

Food.be, Small country Great Food.

L'industrie alimentaire belge peut être fière de sa contribution au développement durable

1. Product

La qualité des produits fabriqués par l'industrie alimentaire en Belgique est la pierre angulaire de son succès et lui assure une croissance durable.

Les exemples d'excellence de notre industrie alimentaire sont légion et reconnus au niveau international. Ainsi,

- La plus grande entreprise de production de chocolat d'Europe se situe à Wieze près de Aalst,
- Depuis 2011, la Belgique est le plus grand exportateur de frites au monde devant les Pays-Bas, les Etats-Unis et le Canada,
- L'inuline, un ingrédient alimentaire en provenance de la chicorée, est produite dans quatre usines au monde dont deux sont situées en Belgique et une troisième a été construite par des Belges au Chili
- La Belgique est le pays de la bière avec 150 brasseries qui brassent plus de 1000 bières différentes
- Les légumes surgelés sont devenus une spécialité belge avec de nombreuses entreprises familiales qui exportent 90 % de leur production.

De nombreux exemples d'entreprises et secteurs performants sont visibles sur www.food.be

Le succès des produits belges dépassent largement nos frontières puisque les exportations représentent plus de 50% du chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire belge. Et le nouveau slogan « Food.be, Small Country, Great Food » permet de renforcer cette image d'excellence à l'étranger et de poursuivre ainsi la croissance des exportations.

En matière d'innovation, l'industrie alimentaire en Belgique affiche des meilleurs résultats que dans nos pays voisins. Ainsi, en 2010, plus de 54 % des entreprises belges de l'industrie alimentaire ont mis en place une innovation en matière de produits ou de processus. En France, par exemple, ce taux est de 32%. Et ces innovations rencontrent un réel succès sur le marché puisque 17% du chiffre d'affaires des entreprises innovantes sont liés à ces nouveaux produits ou processus.

Les pôles de compétitivité WagrALIM et Flanders' FOOD jouent également un rôle important pour fédérer les entreprises et les centres de recherche autour de projets communs de recherche et d'innovation. Et les résultats sont tangibles. Ainsi, grâce à WagrALIM et Flanders'FOOD :

- La Belgique était précurseur pour la production et mise sur le marché du chocolat au Stevia,
- Une diminution de 10% de sel dans les produits alimentaires a été réalisée en 4 ans
- Des nouveaux emballages plus performants ont vu le jour et permettent de conserver les aliments plus longtemps et évitent le gaspillage alimentaire,

- De nouveaux ingrédients provenant de matières premières spécifiques comme les champignons ont été mis sur le marché.

Plus d'informations sur www.wagralim.be et www.flandersfood.com

Un autre atout majeur de l'Industrie alimentaire est la sécurité alimentaire des produits, avec la mise en place de l'Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire. Selon les dernières études de benchmarking européennes, la Belgique est parmi les meilleurs élèves de la classe européenne en matière de sécurité alimentaire.

La qualité nutritionnelle des produits est également un souci permanent pour les entreprises. Une entreprise comme Lotus Bakeries, dont les speculoos se dégustent dans le monde entier, a ainsi banni toutes les graisses trans de ces recettes et applique depuis de plusieurs années l'étiquetage nutritionnel permettant au consommateur de faire un choix conscient.

La Belgique est également pionnière en matière d'aliments à base de plantes. Alpro est ainsi le leader européen des produits à base de soja et autres végétaux. Cette entreprise produit et commercialise une large gamme de boissons, desserts, des alternatives végétales aux yaourts et crèmes ainsi que des margarines et des alternatives à la viande. Les ingrédients sont le soja, le riz, l'avoine, les noisettes ou les amandes.

2. People

L'industrie alimentaire contribue de manière extrêmement positive à l'emploi en Belgique, pour des postes peu ou hautement qualifiés. Depuis 2005, l'industrie alimentaire maintient un niveau d'emploi de l'ordre de 90.000 travailleurs malgré les crises et l'augmentation de la productivité. Les derniers chiffres du premier semestre 2013 montrent même une légère croissance de 1,4% ETP. Cette performance est d'autant plus remarquable que, durant la même période, l'emploi dans l'industrie manufacturière a chuté de près de 20%.

Pour veiller à une bonne adéquation entre l'offre et la demande d'emploi, le centre de formation paritaire de l'industrie alimentaire, l'IFP, augmente chaque année le nombre de formations qu'il délivre par semaine. En 2012, plus de 30.000 participants ont suivi une formation à l'IFP. Plus d'informations sur www.ipv-ifp.be.

Neuhaus, l'inventeur belge de la praline, a souhaité contribuer concrètement au développement des petits agriculteurs producteurs de cacao en Côte d'Ivoire. C'est ainsi que Neuhaus a investi dans la construction de l'école primaire de Bodjonou et dans son financement. Cette initiative offre aux enfants des producteurs locaux un avenir meilleur grâce à une éducation de qualité.

3. Planet

Dans l'industrie alimentaire, l'environnement n'est pas en reste. C'est une industrie étroitement liée à la nature puisque ces matières premières viennent de la nature. C'est donc une industrie qui intrinsèquement sait qu'elle doit protéger ce patrimoine commun si elle veut continuer à produire.

La Raffinerie Tirlémontoise, célèbre pour son morceau sucre, veille à ne rien perdre et à utiliser tous les flux dans son entreprise. Rien ne se perd dans la betterave : la terre de nettoyage après le

lagunage va être réutilisée en agriculture ou génie civil, les radicules vont aller en compostage, l'eau contenue dans les betteraves sera utilisée dans l'usine, les pulpes vont faire un excellent aliment pour le bétail, les boues de leur station d'épuration vont faire un excellent amendement du sol et lutter ainsi contre l'érosion, le sucre s'il tombe par terre va être refondu. Résultat : dans une sucrerie 0,01 % est perdu. Cet exemple est loin d'être une exception. L'industrie alimentaire belge valorise ainsi 96 % de ses flux connexes. Un record. Il en est de même pour les emballages, indispensables pour assurer l'hygiène des produits. Avec la création de Fost Plus et Val-I-Pac, la Belgique recycle 80% des emballages alimentaires et est, dans ce domaine, la championne en Europe.

Mais le secteur ne s'arrête pas là. Deux études, l'une pour la Flandre et l'autre pour la Wallonie, ont ainsi été réalisées pour déterminer comment l'industrie alimentaire peut-être environnementalement neutre, non seulement en termes de CO₂, mais aussi en eau, en déchets et en matière de biodiversité. C'est une première européenne et, même si l'objectif est très ambitieux, de très nombreuses pistes d'actions ont été épinglées afin de tendre vers cette neutralité environnementale.

4. Profitabilité

Malgré la pression importante sur la rentabilité, l'industrie alimentaire belge affiche une belle croissance. Ainsi en 2012, le secteur a connu une croissance de 3,7% alors que, pour l'ensemble de l'industrie, ce taux se limite à 0,3%. Par rapport à nos pays voisins, l'industrie alimentaire belge a connu une croissance de 47% entre 2005 et 2012, alors qu'en France, ce taux est de 25%, en Allemagne de 26% et aux Pays-Bas de 29%.

Les entreprises alimentaires belges sont en majorité des entreprises nationales (60 %). Avec les filiales et multinationales, elles génèrent un surplus commercial de 4 milliards d'€. Ce sont aussi en grande majorité des petites et moyennes entreprises : 94 % emploient moins de 50 travailleurs.

L'industrie alimentaire affiche une belle ambition en matière de croissance : celle d'augmenter en 5 ans son chiffre d'affaires de 6 milliards d'euros pour atteindre 52 milliards en 2015. Cette ambition, c'est essentiellement grâce à l'exportation – et donc à l'excellence de nos produits - que l'industrie alimentaire peut la réaliser.
