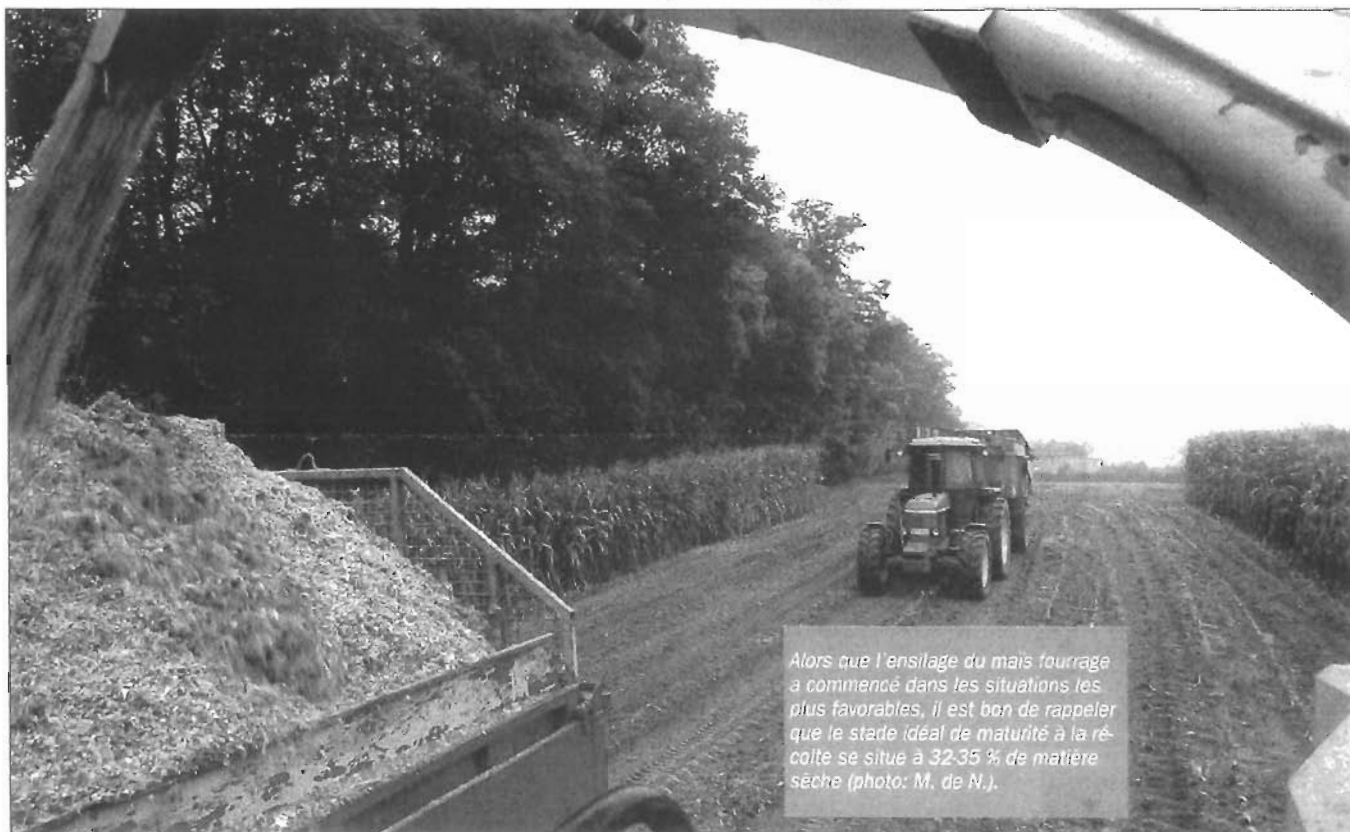




LE SILLON BELGE

L'hebdomadaire indépendant des campagnes

av. L. Grosjean 92,
1140 Bruxelles

Alors que l'ensilage du maïs fourrage a commencé dans les situations les plus favorables, il est bon de rappeler que le stade idéal de maturité à la récolte se situe à 32-35 % de matière sèche (photo: M. de N.).



SV PATRIMONIA
achète vos
TERRAINS
02/652.43.99

BFR70239500-49
BFR70239500

Des outils au service des PME



Pour assurer et développer leurs activités dans le secteur agro-alimentaire, les PME doivent constamment s'adapter et innover. Des outils peuvent les aider. ➤ 04

Déclaration fiscale 2007



Au cœur de ce numéro, nous publions le premier volet d'un dossier rassemblant l'information nécessaire pour compléter utilement la déclaration fiscale de l'exercice 2007 (revenus 2006). ➤ 25

Froment d'hiver

GLASGOW

Rendement exceptionnel en 2006 et 2007 • précoce !
La référence en blé sur blé (livre blanc Gx 2006 et 2007)




Clovis Matras

DANS LE SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

Différents outils au service des PME

En introduction, M. Julien Mestrez, député provincial et président de la SPI+ (Agence de développement pour la province de Liège), a souligné l'importance de l'innovation pour le secteur agro-alimentaire. Innovation à laquelle on pense surtout pour les industries, mais qui doit être de règle également pour les petits producteurs. Petites ou grosses entreprises, toutes sont confrontées en effet aux normes, aux exigences des consommateurs, aux contraintes imposées par les distributeurs... pour fournir des aliments sains, dans des conditionnements pratiques, qui se conservent longtemps, etc.

Le projet Truefood

Comment les petits producteurs peuvent-ils monter dans ce train de l'innovation? Différentes structures ont été mises en place à leur attention.

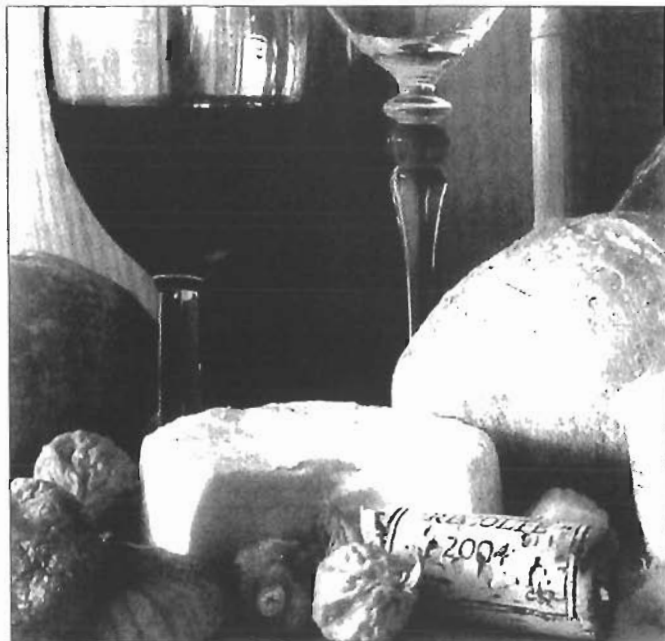
Mme Anne-Christine Gouder, de Fevia Wallonie, a présenté le projet Truefood. Au sein de l'industrie alimentaire, qui représente le plus grand secteur de fabrication européen, une grande partie des entreprises fabrique des produits dits traditionnels. Ce secteur des produits traditionnels est composé principalement de PME, qui représentent à elles seules plus de 70% de l'emploi au sein de l'industrie alimentaire. Pas étonnant, dès lors, que l'Europe veuille favoriser ces PME. De quelle manière? En y introduisant notamment un maximum d'innovations.

Tel est l'objectif du projet européen Truefood. En Belgique, celui-ci a été intégré au sein de Fevia, la fédération de l'industrie alimentaire. Il sera amené à coopérer avec le pôle de compétitivité Wagralim mis en place en Wallonie.

L'Europe a doté Truefood de moyens importants, poursuit Mme Gouder. Le budget total s'élève à 21 millions d'euros. Dix-sept pays y participent, avec l'appui de 31 partenaires pour la recherche et le développement.

Le projet est basé sur la perception, les attentes et le comportement des consommateurs pour l'innovation. Une étude est en cours actuellement sur le sujet. Différents axes de travail ont été définis au niveau scientifique (amélioration de la qualité microbiologique, de la qualité nutritionnelle...) et au niveau industriel (amélioration des méthodes de

Le 31 août dernier, la SPI+, l'Agrobiopôle wallon, le Cluster Nutrition et la Foire agricole de Battice-Herve ont organisé à Herve, pour la 4^e fois, un colloque d'ouverture de la foire agricole. Destiné au secteur de l'agro-alimentaire et plus particulièrement aux PME, ce colloque a abordé la question de la qualité et de la commercialisation des produits.



Le projet Truefood a pour objectifs d'améliorer la qualité et d'introduire de l'innovation dans les systèmes de production alimentaire européens traditionnels.

marketing, impacts environnemental, sociétal, humain et économique de l'innovation, etc).

Au delà de ces travaux, il y a tout l'aspect communication vers les entreprises, transfert technologique et formation du personnel. A travers l'Europe, le projet Truefood ambitionne de toucher quelque 35.000 PME, explique Mme Gouder, qui invite donc les responsables d'entreprises, mais aussi les groupements d'agriculteurs intéressés par ce projet, à se manifester auprès de la Fevia (e-mail: acg@fevia.be), ou via le site internet www.truefood.eu

Des évolutions au niveau de la consommation

Si les produits agricoles traditionnels constituent l'essentiel des activités de nos entreprises alimentaires, leur part dans les dépenses moyennes des ménages pour l'alimentation tend à se réduire. C'est une des évolutions

que relève le Dr Brigitte Duquesne, de l'Observatoire de la consommation alimentaire. Tant le «prêt à manger» que la restauration hors domicile (RHD) sont en progression depuis plusieurs années.

Les récentes crises ont également contribué à faire évoluer le comportement du consommateur. Celui-ci n'a plus peur d'avoir faim, mais de mal manger. Quand on parlait autrefois de sécurité alimentaire, c'était pour les pays en développement. Aujourd'hui, la sécurité alimentaire n'est plus une notion quantitative, mais bien qualitative.

A côté des canaux «traditionnels», il existe aussi aujourd'hui des marchés de niche qui répondent à la demande de «nouveaux» consommateurs. Certains se tournent par exemple vers les produits du terroir, et ce pour différents motifs: réaction contre la standardisation, retour au régional, aux méthodes de production artisanales, plaisir de consommer un produit typé... Et puis, Bri-

gitte Duquesne livre également cette réflexion d'Emmanuel Bailly: «Achever local, c'est contrôler et utiliser son pouvoir d'achat dans le but de maintenir en veille un espace sécurisé pour les générations futures».

Pour les producteurs artisanaux, il y a donc toujours des opportunités à saisir... mais aussi des obstacles à lever. Une des principales problématiques est la distribution de leurs produits. On distingue globalement deux types de circuits: court, comme la vente directe à la ferme, sur les marchés, par livraison à domicile, ... ou long, par la vente à des grossistes, à des détaillants ou à la grande distribution.

On signalera encore qu'à l'attention de ces producteurs, le ministère de la Région wallonne a édité un Vade-Mecum de la commercialisation des produits de terroir de Wallonie. Celui-ci est disponible auprès de la Division de la Recherche, du Développement et de la Qualité - Direction de la Qualité des produits, 14, Chaussée de Louvain à 5000 Namur. Tél. 081/649 617.

Exporter

L'Allemagne est aux portes de la Wallonie. Alors pourquoi ne pas y faire commerce? Pour soutenir les entreprises dans ce sens, l'Agence wallonne à l'exportation (Awex) a ouvert 6 bureaux en Allemagne. Le plus proche est celui d'Aix-la-Chapelle. Jacqui Moessen et Valérie Herzet y sont à la disposition des entrepreneurs qui veulent obtenir des informations sur le potentiel du marché local, rencontrer des distributeurs, s'informer sur la réglementation commerciale et les normes, savoir où obtenir une aide financière éventuelle, etc.

Après la France, l'Allemagne représente le 2^e pays d'exportation pour la Wallonie. Dans le secteur alimentaire, on note également que la Belgique arrive au 4^e rang parmi les principaux pays exportateurs vers l'Allemagne.

Pour ceux qui seraient tentés d'aborder ce pays commercialement, il est bon de savoir notamment que l'alimentation représente le 4^e poste de dépense des ménages. Ceux-ci y consacrent 15% de leur budget en moyenne.

Pour pénétrer ce marché, mieux vaut y être bien préparé, observe encore Mme Herzet. Environ 30% des nouveaux produits alimentaires lan-

cés sur le marché allemand tiennent leur position dans l'année de leur lancement. Les 70% restants échouent.

Autre aspect bon à savoir: le niveau des prix des produits alimentaires en Allemagne est un des plus faibles d'Europe.

Côté distribution, huit entreprises dominent le secteur. Et comme dans tous les pays européens, la tendance est encore à une concentration des gros distributeurs.

Que peuvent faire valoir nos producteurs sur le marché allemand? Avant tout une image positive des produits wallons et belges. La certification et la traçabilité, une bonne logistique, un haut niveau d'innovation et la proximité géographique constituent également autant d'atouts.

Par contre, bon nombre de PME wallonnes souffrent d'une capacité de production limitée ainsi que d'un manque d'expérience au niveau commerce extérieur, observe-t-on à l'Awex. La barrière linguistique et culturelle peut également constituer un réel obstacle. Raison de plus pour s'adresser à des interlocuteurs locaux comme les attachés économiques et commerciaux de l'Awex, qui peuvent encadrer les candidats exportateurs dans leur démarche commerciale et administrative, prendre contact avec des entreprises, aider à la préparation de correspondance commerciale, organiser des journées de contact, des portes ouvertes ou encore des stands collectifs aux foires.

Un autre outil que pourrait proposer prochainement le bureau de l'Awex à Aix-la-Chapelle est un bureau incubateur, ajoute M. Meessen. Ce bureau est destiné à accueillir des représentants de firmes, l'espace de quelques semaines, pour y travailler et recevoir des interlocuteurs allemands. (Plus d'informations auprès de l'Awex à Aix-la-Chapelle, tél.00.49.(0) 241.99.79.10)

Le réseau Euro Info Centre

Autre outil à la disposition des PME: le réseau Euro Info Centre.

Créé en 1987 par la Commission européenne, il compte 247 relais répartis dans plus de 48 pays. La Wallonie en compte quatre, dont celui de Liège, qui est installé dans les bureaux de la SPI+. Le Dr Monique Rover y travaille.

Les missions de ce réseau sont notamment d'aider les PME à accéder à l'information européenne et comprendre l'impact des réglementations communautaires et nationales sur leurs produits et process, explique-t-elle.

Le réseau a aussi pour objectif d'aider les PME à développer des partenariats et trouver des financements, de leur fournir des informations sur les marchés (publics, entre autres), mais aussi de faire part des préoccupations et difficultés des entreprises auprès des institutions européennes, afin notamment d'adapter la législation au contexte.

Concrètement, poursuit Mme Rover, les relais du réseau Euro Info Centre agissent suivant 4 axes:

- la sensibilisation aux politiques européennes, par le biais de publications, site web, publications, etc, destinés aux PME;
- les réponses aux questions particulières posées par les entreprises;
- l'information quant aux financements européens et à la recherche de partenaires;
- la publication sur site web des appels d'offres de marchés publics. Une veille d'information personnalisée sur les marchés publics est assurée.

Un autre volet important du travail effectué est la promotion de partenariats inter-entreprises. Des événements «B2B» sont organisés à cet effet et un portail du partenariat a été mis en place (www.portaildupartenariat.be)

Pour plus de renseignements à ce sujet, l'Euro Info Centre de Liège est situé à l'Atrium Vertbois, rue du Vertbois 11 à 4000 Liège. Tél.04/230.11.11. Site: www.eichiege.be

SOUS LA RÉFÉRENCE

Livraisons de lait en août

Au cours du mois d'août, les livraisons de lait aux laiteries ont représenté 241.650.870 kg, soit ± 2 millions de kg de plus qu'en août 2006, mais 24 millions de kg sous la référence du mois pour ne pas dépasser le quota annuel. La correction pour la matière grasse rectifie le tir pour

inférieures de 4,34% par rapport à la référence du mois. Depuis mai, on est en déficit de livraison, par rapport au quota.

Pour les 5 premiers mois de l'année laitière, le retard est de l'ordre de 36 millions de kg, ou 2,52%, soit la production de 4 jours.

POLLUTIONS

Une unité de répression

Le ministre wallon de l'Environnement B. Lutgen a décidé de créer une Unité des Répressions des Pollutions (URP). La mission principale de l'URP sera de lutter contre la criminalité environnementale organisée. Les actions de l'URP concernent également:

- les secteurs d'activités ou les exploitants particulièrement rétifs au respect du droit de l'environnement;
- les flagrants délits environnementaux;
- les dépôts clandestins de déchets et l'incinération sauvage;
- les contrôles transfrontaliers de déchets;
- le contrôle des filières d'élimination de déchets (réculte de renseigne-

ments, observations, filatures, interventions).

L'URP assurera les permanences de SOS Pollution, 24h/24, 365 jours/an.

Dix agents ont été recrutés. Ils ont la qualité d'agent de Police judiciaire. Six nouveaux agents seront recrutés dans les prochaines semaines. Ils ont des formations d'ingénieur en agronomie, licencié en chimie, gradué en sylviculture... et ont des parcours professionnels complémentaires (Division de la Police de l'Environnement, Division de la Nature et des Forêts, Office Wallon des Déchets, Division de la Prévention et des Autorisations,...).

FIÈVRE CATARRHALE

La Commission veut agir rapidement

Lors du récent Conseil des ministres européens de l'Agriculture, le représentant de la Commission européenne a assuré que le cadre réglementaire préalable à toute campagne de vaccination contre la fièvre catarrhale serait rapidement élaboré et que tous les efforts seront engagés pour garantir la disponibilité de vaccins en cas d'urgence.

Le Conseil a pris note des informations fournies par la délégation néerlandaise, soutenue par les délégations belge, italienne, luxembourgeoise, espagnole, slovaque et allemande, qui appelle à une approche commune et pro-active pour développer et homologuer au plus vite un vaccin capable d'enrayer l'épizootie de fièvre catarrhale.

Les conséquences économiques lourdes, les mouvements d'animaux étant interdits sur des zones très larges, font subir un stress important aux éleveurs et à leurs familles.

Le Conseil a également pris note de la demande française de mettre en place des mesures économiques exceptionnelles pour venir en aide aux éleveurs. Le Commissaire Fischer Boel a précisé que ce type de soutien relevait du portefeuille du Commissaire Kyrianiou, notamment au regard des mesures de prévention, dont la vaccination, et d'éradication.

La délégation espagnole a rappelé la nécessité d'appui communautaire aux pays tiers méditerranéens dans lesquels la maladie est endémique.