

Davantage de matières premières d'origine locale

Notre industrie alimentaire est caractérisée par un solide ancrage local. Afin de créer davantage de valeur partagée pour tous les acteurs du système alimentaire, nous nous efforçons, le cas échéant et dans la mesure du possible, d'utiliser davantage de matières premières locales. À cette fin, nous souhaitons augmenter le nombre de nouvelles initiatives en matière d'agriculture locale dans l'industrie alimentaire.



Quel est notre objectif à l'horizon 2025 ?

Nous souhaitons renforcer notre ancrage local et notre coopération dans tous les domaines possibles.

Premièrement, nous visons à augmenter la proportion de matières premières locales dans la production de denrées alimentaires et de boissons. Deuxièmement, nous voulons voir un nombre croissant de nouvelles initiatives concernant l'agriculture locale dans l'industrie alimentaire.

Par agriculture locale, nous entendons tant l'agriculture belge que l'agriculture étrangère dans un rayon de maximum 400 kilomètres autour d'une entreprise alimentaire. L'une des conditions essentielles est que la matière première de l'agriculture locale doit remplir les critères de qualité de l'entreprise alimentaire. Par ailleurs, elle doit pouvoir être fournie en quantité suffisante.

Au cours des prochaines années, nous souhaitons voir les entreprises alimentaires prendre de nouvelles initiatives axées sur :

- Des achats conscients de matières premières agricoles locales ;
- La conclusion de partenariats permettant davantage d'achats locaux ;
- L'investissement dans la recherche et/ou l'innovation afin d'obtenir davantage de matières premières issues de cultures locales ;
- Le développement de nouvelles chaînes durables et locales qui génèrent de la valeur ajoutée.

Comment entendons-nous réaliser cet objectif ?

- Fevia sensibilise les entreprises alimentaires afin qu'elles réfléchissent à leur approvisionnement et qu'elles envisagent des possibilités d'achats plus locaux.
- Les entreprises alimentaires approuvent la Charte « Voedsel verbindt boer en burger » (NdT : L'alimentation lie les agriculteurs et les citoyens) et deviennent #AmbassadeurLekkervanbijons. Cette initiative permet aux entreprises alimentaires flamandes de faire connaître leurs projets en matière d'agriculture locale. Fevia Vlaanderen sensibilise également d'autres entreprises alimentaires grâce à des récits sur l'alimentation et les achats locaux.

- Les entreprises alimentaires participent à des projets d'innovation - en partenariat ou non avec Flanders' FOOD et Wagralim - en vue de développer de nouvelles chaînes locales ou de renforcer des chaînes locales existantes.

Où en sommes-nous aujourd'hui ?

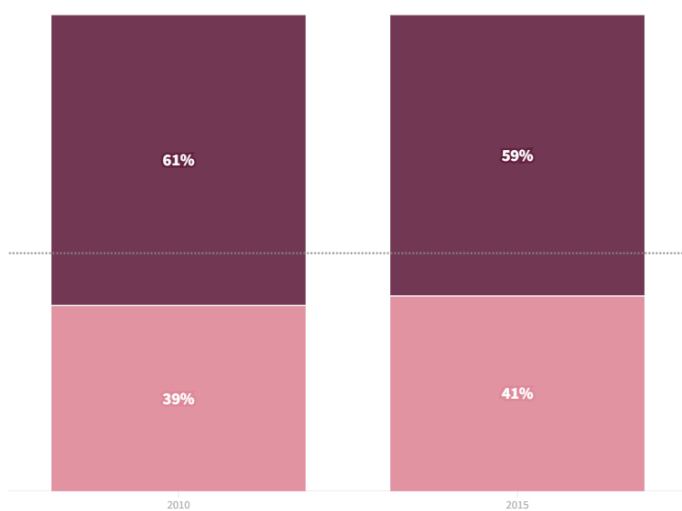
Pour suivre l'évolution de la part des matières premières belges dans la production de denrées alimentaires et de boissons, nous nous basons sur les tableaux entrées-sorties (TES) du Bureau fédéral du Plan. Ces tableaux illustrent les flux d'achats et de ventes de biens et de services destinés à la consommation intermédiaire et finale, enregistrés selon les activités de production ou les transactions portant sur des produits. Le Bureau Fédéral du Plan publie les TES tous les cinq ans. Ils sont repris dans la banque de données d'Eurostat. La prochaine mise à jour, avec les chiffres de l'année 2020, n'a pas encore été publiée.

Nous examinons plus précisément la proportion de matières premières provenant de Belgique par rapport à la proportion de matières premières importées. La proportion de produits agricoles (agriculture, élevage et pêche) et, en particulier, la proportion de produits alimentaires belges a enregistré une diminution entre 2010 et 2015.

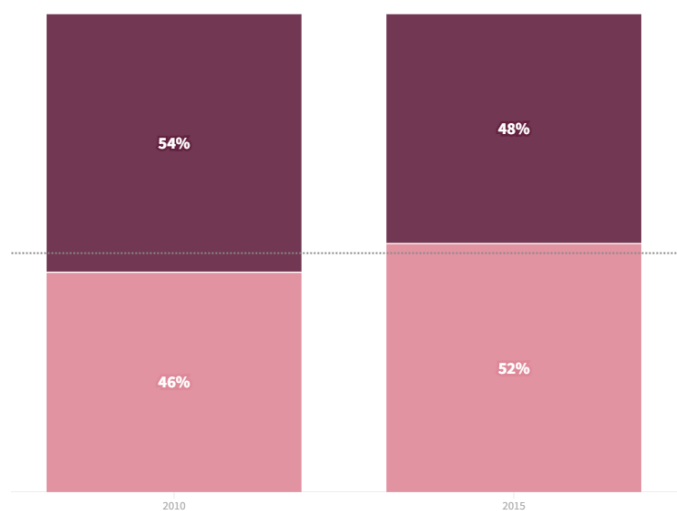
Pour les deux types de produits réunis, nous observons une diminution importante de 6 points de pourcentage : de 54 % en 2010 à 48 % en 2015. Toutefois, la proportion des matières premières agricoles d'origine belge utilisées par nos entreprises alimentaires avoisine toujours les 60 %. Si nous faisons abstraction de certaines matières premières et ingrédients qui ne peuvent être produits localement (par exemple le café, le cacao...), cette proportion est encore plus élevée.

Origine des matières premières de l'industrie alimentaire belge

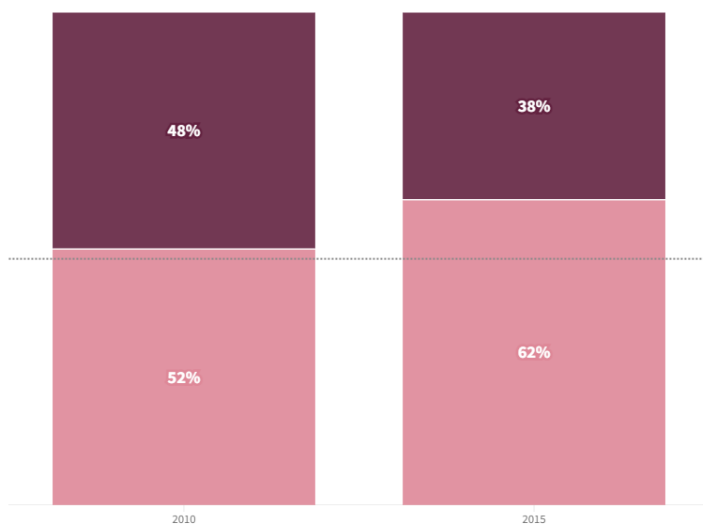
Origine des matières premières agricoles et alimentaires



Origine des matières premières agricoles



Origine des matières premières alimentaires



Importations
National

Source : BNB tableaux entrées-sorties

Quelques remarques sur ces tableaux :

- Les chiffres évaluent le caractère local sur base du pays d'origine et non sur base de la distance parcourue. Cependant, il arrive également que nous considérons comme locales des matières premières importées. Par exemple, lorsqu'une entreprise alimentaire belge située à la frontière française s'approvisionne en matières premières en France.
- L'évolution peut dépendre des changements dans la composition de l'industrie alimentaire belge. Certaines entreprises alimentaires sont obligées d'importer des matières premières parce qu'elles ne sont pas disponibles en Belgique, comme le cacao. Si la part ou les activités de ces entreprises deviennent relativement plus importantes, l'évolution en sera impactée.
- Les chiffres sont indiqués à prix courants. Les différences d'inflation entre les différents intrants sectoriels peuvent dès lors avoir un impact.

Actuellement, nous ne disposons pas de données historiques fiables ou suivies sur les initiatives d'entreprises en matière d'approvisionnement local. Toutefois, il est possible de retrouver des initiatives et des récits d'entreprises alimentaires sur plusieurs plates-formes :

- 'Voedsel verbindt boer en burger', une initiative du VLAM, le Centre flamand pour la promotion des produits agricoles et de la pêche
- L'alliance 'Emploi-Environnement Alimentation' et l'appel du Gouvernement wallon pour des projets de relocalisation (fin 2022)
- Projets d'innovation de FOOD et Wagralim en Flandre
- [food.be snacks](https://www.food.be/snacks)

En 2022, Fevia a mené une enquête auprès de ses membres pour connaître le nombre d'initiatives en place sur l'approvisionnement local fin 2021. Les résultats de cette enquête constituent la mesure de référence. En 2023, Fevia a rassemblé les nouvelles initiatives entreprises en 2022.

Résultats (2021-2022)

- 60 % des répondants ont pris des initiatives en matière d'approvisionnement local en 2022, ce qui représente une légère baisse par rapport à la mesure de référence de 2021 (66 %). 8 % indiquent que l'approvisionnement local n'est pas possible pour leurs produits. Lors de la mesure de référence, ce chiffre était encore de 15 %.
- 32 % des répondants déclarent ne pas prendre d'initiatives en matière d'approvisionnement local. C'est significativement plus que lors de la mesure de référence (19 %).
- Ces initiatives se partagent principalement entre l'approvisionnement local en matières premières agricoles, l'approvisionnement local en autres matières premières alimentaires et le développement de nouvelles chaînes locales et durables qui créent de la plus-value. Lors de la mesure de référence, elles se concentraient surtout sur l'approvisionnement local de matières premières agricoles.

En % de répondants	2021	2022	Evolution
Approvisionnement local en matières premières agricoles	41 %	24 %	-
Approvisionnement local d'autres matières premières alimentaires (autres que les matières premières agricoles)	25 %	22 %	-
La conclusion de partenariats permettant davantage d'achats locaux	24 %	10 %	-
L'investissement dans la recherche et/ou l'innovation afin d'accroître la culture locale des matières premières	13 %	10 %	-

Développement de nouvelles chaînes durables et locales qui génèrent de la valeur ajoutée	19 %	18 %	±
Autre	11 %	18 %	+

Quelles sont les actions concrètes de notre secteur ?

- Fevia Vlaanderen et plusieurs de ses membres soutiennent les actions de promotion de « [Lekker van bij ons](#) » de VLAM.
- Un certain nombre d'entreprises alimentaires ont participé au projet de transformation « De Voedingsketen Verduurzaamt » (NdT : durabilisation de la chaîne alimentaire) qui anticipait les nouvelles chaînes locales comme le soja flamand. Fevia Vlaanderen participait également à ce projet. Le programme de travail Chaîne alimentaire de Vlaanderen Circulaire se penche désormais sur une suite à ce projet.
- Fevia Vlaanderen participe à la stratégie flamande sur les protéines qui encourage les entreprises alimentaires à miser entre autres sur de nouvelles protéines locales ou sur la durabilité de protéines animales locales existantes.
- Fevia Wallonie a été l'un des initiateurs de [D'Avenir](#), une approche pour un système agroalimentaire plus durable en Wallonie. Elle s'est traduite par différents projets impliquant une série d'entreprises alimentaires et par un guide sur la durabilité des projets agroalimentaires.
- Fevia Wallonie et plusieurs de ses membres soutiennent les actions de promotion des producteurs locaux de l'Apaq-W, l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité.
- Fevia Wallonie fait partie du CwAD, le Collège wallon de l'alimentation durable, dont l'objectif est d'accélérer la transition vers un système alimentaire plus durable en Wallonie.
- Fevia Wallonie encourage les autorités et les entreprises alimentaires à développer des filières alimentaires durables et créatrices de valeur ajoutée en Wallonie, telles que les protéines, les céréales, les viandes de qualité et les oléagineux. Un certain nombre d'entreprises alimentaires sont déjà impliquées et investissent dans ces nouvelles chaînes locales.
- À travers la série "food.be snacks" de Fevia, les entreprises alimentaires mettent à l'honneur leurs initiatives d'achat local.

Qu'avons-nous fait depuis le lancement de la roadmap ?

- Nous avons intégré l'appel « Word #AmbassadeurLekkerVanBijOns » dans la roadmap de développement durable afin d'encourager les entreprises alimentaires qui prennent des initiatives en matière d'approvisionnement local ou qui investissent dans les chaînes de valeur locales, à s'inscrire comme #AmbassadeurLekkerVanBijOns.
- Fevia Vlaanderen collabore à la stratégie alimentaire flamande lancée par le gouvernement flamand en novembre 2022. Cette stratégie alimentaire comprend également 19 objectifs stratégiques visant à garantir la sécurité alimentaire, la production locale et un avenir durable pour le système alimentaire flamand.
- Lors du Summer Event organisé conjointement par Fevia Vlaanderen et Flanders' FOOD, le 7 juin 2023, le local a été le sujet de l'une des tables rondes, et plus particulièrement la tendance « globale ». Comment faire rimer local et global et quelles opportunités cela peut-il offrir aux entreprises ?

- Lors de l'événement annuel Food Connections de Fevia Wallonie et Wagralim du 21 septembre 2023, les filières et l'approvisionnement local ont été abordés dans le cadre de la thématique « Comment redonner de la valeur à l'alimentation de demain ? ».
- Flanders' FOOD a lancé 4 nouveaux projets portant sur de nouvelles chaînes de valeur locales :
 - 2022 : LoCoSoy est un projet qui vise à mettre en place une chaîne de valeur locale, intégrée et durable pour le soja (biologique) en Flandre.
 - 2022 : LemnaPro mise sur les connaissances pratiques de la culture des lentilles d'eau en Flandre et sur l'étude des possibilités de transformation de cette plante riche en protéines.
 - 2023 : le projet Aroma-roots veut stimuler et optimiser la culture de trois légumes racines aromatiques (le raifort, la livèche et la grande angélique) afin de fournir un produit de qualité stable aux entreprises transformatrices.
 - 2023 : le projet CropExplore for Farmers identifie le potentiel de plus de 200 cultures arables au sein de la bioéconomie flamande, avec la cameline, le yacon et le chanvre comme cas de démonstration, pour permettre aux cultivateurs de comparer les cultures potentielles, de faire le bon choix, et de permettre à l'industrie alimentaire et à d'autres secteurs de trouver les bonnes opportunités.
- Fevia Vlaanderen est un partenaire de la Journée de l'Agriculture du 17 septembre 2023. A cette occasion, un certain nombre d'entreprises alimentaires ouvrent également leurs portes pour mettre en valeur le lien entre l'agriculture flamande et l'industrie alimentaire.
- Wagralim a lancé plusieurs projets de développement de filières créatrices de valeur ajoutée locale :
 - La filière protéines végétales en Wallonie, avec le soutien des autorités et d'autres partenaires dont Fevia Wallonie, avec comme concrétisation le projet « Youpea », des produits végétariens composés d'ingrédients issus de filières agricoles régionales ;
 - Wallep : développement d'une nouvelle gamme de produits au bénéfice d'une filière d'épeautre en Wallonie : sciences, production, transformation et consommation ;
 - LaitHerbe : développement d'une filière laitière complète et durable, fondée sur une alimentation à base d'herbe, destinée à produire un lait de qualité différenciée et offrant des débouchés à valeur ajoutée pour chaque maillon de la filière ;
 - Blanc Bleu Vert : consolidation du caractère durable de la filière d'élevage du Blanc Bleu Belge ;
 - SeedToSeed : valorisation des protéines de coproduits végétaux en biostimulants pour l'agriculture ;
 - Wal-Aid : compétitivité et durabilité des filières d'industries agroalimentaires wallonnes par la constitution d'une plateforme interdisciplinaire d'expertises pour le reprocessing de leurs flux connexes.
- La Région wallonne a lancé 3 appels à projets de relocalisation/développement de filières dont l'accompagnement des acteurs et des entreprises est fait par Wagralim. Fevia Wallonie a relayé l'appel et soutient certains projets. Plusieurs entreprises alimentaires ont répondu à l'appel. Citons notamment les quelques projets suivants qui sont en cours de lancement :
 - Développement d'une filière basée sur la production de blé dur en Wallonie ;
 - Structuration de la filière fruits et légumes et leur transformation en Wallonie ;
 - Développement de plusieurs filières de blé panifiable pour l'alimentation humaine ;
 - Relocalisation de la production de sirops de céréales déshydratés ;
 - Développement d'infrastructures de stockage, de traitement et de transport pour relocaliser la transformation en Wallonie.
- Fevia Wallonie a organisé un atelier d'échanges et a suscité plusieurs moments de contacts entre Farm For Good et nos entreprises en vue de favoriser des projets en matière

d'approvisionnement local ainsi que le lancement de collaborations avec des agriculteurs qui travaillent sur leur transition en matière de développement durable. Des initiatives similaires seront lancées avec d'autres acteurs jouant le rôle d'intermédiaire/facilitateur.

- La lettre d'information Fevia de mai 2022 était placée sous le signe des défis liés à la production et à l'approvisionnement au niveau local. La lettre d'information du 2 mai 2023 était également consacrée à l'alimentation locale, à la suite du mois de mai, déclaré « mois de l'alimentation locale », et à la coopération entre l'agriculture et l'industrie alimentaire.