

Procès-verbal définitif de l'assemblée sectorielle viande bovine du 28-05-2019

I. Identification du document

Type de document	PV
Titre du document	PV définitif de l'Assemblée sectorielle viande bovine du 28/05/19
Responsable de la préparation du document	Pedro Imazaki - Christine Pirson
Date de publication	
Validé par	
Annexe(s)	Liste des participants – page 7

II. Ordre du jour

1. Visite de la coopérative « En direct de mon élevage ».
2. Présentation du Plan de développement de filière viande bovine à l'horizon 2030 (en annexe).
3. Les ruminants : problème ou solution face à l'urgence climatique ? (Professeur Frédéric Rollin – ULiège) (en annexe).
4. Divers.

III. Désignation du président de séance, approbation de la séance et validation du PV de l'assemblée sectorielle

Monsieur Yves-Marie Desbruyères, représentant de la filière au sein du Collège, accepte la présidence de la séance.

L'ordre du jour est approuvé.

Le PV de la 9^{ème} assemblée sectorielle est approuvé sans modifications.



IV. Déroulement de la séance

1. Visite de la coopérative « En direct de mon élevage »

Présentation de la coopérative « En direct de mon élevage » par le directeur Yves Perreaux. Cette coopérative a vu le jour suite au scandale de Veviba et au souhait des agriculteurs de reprendre la main sur la production et commercialisation de la viande en circuits courts. Elle regroupe 2 coopératives : GVBOB (coopérative 100% bio) et la coopérative « En direct de mon élevage », qui se sont associées pour assurer le financement du hall. En tout, cela représente une centaine d'agriculteurs et 10-15 extérieurs, partenaires de la coopérative. Ils traitent environ 140 bêtes par semaine via leur atelier de découpe et essaient d'ajuster le nombre de producteurs au développement commercial. La vente est assurée via des petits bouchers et acteurs locaux (petites et moyennes surfaces). L'avantage est une meilleure maîtrise de la commercialisation des animaux en circuits courts, une meilleure valorisation des animaux (les producteurs perçoivent un prix juste) et un meilleur suivi des produits.

2. Présentation du Plan de développement de filière viande bovine à l'horizon 2030 (présentation en annexe)

Suite aux différents enjeux de développement et de durabilité que vont rencontrer les différentes filières horticoles et agricoles wallonnes à l'échéance des 10 prochaines années, le cabinet du Ministre Collin a demandé au Collège des Producteurs de rédiger des plans de développement pour chacune d'elle.

Celui de la viande bovine est le résultat de plusieurs réunions avec la commission filière viande bovine. A ce jour, il n'est pas encore validé mais nous espérons qu'il le sera avant la réunion du 19 juin où tous les plans du Collège des Producteurs seront présentés. La filière viande bovine a un poids économique très important dans la production agricole en Belgique et surtout en Wallonie. Au fil des années, elle a rencontré des difficultés économiques et une dégradation progressive de son image suite à divers scandales. Le but de ce plan stratégique est de proposer des lignes directrices concrètes pour valoriser et pérenniser la production de viande bovine en Wallonie.

Plusieurs questions ont été soulevées après la présentation du plan :

- **Comment peut-on arriver à une augmentation de 1,50 € par rapport aux prix pratiqués aujourd'hui ?**
C'est un travail de concertation avec la transformation, la distribution. Il ne faut pas que la viande continue à être un produit d'appel en grande distribution. Le consommateur doit savoir le coût que cela représente de produire la viande bovine. Lorsque l'on regarde le prix de la viande en Belgique par rapport au prix pratiqué en France, elle coûte beaucoup moins cher. Le coût que le consommateur paie pour la viande ne correspond pas à la réalité. Il y a tout un travail de conscientisation au niveau du consommateur et de concertation au niveau des autres maillons de la chaîne.
- **En parlant de l'abattage rituel, vous avez parlé de post-stunning, de quoi s'agit-il ?**
Cela veut dire que l'animal est égorgé lorsqu'il est toujours conscient mais il y a un étourdissement (il perd conscience), quelques secondes après la saignée.
- **Par rapport à l'augmentation de 1,50 € sait-on chiffrer l'impact sur le prix du produit fini ?**



On sait chiffrer cela mais il persiste un grand flou sur la constitution du prix pratiqué par la distribution. Selon différents scénarios, cela varierait de 15 à 45 %. Si l'on prend une valeur moyenne de 30%, le prix final de la viande serait d'environ 21 €/kg, soit une augmentation de 3 €/kg de viande pour le consommateur, si le prix payé au producteur augmente d'1,50€ / kg équivalent carcasse.

➤ **Si on produit 160% de nos besoins, quelle serait la part des importations ?**

Quand on calcule la différence entre importation et exportation, on arrive à 160 000 tonnes pour la Belgique. Il y a une grande partie d'exportation.

➤ **Avec l'augmentation des prix, est-ce que demain en allant sur le marché mondial on ne devra pas brader les prix ?**

En viande bovine cela n'a pas d'intérêt, on ne vise pas l'exportation. Aujourd'hui il y a un surplus et en plus il y a des vaches laitières qui arrivent également sur le marché. Cela va empêcher de peser sur le prix et soulager le marché. Des pays comme le Qatar sont intéressés par de la viande de qualité, ils paieront le prix si la qualité est là. Pour exporter là-bas, il faut lever le voile sur l'abattage rituel et avoir les moyens de le faire ; arrêter d'entendre parler de Gaia et du bien-être animal. Dans le plan, il y a un point qui concerne l'export et tous les autres points qui concernent le marché national. Il ne faut pas retenir que la question de l'export. Il faut d'abord conquérir l'Horeca en Belgique avant de viser d'autres pays.

➤ **Pourquoi importe-t-on de la viande bovine alors qu'on dit qu'on est en surproduction ?**

Quand on parle de surproduction, il faut nuancer car il y a 2 difficultés rencontrées : 1) on ne dispose pas de chiffres concernant le transport d'animaux vivants d'un pays à une autre, donc pas de données exactes sur les importations. Il y a bien une petite surproduction mais pas autant qu'on le dit. 2) Il y a un problème d'étiquetage des produits transformés. De la viande produite ailleurs qu'en Belgique mais transformée en Belgique est étiquetée avec origine « belge ». Par conséquent, cette viande importée est additionnée aux quantités produites chez nous et cela fausse les chiffres. Il faudrait changer la réglementation pour que les normes d'étiquetage soient les mêmes partout.

➤ **Comment développer l'engraissement en Wallonie ?**

Il faudrait davantage développer l'engraissement en Wallonie car cela amène plus de valeur ajoutée et il faudrait également diminuer le nombre de vêlages. Cependant, certains n'ont pas les moyens financiers d'engraisser car cela coûte plus et il faut disposer d'un fond de roulement. Il faudrait trouver un moyen de le financer. En 1970, on consommait plus de viande (+/- 33 kg) donc on se situait à +/- 125% d'autosuffisance. Ces 10 dernières années, la consommation de viande a diminué (+/-10kg), ce qui fait qu'on est maintenant à 160% en autosuffisance et pourtant le nombre de vêlage a diminué. Si l'Horeca pouvait davantage proposer de la viande de chez nous au lieu de mettre sur leur carte des viandes irlandaises ou d'ailleurs, on pourrait augmenter la part de marché dans ce créneau.

3. Les ruminants : problème ou solution face à l'urgence climatique ? (Professeur Frédéric Rollin – ULiège) Présentation en annexe

Frédéric Rollin, professeur à l'Université de Liège, nous expose les faits de manière objective.

A l'issue de la présentation, plusieurs questions sont soulevées :



➤ **Quelle était la situation il y a 50 ans?**

Dans les années 70, à l'époque, il y avait 60% des échanges alimentaires au niveau mondial qui étaient sous forme de matières premières et, 40% sous forme de produits transformés. Actuellement, on est à plus de 60% de produits transformés qui sont échangés et donc la part de matière première diminue très fort. On peut donc mesurer l'emprise des industries agro-alimentaires, qui sont des géants de la finance, et qui investissent dans des secteurs complètement différents, y compris dans les médias qu'ils utilisent à des fins de marketing pour promouvoir leurs produits transformés et manipuler les consommateurs. A l'heure actuelle, il y a une méconnaissance du consommateur par rapport au monde rural et ses pratiques au profit des industriels qui culpabilisent les consommateurs de manger de la viande car les ruminants seraient responsables de l'augmentation des gaz à effet de serre. Les produits vegan, la production de viande artificielle sont ainsi mis en avant comme des produits plus « propres », moins polluants alors que leur composition est néfaste pour la santé.

A l'image de Gaïa qui prêche dans les écoles que la viande est mauvaise pour la santé, il faut mobiliser les agriculteurs pour qu'ils rétablissent la vérité auprès des enfants qui seront les consommateurs adultes de demain. Il est à souligner l'initiative de l'APAQ-W qui a édité une bande dessinée à destination des écoles pour expliquer tout le processus de production au sein d'une ferme. L'idée est de s'associer à des fermes pédagogiques qui ont l'habitude de s'adresser à des enfants pour faire passer des messages. 19 000 exemplaires seront distribués dans les écoles et des animations seront proposées au corps professoral.

➤ **Croyez-vous que nous avons une chance d'inverser la tendance des mouvements anti-viande?**

Cela ne va pas se faire du jour au lendemain tellement le lobbying a été important. C'est vrai qu'ils ont réussi à infiltrer le ministère de l'éducation pour former, avec leur message, les instituteurs et institutrices des sections maternelles et primaires et par conséquent les cours dispensés à nos enfants vont déjà dans ce sens. Mais à force d'attaques systématiques et absurdes, les consommateurs commencent à s'interroger et une prise de conscience est opérée notamment sur le mouvement vegan.

Pourquoi ne parle-t-on que du bovin, parce que c'est la seule viande rentable à cloner. Un poulet nécessite 40 jours d'élevage avant abattage, un porc 100 jours tandis que pour le bovin il faut minimum deux ans. A l'heure actuelle, les producteurs de viande artificielle ont besoin de protéines animales pour fabriquer leur viandes ce qui est le comble. Ils opèrent un gros travail de recherche pour les remplacer par des protéines végétales mais ils n'y sont pas encore arrivés.

➤ **Vous ne croyez pas que l'industrie pharmaceutique soutient aussi cette tendance ?**

Je dirais que dans les grands groupes financiers, ils ont des tentacules dans les différents secteurs, ils essaient d'investir dans ce qui rapporte le plus. Quant à l'agro-industrie, leur communication passe par des structures comme Vegetic ou autres. Derrière Greenpeace, se trouvent des multinationales comme les frères Rockefeller, CNN.

De notre côté, nous avons du mal à faire passer nos messages parce que nous ne sommes pas à armes égales et ceux qui ont un élevage ne sont pas neutres. De plus, la viande bovine est un produit qui est cher au départ. Les poulets et les porcs sont moins critiqués, leur viande coûte moins et l'agro-industrie qui est derrière gagne plus vite sa vie par rapport à ces produits-là que par rapport à la viande de bœuf. Ce n'est donc pas facile de passer des messages mais si on s'y met tous et que l'on est un peu concret et réfléchi, on peut utiliser des pistes scientifiques plus précises.



3. Divers

Prix juste

Le prix juste est un label qui est géré par le Collège des Producteurs par Bernard Mayné. Il permet d'aider les producteurs à négocier leur prix avec la distribution pour une juste rémunération, ou trouver des débouchés pour leurs produits. Ce label est destiné uniquement aux producteurs mais la grande distribution peut communiquer sur ses actions envers une juste rémunération des producteurs. Nous avons de plus en plus de producteurs ou de coopératives qui font la demande de certification. Vous pouvez consulter le site www.prixjuste.be

Collège de l'alimentation durable

Le Cabinet du Ministre Di Antonio a confié à la Socopro la mission de chapeauter un deuxième Collège, le Collège de l'alimentation durable dont la coordination sera assurée par une nouvelle équipe « Manger demain ». Leur mission sera de piloter la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie via une stratégie élaborée sur base de forums citoyens/producteurs et un référentiel élaboré par des professionnels et acteurs de l'alimentation. Le thème principal pour les 2 prochaines années est : « Les cantines durables ». Toutes les cantines privées ou publiques, cuisines de collectivités qui souhaitent s'engager dans la stratégie signeront un « Green Deal », et seront coachées par l'équipe sur les nouvelles pratiques qu'elles mettront en place selon les 6 axes de travail :

- Des produits locaux et de saison
- Des produits respectueux de l'environnement et des animaux
- Des produits équitables
- Des repas sains, équilibrés et savoureux
- La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets
- L'inclusion sociale

Sites internet

Nous disposons de différents sites dont celui du Collège des producteurs où vous pouvez retrouver les différentes informations sur nos métiers et nos activités. Le site **Celagri** destiné aux professionnels et au grand public avec des informations sectorielles et des dossiers sur des sujets polémiques autour de l'élevage mais aussi des productions végétales et du bio. Toutes les filières y sont regroupées. La plateforme **Easy-agri** où l'on peut vendre ou acheter des animaux de rente. Plus spécifiquement pour la filière bovine, laitière ou viandeuse, on essaie de réfléchir sur la pertinence de cette plate-forme et de trouver des moyens pour qu'elle soit plus attractive pour les producteurs.

Questions-réponses :

- **Il y a un débat européen, surtout en France, sur l'étiquetage qui est devenu obligatoire « viande née en ... » et « viande pas née en... » ?**

Par rapport à la viande, l'origine est obligatoire sur la viande découpée. Pour de la viande hachée, la réglementation européenne dit qu'il faut mettre « euro » ou « non euro », la limite s'arrête là. En France, ils ont ajouté un moratoire pour avoir un étiquetage d'origine également sur les produits



transformés. Au niveau de la Belgique, on pousse pour que l'étiquetage précise l'origine « belge » du produit transformé. Il y a le côté obligatoire imposé par la législation et il y a le côté pression du consommateur ou du secteur pour que cela devienne un étiquetage volontaire. La législation européenne dit que l'on peut déjà le faire de manière volontaire, ce n'est pas obligatoire pour la partie transformation. Sur une étiquette pour les viandes découpées, aujourd'hui, on a déjà les mentions « né », « élevé » et « abattu » ; ça c'est obligatoire. Autant on sait tracer l'animal vivant sur la carte Sanitel depuis l'étable jusqu'à l'abattoir, autant sur une carcasse il n'y a plus d'identifiant et la partie abattoir-consommateur n'est plus tracée. Il y a des discussions sur le fait d'ajouter la race sur l'étiquette mais pour l'instant on insiste pour que l'on privilégie les produits moins transformés.

- **Les grandes entreprises comme Delhaize, etc ont mis en place le nutriscore. Le système de calcul vous donne plus de points quand ce sont des légumes et moins de points quand ce n'en sont pas. Le calcul est aberrant. A-t-on interpellé l'académie diététique à ce sujet ?**

L'académie de la diététique, cela n'existe pas car au niveau de la Belgique il y a déjà une pyramide alimentaire différente en Flandre et en Wallonie et ils ne s'entendent déjà pas sur les recommandations nutritionnelles. A la base, le nutriscore existe pour les produits transformés. Sur les produits non transformés comme la viande, on n'a pas besoin d'un nutriscore puisque les produits primaires sont toujours dans la meilleure catégorie. Si on est sur une lasagne c'est sûr que là c'est différent. Et les multi critères pris en compte dans les nutriscores sont la graisse, le sucre, le sel, ... La discussion est ardue est-ce une question de santé ou d'alimentation, ce ne sont pas les mêmes ministres.

Visionnage de la vidéo : « Papa c'était comment le monde avant ? » - oui qui dit <https://www.youtube.com/watch?v=N085lgklzvE>

Fin de la séance.



LISTE DES PARTICIPANTS

Nom	Prénom	Représentation
Non-producteurs		
Lefert	Charles	Apaq-w
Van Roos	Laetitia	Apaq-w
Rollin	Frédéric	ULiège
Delaminne	Arnaud	Fils de fermier
Delaminne	Charlotte	Madame
Baligant	Jean	SPW
Lamarche	Baudouin	Fabroca
Legrand	Quentin	Socopro
Hurdebise	Julie	ULiège
Pirson	Christine	Socopro
Imazaki	Pedro	Socopro
Producteurs		
Willem	André	Assoc. les éleveurs
De Bonhome	Quentin	Assoc. les éleveurs
Mailleux	Philippe	
Billa	Benoît	
Billa	Madame	
Feutry	Dany	
Feutry	Madame	
Feutry	Cousin	
Mernier	Bernard	
Lothaire	Carl	
Leemans	Olivier	
Veiders	Helmuth	
Comté	Jean-François	
Ponthier	Joseph	
Tonglet	Pol	
Tonglet	Marc	
Michaux	Charls	
Desbruyères	Yves-Marie	
Piron	Claude	
Vandevoorde	Yves	
Gaillard	Guy	
Delaminne	Béatrice	
Delaminne	Fils	
Godfriaux	Bernard	
Van Puymbroeck	Marcel	
Ledoux	Baudouin	
Rigo	Jean-Jo	