moitié de notre prix de revient. Le seul atout que nous avions était la proximité et la garantie de fraîcheur que nous pouvions offrir à notre clientèle constituée de restaurateurs de la région et de particuliers. Dans mon cas, c'était d'autant plus ardu qu'il y avait cinq activités - élevage, gavage, abattage, atelier de préparation et de transformation, commercialisation - qui impliquaient chacune des contrôles spécifiques. À la limite, si je n'avais été actif que dans une partie de la chaîne, cela aurait sans doute été plus simple.»

#### **...mais sont indispensables pour rassurer les consommateurs**

Si les nouvelles normes sont en partie à la source des problèmes de Philippe Devos, ce dernier ne remet absolument pas en cause la nécessité de telles normes et des contrôles qui en découlent. Tout au plus regrette-t-il, à l'image de nombreux petits producteurs, l'inadéquation de celles-ci à la réalité de

leurs entreprises. On ne le répètera jamais assez si la loi est la même pour tout le monde, il est clair qu'elle peut être aménagée en fonction de l'activité. Un fromage au lait cru n'est pas un fromage industriel. Pour le dire autrement, on ne roule pas à la même vitesse sur une autoroute et sur une route de campagne, l'une n'excluant pas l'autre. Suite aux crises (hormones, vache folle, dioxine, langue bleue...) qui ont sévèrement frappé le secteur agroalimentaire, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA ou Agence alimentaire) est née en 2000. Comme elle le rappelle dans un document qui présente ses activités, «les consommateurs sont très sensibles à la sécurité des denrées alimentaires. Les crises récentes ont ébranlé sa confiance vis-à-vis de l'industrie alimentaire et des autorités publiques. La Commission européenne a fait de la sécurité alimentaire l'une de ses priorités essentielles» et de poursuivre en exposant sa vision stratégique qui tient compte des attentes des différents partenaires et qui veut créer une valeur ajoutée dans cinq finalités : la réalisation d'une chaîne alimentaire sûre en limitant autant que possible l'exposition des consommateurs et en réduisant les incidents et les crises ; la création d'une image fiable, propre à augmenter la confiance des consommateurs et à assurer un bon pouvoir concurrentiel à nos entreprises ; l'apport d'un cadre juridique stable en contribuant à la simplification administrative; la recherche de la complémentarité avec les secteurs; une prestation de services excellente d'un point de vue opérationnel en parvenant à un service public efficace, à l'action transparente. Si la sécurité de la chaîne alimentaire est aujourd'hui très élevée, cela ne suffit pourtant pas toujours à rassurer des consommateurs inquiets, notamment en ce qui concerne les OGM, par exemple.

#### **La Fevia : une fédération au service de l'industrie agroalimentaire**

La Fédération de l'Industrie alimentaire plus connue sous l'acronyme FEVIA regroupe 400 entreprises membres. Elle englobe également 25 groupements-membres, ce sont des associations au niveau des sous-secteurs ou branches. En tant que fédération professionnelle, elle joue le rôle d'interface entre les industriels du secteur et l'environnement socioéconomique au sein duquel ils exercent leurs activités. La Fevia concentre ses actions dans trois domaines, à savoir les affaires sociales, l'environnement et la politique


alimentaire. Ses membres peuvent faire appel aux spécialistes dans ces domaines afin de résoudre les problèmes rencontrés dans leur entreprise. À l'instar de toute fédération belge, elle s'est subdivisée en trois ailes régionales : wallonne, flamande et bruxelloise. La Fevia Wallonie, dont la secrétaire générale est Anne Reul, est donc le porte-parole de l'industrie alimentaire wallonne dont elle défend les intérêts auprès des instances régionales et communautaires. Outre ses départements (affaires sociales, environnement, politique alimentaire), la Fevia s'appuie sur des groupes de travail et des com-

missions qui lui permettent d'aborder des questions très diverses comme la nutrition et le bien-être, l'étiquetage, la gestion de la sécurité alimentaire, les OGM ou encore les standards internationaux pour en citer quelques unes à titre d'exemple. Chaque département organise également régulièrement des sessions d'information et des séminaires pour les entreprises du secteur qui abordent les dossiers actuels importants.

 [www.fevia.be](http://www.fevia.be)

**Slow Food ou l'aliment «bon, juste et propre»**

Dans une étude publiée en décembre dernier, Laurence Lambert, chargée d'études au centre d'animation et de recherche en écologie politique, Etopia, abordait la question du mouvement Slow Food dans le cadre de l'agriculture wallonne. Etude très intéressante qui remet le Slow Food en perspective et qui dresse un état des lieux de l'agriculture wallonne et les liens qu'elle a avec les spécialités culinaires et gastronomiques qui font à juste titre sa fierté. Elle pose toute une série de questions qui dessinent un paysage agricole contrasté. L'agriculture wallonne fournit-elle les matières premières nécessaires à l'élaboration des produits wallons? Est-elle capable de répondre aux préoccupations d'une nourriture «bonne, juste et propre» comme le préconise le mouvement Slow Food? Ou au contraire, s'est-elle enfoncée dans la voie de l'uniformisation, de la spécialisation et de la monoculture pour répondre aux seuls objectifs de productivité et de compétitivité? Tente-t-elle de préserver la richesse des espèces animales et végétales? Enfin, est-elle capable de rémunérer correctement les producteurs? Autant de questions auxquelles Laurence Lambert apporte des réponses chiffrées et instructives quant à l'évolution des tendances, notamment en matière d'habitudes alimentaires. Ainsi, en un demi-siècle la consommation de pommes de terre a diminué de 30 % se stabilisant à 90 kg par habitant par an alors que dans le même temps, celle de la viande a augmenté de 50 % (chaque Belge mangeait en 2004 en moyenne 100 kg de viande par an). En filigrane de cette étude se profile le mouvement Slow Food qu'Etopia a pour objectif de promouvoir. Comme l'explique la chercheuse, «Slow Food est avant tout un mouvement porté par des éco-gastronomes qui sont passionnés de cuisine, de mets typiques, de produits rares, oubliés ou tout simplement savoureux, portés par l'histoire du patrimoine culinaire, des savoir-faire et traditions, de l'art de la table... Bref, ce sont essentiellement le produit et le savoir-faire qui l'entoure qui sont au centre du mouvement Slow Food et de ses conviviums (unités locales du mouvement). À ce jour, Slow Food Belgique n'est pas encore reconnu par l'association internationale mais l'idée fait son chemin puisque des initiatives locales voient le jour. Le mouvement Slow Food en Belgique est en fait présent par ses conviviums, une bonne dizaine actuellement». ■

 L'étude est disponible sur le site d'etopia : [www.etopia.be](http://www.etopia.be)

**Un avenir partagé entre micro-entreprises et grands groupes?**

La mutation des entreprises moyennes dessine un paysage où l'on retrouve en majeure partie des entreprises de grande taille d'un côté et des micro-entreprises de l'autre. Pour ces dernières, ce sont les brasseries, les chocolateries et les fromageries qui éclosent le plus. Chaque année, de nouvelles TPE naissent ainsi partout en Wallonie. Actives dans des secteurs alimentaires qui présentent moins de risque – c'est surtout vrai pour la bière et le chocolat, elles offrent évidemment un attrait pour celles et ceux qui décident de faire le pas et de créer leur entreprise. Cette tendance de fond qui fait coexister très petites entreprises et grands groupes de taille européenne, voire mondiale, n'exclut pas pour autant les moyennes entreprises. Il reste, en effet, pour celles-ci une place dans le paysage agroalimentaire wallon. Rappelons que 9 firmes sur 10 emploient moins de 50 personnes. Et nombre de ces fabricants parviennent à être et demeurer compétitifs dans un monde ouvert et de plus en plus concurrentiel. Ainsi, Michel Bouttier, patron de Végépack (champignons) et Végéfraîs (préparations), à Arlon, explique que dans le domaine alimentaire, «on construit une relation de confiance au fil du temps avec les clients. Afin d'être toujours en mesure de les satisfaire». Actuellement, l'entreprise arlonaise qui emploie une vingtaine de personnes commercialise ses produits en Belgique, au Grand-Duché de Luxembourg et en France et entend se développer en Allemagne. «Dans le frais avec une DLC (date limite de consommation) courte, nous ne pouvons pas exporter loin et sommes donc actifs dans les pays proches. C'est un inconvénient dans un sens mais aussi un avantage car cela réduit le nombre de concurrents étrangers. La production en Belgique, en France, aux Pays-Bas avait fortement souffert il y a sept à huit ans avec la délocalisation en Pologne, notamment, mais en ce qui concerne la transformation, nous sommes moins menacés d'autant que le prix du carburant augmente le coût du transport. Parmi les évolutions à terme, je vois d'une part l'émergence d'une alimentation-santé sans colorants, sans additifs, sans conservateurs et, d'autre part, en ce qui concerne les PME comme la nôtre, la mise en place d'une réflexion plus approfondie concernant nos processus de production afin d'améliorer la qualité, tout en mettant en place une politique d'économie d'énergie, de meilleure organisation... Dans ce cadre, nous entamons d'ailleurs une démarche de RSE (responsabilité sociétale des entreprises)».

**Une industrie performante à la recherche de la qualité**

Le souci de la qualité concerne l'ensemble du secteur. Mais il ne s'agit plus seulement de la qualité sanitaire des produits. En effet, ce que recherche une partie croissante, mais encore relativement faible, de consommateurs c'est une qualité alimentaire qui prenne en compte la santé. Le cluster nutrition, qui vient de s'associer avec le pôle de compétitivité Wagralim, regroupe

en un forum des industriels wallons du secteur alimentaire et des acteurs de l'alimentation-santé: observateurs de la santé, universités et hautes écoles ainsi que des responsables de l'éducation et de la communication. Sa mission vise «à stimuler et accompagner les entreprises agroalimentaires wallonnes, plus particulièrement les PME/TPE, dans une démarche aliments-santé, source d'innovations». Les activités du cluster sont articulées autour de 5 axes: information, formation, forums et journées scientifiques, partenariats, visites actives aux entreprises. Découpées en modules, les formations «nutrition - alimentation & santé» abordent un large spectre de la consommation alimentaire. De l'ABC de l'alimentation équilibrée (pyramide alimentaire, besoins et recommandations...) au savoir-faire et faire savoir (impact de la publicité sur le consommateur, communication et santé) en passant par l'alimentation et santé (comportements alimentaires au fil du temps et nouvelles tendances, besoins nutritionnels particuliers) et l'introduction à la législation alimentaire (étiquetage, utilisation des allégations nutritionnelles et de santé).

#### Un secteur créateur d'emplois

Les différentes actions menées par les autorités régionales et européennes afin de contribuer à l'amélioration permanente de l'industrie alimentaire visent in fine à créer de l'emploi. Le secteur agroalimentaire wallon contribue déjà à créer de l'emploi et l'objectif est de le rendre plus performant sur le long terme pour en faire un pourvoyeur d'emplois encore plus important. Au cours des cinq derniers exercices, l'emploi a progressé dans ce secteur au rythme de 1 % par an. Grâce aux effets bénéfiques attendus du pôle Wagralim, le secteur espère passer de 1 % à 1,5 % d'ici à 2017. La Fevia Wallonie estime ainsi que dans les dix ans qui viennent, l'industrie alimentaire wallonne comptera 3.000 emplois supplémentaires dont un tiers sera directement lié au travail du pôle de compétitivité. Une croissance de l'emploi qui passera surtout par ces 90 % de PME dont beaucoup disposent des atouts et des compétences nécessaires pour développer leurs activités. Aux autorités à continuer à favoriser leur essor et éviter de leur mettre trop de bâtons dans les roues. ■

#### Truefood:

##### valoriser les produits alimentaires traditionnels

Le projet européen Truefood (Traditional United Europe Food) a pour objectifs d'améliorer la qualité et d'introduire de l'innovation dans les systèmes de production alimentaire européens traditionnels par des activités de recherche et de démonstration, de diffusion et de formation. Les produits alimentaires traditionnels n'incluent pas seulement des produits protégés et brevetés, mais également tous les produits locaux et nationaux utilisés dans la cuisine traditionnelle. Le projet se concentre sur l'augmentation de la valeur aux consommateurs et aux producteurs. Il soutient le développement de plans réalistes pour tous les composants de la chaîne alimentaire. Coordonné par le consortium SPES GEIE, il compte 36 partenaires (PME, instituts de recherche, centres techniques) de 17 pays européens. Truefood souhaite toucher l'ensemble des PME européennes grâce à la participation d'une dizaine de fédérations du secteur de l'alimentation et des boissons (la Fevia pour la Belgique). D'une durée de quatre ans (2006-2010), il bénéficie d'un soutien de la Commission européenne à hauteur de 15,5 millions d'euros pour un budget total de plus de 23 millions d'euros. Il est vrai que l'industrie alimentaire européenne est le premier secteur en Europe avec 850 milliards d'euros de chiffre d'affaires.

Le projet est divisé en 8 groupes de travail (WP) qui couvrent les domaines de la recherche, les activités de développement technologique et d'innovation, les démonstrations et les formations :

- WP 1 : détermination de la perception, des attentes et des comportements du consommateur;
- WP 2 : innovation pour améliorer la sécurité microbienne des produits alimentaires traditionnels, et contrôle des produits chimiques induits;
- WP 3 : créer un modèle prédictif et évaluer les risques pour les produits alimentaires traditionnels;
- WP 4 : améliorer la qualité alimentaire des produits alimentaires traditionnels en conformité avec la demande des consommateurs;
- WP 5 : améliorer les méthodes de marketing et l'organisation des chaînes d'approvisionnement des produits alimentaires traditionnels;
- WP 6 : évaluation à l'échelle pilote, démonstration et transfert d'innovation vers l'industrie;
- WP 7 : impacts environnemental, sociétal, humain et économique de l'innovation;
- WP 8 : diffusion, formation et transfert de technologie.

Différents résultats ont déjà été obtenus comme l'amélioration de la qualité nutritionnelle du lait en agissant sur le régime des animaux et les modalités de la traite, la production de jambons avec une teneur en sel réduite, l'élaboration d'emballages innovants et de nouveaux systèmes de gestion de la sécurité (méthodes de diagnostic, HACCP) afin de mieux contrôler et maîtriser les risques de contamination chimique, la mise en place de nouvelles techniques de culture de produits (tomates, choux, salades, etc.) pour limiter l'usage de fertilisants et de pesticides et obtenir des légumes avec de hautes teneurs en antioxydants et vitamines... ■



[www.truefood.eu](http://www.truefood.eu)



Contact FEVIA: Anne-Christine Gouder de Beaugard, médiateur scientifique du projet Truefood: 02 550 17 64 - [acg@fevia.be](mailto:acg@fevia.be)



SAVOIR-FAIRE SAVOIR

# lux@venir

PORTEUR D'AVENIRS



RÉGION WALLONNE

