

HORTICULTURE COMESTIBLE





PLAN de DEVELOPPEMENT 2018-2030 HORTICOLE COMESTIBLE

EVALUATION et REVISION DECEMBRE 2022



PROPOSITION de PROGRAMME et PROJECTION 2033



Table des matières

1.	INTRODUCTION	6
	Avertissement Objectifs spécifiques Plan initial défini en 2018 :	6 7 7
	Les 43 thématiques du plan de 2018	8
2.	POURQUOI DÉVELOPPER LA FILIERE EN WALLONIE ?	12
3.	ETAT DES LIEUX SUCCINCT ET ACTUALISÉ DE LA FILIERE	14
3.1.	CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE	14
3.2.	ETAT DE LA PRODUCTION	20
	Les légumes à destination du marché du frais Les légumes à destination de l'industrie de la transformation L'arboriculture fruitière Les fraises et les petits fruits Main-d'œuvre Profession non réglementée	22 24 25 26 30 31
3.3.	ETAT DE LA TRANSFORMATION	31
	Structure du marché et tendances en Belgique Initiatives wallonnes	31 35
3.4.	ETAT DE LA COMMERCIALISATION	37
	Les circuits de commercialisation Les Criées et autres intermédiaires commerciaux Les circuits courts Commerce international Les contrats	37 40 42 46 47
3.5.	ETAT DE LA CONSOMMATION	47
3.6.	ANALYSE DE LA COMPETITIVITE	49
	Des chaînes de valeur à la rentabilité variable pour les producteurs	49
3.7.	PERSPECTIVES A COURT TERME	54
3.8.	TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS	58
3.9.	INITIATIVES INSPIRANTES	58
3.10). ACTEURS CONTRIBUANT A L'ORGANISATION DE LA FILIERE	59
ВіоИ	Promotion - APAQ-W Encadrement – FWH, IFEL-W, Centres Pilotes et support opérationnel au Collège des Producteurs - l'allonie	59 59
W	Recherche – Université de Liège, Université catholique de Louvain, Université Libre de Bruxelles et CF	
	Thèmes prioritaires de travail pour les acteurs	63
3.11	. SYNTHESE DES FLUX DE LA FILIERE	64
4.	SWOT	65



4.1.	LÉGUMES À DESTINATION DU FRAIS	65
4.2.	LÉGUMES À DESTINATION DE L'INDUSTRIE (CONSERVE ET CONGÉLATION)	67
4.3.	ARBORICULTURE FRUITIÈRE	68
4.4.	FRAISES ET PETITS FRUITS	69
5.	ACTIONS CONCRÈTES SIGNIFICATIVES MENÉES ENTRE 2018 ET 2022	70
	Action 1 prioritaire du plan : commercialisation Action 2 du plan : promotion et communication Action 3 du plan : investissement Action 4 du plan : recherche développement /durabilité Action 5 du plan : données actualisées Action 6 du plan : formation/ professionnalisation /statut maraichers sur petites surfaces Action 7 du plan : réglementaire	70 70 70 70 71 71 71
6.	PROPOSITIONS A SOUTENIR A COURT TERME 2023 – 2024	71
6.1.	PROJETS EN COURS	71
	Soutien à l'investissement /aides ADII via OPW Projets de relocalisation de l'alimentation durable 2020 Plan de relance de la Wallonie	71 71 72
6.2.	PROJETS À INITIER	72
guide	Actualisation des données du secteur Projets de relocalisation de l'alimentation durable 2022 Projet BIOVAR Plateforme commerciale WALHORTI Disponibilité des terres de cultures et leur accessibilité/ études Diversification des sources de revenus/études Distorsion de concurrence des initiatives avec financement publics / études cadastre des initiatives et des bonnes pratiques de concertation Soutien à la Recherche et au Développement (R&D)	72 72 72 72 72 72 72
6.3.	CELLULE ACTIVABLE EN SITUATION DE CRISE	73
7.	VISION A MOYEN TERME 2025-2035	73
_	TIONS CONCRÈTES SIGNIFICATIVES RETENUES COMME PRIORITAIRES DANS LE CADRE DE LA DUR DU PLAN	73
	Action prioritaire 1 du plan : commercialisation Action 2 du plan : promotion et communication : Action 3 du plan : investissement Action 4 du plan : recherche développement /durabilité Action 5 du plan : données actualisées Action 6 du plan : formation/ professionnalisation /statut maraichers sur petites surfaces Action 7 du plan : réglementaire Action 8 : Points d'attention supplémentaires à ceux du plan 2018	73 73 74 74 74 74 74
8.	PLAN D'ACTION	76
	Action 1 – Développer la Commercialisation et la valorisation en Wallonie Action 2 – Développer la Communication et la promotion autour des Fruits et Légumes locaux Action 3 – Soutenir l'investissement des producteurs en horticulture	76 77 78



/	Action 4 – Disposer d'une recherche, d'un développement et d'un encadrement performants et Sout	enir
les initi	iatives favorisant la durabilité de la filière	79
/	Action 5 – disposer de données actualisées sur le secteur et assurer une veille technico-économique	et
comme	erciale pour piloter le développement de la filière	80
/	Action 6– améliorer la formation et la professionnalisation	81
/	Action 7 – Concertation et accompagnement des évolutions règlementaires impactant l'horticulture	
comest	tible	82
/	Action 8 – Actions spécifiques non prises en compte dans les 7 actions du plan 2018 : disponibilités	des
terres -	- diversification des sources de revenus- distorsion de concurrence	83
10.	LISTE DES ABRÉVIATIONS	84
11.	LISTE DES FIGURES	85
12.	LISTE DES TABLEAUX	86
13.	ANNEXES	86

INTRODUCTION

Avertissement

Les considérations définissant les domaines couverts par le document du premier plan déposé fin 2018 sont en grande partie toujours d'actualité (cf. plan de développement 2018-2028). Le document présent mettra l'accent sur la contextualisation, les avancées et mises à jour de 2018 à 2022, il reprendra les informations officielles disponibles et celles issues des différentes sources des acteurs de terrain. L'objectif à ce stade sera de fixer des trajectoires de développement sous la formes de fiches actions revisitées (reprenant dans certains cas des indications budgétaires plus ou moins détaillées). Les priorités pour les années à venir seront proposées par les acteurs du secteur.

Comme en 2018, les productions prises en compte dans ce plan stratégique « horticulture comestible » sont celles produites et transformées en Wallonie qui sont définies en leur qualité de « fruits et légumes » et destinées à se retrouver dans l'assiette du consommateur.

Le secteur de production des raisins et de la vigne est cité sans être spécifiquement développé, il est en plein essor : perspective en 2023 de l'installation de domaines de plusieurs dizaines d'ha et le développement en diversification agricole. Le secteur de la pomme de terre à destination du marché du frais est abordé à titre indicatif, il fera l'objet d'un plan de développement complet (frais et transformé) en 2023/2024.

L'objectif principal et général du plan initial « Horizon 2030 » « est d'augmenter l'autoapprovisionnement en fruits et légumes wallons de 1,5 % par an pour viser 30% en autoapprovisionnement en 2030. Cet objectif est défini comme réalisable en s'adaptant aux évolutions de la demande et en développant de la valeur ajoutée pour les opérateurs wallons.

A court et moyen terme, l'horticulture comestible wallonne doit continuer à développer sa compétitivité sur ses valeurs liées au professionnalisme, au commerce local (proximité, détail, qualité et service après-vente), à la production plein air et sous abris (notamment les serres verre) ainsi qu'au développement de valeur ajoutée en Wallonie.

Objectifs spécifiques

Afin de faire face aux différents enjeux liés à cet objectif général, 4 objectifs spécifiques devront faire l'objet d'actions prioritaires à mettre en œuvre :

- Augmenter la part de consommation wallonne : au travers du développement de la production, d'identités locales de mise sur le marché, d'outils économiques pour le regroupement des volumes, de concertation entre maillons et de développement de modèles économiques liant consommateurs et producteurs ;
- Augmenter la capacité des producteurs à se professionnaliser dans l'ensemble des métiers de la filière (production, conditionnement, commercialisation, transformation):
- Augmenter la valeur par le niveau de différenciation et de segmentation vis-àvis des produits d'importation : au travers de la recherche-encadrementinnovation, de cahiers des charges ainsi que du développement d'outils/techniques de transformation liés aux demandes :
- **Favoriser une Wallonie horticole durable** en répondant aux aspirations sociétales en matière d'alimentation durable et plus particulièrement : dialogue sur le développement du maraîchage urbain, utilisation des phytos, bio, etc. »

Cette ligne de conduite reste d'actualité et constitue le fondement du futur programme pour les années 2023 à 2033

Plan initial défini en 2018 :

L'édition initiale du plan a été dès le début fin 2018 réorganisée en classant par priorité les 7 actions à mettre en œuvre. Les acteurs impliqués sont repris dans le tableau de synthèse ci-dessous. La liste des acteurs n'est pas exhaustive et est ouverte à ceux qui souhaitent s'impliquer.

	Plan de développement du secteur des fruits et légumes déposé en 2018 sous la forme de 7 fiches actions							
	Les 7 intitulés des fiches actions par ordre de priorité	Organisations en charge de piloter	Acteurs impliqués					
1	Développer la commercialisation et la valorisation en Wallonie	Collège des Producteurs - IFELW	Acteurs économiques des filières F&L - plateformes commerciales - DGO3 - FWH - Biowallonie					
2	Développer la communication et la promotion autour des fruits et légumes locaux	APAQW -IFELW	Collèges des Producteurs - FWH - Centres Pilotes - Centrales d'achats					
3	Soutenir l'investissement des producteurs en horticulture	DGO3	Collège des Producteurs - FWH - Centres Pilotes					
4	Disposer d'une recherche, d'un développement et d'un encadrement performants ; soutenir les initiatives favorisant la durabilité de la filière	DGO3 - CRAW - Universités - IFELW - Centres Pilotes	Collèges des Producteurs - FWH - CTH - Biowallonie - acteurs économiques de la filière - APAQW - Agrilabel					
5	Disposer de données actualisées sur le secteur et assurer une veille technico- économique et commerciale pour piloter le développement de la filière	Collège des Producteurs - FWH - DGO3 - DEMNA	Centres Pilotes - CRAW - IFELW - Centrales d'achats et Criée de Wépion - Opérateurs économiques des filières - Comeos - Organisations profesionnelles - Organismes sondeurs (GFK - AC Nielsen) - APAQW - Biowallonie - Universités					
6	Améliorer la formation et la professionnalisation	Ecoles d'horticultures - Universités - Centres pilotes - IFELW - Bureaux économiques régionaux	Collège des Producteurs - DGO3 - DGO6 - Acteurs économiques de la filière - APAQW - Agrilabel					
7	Concertation et accompagnement des évolutions réglementaires impactant l'horticulture comestible	(DGO3) direction de la qualité - DGO6 département emploi	FWH - Centres Pilotes - Collège des Producteurs - Opérateurs des filières - Organes fédéraux (SPS emploi) et régionaux - DGO3 - DGO6					

Tableau 1 Les 7 fiches actions du plan de développement déposé en 2018

Les thématiques (43) à développer et correspondant aux 7 fiches actions sont inventoriées ci-après, elles intègrent des demandes spécifiques notamment du maraichage diversifié sur petites surfaces : cette version finale définitive du plan a été validée fin 2018 par le cabinet en place à cette époque.

Les 43 thématiques du plan de 2018

La liste des 43 thématiques initiales (2018) est passée en revue dans le cadre de la révision du nouveau plan post 2022. Sont repris les points non mis en œuvre durant la période 2018-2022 (NA) et les points considérés comme non prioritaires/non essentiels (NP) pour la période à venir

	7 Actions du plan de développement horticulture comestible 2018-2030
1	Développer la Commercialisation et la Valorisation en Wallonie
1.1	Cadastre des plateformes et initiatives locales de groupement de production, de stockage et de transformation ; bilan des initiatives précédentes.
1.2	Rassemblement des maillons de la filière autour de projets potentiels.
1.3	Etudes de faisabilité, établissement des plans d'affaires et prospection de sources de financement.
1.4	Organisation de la gouvernance des outils.
1.5	Investissements Privés-Publics.
1.6	Mise en exploitation des plateformes. (NA)
1.7	Soutien au développement d'initiatives e-logistiques de plateformes agro-alimentaires connectées.
2	Développer la Communication et la promotion autour des Fruits et Légumes locaux
2.1	Mobiliser les acteurs wallons (SPW, APAQ-W, Collège des Producteurs) pour accéder à des fonds européens.
2.2	Communiquer sur le terroir, les variétés, la qualité différenciée, les qualités nutritionnelles et organoleptiques, la saisonnalité, etc. et pas uniquement sur les prix.
2.3	Mener des actions de visibilité vers le grand public au travers de campagnes promotionnelles génériques et d'actions dans les GMS.
2.4	Soutenir les initiatives de développement de la qualité différenciée.
2.5	Faire connaitre les sources de production en fruits et légumes de Wallonie aux acteurs/acheteurs des services publics.
2.6	Augmenter le nombre d'écoles participant au volet « fruits et légumes » du programme européen à destination des écoles. (NA)
3	Soutenir l'investissement des producteurs en horticulture
3.1	Concertation Aides dans le cadre de la PAC 2020 (aides ADII) – voir 7.4
3.2	Améliorer l'accès aux aides à l'investissement dans le cas de matériel de pointe ou innovations technologiques ayant une action bénéfique sur l'Environnement.
3.3	Soutenir l'investissement dans des modèles de production stratégiques.



- Instaurer un régime d'aide spécifique aux segments horticoles : arboriculture fruitière et maraichage sur petites et moyennes surfaces. Disposer d'une recherche, d'un développement et d'un encadrement performants ; soutenir les initiatives favorisant la durabilité de la filière Impliquer les acteurs du Développement (et les producteurs) dans les décisions 4.1 relatives aux orientations de la Recherche en créant un groupe de travail « R&D » au sein de la commission filière en horticulture comestible. Mise en œuvre de projets de recherche et de développement : prospectives et réactives visant l'optimisation et la réduction de l'usage des intrants (fertilisants, produits de 4.2 protection des plantes, énergie, eau, etc.) en productions horticoles de qualité différenciée et à haute valeur ajoutée. 4.3 Mieux intégrer la recherche en horticulture dans le PTR/PQR. **4.4** | Soutien de projets de sélection participative avec les producteurs. Assurer la vulgarisation et la diffusion d'informations (collaboration entre CP, CRA-W et 4.5 FWH); Suivi technico-économique généraliste sur toutes les espèces et modèles de production **4.6** Conseils individuels et de groupe aux producteurs / conseils à distance. 4.7 Appui à la négociation de prix justes pour les producteurs. 4.8 | Mobiliser les acteurs wallons pour accéder à des fonds européens. 4.9 Valorisation des démarches de durabilité existantes dans le cadre de la promotion. Mise en place de mécanismes de soutien aux bonnes pratiques en matière de durabilité : cahiers de charges (intégration des éléments de responsabilité sociétale - le volet économique via le calcul des prix justes – la composante environnement : vers 4.10 une réduction de pesticides), valorisation des écarts de tri et des invendus - soutien financier à des initiatives pilotes à l'usage de techniques alternatives et à des investissements. Disposer de données actualisées sur le secteur et assurer une veille technicoéconomique et commerciale pour piloter le développement de la filière 5.1 Méthode standard de collecte et d'analyse de données avec les partenaires. (NA) 5.2 Réaliser une étude de base selon cette méthode. (NA) 5.3 Réévaluer les données tous les 2ans. (NA)
- 5.4 Réaliser des études **annuelles** prospectives (études de marché) (NA)
 - 5.5 | Mettre en place une veille technico-économique et commerciale. (NA)

5.6	Développement d'un outil informatique de veille (web-scraping) et adaptation de cet outil à la plateforme informatique des Centres pilotes (outil de collaboration et d'échanges de données). (NA)
6	Améliorer la Formation et la professionnalisation
6.1	Améliorer l'offre de formation (formation « chefs de cultures », stages en entreprises) et l'aide à l'installation.
6.2	Aider à la professionnalisation des petits producteurs (Petites et moyennes surfaces)
6.3	Création d'un GT pour la reconnaissance d'un statut pour les maraîchers sur petites et moyennes surfaces.
6.4	Encadrement à l'installation des petits producteurs.
6.5	Favoriser une approche territoriale de la profession (répertorier et évaluer les opportunités de développement de la production sur base des initiatives existantes : cadastre des zones favorables à l'implantation d'entreprises de production ; à lier aux initiatives actuelles de type ceinture aliment-terres).
6.6	Formation de techniciens spécialisés permanents sur la « structure zoning » en appui aux producteurs (couveuse d'entreprises). (NP)
7	Concertation et accompagnement des évolutions réglementaires impactant l'horticulture comestible
7.1	Consulter les acteurs techniques du secteur de l'horticulture (CP/FWH/Collège des Producteurs).
7.2	Prévoir plus de souplesse dans les dérogations en cas d'imprévus et analyser l'impact de la décision sur l'aspect commercial, de marché et pratique sur le terrain.
7.3	Faciliter l'engagement de travailleurs réguliers et saisonniers en horticulture.
7.4	Concertation spécifique dans le cadre de la PAC 2023-2027 (aides ADII).

POURQUOI DÉVELOPPER LA FILIERE EN WALLONIE?

L'horticulture comestible en Wallonie est principalement représentée par le segment de la production et peut être ventilé en 3 groupes : i) productions légumières pour le marché du frais, ii) productions légumières pour le marché de la transformation (surgelés, conserves) dits « légumes industriels », et iii) productions fruitières principalement pour le marché du frais.

Les produits commercialisés en Wallonie sont toutefois à ce jour majoritairement issus de Flandre et des pays européens qui ont développé une approche logistique et commerciale permettant une maitrise des volumes de production ainsi qu'une offre très compétitive. La Wallonie est plutôt caractérisée par un éclatement des unités de production, en majorité de petites tailles et organisées individuellement autour de circuits de commercialisation peu structurés ou à destination du local.

Dans ce contexte, les atouts du développement de la filière en Wallonie sont les suivants:

- Valeur générée par hectare ;
- o Production de pleine terre et plein air sur des sols de qualité;
- o Intérêt pour le local et opportunité de croissance des produits wallons dans la consommation;
- Opportunité de diversification pour l'agriculture ;
- Diversité des espèces, des variétés et des goûts ;
- Création de valeur ajoutée en Wallonie ;
- o Valorisation d'un dispositif de recherche et d'encadrement spécialisé.

La filière « Fruits et Légumes » (F&L) en Wallonie concerne plus de 2.500 producteurs et génère pour le maillon production un chiffre d'affaires de plus de 150 millions d'euros. L'horticulture comestible wallonne est caractérisée principalement par une **production de** pleine terre et plein air sur des sols de qualité. Cet élément est à la fois une force et une faiblesse : qualité gustative et bonne conservation des produits mais aussi dépendance forte aux aléas climatiques et spéculation importante sur le foncier limitant de nouvelles installations.

L'horticulture wallonne se distingue par la qualité et la grande diversité de ses **productions**. Cette situation constitue une force qui permet d'atténuer la prise de risque vis-à-vis des aléas du marché ou du climat.

Les cultures protégées (serres verre et tunnels) n'occupent qu'une soixantaine d'hectares en Wallonie, ce qui représente environ 1 % de la superficie belge d'abris serres et 10% des surfaces cultivées par les maraichers. Ces techniques permettent d'éviter certains risques liés aux aléas climatiques et de pratiquer des spéculations demandant des conditions culturales spécifiques. Elles permettent aussi d'allonger les cycles de culture (cultures hâtives au printemps et tardives en automne) et d'arriver dans des créneaux commerciaux intéressants. Les évolutions technologiques en matière de structures en verre ou double paroi chauffées constituent également une opportunité d'étalement de la période d'approvisionnement pour certains types de légumes (surtout les légumes fruits) tout en promouvant des innovations technologiques wallonnes (éclairage LED, utilisation du biogaz, etc.) respectueuses de l'environnement.

Les productions maraîchères et fruitières ont historiquement occupé une place importante dans l'approvisionnement des consommateurs en produits alimentaires. Toutefois elles n'occupent aujourd'hui que 15 à 20 % de la part de consommation wallonne (auto-consommation). Il est donc important d'organiser davantage la commercialisation en Wallonie, notamment en facilitant le dialogue et la complémentarité entre les modèles professionnels spécialisés et les initiatives organisées en activité complémentaire, en diversification ou en activité sociale (sans recherche spécifique d'optimisation du rendement).

Il est important de noter que le secteur bénéficie de services d'encadrement spécialisés (CIM, GFW, CEPIFRUIT (GAWI, CEF), FIWAP, CPL-Végémar) qui ont permis de développer depuis quelques années un savoir-faire important.

Plus d'un tiers du chiffre d'affaires de la production horticole est réalisé par la production de légumes destinés à l'industrie de la transformation (surgélation, conserves, ...). Il s'agit principalement de cultures de petits pois, de carottes, de haricots verts et d'épinards menées par des agriculteurs situés à proximité des unités de transformation qui intègrent ces légumes dans leur rotation dans le cadre de contrats de cultures encadrés par ces unités industrielles. Ce modèle est lié à un holding flamand qui appréhende 31% du marché européen. Malheureusement ces produits génèrent peu de valeur ajoutée en Wallonie.

Malgré tous ces potentiels, la filière rencontre des contraintes d'organisation commerciale et logistique qui limitent la compétitivité des principales spéculations menées. Développer et ramener de la valeur ajoutée sur l'horticulture en Wallonie doit être un objectif à terme ; cette valeur ajoutée est générée actuellement par des plateformes commerciales situées en Flandre.

Dans le même esprit, la création de valeur ajoutée en Wallonie au travers de la transformation et de la montée en gamme des produits doit être une perspective du développement du secteur dans les 10 prochaines années, notamment au travers de l'intérêt des consommateurs pour les productions locales.

Enfin, le développement sectoriel devra continuer à intégrer des enjeux sociétaux importants (environnement, santé, utilisation résiliente de produits de protection des plantes, finalité sociale des projets, ...).



Le présent plan propose une vision globale de développement du secteur afin de canaliser les initiatives privées et les soutiens publics vers les priorités de la filière, en soutenant sa professionnalisation tout en prenant en compte les initiatives de transition actuellement en phase de développement.

3. LIEUX **SUCCINCT** ETAT DES ACTUALISE DE LA FILIERE

CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE *3.1.*

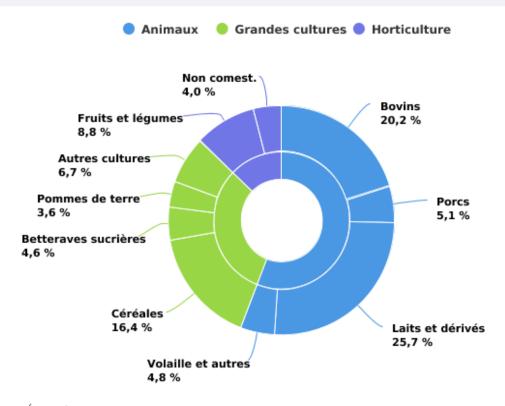
En préambule, il est important de préciser qu'il y a peu de données disponibles pour l'horticulture à l'échelle de la Wallonie ; d'une part parce que les déclarations PAC sont peu adaptées* à la réalité de l'horticulture et qu'un nombre non négligeable d'initiatives restent informelles et d'autre part parce qu'il est parfois difficile de distinguer la Wallonie de la Flandre du fait que la commercialisation de la majorité des fruits et légumes passe par les Criées flamandes ou certaines plateformes commerciales privées.

* Les surfaces de production sont généralement petites en comparaison avec les agriculteurs. Les aides sont donc moins importantes mais la lourdeur administrative des demandes est identique et décourage donc la majorité des horticulteurs. Les catégories proposées sont mal adaptées à l'horticulture. De plus, les parcelles maraîchères sont caractérisées par plusieurs rotations se succédant la même année. Enfin, l'accès aux aides pour les horticulteurs est récent et n'est pas encore entré dans leurs habitudes.

Les nouvelles mesures définies dans la PAC 2023-2027 en faveur des horticulteurs notamment bio diversifiés sur petites surfaces (primes de 4000€/ha pour les 3 premiers ha) devraient nous permettre de mieux comptabiliser les surfaces cultivées du moins pour ce segment du secteur

Les chiffres-clés de la **production** en 2020 et 2021 sont détaillées dans la figure 1 et le tableau 2 ci-après.

Structure des valeurs des productions agricoles et horticoles en Wallonie en 2020



EAW_Sources: SPF Économie - FIWAP - CBL

@ SPW - 2022

Figure 1 Valeur de la production de fruits et légumes en Wallonie.

Source: SPW 2022

- > En Wallonie en 2021 3% de la Superficie Agricole Utile totale est consacrée à la production horticole comestible qui produit 8,8% du total de la valeur agricole wallonne.
- ➤ En Belgique, 13% du chiffre d'affaires légumes et 9% du chiffre d'affaires fruits sont réalisés en Wallonie.

SUPERFICIE	W	allonie	Вє	elgique	Wallonie/ Belgique	
(ha)	2016	2021	2016	2021	2016	2021
Horticole comestible*	22.000	+-22.500	67.451	+-71.000	32%	32%
Agricole totale (y compris hort.)	730.093	740.623	1.352.953	1.368.315	1	54%
Horticole com./ SAU	3%	3%	5%	5,20%		

VALEUR de la PRODUCTION (milliards d'€)	Wallonie		В	Belgique		onie/ jique
Horticole comestible*	0,130	0,157	1,00	1,24	13%	12,7%
Agricole totale (y compris Hort.)	1,62	1,79	4,71	4,72	34%	38%
Horticole com./ Agricole totale	8%	8,80%	22%	26%		

^{*} Légumes à destination du frais et pour l'industrie, arboriculture fruitière, fraises et petits fruits et vignes. A noter que les chiffres fournis par Statbel sont basés sur les déclarations de superficie, déclarations que ne remplissent pas tous les maraîchers car ils ne demandent pas systématiquement de primes ; ils sont donc croisés principalement avec les données de terrain des centres pilotes.

Sources : Statbel 2021, SPF économie 2022, SPW 2022 et Centres pilotes 2022

 Tableau 2 Superficie et valeur ; remise en contexte de l'horticulture wallonne 2016/2020-2021

La structure de la production agricole/horticole wallonne et flamande en 2020 est reprise dans le visuel de l' Annexe 1.

Les estimations ci-dessous sont basées sur les sources suivantes : Centres Pilotes horticulture comestible Wallonie, SPW, Statbel, GfK, EUROSTAT, VLAM, journalistes

- Légumes pour le marché du frais (maraîchage de plein air et sous abris) : ce segment constitue ces dernières années la voie de diversification la plus importante de l'horticulture comestible wallonne et représente +-4.200 ha, 45.850.000€ de chiffre d'affaires, 185 producteurs professionnels (ayant la capacité de fournir des volumes conséquents et de manière régulière). Différents recensements ont par ailleurs évalué le nombre de producteurs à près de 400, ce qui laisse à penser que le nombre de producteurs maraîchers semiprofessionnels serait de plus de 160.
- **Légumes plein air pour la transformation**: 16.300 ha, soit 40% de la production belge; 2.000 producteurs; 54.500.000€ de chiffres d'affaires. Face à la situation de concurrence pour la disponibilité des terres avec les céréales et au climat d'incertitude les contrats ont été proposés en 2022 aux producteurs avec des plus-value de 10 à 20%.
- **Fraises et petits fruits** (framboise, myrtille, ...) : 215 ha dont 30 ha en petits fruits et 185 ha en fraise, soit 10% de la surface de production de fraises belges; 15 producteurs sur des surfaces de plus de 5 ha et plus de 130 producteurs en diversification; 10 à 15 producteurs spécifiquement en petits fruits; 19.500.000€ de chiffre d'affaires.
- **Arboriculture** (basses-tiges): ~1.500 ha, soit +-8% de la surface de production belge; 80 producteurs professionnels dont plus de 10 en bio; dont 8 sont suivis par le centre pilote GAWI 32.500.000€ de chiffres d'affaires.
- **Vergers** (hautes tiges): +-350 ha, 50/60% de pommiers suivis dans l'ordre par les poiriers, pruniers, cerisiers.
- Vignoble planté: En Belgique en 2022, 802 ha pour 259 (à 400) producteurs amateurs et professionnels dont 102 (à 200) en Wallonie pour plus de 3 millions de litre répartis à 50% entre la Flandre et la Wallonie. 10 producteurs ou plus sur plus de 10ha et plus de 24 entre 3 et 10ha. Secteur en croissance continue. (cf Annexe 19). Les données varient selon que l'on comptabilise le vignoble productif ou celui planté (qui donnera dans les 2 à 3 ans suivant la plantation)
- Nombre de producteurs de fruits et légumes BIO : 250 producteurs certifiés dont 170 maraîchers et 50 producteurs de légumes plein champ ; les SAU en bio sont proposées dans <u>Annexe 2</u> (source : Biowallonie).



Pommes de terre à destination du frais : ~3.500 à 4.000 ha pour la moyenne et grande distribution, auxquels il faut ajouter les surfaces (non chiffrées) vendues en circuits très courts et à la ferme ; 20.000.000€ à 25.000.000€ de chiffre d'affaires (source: FIWAP).

Ces valeurs restent basses pour le frais (et le marché du plant) alors qu'elles sont revues avec hausse importante du prix des contrats (20 à 40%) pour les producteurs de pommes de terre pour le surgelé en 2022 saison 2023.

Le taux d'auto-consommation approvisionnement en Wallonie en 2022 est estimé à 17%.

➤ En 2021, la consommation et les dépenses moyennes en Belgique de fruits et légumes FRAIS (tous type et origine de F&L) par habitant/an

Consommation en F&L frais (tous type de f&l) en volume /personne /an

Total par an: 83 kg: 39 kg de légumes frais 44 kg de fruits frais.

Dépenses en F&L frais (tous type de f&l) en euros /personne /an.

110 € (46%) pour les légumes 128 € (54%) pour les fruits. Total par an: 238 €

Sources : enquête GFK-VLAM - Voir <u>Annexe 11</u>

> Canaux de distribution en Belgique :

53 % du volume passe par la Dis1 (les hypermarchés et supermarchés);

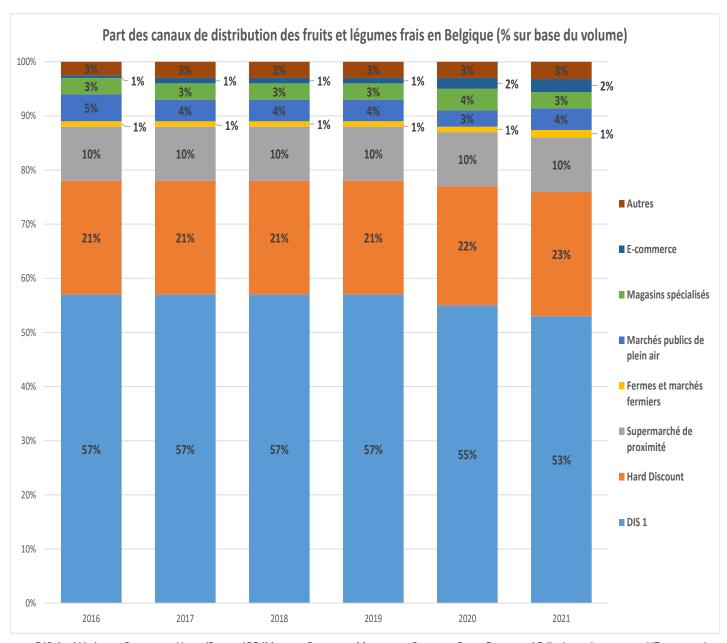
23 % au travers du hard discount (Aldi et Lidl);

10% par les supermarchés de proximité.

Les différentes enseignes (des hypermarchés aux magasins de proximité) ont totalisé une part de 86% en 2021 en fruits et légumes (ce pourcentage oscille entre 85 et 88% selon les années).

Les pourcentages restants sont réalisés au travers des fermes (vente directe) et marchés fermiers, des marchés locaux plein air, des magasins spécialisés et l'E-commerce et autres (frontaliers...).





DIS 1 : AH, Alma, Carrefour Hyper/Planet/GB/Market, Champion Mestdagh, Colruyt, Cora, Delhaize AD/Le Lion, Intermarché/Ecomarché, Jumbo, Makro/Metro, Match et Red Market--Hard Discount : Aldi et Lidl--Supermarché de proximité : Alvo, Carrefour Express/Contact, CASH FRESH, DELHAIZE CITY/PROXY, LOUIS DELHAIZE, OKAY, PROFI, ROB, SMATCH, SPAR, SUPRA

SOURCE: GFK BELGIUM & VLAM

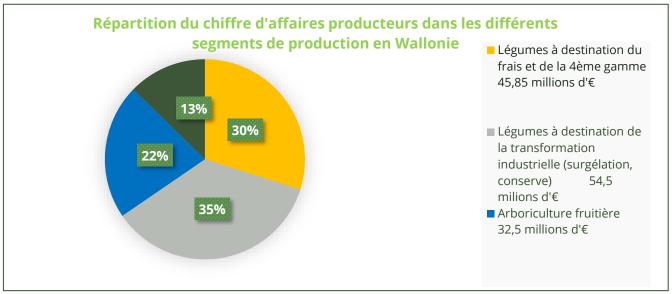
Figure 2 Part des canaux de distribution en Belgique.

- **Export**: En Belgique, les chiffres à l'exportation des différents produits sont les suivants:
 - o 80% des légumes à destination du frais;
 - o 80 % des légumes à destination de la transformation (principalement surgelés);
 - o 70 % des poires;
 - o 50 % des pommes

Pour la Wallonie, 90 % des légumes destinés à la transformation sont exportés (surgelés). Pour les fruits, 50 % des pommes et 70 % des poires produites sont exportées.

3.2. ETAT DE LA PRODUCTION

La production horticole wallonne représente un chiffre d'affaires estimé de +-153 millions d'euros.



Sources: StatBel et Centres pilotes-SYTRA

Figure 3. Production horticole comestible wallonne

La ventilation détaillée de ce chiffre d'affaires au sein des principales productions pour le **frais** est la suivante :

Principaux produits pour le marché du frais	287.1	Superficie cultivée (en ha)		Chiffres d'affaire (en euros)	
Grand Total Légumes frais			4250	45.850.000€	
Total Légumes frais diversifiés		1050			
Total Légumes frais plein champs		3200			
Carottes	1200				
Oignons, échalions	1100				
Racines de chicon	800				
Choux de Bruxelles	40				
Cultures protégées	60				
Autres					
Total Arboriculture basse tige			1450	32.500.000 €	
Pommes	550				
Poires	800				
Cerises	100				
Autres (Prunes, abricot,)					
Total Fraises et petits fruits			215	19.500.000 €	
Fraises	185				
Petits fruits (framboise, myrtilles, groseilles, mures,)	30				

Sources: centres pilotes 2022, Sytra 2021, Statbel 2021

Tableau 3 Surfaces en chiffres d'affaires de production du marché du frais.

A titre indicatif, la pomme de terre pour le frais représente 3.500 à 4.000 ha pour un chiffre d'affaires estimé de 25 millions d'euros

Les légumes à destination du marché du frais

Les légumes pour le marché du frais sont cultivés en plein air ou sous abris (tunnels ou serres). Les surfaces sont généralement réduites (mais pas toujours) et la culture de légumes pour le frais nécessite une main d'œuvre très importante. Pour certaines cultures (carottes, oignons, échalions, racines de chicorée Witloof et choux de Bruxelles), la mécanisation peut être plus importante.

Il est à noter que ne sont pas considérées comme « transformation » les opérations de préparation du produit par le producteur en vue de sa commercialisation, telles que le nettoyage, le découpage, l'épluchage, le séchage et le conditionnement.

Il est important de préciser que les cultures de légumes pour le frais se pratiquent généralement sur des petites parcelles sur lesquelles plusieurs rotations se succèdent tout au long de la même année. Exprimer la production de légumes pour le frais en termes de superficie n'est pas significatif. En règle générale, le secteur se quantifie en fonction du chiffre d'affaires obtenu. On parle de taux d'intensification qui rend compte de l'occupation d'une même unité de surface par une succession de différentes cultures de la plantation à la récolte avec selon les situations jusqu'à trois récoltes dans l'année, la moyenne étant un taux d'intensification compris entre 1,5 et 2.

Les filières existantes et potentielles pour la production de légumes frais en Wallonie sont reprises dans le portfolio présenté à la figure 4.

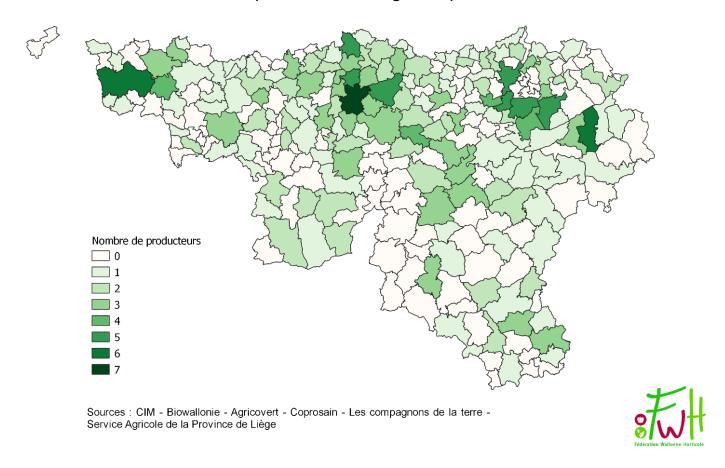
1ère gamme (frais)								
Légumes fruits	légumes feuilles	Légumes racines/bulbes	Légumes autres	Légumineuses				
tomate charnue	chicorée frisée	ail	choux divers	haricot vert				
tomate grappe	chicorée scarole	oignon	brocoli	haricot à couper				
tomate cerise	radicchio	échalote	chou-fleur	petit pois				
tomates spéciales	chicorée Witloof	échalion	asperge (blanche et verte)	fève				
concombre	laitue blonde	poireau	rhubarbe	flageolet				
poivron (rouge, jaune, vert)	laitue diverses	carotte (vrac et botte)	champignons (Paris et pleurote)	haricot beurre				
aubergine	roquette	radis		haricot à rames				
melon	épinard	céleri rave						
courgette	mâche	oignon ciboule						
courge	chou pommé blanc	navet						
cornichon	chou pommé rouge	panais						
	chou frisé	betterave rouge						
	chou de Savoie	patate douce						
	choux de Bruxelles							
	persil							
	cerfeuil							
	celeri branche (vert et blanc)							
	condimentaires							
	fenouil							
	jeunes pousses							

Source: CIM

Figure 4 Portfolio des filières légumes en Wallonie



Carte des producteurs de légumes pour le frais



Sources: voir carte

Figure 5 carte de concentration des producteurs de légumes pour le frais en Wallonie

Fortement ancrée dans les besoins de proximité des consommateurs, la filière maraichère était stabilisée autour des bassins de production historiques des ceintures maraichères des grandes villes wallonnes, les fleuves étant le moyen de transport pour les marchandises.

La pression foncière a progressivement repoussé les producteurs en dehors des villes. Un mouvement désirant renouer avec une agriculture/horticulture urbaine voit actuellement le jour au travers d'initiatives de maraîchage urbain et d'initiatives se caractérisant par des finalités non exclusivement économiques (finalité sociale, enjeux de sociétés liés aux modes de consommation ou de production, agriculture urbaine, financements participatifs, subsidiation) se développant à côté des professionnels spécialisés. Il est difficile d'établir le nombre de personnes concernées mais on estime qu'il existe plus de 100 initiatives de ce type sur le territoire wallon.

Ces approches permettent aux consommateurs de se réapproprier la phase de production et d'alimenter des circuits très courts ; leurs potentiels de volume et de durabilité économique devraient toutefois être analysés en matière de faisabilité.

Les légumes à destination de l'industrie de la transformation

On entend par « légumes industriels » tous les légumes produits en Wallonie sur des superficies moyennes à grandes, régulièrement sur base d'un contrat de culture, avec une forte mécanisation et destinés à l'industrie de la transformation. Cette dernière définition est primordiale car la confusion est souvent faite avec les légumes pour le marché du frais cultivés sur de grandes surfaces et plus ou moins mécanisés.

La production de légumes industriels s'étend sur près de 16300 ha et **est souvent** caractérisée par des parcelles d'une même culture de superficie généralement **supérieure à 20 ha**. Elle occupe près de 2000 agriculteurs qui ont intégré des cultures de légumes dans leur rotation et qui sont pour la plupart guidés dans la conduite de la culture par les agronomes de l'industrie avec laquelle ils commercent.

La province du Hainaut détient un peu plus de 40 % des superficies et les hectares restants se répartissent de façon relativement homogène entre les provinces du Brabant wallon, de Namur et de Liège. La majorité des volumes de production (> 90 % des producteurs et > 75 % de la surface) est consacrée aux légumes transformés par l'industrie des produits surgelés et de la conserve. La principale entreprise pilotant ce segment est Hesbaye Frost située à Geer dont les surfaces cultivées s'étendent principalement sur la zone Hesbaye Liégeoise-Namuroise et du Brabant wallon. Elle travaille avec la coopérative de producteurs Apligeer.

En légumes industriels, les cultures sous certification bio sont de l'ordre de 4-5%. Etant donné que plus de 85% de la production est à destination de l'export, il y a peu d'intérêt des opérateurs pour le développement de cahiers des charges spécifiques à la Wallonie. Le secteur est par contre particulièrement impliqué dans le développement de la production sous cahier des charges international de type « babyfood » ou bio.

Le segment des fruits et petits fruits est illustré par l'<u>Annexe 3</u> (tableau des SAU et des tonnages) et par l'*Annexe 4*, (visuel cartographie des SAU sur la Wallonie - Source Sytra). Les données de superficies (Statbel) sont légèrement différentes de celles présentées précédemment, issues notamment des centres pilotes et des producteurs professionnels càd sur une production commercialisable.

L'arboriculture fruitière

Les filières liées à l'arboriculture fruitière en Wallonie sont les pommes, les poires, les cerises, les prunes, ainsi que les fruits secs noix et noisettes. Il faut toutefois distinguer les vergers basses tiges (qui constituent l'essentiel de la production arboricole professionnelle) des vergers hautes tiges.

Ces 20 dernières années, une diminution de 50% des vergers de pommiers et une augmentation de 25% de la surface en poiriers a été constatée.

Les variétés de pommes et poires produites en Wallonie sont reprises dans les tableaux suivants:

	Variété	%	Р	Variété	%
P	Jonagold	40	0	Conférence	92
0	Jonagored	20	1	Doyenne du Comice	4,5
M	Golden delicious	8,5	R	Durondeau	1
M	Boskoop	3,5	Ε	Autres	2,5
E	Braeburn	3	S		
S	Elstar	2,5			
	Gala	1			
	Autres	21,5			

Sources: INTERPERA - CEPIFRUIT - CRA-W

Tableau 4 Pourcentages de variétés de pommes et de poires

Les vergers hautes tiges (HT) ont connu une forte régression depuis les années 1940 et ont été progressivement remplacés par les vergers basses tiges (BT) pour la production. Il subsiste toutefois des reliquats de vergers (Pays de Herve, Gaume, Condroz, etc.) et on observe depuis quelques années une relance de plantations diverses (éleveurs - bovins, ovins, volailles, parcs naturels, vergers conservatoires, jeunes vergers subventionnés ou non par la DNF, prairies à hautes valeurs biologiques, projets agroforestiers, etc.). Il est très difficile d'estimer les surfaces actuelles qui doivent se situer autour de 400 ha. Il est utile de préciser que la densité de plantation d'un verger HT est de ~60 à 70 arbres/ha pour une densité de 1.000 à 3.000 arbres/ha en BT.

Les fruits des vergers HT sont des fruits de variétés anciennes robustes et tolérantes aux maladies qui sont non-traités et offrent une grande diversité de qualités gustatives. Ce sont des fruits destinés le plus souvent à la transformation (jus, cidre, sirop, etc.) mais aussi à la consommation directe. DIVERSIFRUIT porte les valeurs de ces plantations et le projet YES WE PLANT a contribué à l'accélération des implantations en Wallonie

Les fraises et les petits fruits

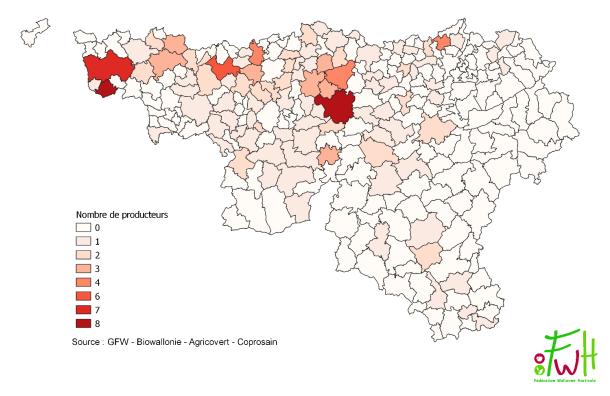
Les fraises

La filière professionnelle des fraises et petits fruits (framboise, mûre, groseille, myrtille) couvre près de 215 ha dont 185 ha pour les fraises. Plus de 150 producteurs professionnels en culture raisonnée (140) et bio (+- 20) sont recensés dont 10 à 15 cultivent sur de grandes surfaces (plus de 5 ha) et les autres à titre de diversification pour un produit rémunérateur et saisonnier (principalement diversification de fermes laitières), d'autres ha de productions sont présents en Wallonie, mais à plus petite échelle.

80% des superficies en fraise sont cultivées en pleine terre, soit sous tunnel, soit en plein air. Il existe aussi une production hors-sol sous serre (verre ou plastique). Un peu plus de 25 ha de serres sont consacrés quasi exclusivement à la fraise et un peu à la framboise hors-sol.

Les bassins de production majoritaires sont situés à proximité des sites historiques de production, à savoir autour de Wépion et de Lesdain. Depuis lors, de nouvelles zones ont pu être identifiées autour de Liège et dans le Brabant wallon. Actuellement, en 2022, la culture de la fraise est répartie sur toutes les zones géographiques de la Wallonie.

Carte des producteurs de fraises



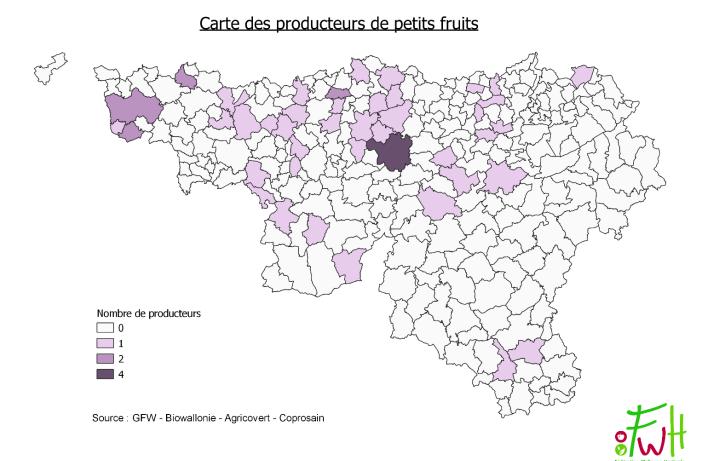
Source: voir carte.

Figure 6 Carte de concentration des producteurs de fraise en Wallonie

La variété de référence est 'Joly' et est souvent jumelée avec la variété 'Flair' plus précoce qui permet de débuter la saison. Il existe aussi une part de marché pour les cultures retardées utilisant des plants frigo et permettant d'établir un calendrier de production connu, à la suite des fraises dites de saison. Ce type de culture utilise la même variété, à savoir 'Joly'. Enfin, une dizaine de producteurs travaillent avec des variétés remontantes, permettant d'étaler leur culture de mai aux premières gelées. La culture de la fraise est donc possible en Wallonie d'avril aux premières gelées.

Les petits fruits

Les petits fruits (+- 30ha) sont souvent des cultures annexes à celle de la fraise afin de répondre à une demande de la clientèle. La carte de répartition des producteurs de petits fruits est donc très similaire à celle des fraises.



Source voir carte.

Figure 7 Carte de concentration des producteurs de petits fruits en Wallonie

La première culture est celle de la framboise non remontante ('Tulameen' en variété n°1) et remontante (principalement 'Amira'). Ensuite viennent les mûres, les myrtilles, les groseilles (rouges et ensuite à maquereaux) et pour clôturer le cassis. Celui-ci est principalement cultivé pour la transformation.

Ces cultures sont secondaires à celle de la fraise mais on constate un engouement de plus en plus grand des consommateurs pour ces petits fruits et ce depuis plusieurs années.

Ce sont des productions d'été : la framboise non remontante débute fin juin pour s'achever début août où la framboise remontante prend le relais jusqu'en octobre voire aux premières gelées. La mûre produit de juillet à la mi-août ; la myrtille est quant à elle cultivée de fin juin jusque début septembre (en jouant avec la précocité des variétés) ; le cassis et les groseilles sont récoltés en juillet.

Les filières existantes et potentielles en production de fruits (fruits à pépins, fraises et petits fruits) sont reprises dans le portfolio présenté ci-dessous :

1ère gamme (frais)	2ème gamme (conserves, jus)	3ème gamme (surgelés)	4ème gamme (semi-transformés)	5ème gamme (préparations cuisinées)	6ème gamme (déshydratés)
pomme	conserves abricot	fraises	salades de fruits frais	préparations	fruits séchés
poire	conserves poire	Petits fruits rouges		cuisinées à base	
cerise	bocaux cerise			des fruits repris	
prune	bocaux prune			en 1ère gamme	
abricot	conserves salades de fruits				
raisin de table	jus pomme				
noix	jus poire				
noisette	jus cerise				
châtaigne	compotes de fruits				
fraise	confitures et gelées				
framboise	jus mélangés				
myrtille					
groseille rouge					
groseille blanche					
groseille à maqueraux					
cassis					
mûres					
kiwai					

Sources: FWH/CEPIFRUIT/GFW

Figure 8 Portfolio des fruits produits en Région wallonne

Main-d'œuvre

La culture des légumes frais de plein air sur grandes surfaces et des légumes industriels, étant donné le haut niveau de mécanisation, requiert relativement peu de main-d'œuvre (MO). Cette MO peut toutefois s'avérer importante notamment dans le cas du désherbage alternatif ou en culture bio.

Par contre, les productions fruitières et la production de légumes frais en petites et moyennes surfaces sont fortement mobilisatrices de main-d'œuvre, tant pour l'entretien des cultures que pour les opérations de cueillette. Cette MO est répartie entre le personnel permanent (à haut niveau de qualification) et la main-d'œuvre saisonnière non qualifiée. Cette dernière est mobilisée sur de courtes périodes mais en nombre important. Selon les chiffres 2021 du Fonds Social et de Garantie des Entreprises horticoles et du FSG de l'Agriculture, pour l'ensemble de la Belgique, le nombre d'ouvriers réguliers occupés dans des entreprises de production horticole (comestible et ornementale) relevant de la commission paritaire des entreprises horticoles (CP145) s'élevait 7670. Ces travailleurs étaient engagés auprès de 1467 employeurs : soit environ 5,2 salariés par employeur horticulteur. Par comparaison, le secteur agricole (CP144) occupait 4432 ouvriers salariés chez 2037 employeurs : soit moins de 2,2 salariés par employeur agriculteur. Par rapport à 2015, ces chiffres montrent une augmentation sensible de l'emploi en horticulture (+20%) et encore, proportionnellement, plus importante dans le secteur agricole (+40%).

En 2021, 60.983 personnes étaient par ailleurs occupées en Belgique dans le cadre spécifique du travail saisonnier en horticulture et, ce, à 80% dans la production des fruits et légumes. En agriculture, le nombre de travailleurs saisonniers, même s'il a presque doublé depuis 2015, ne s'élevait qu'à 804.

La difficulté à trouver une main d'œuvre locale motivée et en nombre suffisant (compte tenu des salaires plus attractifs dans d'autres secteurs économiques et du problème des « pièges à l'emploi¹ ») ainsi que le coût de cette main d'œuvre en Belgique (au regard des salaires nettement inférieurs pratiqués dans d'autres régions européennes) constituent des facteurs limitants du développement de la production maraîchère et fruitière.

(Source FWH-SPF 2022)

¹ Cette expression signifie que le demandeur d'emploi n'a pas toujours intérêt à accepter un emploi qui lui est proposé car l'avantage qu'il en retire est insignifiant ou même parfois négatif : le fait de travailler entraîne des frais (déplacements, garde d'enfants, etc.) et peut également faire perdre le bénéfice de certains avantages sociaux liés au statut de chômeur ou de « minimexé » (tarif social énergie, allocations familiales majorées, etc.).



Profession non réglementée

Il faut noter qu'il n'y a pas d'accès à la profession en agriculture. A l'heure actuelle, principalement en maraîchage, on peut trouver, à côté de producteurs professionnels travaillant dans une économie formelle (avec un numéro de producteur, des contrôles AFSCA, un n° de TVA, etc.) des opérateurs travaillant dans un cadre tout à fait informel. La dénomination de producteurs maraîchers recouvre actuellement une variété de situations différentes qui devrait être réglementée pour permettre la traçabilité des acteurs et des produits qui sont proposés aux consommateurs. Les mêmes dispositions devraient également être de vigueur concernant l'éligibilité et l'accès aux aides régionales ou autres.

3.3. ETAT DE LA TRANSFORMATION

La transformation et conservation de fruits et légumes est une branche d'activités extrêmement hétérogène tant du point de vue de la gamme de produits offerts que des divers conditionnements sous lesquels ils sont proposés ainsi que de la clientèle à laquelle ils sont destinés. Cela va de l'industrie de seconde transformation aux particuliers en passant par l'Horeca, le catering ou la distribution. La transformation concerne les 2^{ème}, 3^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} gammes (voir nomenclature ci-après).

Structure du marché et tendances en Belgique

L'augmentation des investissements et des chiffres d'affaires relatifs au secteur de la transformation sont principalement liés au secteur des légumes surgelés (3ème gamme). En 2015, la Belgique était en Europe le plus grand pays exportateur de légumes surgelés avec 1174 millions d'euros et un volume de 1,35 millions de tonnes (prix moyen de 0,87 €/kg de légumes surgelés exportés), ce qui correspond à 31% de la production européenne. La production a augmenté de 24% entre 2006 et 2015 (sources : VITO, Vlam et Vegebe). En 2021 le volume d'exportation est redevenu semblable à celui de 2015

En 2021 les flux de légumes surgelés en Belgique sont les suivants :

Exportation 1.348.177,71 tonnes

o Importation 352.300,93 tonnes

Consommation belge: 47.928,35 tonnes

Production belge: 1.043.805,131 tonnes de légumes surgelés, ce qui correspondent à 1/3 de la production totale européenne de surgelé.

Plus de détails dans l'Annexe 5.

Le leader européen de fruits et légumes surgelés est le groupe Ardo qui possède l'usine de surgélation Hesbaye Frost située en Wallonie à Geer. La conserve (2ème gamme)



est présente dans le Limbourg avec la société Noliko membre du groupe international Greenyard.

La quasi-totalité des légumeries pour le marché du frais sont situées en Flandre et s'approvisionnent généralement directement auprès des Criées qui commercialisent actuellement la majorité de la production de fruits et légumes belges et wallons frais (1ère gamme).

L'avantage de la Criée est que les fruits et légumes ont déjà été soumis à un contrôle de qualité. Ils sont proposés aux acheteurs par bloc de qualité uniforme et permettent au producteur de ne pas devoir se charger du calibrage et de l'emballage. L'acheteur peut ainsi acquérir chaque matin des lots dont il connait au préalable la quantité et la qualité et adapter ses achats en fonction de ses besoins.

Les principales entreprises de découpe de légumes (4^{ème} gamme) se situent en Flandre. Les 3 principales VanderZijpen, All gro, Dvfresh ont augmenté en moyenne leur chiffre d'affaires de 38% entre 2012 et 2015. Ces entreprises semblent concentrées sur la découpe de fruits et légumes conventionnels sans distinction d'origine. Aucune ne propose une offre identifiée « produit locaux ».

Depuis 2019 DIVERSIFERM dispose d'un pôle technologique de conservation alimentaire, avec un focus principal sur la transformation des fruits, en particulier dans des conserves artisanales. Jusque fin 2022 plus de 200 porteurs de projets/personnes ont été formés et plus de 200 sollicitations (producteurs, traiteurs,....) dans les 3 dernières années montrent l'intérêt croissant pour ce sujet.

Le projet « Structuration de la filière Fruits et Légumes et leur transformation en Wallonie » retenu lors de l'appel reloc alimentation durable 2022 a pour objectif de développer une boîte à outils pour l'accompagnement et la professionnalisation des acteurs économiques wallons actifs aux différentes étapes de la chaîne de valeur des fruits et légumes (2ème à la 5ème gamme) transformés (stockage, transformation, commercialisation, transport) de la Wallonie à destination du marché local pour les fruits.

Le projet se focalisera sur la valorisation et la commercialisation des fruits et légumes issus de productions wallonnes par des entreprises wallonnes à destination du marché local (Wallonie). L'objectif est de favoriser la pérennisation et la professionnalisation des projets de valorisation en circuit court dans la filière des fruits et légumes. Le projet entend développer l'expertise technique et scientifique liée aux procédés de transformation (stockage, traitement, manipulation, ...) ainsi que leurs implications économiques (structures de coût, dimensionnement, ...) et rendre celles-ci accessibles aux acteurs de la filière. L'expertise développée dans ce projet servira à produire des livrables (fiches techniques, formations) et à favoriser la mise en réseau des différents acteurs. Ces actions accomplies de manière coordonnée par ACW, Biowallonie et l'Université de Liège permettront de développer et de renforcer le maillage entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs wallons, en favorisant les synergies locales et les rapprochements géographiques entre acteurs du secteur à tous les niveaux de la chaîne de valeur.

D'autres initiatives sont présentes à travers les financement publics HRA (Halls Relais Agricole) et dans le points suivant initiatives wallonnes.

Nomenclature en fonction de la forme sous laquelle les produits sont proposés:

1ère GAMME - Brut lavés ou non et classés par famille en fonction de la partie comestible de la plante dont ils proviennent : fruits/ légumes racines, feuilles, bulbes, tubercules, rhizomes, bourgeons, fruits légumiers, tiges et côtes, graines de légumineuses fraîches, pousses de graines germées, champignons.

Stockage à T° ambiante / réfrigérateur quelques jours à quelques semaines.

2ème GAMME - Ont subi un traitement thermique permettant la destruction de tous les germes et toxines susceptibles d'être présents après la récolte afin de pouvoir les conserver dans le temps. On retrouve toutes les familles de fruits et légumes en appertisé et stérilisé (conserves, bocaux, jus, ...).

Stockage à T° ambiante 2 à 5 ans.

3ème GAMME - Ont subi des préparations préliminaires (lavés, blanchis, taillés, ...) et un abaissement de la température ultra rapide à - 18°C à cœur (surgelés, ...).

Stockage à une T°< -18°C plusieurs mois.

4ème GAMME - Fruits/ Légumes crus lavés, épluchés, parés, taillés, conditionnés sous vide d'air partiel ou sous mélange gazeux (oxygène et azote) et prêts à l'emploi, prêts à cuire ou à assaisonner.

DLC de 4 ou 5 jours selon les produits - conservation à une $0^{\circ} \le T^{\circ} \le + 4^{\circ}C$.

Salades (trévise, frisée, mâche, mélange de salades). Carottes (entières, râpées, en cubes...). Poireaux (entiers ou émincés). Choux (fleur, blanc, rouge). Mélange pour jardinière (potage, crudité...). Cresson, radis, persil...

5ème GAMME - Lavés, découpés et cuisinés : cuits, conservés sous vide ou par atmosphère raréfiée. Simple remise en T° avant consommation (plats préparés).

En général pasteurisés : conservation à + 3°C pendant 6 à 21 jours.

Cuits émincés (Poivrons, oignons, champignons...). Cuits rondelles (courgette, carottes, ...). Mélangés (brunoises, légumes ratatouille, couscous). Cuits entiers (endive, laitue, fenouil, poireaux, ...). Conditionnements en barquette thermo scellée ou en poche sous vide.

6ème GAMME - Légumes secs cuisinés : cuits et conservés sous vide ou par atmosphère raréfiée. Simple remise en T° avant consommation (fèves, haricots, lentilles, pois, ...).

Conservation à t° ambiante pendant plusieurs mois.

Tableau 5 Nomenclature des gammes de produits

Source: CIM



Initiatives wallonnes

En 2018, en termes de découpe de légumes (4^{ème} gamme) et de plats cuisinés (5^{ème} gamme), la Wallonie ne dispose pas de grosses unités à l'échelle de la région. « La cuisine des champs » (5^{ème} gamme), initialement à l'attention des collectivités, développe depuis peu sa gamme vers le particulier à travers les GMS. Des initiatives ont existé sans perdurer (Jacobs à Huy, Cofrutex à Marcinelle, ...) et d'autres occupent des segments (mono coupe d'un légume) sur un marché plutôt local ou sous régional. Des projets de halls relais s'initient lentement dans le paysage wallon.

Une série d'initiatives de type « atelier traiteur » en vue de valoriser les produits régionaux sous forme de quiches, tartes et gamme de produits à emporter se développent très localement.

BIOWALLONIE propose par ailleurs sur son site une liste d'entreprises wallonnes impliquées dans la transformation de fruits et légumes bio.

Le Centre pilote CIM a coordonné des études de faisabilité d'installation d'unités en 4ème gamme en Wallonie. Il en résulte qu'il est difficile d'installer ce type d'unités en Wallonie en regard de 2 facteurs principaux : i) coûts importants d'investissement dans les process et ii) difficultés d'approvisionnements réguliers en produits wallons à des prix compétitifs.

En 2020 et 2022 les ministres Borsus Tellier et Morreale (Agriculture Environnement Emploi et Economie sociale ont soutenu la mise en place d'appels à projets de relocalisation de l'alimentation durable et le PRW (Plan de Relance de la Wallonie).

Les financements pour des initiatives de coordination logistique et des projets d'implantation de légumeries et ateliers de transformations ont vu le jour. Manger demain coordonne les initiatives d'approvisionnement des cuisines de collectivité (www.mangerdemain.be) du premier appel de 2020 : 46 projets retenus dont la moitié concerne la logistique et les fruits et légumes.

Les autres (issus de l'appel 2022) sont en phase de démarrage (première année) ou en voie de mise en route. Les fruits et légumes sont impliqués notamment dans des projets de construction de légumeries sur Liège et Charleroi et d'organisation de l'écoulement et de l'approvisionnement. Les documents joints montrent la diversité des initiatives et acteurs pour le secteur des légumes (Annexe 6 et Annexe 7 : photographie des différentes initiatives existantes ou en voie de développement tableau et cartographie. Source SYTRA 2022)

Le secteur fruitier wallon est plus riche en unités de transformation que le secteur des légumes. Citons notamment les entreprises Materne, Ruwet, Stassen, Upigny, Buttiens, les siroperies et les autres pressoirs.

La grande diversité des acteurs est soulignée dans la représentation visuelle de l'Annexe 8.



La figure 9 ci-dessous illustre la répartition des unités de transformation pour les fruits à pépins selon leur capacité (source : Diversifruits). Il est utile de préciser que la majorité de ces unités sont de petites unités à destination des particuliers et ne représentent pas une activité économique importante. Précisons également qu'à l'exception des pressoirs à jus et des siroperies, les grosses unités de transformation s'approvisionnent peu en produits wallons. Il faut signaler l'initiative en cours de développement de STAESSEN/HEINEKEN de s'approvisionner auprès des vergers locaux.

Carte des transformateurs pour les fruits à pépins Localisation et taille des unités Source: Diversifruits

Pondération en fonction de la capacité en volume de l'unité – source : voir carte

Figure 9 Carte de concentration des unités de transformation des fruits à pépins implantées en Wallonie

La concertation des parties prenantes, les études de faisabilité, l'appui à l'investissement et la concertation préalable avec les producteurs pouvant garantir un approvisionnement stable et adapté sont donc des éléments à favoriser pour le développement de la valeur ajoutée en Wallonie.

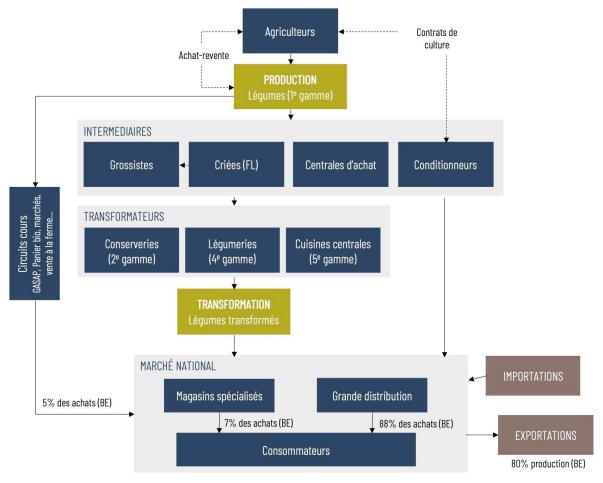
3.4. ETAT DE LA COMMERCIALISATION

Les circuits de commercialisation

En Wallonie, il existe 3 circuits de commercialisation :

- Les circuits de proximité: vente directe sur l'exploitation, paniers, groupement d'achats, GASAP, vente en direct avec les magasins de proximité, etc.;
- Les circuits longs : via les Organisations de Producteurs (« OP », dont les Criées), les sociétés commerciales privées et les centrales des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS);
- La **combinaison** de circuits courts et longs.

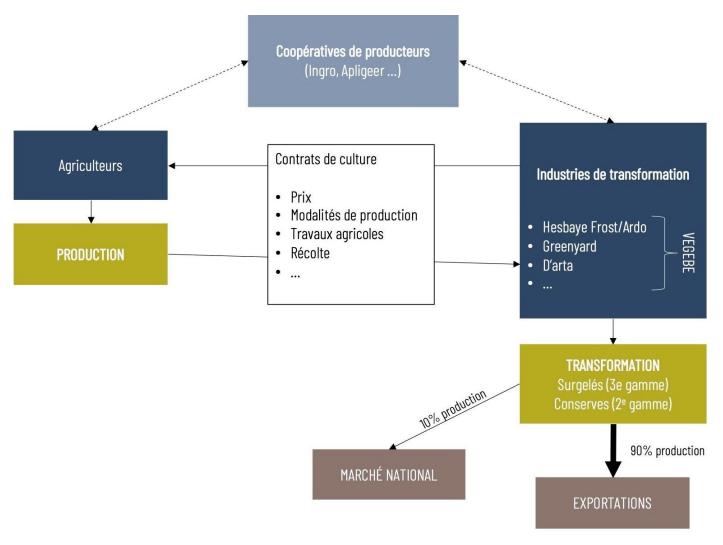
Organisation des filières:



Source SYTRA 2022

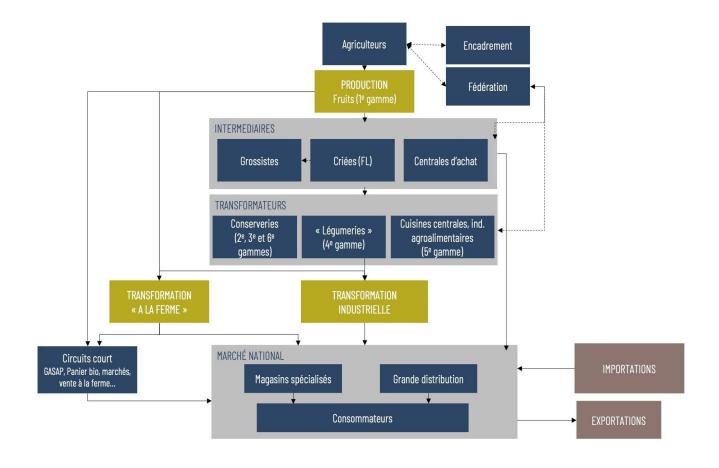
Figure 10 Organisation de la filière légumière pour le marché du frais





Source SYTRA 2022

Figure 11 Organisation de la filière légumières pour les industries de la transformation



Source SYTRA 2022

Figure 12 Organisation de la filière fruits

Pour les légumes frais au niveau national, la part de consommation par le marché belge représente 20% tandis que 80% de la production belge est destinée à l'exportation (30 % vers les Pays-Bas et l'Allemagne, 20% vers la France, 10% vers les USA mais aussi vers la Scandinavie, le Canada, la Russie, ...).

Pour les fruits comme pour les légumes, la fraîcheur et la qualité des produits sont d'une importance capitale pour la commercialisation.

Pour le marché du frais, 86 % des achats en F&L sont réalisés en Grandes et **Moyennes Surfaces** (GMS). Dans ce cadre, la majorité de l'approvisionnement auprès des producteurs passe par des intermédiaires commerciaux, principalement les Criées, les centrales d'achat ou les marchés de gros (voire une combinaison des trois).

Les centrales d'achat principales de la distribution en Wallonie sont situées à Charleroi et à Bruxelles alors que les marchés de gros se retrouvent à Marcinelle (Vesperal), Bruxelles (Mabru) et Liège (Droixhe).

Selon le mode de commercialisation, différents mécanismes d'élaboration des prix sont en vigueur. La référence des prix de vente se réalise à travers des Criées, plus spécifiquement Bel'Orta et REO Veiling. La commercialisation par le biais des Criées est exposée ci-dessous.

Les Criées et autres intermédiaires commerciaux

Les Criées sont des organisations de producteurs (OP) reconnues par les autorités publiques pour leur rôle dans la planification de l'offre et la négociation des prix. Il ne reste en Wallonie gu'une OP active dans le secteur des fraises et petits fruits (LA CRIEE DE WEPION ou GPHN - Groupement des Producteurs Horticoles des fruits et légumes du Namurois) et une association active dans le secteur du légume à destination de la transformation ou « légumes industriels » (APLIGEER - Association des Producteurs de Légumes Industriels du GEER). Cette dernière est membre d'une association d'organisations de producteurs (AOP) dont le siège est situé en Flandre. Il n'y a actuellement aucune organisation de producteurs en légumes frais et fruits à pépins (pommes et poires) située en Région wallonne. Ces productions sont commercialisées par le biais de Criées flamandes mais aussi directement à travers les centrales d'achat de la distribution.

La caractérisation de la commercialisation des fruits et légumes frais par ces intermédiaires est la suivante :

- Les prix de vente sont déterminés par les cadrans des Criées qui constituent une bourse aux fruits et légumes. Les prix fluctuent en fonction de l'offre et de la demande et varient ainsi énormément tout le long de l'année. On parle alors de spéculations qui transitent à travers un marché libre où la pratique des contrats est extrêmement rare. Il faut dans le cadre d'une planification considérer le prix de vente moyen estimé à travers une saison de production;
- Dans le cadre des circuits de commercialisation organisés et en dehors de la vente directe, le producteur est souvent confronté à rentabiliser l'acheminement des produits. Afin d'y arriver, il est souvent obligé de planifier des volumes relativement conséquents en fonction de son type de transport;
- Le secteur fruitier et maraîcher a été historiquement un des premiers à classifier qualitativement les produits. La Belgique (au travers des Criées), est un des pays les plus stricts en la matière et ceci surtout sur les aspects visuels et les calibres;



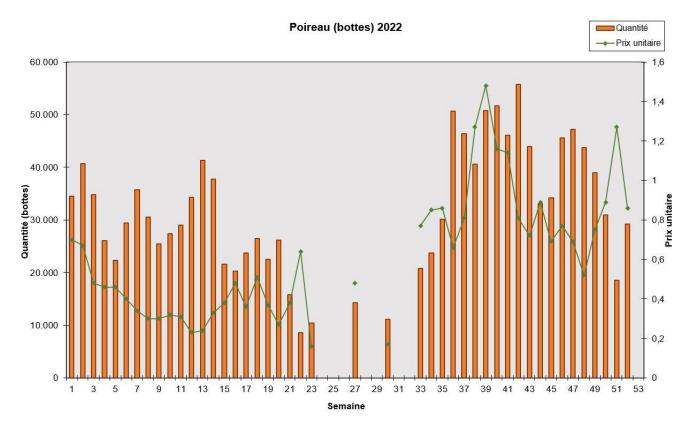
- Le système de vente et l'organisation de l'acheminement des produits des plateformes commerciales vers la clientèle a permis de tracer depuis longtemps les produits horticoles. Les systèmes de traçabilité mis en place par les organisations de producteurs ont ensuite été élargis aux référentiels sollicités par la distribution, notamment les standards VEGAPLAN et GLOBALG.A.P ainsi que « BRC storage and distribution » (conditionnement et transformation). Actuellement certains cahiers de charges intègrent les mesures sociales à respecter : Business Social Compliance Initiative (BSCI) et GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice (GRASP);
- L'ensemble de la filière a mis en place une organisation de diffusion de cageots réutilisables. Cette organisation a permis d'uniformiser le type de conditionnement des produits notamment à travers la distribution. Ces cageots sont gérés par un organisme européen nommé Europool system (EPS).

Les avantages de la commercialisation par le biais des Criées sont multiples :

- Vente de toutes les catégories;
- Pas de perte de temps pour la commercialisation ;
- Grâce aux programmes opérationnels (PO), les groupements de producteurs obtiennent des aides à travers plusieurs modules qui peuvent se décliner au niveau de tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement.

Les prix en fruits et légumes sont donc majoritairement fixés au travers de cotations journalières des Criées flamandes; ils varient en fonction des saisons, des conditions climatiques et de la relation entre l'offre et la demande des produits. Ces prix ne favorisent pas toujours un revenu rémunérateur pour les petites structures de production. Les zones de production sont concentrées autour de plateformes commerciales représentées par les Criées. Le rayon d'action financièrement intéressant est de 50 kilomètres autour de la plateforme. Par contre, ces Criées sont organisées au niveau commercial par un lien informatique qui permet à la clientèle de disposer de la production de l'ensemble des zones (vente en bloc simultané).

La figure ci-dessous illustre la fluctuation des prix pour le cas du poireau (botte) en 2022.



Source: CIM et BELORTA.

Figure 13 Fluctuation des prix des légumes frais en Criées : exemple du poireau en 2022

Les circuits courts

Une autre option dans la commercialisation de la production horticole comestible est le circuit court. Il se caractérise par un nombre limité d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

Les avantages de ce circuit de commercialisation par rapport aux circuits longs sont principalement:

- Pas/peu d'intermédiaire commercial;
- Un prix de vente plus constant ;
- Pas de contrainte de suivi de l'approvisionnement journalier des commandes pour une OP/GMS;
- Moins d'exigences sur la qualité visuelle, les calibres (excepté pour les fraises : le visuel reste important);
- Mode d'achat « éthique » (respect du travailleur, produits de saison, entretien du lien entre ville et campagne).

Comme pour tout autre mode de commercialisation, le circuit-court présente aussi des inconvénients, à savoir :

- Nécessité d'avoir une large gamme de produits sur une longue période ;
- Nécessite de combiner les compétences de plusieurs métiers : commerciales, financières, managériales et les compétences techniques de production;
- Obligation, pour proposer une offre suffisamment diversifiée, de s'approvisionner chez un autre maraîcher ou dans une plateforme commerciale;
- Production sur de petites surfaces et gestion plus difficile;
- Choix du matériel plus complexe;
- Gestion des pics de main d'œuvre ;
- Coûts de production plus élevés ;
- Nécessité d'attirer et fidéliser la clientèle (pubs, portes ouvertes, magasin accueillant, recettes, conseils, etc.).

Une partie importante des maraîchers et des producteurs de fraises et petits fruits s'est orientée vers la vente directe, l'achat-revente ou le circuit court avec des produits d'appel. Toutefois concilier de manière réussie les métiers de producteur et de commerçant n'est pas donné à tous. En effet, cela nécessite d'allier disponibilité, diversité des compétences et création des réseaux nécessaires aux deux types d'activités.

Les maraichers sur petites surfaces de la Province de Liège encadrés par les services agricoles de la Province de Liège sont depuis plusieurs années stabilisés à 80-85 avec plus ou moins 5% d'entrée et de sortie. Le bassin de production se situe sur toute la Province et couvre +- 50 ha dont 75% en dessous de 1 ha. Le bio (+-40 producteurs) occupe +-25 ha répartit entre 0,2 et 9 ha, une partie organise son activité en collaboration avec des acteurs de l'économie sociale

Il faut également mentionner les initiatives citoyennes organisées autour de jardins collectifs de production (+- 20 en Province de Liège)

En vente directe, les producteurs fixent eux-mêmes leurs prix au travers d'un équilibre entre leurs coûts de production et le prix du marché dans la zone de chalandise des consommateurs. Les prix de vente pratiqués sont généralement plus élevés que les prix de la Criée. Des producteurs (trices) en vente directe se sont orientés vers la certification bio, et se sont mobilisés pour acquérir une meilleure visibilité et une reconnaissance (initiative portée par la FUGEA, l'UCL et BIOWALLONIE sous financement **GMDB** du **SPW** (Groupement des Maraichers Diversifiés Le https://monmaraicherbio.be en gestion bénévole comprend 55 producteur (trices)s (+-40ha entre 0,2 et 3,5 ha avec une moyenne de 79 ares) sur le potentiel répertorié de +-200 en Wallonie (source GMDB). Les initiatives et reconnaissance concernant les primes PAC, voir <u>Annexe 9</u>, et les réflexions concernant les enjeux pour le circuit court, voir <u>Annexe</u> 10, montrent que cette orientation trouve sa place dans le paysage des acteurs du maraichage

En **magasins locaux et spécialisés**, les producteurs fixent leurs prix à travers un prix de base vis-à-vis du prix du marché GMS et d'un équilibre avec la concurrence sur le même segment. Les prix de vente pratiqués sont en moyenne 2 fois plus élevés que les prix de référence de la Criée.

En circuit de vente directe vers les GMS (soit directement avec un magasin, soit avec la centrale d'achat), les producteurs fixent leurs prix au travers d'un prix de base visà-vis du prix de la Criée. Les prix de vente pratiqués sont en moyenne 1,5 fois plus élevés que les prix de la Criée mais permettent de valoriser un approvisionnement en vrac.

L'interprofession fruits et légumes de Wallonie (IFELW) facilite le lien entre GMS et producteurs de fruits, de légumes et produits de première transformation. Cette approche permet au producteur des garanties de volumes d'achat à des prix en principe plus élevés (+-1,5x) que ceux de la Criée.

En transformation directe, la valorisation des fruits et légumes (et principalement des écarts de tri) permet de donner une valeur au produit 2 fois plus élevée que la valeur de la Criée.

L'influence des cahiers de charges et marques commerciales sur le secteur et la valeur générée aux producteurs est un phénomène récent qui sera étudié ultérieurement dans le cadre de la mise en œuvre du plan de développement.

Les prix offerts au producteur pour des **produits bio** sont estimés en moyenne (toute spéculation confondue) 2 fois plus élevés que la valeur du produit conventionnel équivalent en Criée, ceci en regard des coûts de production plus élevés (principalement MO pour le désherbage et le rendement parfois moins important).

Le PRW 2022, à travers le financement du projet 217 piloté par la SOCOPRO mobilise une série d'acteurs autour de la sélection et du développement d'outils numériques dédiés au renforcement de la commercialisation des produits locaux.

Le développement des outils suivants est porté par les 4 partenaires du projet 'Interface Producteurs-Distributeurs': le Collège des Producteurs, l'IFEL-W, l'APAQ-W et la coopérative Mabio:

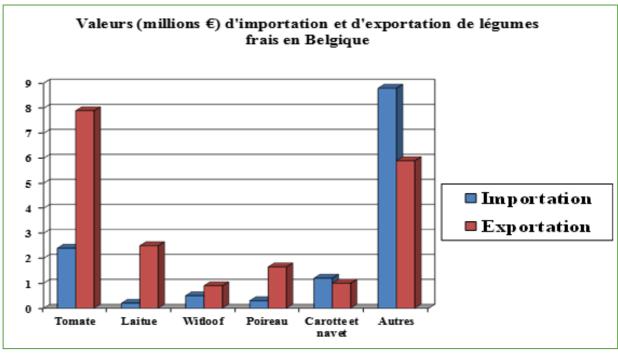
- 1. Développement d'un outil de gestion des approvisionnements/commandes/livraisons en support à l'approvisionnement du marché bruxellois en produits BIO locaux
 - Outil <u>Linked Farm</u> (plateforme numérique coopérative axé sur la logistique, les ventes, l'administration des produits locaux) testé et utilisé par la coopérative Mabio → lancement des activités de Mabio et de l'usage de la plateforme le 28/02/2023
 - NB : l'IFEL-W est également en train de mettre en place l'outil Linked.Farm à destination des membres de l'IFEL-W → lancement au 1er trimestre 2023



- 2. Développement d'un outil d'interconnexion entre plusieurs opérateurs locaux de circuits courts en support à la mutualisation de service commerciaux, administratifs et logistiques
 - o Outil en cours de test et développement depuis septembre 2022 pour répondre aux besoins des 12 coopératives membres du Collectif 5C disposant d'un e-shop → lancement effectif de l'outil prévu en été 2023
- 3. Développement d'un outil d'interconnexion entre plusieurs catalogues d'offre de produits issus de producteurs locaux en support à l'interface producteursdistributeurs
 - o Prototypage d'une première version de l'outil → réalisé entre septembre 2022 et janvier 2023.
 - o Développement d'une gouvernance élargie avec les acteurs wallons adhérant à l'initiative + finalisation du prototype et mise en œuvre effectif de l'outil > étalé sur 2023
- 4. Développement d'un outil d'interconnexion entre l'offre et la demande de transport de produits alimentaire en support à l'interface producteurs-distributeurs
 - o Mise en place de l'outil et démarchage d'utilisateurs (fournisseurs de produits et transporteurs) → à partir d'avril 2023

Commerce international

La dynamique internationale du marché belge des fruits et légumes est très soutenue. La Belgique fait partie des pays avec un excédent structurel et donc exportateur (avec le Benelux, le Danemark et l'est de l'Europe), notamment pour les tomates, les laitues, les chicons, les poires, les pommes et les fraises



Sources: CIM - Criées - Furostat

Figure 14 Import et export de légumes frais en Belgique

La valeur ajoutée se situe davantage dans le nord du pays, car les acteurs économiques s' y sont installés, suite aux opportunités offertes par la présence de nombreux petits producteurs qui se sont organisés en plateforme commerciale commune (CRIEE). Au fil des années, elles ont concentré une production de plus en plus importante avec l'obligation d'écoulement sur le marché à l'international. Les outils de transformation se sont également mis en place et concentrés.

Cette dynamique a par ailleurs engendré la nécessité d'importer certains produits, tant pour des raisons de relations commerciales équilibrées que de diversité de goûts et de variétés.

En 2021 la production horticole comestible wallonne représente 12 % de la production horticole comestible belge en valeur. Elle participe pour la Wallonie au commerce international à l'export pour les pommes (30 à 40 % de la production) et poires (60 à 70 % de la production) ainsi que les légumes surgelés (90% de la production). Pour le reste, elle se concentre sur le marché du frais local.

Les contrats

Pour le marché industriel, des contrats de culture sont négociés avant la saison et pour l'année. Le producteur prépare la terre alors que l'itinéraire technique et la récolte sont pris en charge par l'industrie. Le prix est fonction de différents critères dont le volume produit et la qualité (cahier des charges + capacité de conservation). Le prix payé au producteur est assez stable depuis 10 ans et génère en moyenne un chiffre d'affaires pour le producteur d'environ 3.000 EUR/ha.

3.5. ETAT DE LA CONSOMMATION

Données consommation des ménages

Les données des dépenses et des quantité achetées par le consommateurs belge (source VLAM GFK et CIM) en 2021 et les lieux des actes d'achats sont développés dans l' Annexe 11.

<u>La perception et les modes de consommation</u> de fruits, légumes et pommes de terre par le consommateurs belge francophone sont repris dans l'étude de marché réalisée en mai 2022 par l'Observatoire de la consommation de l'APAQ-W en collaboration avec le bureau d'étude Listen S.A., (Annexe 20).

Consommation domestique et cuisine de collectivité

La comparaison de l'offre et de la demande en fruits pour la consommation domestique et dans les collectivités en région wallonne (Annexe 12).

L'estimation de la part de la production et de la consommation wallonne de fruits destinées aux cantines et cuisines centrales (Annexe 13).

Caractérisation de la demande des cantines et des cuisines centrales (source manger demain - Annexe 21).

En conclusion, en 2022 grâce aux données actualisées des cuisines centrales, ainsi qu'aux données des cantines qui ont récemment rejoint le Green Deal Cantines Durables, cette mise à jour de la caractérisation de la demande se veut plus fine et plus précise. Bien qu'il demeure encore un certain nombre de biais, les quantités consommées dans chaque filière sont plus cohérentes que l'édition 2021.

Cette mise à jour permet de tirer certains enseignements, notamment en matière de consommation locale et/ou bio:



- → 10% de l'approvisionnement de la restauration collective wallonne serait bio et local (nonobstant les biais et les importantes lacunes de l'analyse au niveau de la traçabilité des produits);
- → Les produits les plus souvent « wallons » sont les pommes & poires, les produits viandeux, les pommes de terre et les oeufs, ce qui est cohérent avec nos particularités de production agricole en Wallonie;
- → Les <u>produits les plus souvent achetés en bio</u> sont les **pommes & poires**, les oeufs et **les** légumes. Notons que la filière des pommes & poires est celle qui possède le plus haut taux de pénétration en matière de produits bio et de produits wallons.

Face aux crises présentes et futures, il est urgent de relocaliser notre alimentation. La Wallonie ambitionne un approvisionnement de 50% en produits locaux ou issus de circuits-courts en restauration collective. Mais cette relocalisation génère des surcoûts parfois difficiles à absorber pour les cantines. C'est notamment pour faire face à ce frein que la Cellule Manger Demain a initié son « Coup de Pouce du local dans l'assiette », qui octroie une aide financière de 0,5€ par repas pour chaque 1€ investi dans des produits locaux. Ce levier devrait progressivement renforcer la demande en produits locaux. C'est une façon efficace de soutenir nos agriculteurs et de leur assurer un revenu juste. Cette relocalisation passera également par des mesures de soutien à la production dans la nouvelle PAC (Politique Agricole Commune) en Wallonie mais aussi par des mesures de soutien à la consommation.

Enfin, pour faciliter cette relocalisation, un axe de travail est actuellement en train de se développer en partenariat avec les coopératives du Collectif 5C, afin d'accompagner, d'outiller et de sensibiliser les coopératives et les cantines aux enjeux pratiques et concrets d'une relocalisation de l'approvisionnement. Un appui juridique concernant les marchés publics alimentaires durables est également fourni aux cantines, mais aussi aux producteurs/coopératives désireux de répondre à ce genre d'offres.

3.6. ANALYSE DE LA COMPETITIVITE

Des chaînes de valeur à la rentabilité variable pour les producteurs

L'analyse des différents maillons entre l'approvisionnement et la consommation permet de connaitre la répartition à la fois des coûts et de la formation de valeur. Les différentes analyses qui ont été menées en la matière indiquent i) que les coûts de production sont rarement connus des producteurs, ii) que les coûts de la main d'œuvre, d'amortissement et de la chaîne de logistique sont souvent sous-estimés lorsque les producteurs s'engagent dans la commercialisation de manière plus directe, iii) qu'une superficie de 2,5 ha est généralement le seuil minimum de surface à mettre en culture pour générer un revenu décent à une personne (source : A. Dumont).

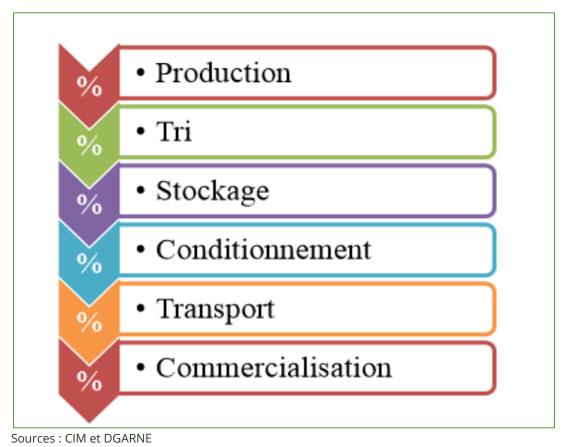


Figure 15 Chaîne d'approvisionnement des produits horticoles

Il faut aussi noter que les différentes études de chaînes de valeur tendent à démontrer que des stratégies d'achat-revente sont généralement mises en œuvre par un nombre important de producteurs en raison i) soit d'un manque de rémunération directe liée à la production, ii) soit de la recherche d'une diminution des risques inhérents à la production (climat, marchés, périssabilité, etc.), iii) soit d'une demande en volume supérieure à l'offre disponible.

Bien que les situations soient différentes pour chaque produit, il semble évident que malgré des chiffres d'affaires importants, la rentabilité finale n'est pas toujours garantie. Des approfondissements sur les modèles qui sont le plus susceptibles de limiter les risques et de générer des revenus et des volumes suffisants pour les producteurs devraient être menés, notamment en regard des critères suivants :

- Compétitivité et/ou caractère innovant vis-à-vis de l'offre des régions voisines ;
- Outils de transformation/stockage/conditionnement collectif;
- Capacités de gestion et d'organisation;
- Main d'œuvre interne ou externe ;
- Accès au foncier et taille critique.

Les diagrammes de flux et chaînes de valeurs de la courgette et de la pomme ' Jonagold' sont proposés aux 4 figures suivantes.

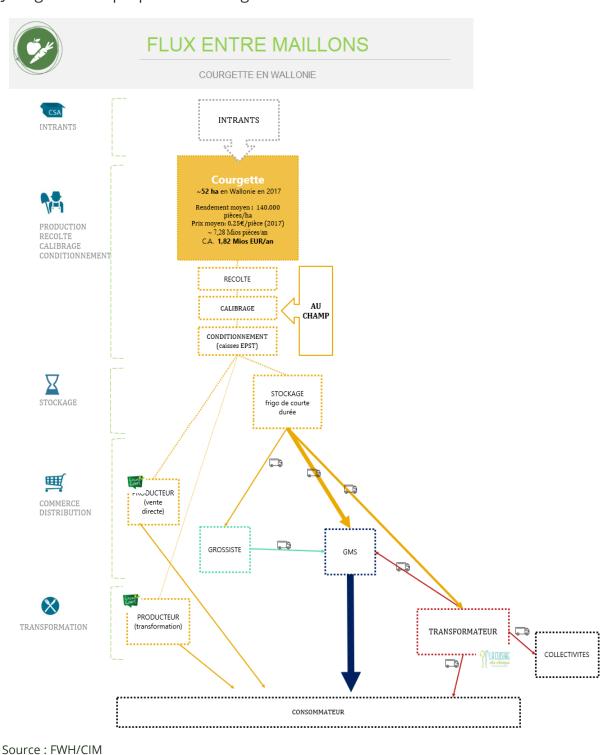
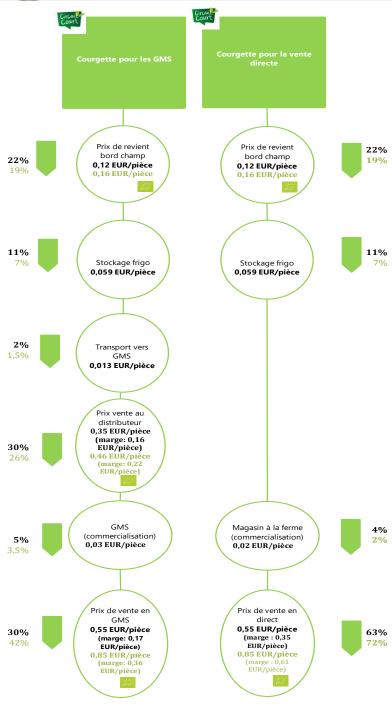


Figure 16 Diagramme de flux de la filière courgette reprenant toutes les chaînes d'approvisionnement possibles pour cette filière



CHAINE DE VALEUR

COURGETTE EN WALLONIE



Prix moyen Criée : 0,23€

Vente direct GMS: 0,35 (=1,5x0,23) Vente direct GMS (bio): 0.23x2 = 0.46

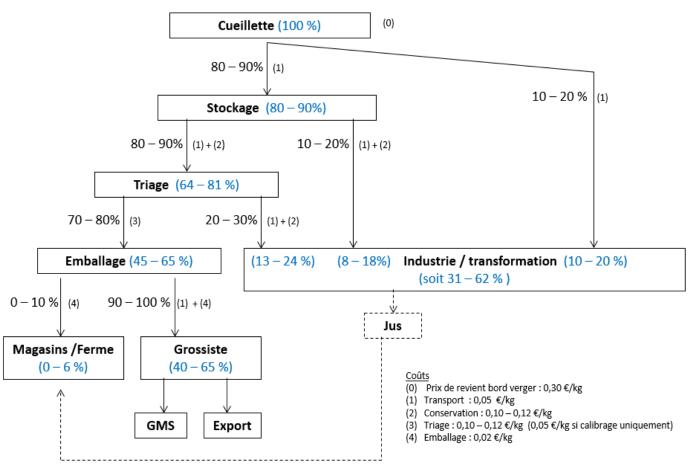
Source: FWH/CIM

Figure 17 Chaînes des valeurs de la courgette vendue en GMS (en circuit court) et de la courgette vendue en direct à la ferme



Chaînes d'approvisionnement et valeurs

Pommes Jonagold - Production conventionnelle (Lutte intégrée) Circuit classique



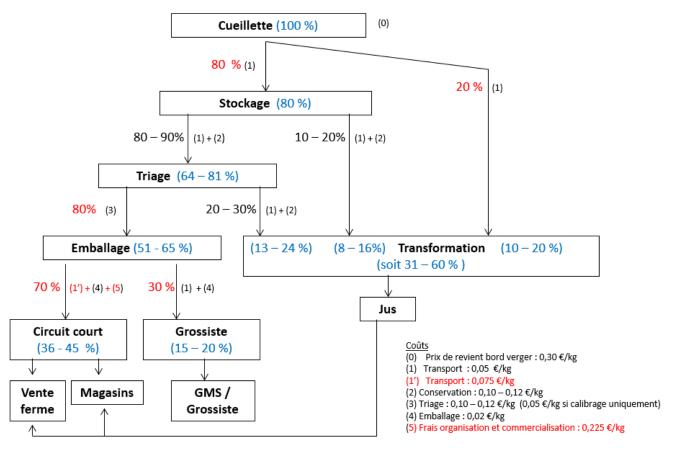
Source: CEPIFRUIT

Figure 18 Chaînes d'approvisionnement et valeurs de la pomme Jonagold en production conventionnelle et circuit classique

Les coûts d'emballage (matière recyclable ou compostable) atteignent, selon les valeurs, 10 cents/kg. Les coûts énergétiques (transport, conservation...) ont été multipliés par 2 ou 3 en 2022/23. Les coûts de la main-d'œuvre (cueillette, triage...) ont été fortement indexés en janvier 2023, or la main d'œuvre intervient pour 30 à 40% du prix final de vente du produit.

Chaînes d'approvisionnement et valeurs

Pommes Jonagold - Production Qualité Différenciée (Production intégrée +) Circuits courts (produits locaux)



Source: CEPIFRUIT

Figure 19 Chaînes d'approvisionnement et valeurs de la pomme Jonagold en production « qualité différenciée » et circuits courts

3.7. PERSPECTIVES A COURT TERME

En termes de perspectives de développement à court terme de la production en Wallonie, les tendances dans les différents sous-secteurs sont les suivantes :

Légumes à destination du frais - De nombreux nouveaux projets de moins de 5 ha devraient voir le jour dans les années à venir ; l'extension des surfaces des professionnels existants devrait se poursuivre également. Le métier de producteur étant particulièrement complexe (nécessite des capacités en techniques de production mais aussi commerciale, managériale et financière!), l'accent devra être mis à la professionnalisation de ces acteurs.

L'offre du frais en bio devrait se développer (objectif de plus de 50 % des producteurs et de 30 % des surfaces) dans tous les types de structures de production et de commercialisation confondus (GMS, magasins spécialisés, etc.). Le conventionnel se dirige également vers des pratiques à moindre utilisation de pesticides de synthèse et/ou vers le zéro-résidu avec la volonté d'inclure ces orientations dans des cahiers des charges de qualité différenciée tel que ECOPHYTO piloté par l'IFELW

Les questions de logistique (relation offre-demande), de groupage (offre multiproduits) et de transformation (valeur ajoutée) sont en réflexion et pourraient donner naissance à des projets nouveaux. Des projets de regroupement de producteurs de légumes principalement pour des bâtiments de stockage sont notamment en cours via les appels à projet de relocalisation de l'alimentation durable 2.0 de 2022 à travers le PRW.

D'une manière générale le commerce est très volatil, les flux et les prix dépendent également des conditions climatiques au niveau européen, ce qui devrait être une tendance à l'avenir : les conditions climatiques au niveau européen fixeront les prix : actuellement le sud de l'Europe est en pénurie de la carotte ce qui dope momentanément le marché.

Comme signalé en 2022 et à court/moyen terme la pression sur le prix de location des terres est liée à l'augmentation de la demande en céréales et vient concurrencer la mise en culture de légumes et pommes de terre. Cette situation entraine un prix proposé par l'industrie pour ces spéculations à la hausse : augmentation de 10 à 30% des prix des contrats.

Les légumes pour le marché du frais ne sont pas suffisamment valorisés par les acheteurs notamment en bio or la situation d'inflation actuelle exigerait un réajustement de 10% à 15% minimum ; en effet les 11% d'augmentation des salaires de 2023 (coûts de la MO qui interviennent pour 40 à 50 % du prix) impactent le prix de vente à hauteur de 4 à 5 %; conjugués aux augmentations des coûts (énergie, frigo, transport, intrants, caisses...) et demandent une revalorisation dans ce sens.

La production bio est plus spécifiquement impactée par une diminution des actes d'achat.

Une partie des producteurs pour le légume frais plein champs (situation également sensible pour la pomme de terre pour le marché du frais) va sans doute réorienter la production avec une garantie contractualisation vers l'industrie, on peut s'attendre à une diminution des surfaces en légumes notamment en bio pour le marché du frais.

Face à cette situation, à l'avenir il semble prudent de diversifier pour répartir le risque et définir un cadre concernant les pratiques commerciales sur l'exemple de la loi Egalim française? voir https://mealcanteen-static.s3.amazonaws.com/uploads/2019/06/infographie_loi- egalim-492x1024.png



Arboriculture fruitière - la clé de l'essor dans cette filière réside dans la capacité technique et économique à rester compétitif face à la concurrence internationale. La place de la poire belge devrait être assurée ; le futur de la pomme principalement Jonagold est remis en question et devrait évoluer vers une diversification variétale dont des variétés originales peu sensibles aux maladies à forte valeur ajoutée et la mise en place de différents cahiers des charges en vue de segmenter le marché. Les enjeux de valeur ajoutée au travers d'innovations en matière de transformation (snacks, jus combinés fruits-légumes, etc.) devraient déboucher sur la naissance de nouveaux projets.

La situation du marché est très défavorable: prix en dessous des coûts de production. Depuis plusieurs mois les acteurs économiques de la filière ne proposent pas d'adapter les prix aux producteurs à la hausse.

Le tableau suivant illustre clairement la persistance de cette situation en Belgique pays exportateur.

→ La Belgique est toujours dans le peloton de queue avec depuis quelques mois des prix fleurtant avec ou plus bas que ceux pratiqués en Pologne! la France caracole en tête avec des prix 2,5 x plus élevés qu'en Belgique!



Tableau 6 Prix de vente en moyenne mensuelle des pommes par pays en €/kg de janvier 2022 à Janvier 2023

Il est important de préciser que la transmission des exploitations (qui représentent de forts capitaux) comme signalé en 2018 reste une question importante à court terme compte tenu de la pyramide des âges vieillissante de la profession. Les aléas climatiques et l'incertitude du marché des deux dernières années ont amplifié encore cette problématique. Les décisions d'arrachage et de cession d'activité de production de pommes en première approximation s'élèveraient en 2022 et début 2023 à +-15 %.

Fraises et petits fruits - La fraise restera un produit d'appel important et une activité de diversification pour beaucoup d'agriculteurs principalement en circuit court ou vente directe. Cependant, si le commerce ne se structure pas, le nombre d'exploitations devrait se réguler à l'avenir du fait que dans certaines régions, il y a un surnombre de producteurs de fraises.

En bio la culture sous tunnel se généralise même pour les cultures de pleine terre afin de garantir une récolte aux producteurs.

Un enjeu majeur pour le développement de cette activité sera l'organisation de l'accès des producteurs au marché au travers des projets liés à la Criée de Wépion, et de potentiels cahiers des charges permettant la différenciation vers la GMS et les marché de plus gros volume.

Il est à noter que les aléas climatiques et le niveau de professionnalisation des porteurs de projets seront des éléments impactant notablement la concrétisation de ces perspectives notamment afin de répondre à une demande de plus en plus forte des consommateurs de diminuer l'utilisation des produits phytosanitaires dans la mesure du possible

Légumes pour l'industrie de la congélation et de la conserve - L'application des cahiers des charges bio (4-5% actuellement) et babyfood (1%) va s'accentuer en tant que voie de développement pour les années à venir.

Le conventionnel s'orientera vers des pratiques de réduction de l'usage de pesticides de synthèse tel l'initiative du référentiel ECOPHYTO en cours actuellement et porté par l'IFEL-W et les centre pilotes du secteur.

D'autres part, vu la majorité des produits vers l'export, les cahiers de charges locaux ne sont pas une option retenue à court terme pour ce secteur. La surface globale devrait rester assez stable.

3.8. TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS

En 2022 le CIM a sollicité ses membres concernant la transmission de leur exploitation maraichère; 27 producteurs ont été identifiés en fin de carrière (+55).

Sur les 27 répondants une 15aine de reprise soit 56% sont en préparation et ont de bonne chance d'aboutir, le processus de décision peut effectivement prendre plusieurs années tout en n'excluant pas dans que ces délais d'autres se concluront parmi les indécis.

L'enquête réalisée également en 2022 par le Collège des Producteurs sur le ressenti des horticulteurs sur ce sujet. Elle a été réalisée auprès de 48 producteurs horticoles comestible dont 67% de plus de 50 ans et majoritairement indépendant et à titre principal. Elle est disponible via le lien

https://collegedesproducteurs.be/publication/reprise-des-exploitations-quel-est-leressenti-des-producteurs/

40% sont avec repreneurs, 20% sans et 40% sans décision, les 4 difficultés répertoriées par ordre décroissant sont les aspects financiers, les charges administratives, le revenu insuffisant et la charge de travail.

3.9. INITIATIVES INSPIRANTES

En France, l'Alsace organise sa production et son encadrement à travers l'Interprofession Fruits et Légumes d'Alsace (IFLA) et le centre de recherche et encadrement Planète Légumes. Plus de 80 % de la production alsacienne de fruits et légumes est identifiée et écoulée par l'IFLA qui a servi de modèle de développement pour la création de l'IFEL-W.



3.10. ACTEURS CONTRIBUANT A L'ORGANISATION DE LA FILIERE

Promotion - APAO-W

Les producteurs du secteur horticole comestible contribuent au budget de l'Apaq-W (Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité) au travers d'une cotisation payée directement par les producteurs sur base notamment du calcul de la superficie de l'exploitation. Le budget mobilisé par ces cotisations reste faible (en moyenne 25.000€ par an) et ne permet pas d'initier des campagnes de promotion d'envergure pour le secteur. Néanmoins, l'APAQ-W intervient également sur mobilisation de ses fonds propre pour des actions de soutien au secteur en période de difficulté (blocus à l'export de la Russie, etc.), des actions sont également menées en soutien logistique et financier lors de manifestations de type « portes ouvertes » chez les producteurs ou de foires et salons.

Encadrement – FWH, IFEL-W, Centres Pilotes et support opérationnel au Collège des Producteurs - Bio Wallonie

L'encadrement « technique » des producteurs du secteur horticole comestible est principalement réalisé par les centres pilotes :

- Le CEPIFRUIT encadre les arboriculteurs fruitiers par l'intermédiaire de 2 partenaires techniques: le GAWI (Groupement d'Arboriculteurs pratiquant en Wallonie les techniques Intégrées) et le **CEF** (Centre d'Essais Fruitiers).
- Les producteurs de légumes pour le marché du frais sont encadrés par le CIM (Centre Interprofessionnel Maraicher).
- Les producteurs de légumes à destination de l'industrie sont suivis par le CPL **VéGéMar** (Centre Provincial Liégeois pour les cultures Végétales et Maraichères).
- Les producteurs de fraises et petits fruits sont encadrés par le **GFW** (Groupement des Fraisiéristes Wallons)

L'encadrement « filière » est assuré par les Services Opérationnels au Collège des Producteurs (SOCOPRO: Collège des producteurs & Manger demain) et la FWH (Fédération Wallonne Horticole),

La **FWH** a pour objectif la coordination du secteur horticole, elle représente les intérêts de la profession auprès des pouvoirs publics et fournit des services des informations et des conseils aux horticulteurs dans les domaines administratifs, sociaux, fiscaux juridiques et techniques. Un travail en collaboration avec des opérateurs privés et les centres pilotes est réalisé afin de développer l'IFEL-W (Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie).

BioWallonie est chargé de l'encadrement filière et développement du bio le suivi du plan stratégique BIO horizon 2030 en collaboration avec les acteurs précités et le CRA-W.



Recherche – Université de Liège, Université catholique de Louvain, Université Libre de Bruxelles et CRA-W

L'ULG Gembloux Agrobiotech :

<u>L'Unité d'Economie et Développement Rural UEDR</u> a produit des études plus exhaustives menées sur le secteur horticole comestible, des mémoires sur le secteur ont été défendus dont un en collaboration avec la DGARNE et le CIM sur les chaines de valeurs en maraîchage. Les circuits de commercialisation en F&L à l'échelle locale et régionale sont également analysés

<u>L'Unité agriculture urbaine</u> développe une série d'initiative sur ce sujet avec une approche de transition vers des systèmes plus résilient notamment en développant des modèles de production autour de l'aquaponie et d'infrastructures mobiles ; l'objectif est également de fournir de l'information, des conseils et expertises de qualité et actualisées sur des questions générales et spécifiques liées aux nouvelles formes de production et transformation horticole;

Offrir un accompagnement personnalisé en soutien au démarrage et à la réalisation de projets sous forme de guidance des acteurs de la chaîne de valeur.

Diversiferm /AIE (Agence d'Intérêt Economique) développe l'accompagnement des demandes de plus en plus nombreuses de diversification et de transformation technique pour le secteur. Le volet économique et des études sur la situation de développement d'unités de transformation adaptées à des structures locales artisanales et aux circuits courts.

L'analyse du développement de l'agriculture urbaine est également prise en compte au sein de cette institution.

<u>L'Université catholique de Louvain</u> se positionne comme soutien à l'horticulture comestible via ses trois missions: recherche, enseignement et service à la société. Le statut d'université complète fournit à l'UCL la capacité de s'impliquer de manière holistique dans les questions liées à la production des fruits et légumes en Wallonie. A titre d'exemple, nous pouvons citer les recherches menées au sein de l'Earth and Life Institute qui posent la réflexion et l'analyse du secteur sous l'angle de la transition écologique et de la durabilité de l'agriculture vi a notamment la cellule SYTRA. La ferme universitaire de Louvain : Activités et perspectives en maraîchage (Ferme de Lauzelle, 40 ares de maraîchage diversifié bio étudie et valide des pratiques innovantes, depuis l'analyse des besoins à la mise en place d'essais pour y répondre, en mobilisant les ressources utiles à l'UCLouvain. Depuis la création du maraîchage à la ferme de Lauzelle en 2018, une quinzaine de projets de recherche y ont été menés, notamment sur les pratiques de destruction des prairies, la biodiversité agricole et les associations de cultures. « Journées de rencontre pour la recherche en maraîchage » pour favoriser le partage d'informations entre chercheurs et maraîchers entre 2018 et 2021. Avec Biowallonie et la Fugea, nous avons contribué à la création du GMDB (Etat des lieux en 2019, puis développement et test d'un outil de suivi du temps de travail avec 4 maraîchers), puis avons coorganisé la Route de l'innovation en maraîchage avec le Rwdr et le Crabe.

Début 2023, deux essais de terrains sont prévus à Lauzelle en partenariat avec des entreprises, visant à valider des intrants alternatifs sur les cultures maraîchères.-Compétences et ressources disponibles: étude des systèmes alimentaires, à différentes échelles, et des pratiques agricoles. Nombreuses plateformes de service : études du comportement des consommateurs (CICN), création de prototypes d'outils, essais en serres, analyses chimiques, physiques et (micro)biologiques dans plusieurs matrices (sols, aliments...), etc.

L'Université libre de Bruxelles (ULB): une série de mémoires et études sont proposés par l'institution concernant notamment le maraichage de l'analyse comptable d'une parcelle bio diversifiée à la typologie des circuits de commercialisation via les circuits courts

Le Centre de Recherche Agronomique wallons (CRA-W) développe des collaborations avec le secteur et les centres pilotes de la fraise et des petits fruits (GFW), des fruits à pépins et noyaux (CEPIFRUIT), des légumes à destination du frais (CIM) et à destination de l'industrie (CPL VéGémar depuis plusieurs années notamment dans le cadre d'initiatives récentes de sélection participative de fruits à pépins avec les producteurs wallons ('NOVAFRUITS' & 'GAWI'). Les travaux de recherches menés depuis plus de 15 ans au CRA-W en collaboration avec le GAWI en vue de développer de nouvelles stratégies pour le développement de l'arboriculture fruitière biologique concourent à des avancées substantielles en termes de réduction des intrants pour la protection des plantes, la sélection variétale mieux adaptée et l'intégration de la biodiversité fonctionnelle dans les vergers. Par ailleurs des travaux sont également menés afin de valoriser la qualité différenciée des fruits wallons tant des produits frais que pour la transformation. Enfin, des travaux visent à la valorisation sous diverses formes des ressources génétiques fruitières tant pour les vergers hautes tiges que pour des vergers semi-intensifs professionnels destinés à des produits de transformation de haute qualité (collaborations avec la Cidrerie Stassen – pommes à chair rouge, la Cidrerie du Condroz, les siropiers artisanaux, producteurs de jus, parcours pour volailles Bio...).

Des travaux de recherches en maraîchage biologique sont menés depuis 2014 et concernent la gestion des adventices, le travail du sol et des essais comparatifs multilocaux de variétés de différentes espèces de légumes. Ces essais variétaux font l'objet d'évaluation à la fois sur le plan agronomique et sur les aspects de qualités gustatives et nutritionnelles. Une plateforme maraîchère expérimentale en agriculture biologique SyCMa (Système de Culture Maraicher) existe depuis 5 ans afin de renforcer les

connaissances pour des pratiques en conduite plus durable. Une série de paramètres sont pris en compte avec une approche systémique,

Wagralim en tant que pôle de compétitivité peut accompagner des entreprises et acteurs de la recherche, de la formation sur la voie de projets d'innovation collaboratifs dans le cadre des projets pôles Plan Marshall (voir projet: www.wagralim.be/projetsdinnovation/).

Par ailleurs, Wagralim est également l'animateur et le coordinateur de la Démarche D'Avenir - Ensemble, agir pour un système agroalimentaire durable. Cette démarche, initiée en avril 2014, par 4 fédérations (BFA, FEVIA Wallonie, Comeos Wallonie et FWA), a pour objectif de susciter la mise en œuvre d'initiatives collaboratives, innovantes et durables entre les acteurs économiques (producteurs primaires, transformateurs, négociants, commerçants, ...) des différentes filières pour amener le système global à plus de durabilité. Dans ce cadre, différentes réflexions se sont amorcées autour des filières fruits et légumes. L'accompagnement de la sélection des projets de relocalisation de l'alimentation durable 2022 et le suivi des projets

Thèmes prioritaires de travail pour les acteurs

Les moyens financiers actuellement déployés pour la recherche en horticulture comestible restent limités en Wallonie vis-à-vis de la diversité des maillons, des productions et des enjeux. Ceci, malgré la valeur économique du secteur. Selon une enquête menée par le Collège des Producteurs en 2018, les priorités des producteurs visà-vis des investissements publics en recherche et développement ainsi qu'en encadrement sont:

- → Détermination pour les différentes espèces des facteurs de compétitivité et des prix de ventes minimum en fonction du projet pour guider ceux qui se lancent ; aide à la détermination du coût de revient :
- → Appui à la création de filières/segments innovants et diversifiés (le circuit court est une ressource, mais pas une solution unique); support à la planification des semis en regard de la saisonnalité de la demande ; structurer et pérenniser le marché intérieur en produits wallons; systèmes innovants pour la commercialisation, la transformation des produits et leur logistique
- → Appui à la création de valeurs ajoutées aux produits primaires et aux produits transformés (innovations, valorisation de qualités organoleptiques, nutritionnelles, moindre risque de résidus...);
- → Gestion, qualification et coût de la main d'œuvre ; innovations technologiques pour diminuer la pénibilité;
- → Commercialisation: technique de ventes;
- → L'accès à la terre est un enjeu prioritaire pour l'installation ;
- → Recherche et développement en alternatives aux produits phytopharmaceutiques : méthodes alternatives de gestion des adventices, agroécosystèmes résilients, méthodes alternatives de luttes contre les maladies & ravageurs, nouveaux produits "naturels", biopesticides en bio et en lutte intégrée ;
- → Nouvelles variétés robustes, tolérantes/résistantes aux maladies et gustativement intéressantes :
- → Développement du réseau d'avertissement et prévention des maladies et ravageurs;
- → Gestion du sol et impact sur la vie du sol des différentes pratiques culturales ;
- → Techniques de rotation / association.



3.11. SYNTHESE DES FLUX DE LA FILIERE

Sur base des différentes informations présentées en 2018, les flux de la filière fruits et légumes peuvent se synthétiser dans ce diagramme. Les données de 2021 sont les suivantes au regard des différents postes :

Légumes pour la conserve et la congélation :

16300 ha 2000 producteurs contrats annuels dont 1300ha en bio CA 54,5 millions € CA/ha/an +-3000€

Maraichage et légumes plein champs pour le marché du frais :

4250 ha 400 producteurs dont 750 ha en bio

CA de 45,85 millions

Plein champs 3000 ha 60 producteurs contrats annuels ou libres

Maraichage 1250 ha dont 60 ha sous abris 340 producteurs dont 185 professionnels

> Arboriculture fruitière :

1450 ha 85 producteurs dont 70 ha en bio 7 producteurs bio professionnel CA 32,5 millions € CA/an/ha 20000 à 30000 €

> Fraises et petits fruits :

215 ha dont 30 en petits fruits dont 20 ha en bio 180 producteurs 10 à 15 sur plus de 5 ha 25 ha de serres

CA par an 19,5 millions €

En 2021, les achats privés tout type de fruits et légumes frais en Wallonie sur base des chiffres de dépense /hab/an de 238 € x 3.648.206 millions d'habitants sont estimés à **868 273 028 euros**, ils étaient de 720.000 millions en 2018.

Voir *Annexe 14* synthèse des flux en 2018.

En 2021, la consommation et les dépenses moyennes en Belgique de fruits et légumes FRAIS (tous type et origine de F&L) par habitant/an (voir <u>Annexe 11</u>).

Consommation en F&l frais (tous type de f&l) en volume /personne /an

39 kg de légumes frais 44 kg de fruits frais. Total par an: 83 kg:

<u>Dépenses en F&l frais (tous type de f&l) en euros /personne /an.</u>

Total par an: 238 € 110 € (46%) pour les légumes 128 € (54%) pour les fruits.



SWOT

LÉGUMES À DESTINATION DU FRAIS 4.1.

Forces	Faiblesses
 Potentiel de rentabilité par unité de surface Qualité des produits (spécificité pleine terre) Potentiel important d'extension de la production en regard de la qualité, de la disponibilité des terres et de la possibilité de rotation Technicité du stockage et du triage maîtrisée par les producteurs Large gamme de produits et possibilité de partage du risque (marché et climat) vis-à-vis de la diversité des produits et des circuits de commercialisation 	 Hétérogénéité des produits (qualité, calibrage, maturité) pour une partie des productions Accès à la terre difficile pour les nouveaux producteurs Quantités insuffisantes pour assurer des flux tendus réguliers pour satisfaire la demande quantitative Manque de main d'œuvre locale et coût élevé par rapport aux régions concurrentes Faibles capacités d'entreprenariat liées à la logistique, à la création de valeur et à la commercialisation pour une partie des producteurs Forte concurrence et faible concertation entre les producteurs Demande des circuits courts nécessite un large assortiment de produits Concurrence entre producteurs professionnels et hobbyistes déstructurante pour l'image du métier et les prix Sous valorisation des sous-produits (écarts de tris, hors calibres, etc.) Peu de création de valeur ajoutée captée par la production primaire Dépendance des unités de conditionnement et de commercialisation dans lesquelles les producteurs ont peu de pouvoir Structure de production à petite échelle générant une faible compétitivité vis-à-vis de l'offre des régions voisines



Opportunités

- Attrait pour des modèles économiques liant producteurs et consommateurs autour des produits maraîchers
- Demande croissante du consommateur pour les circuits courts/locaux/bio et soutiens publics existants
- IFEL-w qui facilite la relation entre offre et demande au niveau des GMS autour des démarches « F&L de Wallonie » et « Prix Juste Producteur »
- Valeur unitaire faible des produits primaires qui donne des perspectives de prix plus justes sans trop d'impact financier sur le prix final
- Croissance de l'attrait pour les régimes alimentaires à base végétale
- Tendance de l'aménagement du territoire à envisager la disponibilité de terres dans les périphéries urbaines
- Produits d'appel : asperge, tomate, courge
- Possibilité de diversification en culture plein champs compte tenu des prix de la betterave et des modalités contractuelles en pommes de terre

Menaces

- Part de plus en plus importante des volumes en circuits courts au travers de mécanismes d'achat-revente peu scrupuleux (risque de compétition et d'image)
- Dépendance vis-à-vis des prix du marché volatils et bas non régulés sur l'offre et la qualité wallonne
- Concurrence forte entre producteurs sur les mêmes segments de marché
- Coûts de production et de transport en forte augmentation
- Distorsion de concurrence des coûts de main d'œuvre en Europe
- Pérennité : pénibilité du travail, attractivité faible et soutiens aux investissements faibles pour les installations/reprises professionnelles
- Niveau d'investissement en recherche/encadrement vis-à-vis des enjeux techniques majeurs (innovation variétale, pratiques phyto, qualité de conservation, innovation en création de valeur ajoutée)
- Dépendance climatique permanente
- Saisonnalité de l'offre wallonne : préférence des circuits d'approvisionnement pour une régularité annuelle importée
- Croissance des exigences de qualité des circuits d'approvisionnement peu adaptés à la production pleine terre moins standardisée



4.2. LÉGUMES À DESTINATION DE L'INDUSTRIE (CONSERVE ET CONGÉLATION)

Forces	Faiblesses
 Sols de qualité et parcelle de grande taille Usine de transformation existante en Wallonie et proximité des usines flamandes en Hainaut (producteurs doivent être situés près de max 1 h de route pour la fraicheur) Producteurs organisés : APLIGER et CETA bio Qualité de l'encadrement technique et suivi des cahiers des charges de certification par le CPL VEGEMAR Contractualisation : planification assurée pour les producteurs et régularité/stabilité de la demande 	 Dépendance des producteurs vis-à-vis d'un nombre limité d'acheteurs Pas d'intérêt pour l'identification régionale (marché principalement orienté export) faute de marque collective distinctive
Opportunités	Menaces
 Besoin de proximité des usines et de parcelles de grandes tailles Demande croissante pour des produits bio et des produits répondant aux normes Babyfood Possibilité de diversification vis-à-vis des prix de la betterave et des modalités contractuelles en pommes de terre 	 Capacités de stockage importantes qui peuvent influencer les prix des contrats Eventualité de délocalisation du groupe qui possède plusieurs usines en Europe Manque d'alternatives techniques liées aux possibles évolutions des législations relatives aux phytos



4.3. ARBORICULTURE FRUITIÈRE

Faiblesses Forces Diversité variétale trop faible et en Cultures traditionnelles dans certaines zones concurrence avec d'autres régions de production. de Wallonie - Exploitations spécialisées et bonne Dépendance des unités de conditionnement technicité et de commercialisation (Criées) dans lesquelles Contexte pédoclimatique assurant une les producteurs ont peu de pouvoir et les prix sont production de qualité au niveau du goût, de la influencés par le marché mondial fermeté, de la conservation Dépendance du marché russe pour Valorisation des écarts de tri par le l'écoulement d'une partie importante des poires. développement de produits transformés Les GMS ne donnent pas la priorité à la principalement le jus avec une base pomme vente de fruits belges comparativement à d'autres Maîtrise des méthodes de production pays voisins. intégrées qui permettent d'obtenir pour certains Matériel végétal (variétés) commercial peu produits des prix supérieurs adapté au bio ou au zéro résidus. Patrimoine variétal riche et diversifié Concurrence forte entre producteurs sur les Centre de recherche qui travaille de concert mêmes segments de marché. avec le secteur tant de façon prospective que Haut niveau d'investissement nécessaire (en factuelle temps et en argent). **Menaces** Opportunités Bonne image d'aliment plaisir auprès des Coûts de production et de transport en forte consommateurs augmentation Croissance de l'attrait pour les régimes à Diminution de la demande en production base végétale et le local intégrée suite à la place prise par le standard IPM Demande croissante pour des produits (lutte intégrée, moins contraignant) « sains » et impactant peu l'environnement Pratiques de production intensives remises La poire 'Conférence' reste un produit en question fortement demandé Concurrence mondiale forte avec moyens de Demande croissante pour des variétés communication marketing/important -> impact diversifiées de pommes et pour les vergers hautes sur les prix tiges Surproduction européenne face à une Croissance de l'attrait pour les fruits locaux stagnation de la consommation Niveau de consommation insuffisant pour 80 % du marché est organisé au travers certaines couches de la population (jeunesse) d'une identité nationale Le CRA-W qui dans le cadre de son programme de sélection participative offre l'exclusivité de ses obtentions aux producteurs wallons.

4.4. FRAISES ET PETITS FRUITS

Forces	Faiblesses
 Cultures traditionnelles dans certaines zones de Wallonie - Exploitations spécialisées et bonne technicité Unité de conditionnement et de commercialisation (OP - Criée de Wépion) en Wallonie -> tire les prix vers le haut Encadrement technique et commercial performant en regard de la concentration géographique Contexte pédoclimatique assurant une production de qualité reconnue au niveau régional et international Goût, maturité à la cueillette et rapidité de commercialisation en adéquation avec la demande des consommateurs Produits d'appel rentables pour les producteurs 	 Grande périssabilité Offre globale restreinte et de saison courte Offre atomisée Unité de conditionnement et de commercialisation (OP - Criée de Wépion) faible Concurrence sur l'identité et les modes de commercialisation entre producteurs professionnels et hobbyistes Coûts et charges administratives de la MO élevés dans le contexte de concurrence européenne Concurrence via la vente directe hobbyiste non soumise à déclaration Dépendance d'un seul point géographique de commercialisation Peu de processus de création de valeur ajoutée (écart de tri, etc.)
Opportunités	Menaces
 Bonne image auprès des consommateurs Demande croissante pour des volumes plus importants de fraises goûteuses et de pleine terre Croissance de l'attrait pour les fruits locaux 	 Impact sur les prix d'une évolution de l'offre Risque lié à la présence de mouches de fruits principalement pour les cultures d'été et d'automne



5. ACTIONS CONCRETES SIGNIFICATIVES MENEES ENTRE 2018 ET 2022

Action 1 prioritaire du plan : commercialisation

- o Démarrage en 2020-2022 d'une dynamique de maitrise d'outils de commercialisation et de logistique et communication/promotion des produits régionaux
 - Consolidation de la structure interprofessionnelle IFELW
 - Mise à l'essai d'outils intégratifs de l'offre et de la demande piloté par la **SOCOPRO**
- o Démarrage en 2019 des green deals Manger Demain et de production d'un guide des bonnes pratiques et critères d'approvisionnement régionaux pour les cantines, évaluation des besoins, évaluation de l'existant en matière d'outils de transformation
- o Remise du projet « Walhorti » dans le cadre de l'appel à projets n°3 « relocalisation de l'alimentation » de la Ministre Tellier - infrastructures névralgiques. Ce projet a pour objectif de mettre en place une plateforme de centralisation des productions à Gembloux et d'y rassembler les acteurs de la recherche, du développement et de la commercialisation du secteur horticole comestible.

Action 2 du plan : promotion et communication

- o Participation de l'APAQW au programme Européen de promotion des F&L 3 ans
- Promotion animation dans les GMS

Action 3 du plan : investissement

- PAC 2023 : prime aux maraichers diversifiés
- o Catalogue du matériel horticole et des dépenses éligibles ADII : augmentation des dossiers depuis 2019

Action 4 du plan : recherche développement /durabilité

- o Mise à jour des attentes prioritaires des producteurs horticole comestible visà-vis de la recherche, transmission au CRAW en vue de la définition des appels à projet et du PTR/PQR
- o Mise en place d'un référentiel de pratiques résilientes en intrants et analyse du temps de travail et des coûts : ECOPHYTO. Mise à l'épreuve de ce



- référentiel auprès des centres pilotes et/ou de producteurs : résultats encourageants
- o (réduction du nombre de traitements avec de substances actives chimiques, réduction du nombre de résidus à la récolte, ...) mais travail de développement encore nécessaire

Action 5 du plan : données actualisées

- Observatoire des prix et habitudes des consommateurs piloté par l'APAQW
- Observatoire des prix à la production

Action 6 du plan: <u>formation/professionnalisation</u>/statut maraichers sur petites surfaces

- o Création du GMDB
- Formation /professionnalisation des vignerons à l'IFAPME
- o Espace test maraichers au sein des GALs pour les petits producteurs

Action 7 du plan : réglementaire

- Veille concernant la réglementation des travailleurs en horticulture (FWH)
- o Veille concernant la réglementation des dérogations et législation des produits phytosanitaires monitoring en collaboration avec CORDER publication dans le bulletin de la FWH

PROPOSITIONS A SOUTENIR A COURT TERME 2023 – 2024

6.1. PROJETS EN COURS

Soutien à l'investissement /aides ADII via OPW

Augmenter les demandes pour le secteur via ces aides spécifiques.

Projets de relocalisation de l'alimentation durable 2020

Soutien à l'Interprofession Fruits Et Légumes de Wallonie via l'engagement d'un coordinateur (IFELW)



Plan de relance de la Wallonie

- > Intermédiation commerciale : validation d'outils intégratifs de commercialisation Financement levier PRW projet n°217/ autoporteur en 2025.
 - Projet Commercialisation : Validation d'outils intégratifs de commercialisation opérationnels et organisation logistique des fruits et légumes -
 - Gestion ECOPHYTO diminution des intrants
 - Projet Mabio dont une partie est dédiée aux F&L bios en Wallonie
 - Projet promotion APAQW dont une partie est dédiée aux F&L
- > Observatoire de la consommation APAQW dont une partie est dédiée aux F&L

PROJETS À INITIER 6.2.

Actualisation des données du secteur

Disposer de données actualisées sur le secteur et assurer une veille technico-économique et commerciale pour piloter le développement de la filière

Projets de relocalisation de l'alimentation durable 2022

Projet BIOVAR

Plateforme commerciale WALHORTI

Disponibilité des terres de cultures et leur accessibilité/études

Diversification des sources de revenus/études

Distorsion de concurrence des initiatives avec financement publics / études cadastre des initiatives guide des bonnes pratiques de concertation

Soutien à la Recherche et au Développement (R&D)

- Mise en place du PQR (Plan Quinquennal de la Recherche)
- Maraichage: proposition de projets de recherche, thématiques de recherche en production maraîchère de plein champs - selon demande du secteur (CRA-W) voir Annexe 15.
- > Thématiques de recherche en productions fruitières selon demande du secteur voir Annexe 16.



> Projet Facilitateur des nouvelles formes d'horticulture en milieu urbain, périurbain et rural *Annexe 17*

6.3. CELLULE ACTIVABLE EN SITUATION DE CRISE

Définir les modalités de fonctionnement pour une mise en place et une réactivité optimale. Cette cellule aurait évidemment une vocation transversale, intersectorielle.

VISION A MOYEN TERME 2025-2035 *7*.

ACTIONS CONCRÈTES SIGNIFICATIVES RETENUES COMME PRIORITAIRES DANS LE CADRE DE LA MISE À JOUR DU PLAN

Suivi et prolongation des actions précédentes initiées à court terme et mise en place des actions ci-dessous:

Action prioritaire 1 du plan : commercialisation

- Maitrise d'outils de commercialisation logistique et de et communication/promotion des produits régionaux
 - Consolidation de la structure interprofessionnelle IFELW
 - Mise à l'essai d'outils intégratifs de l'offre et de la demande pilotés par la SOCOPRO
- o Green deals Manger Demain et actualisation du guide des bonnes pratiques et critères d'approvisionnement régionaux pour les cantines, évaluation des besoins, évaluation de l'existant en matière d'outils de transformation

Action 2 du plan : promotion et communication :

- o Participation de l'APAQW au programme Européen de promotion des F&L 3 ans
- Promotion /animation dans les GMS
- o Participation de l'IFEL-W et des Centres pilotes concernés dans les initiatives asperges et fraises de Wallonie.

Action 3 du plan : investissement

- o PAC 2023 : prime aux maraichers veille et campagne d'information
- o Veille et mises à jour du catalogue de matériel horticole et dépenses éligibles ADII
 - Mécanisme simple de mise à jour des prix : 5% par an



Mécanismes rapide et simple pour ajout de nouvelles dépenses au catalogue

Action 4 du plan : recherche développement /durabilité

- Appels à projet
- o PTR/PQR
- o ECOPHYTO. Mise à l'épreuve de ce référentiel & développement technique auprès des centres-pilotes et/ou des producteurs (cultures ciblées en 2023 : Pomme, poire, fraise, pomme de terre, asperge, tomate et courges). Mise à jour des listes de PPP et méthodes alternatives, suivi des essais chez les producteurs, analyses des résidus, analyse économique de l'application et de la valorisation du référentiel.

Action 5 du plan : données actualisées

- Observatoire des prix et habitudes des consommateurs piloté par l'APAQW
- Observatoire des prix à la production
- Veille données production du secteur en lien avec la DEMNA

Action 6 du plan: <u>formation/professionnalisation</u>/statut maraichers sur petites surfaces

- o Module de formation et suivi /conseils à des maraichers type GMDB
- o Formation /professionnalisation des vignerons à l'IFAPME
- o Espace test maraichers au sein des GALS pour les petits producteurs
- o Formation des formateurs: personnel des centres pilotes plus de confrontations/collaborations à d'autres initiatives de terrain hors frontières

Action 7 du plan : réglementaire

- Veille concernant la réglementation des travailleurs en horticulture avancées pour le secteur (FWH)
- o Veille concernant la réglementation des dérogations et législation des produits phytosanitaires monitoring en collaboration avec CORDER

Action 8 : Points d'attention supplémentaires à ceux du plan 2018

- o Observatoire des initiatives de productions en place et veille pour éviter les initiatives de subsides publics qui créeraient de distorsion de concurrence territoriales et de prix de vente
- o Cadastre des terres disponibles d'institutions publiques et concertation sur la préemption pour les producteurs (type SAFER? et suivi du plan foncier



- actuellement initié fin 2022 et en cours : concertation avec le secteur professionnel)
- o Distorsion de concurrence des initiatives avec financement publics / études cadastre des initiatives et guide des bonnes pratiques de concertation
- o Programme de recherche pour solution en vue de remédiation des sols avec métaux lourds et tests rapides de détection/monitoring dans le végétal
- o Projet Wal'Horti: a pour objectif de construire une nouvelle infrastructure, polyvalente et multimodale, destinée aux différentes filières des fruits et légumes de Wallonie. Cette infrastructure serait située à Gembloux et mettra à disposition des producteurs un centre de regroupement des productions pour leur commercialisation. Elle permettra également de rassembler les acteurs de la recherche, du développement et de la commercialisation, qui y seront hébergés. Cette infrastructure répond aux besoins sectoriels, identifiés dans les études menées par la FWH et le Collège des Producteurs (plan stratégique de développement de l'horticulture comestible et étude COMASE). L'infrastructure sera conçue dans une optique d'autonomie énergétique et de faibles rejets. Le mode de fonctionnement de la partie commerciale répondra aux attentes des maillons de la filière (producteurs, intermédiaires, distributeurs) et veillera à ne pas concurrencer les acteurs wallons existants.
- Suite Ecophyto après 2025?
 - 1 / Le projet Ecophyto mériterait un réel soutien financier immédiat pour le volet technique face aux enjeux des PPP et des objectifs ambitieux fixés par le gouvernement!
 - 2 / Projet PRW en cours se terminant en octobre 2024 : pas de coordination entre les différents centres pilotes si pas de prolongation du projet.
- o Projet BIOVAR 2023-2025 arboriculture : encadrement de l'implantation de nouvelles variétés bio en Wallonie à pérenniser
- o Maraîchage suite des projets initiés avant 2025 propositions du CRAW/Laurent Jamar Plateforme maraichère SYCMA (SYstème de Culture Maraîcher). Voir *Annexe 15*
- o Arboriculture suite des projets initiés avant 2025, proposition du CRAW / Marc Lateur, voir *Annexe 16*
- o A évaluer : projet Facilitateur des nouvelles formes d'horticulture en milieu urbain, périurbain et rural Annexe 17
- o Etude prospective pilotée par le CRAW et l'IWEPS vision 2035 Plan de développement de la filière "horticulture comestible" voir <u>Annexe 18</u>



PLAN D'ACTION

Action 1 – Développer la Commercialisation et la valorisation en Wallonie

Niveau de priorité	ÉLEVÉ
Contexte	Il manque actuellement une plateforme physique (interdisciplinaire et accessible à tous) de concentration des volumes capable de proposer une offre diversifiée et agrégée en fruits et légumes en Wallonie. L'offre proposée actuellement est peu diversifiée et de faible volume. Elle ne permet pas d'accéder aux marchés de gros et moyens volumes. Il existe depuis plusieurs années une demande des producteurs pour écouler leur marchandise sur ce type de marché. Les acteurs de la distribution (GMS, grossistes) et de la transformation (transformateurs, traiteurs, cuisines de collectivité) ne trouvent pas actuellement une offre organisée en réponse à leurs besoins. La demande en produits régionaux est présente mais non rencontrée ; l'approvisionnement se fait à travers des marchés plus éloignés sans valeur ajoutée pour la Wallonie. Paradoxalement les initiatives de groupement de l'offre locale dans le cas de la Criée de Wépion ont montré certaines limites notamment dû au fait d'un mono-produit et de la mauvaise localisation des bâtiments.
	Une plus-value supplémentaire pour les producteurs serait de coupler avec cette concentration de l'offre une unité de transformation (évolutive et souple) en 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gamme. Cette dernière permettrait d'organiser les débouchés pour les surplus de production, le second choix et les invendus.
	Les circuits courts sont également des modes de commercialisation à soutenir tout en gardant en mémoire que la vente directe reste un canal marginal pour les consommateurs et que le négoce en direct des producteurs avec la GMS reste bien du circuit court.
Pilotage	Collège des Producteurs et IFEL-W
Acteurs /parties prenantes impliquées	Acteurs économiques des filières F&L- Plateformes commerciales DGARNE – FWH - BioWallonie
Activités concrètes	 Organisation de la gouvernance des outils. Investissements Privés-Publics. Mise en exploitation des plateformes. Soutien au développement d'initiatives (e-)logistiques de plateformes agro-alimentaires connectées. En post projet PRW 217 Soutien au développement et maintien de l'IFEL-W:'outil de coordination et de développement commercial pour le secteur des F&L et les produits wallons
Indicateurs de résultats	 Nombre de projets retenus. Nombre de producteurs partie prenante. Evolution du chiffre d'affaires transitant par les plateformes. Evolution du chiffre d'affaires de produits transformés.
Calendrier prévisionnel	 2023: Cadastres et réseautage des acteurs (Organisation de l'offre et de la transformation) - prise en charge dans le PRW 217 Prospection partenaires source de financement privé. 2024-2025: Mise en place de la gouvernance et mobilisation des moyens financiers. 2023-2025: Investissements infrastructure et suivi: Exploitation 2025-2027: Soutien à la continuité de l'IFELW 2025-2028: mise en route et gestion de l'outil plateforme



Action 2 – Développer la Communication et la promotion autour des Fruits et Légumes locaux

Niveau de priorité	ÉLEVÉ
Contexte	 Dès lors que ➢ les retours du terrain et des études (dedicated research et AQ Rate) montrent la volonté d'une part de plus en plus importante des consommateurs de soutenir les productions régionales et un prix rémunérateur pour le producteur ; une majorité des fruits et légumes sont achetés en GMS (plus de 85%) le meilleur vecteur pour augmenter le niveau de consommation de produits wallons est une identité commune forte permettant d'orienter le consommateur dans ses choix d'achat. De plus en 2014 les producteurs du secteur ont exprimé leur volonté d'obtenir une identité forte et visible de leur production auprès des consommateurs, elle s'est concrétisée par la mise en place en juin 2014 de l'IFEL-W (Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie) et de la gestion d'une marque « Fruits et Légumes de Wallonie ». L'enjeu est donc de poursuivre la promotion autour du local ainsi que des autres initiatives à ancrage territorial et différencié L'accession à des fonds européens est nécessaire pour disposer d'un volant financier suffisant pour mener à bien des campagnes sur le territoire
Organisation en charge de piloter l'action	APAQ-W- Collège des Producteurs
Acteurs/parties prenantes impliquées	FWH - AWEX – Centrales d'achats – IFELW-SPW
Activités concrètes	 Mobiliser les acteurs wallons pour accéder à des fonds européens. Communiquer sur le terroir, les variétés, la qualité différenciée, les qualités nutritionnelles et organoleptiques, la saisonnalité, etc. et pas uniquement sur les prix. Mener des actions de visibilité vers le grand public au travers de campagnes promotionnelles génériques et d'actions dans les GMS. Soutenir les initiatives de développement de la qualité différenciée. Faire connaitre les sources de production en fruits et légumes locaux aux acteurs/acheteurs des services publics.
Indicateurs de résultats	 Croissance du chiffre d'affaires du secteur> 2 % par an. Cahier de charges de qualité différenciée Participation à des projets européens – tenue du salon Hortifolies tous les 2 ans
Calendrier prévisionnel	• 2023-2033



Action 3 – Soutenir l'investissement des producteurs en horticulture

Niveau de priorité	MODERÉ
Contexte	 Manque de volume en matière de légumes frais en Wallonie. Les cultures sous abri permettent d'étaler la période de production et donc d'augmenter les volumes; de manière très significative sous serres verre. Ces dernières sont un mode de production pour lequel l'aspect énergétique est primordial. La Wallonie dispose de sources de chaleur non utilisées et qui pourraient être couplées à de telles installations. De plus, la technologie wallonne est adaptée à la production sous abri (LED notamment). Toutefois ces investissements sont très importants. Pour l'arboriculture fruitière en particulier, les investissements sont très importants et les producteurs s'engagent sur du long terme (pour 20 ou 30 ans). Au regard des deux dernières années, les évènements climatiques (grêle, sécheresse) ayant eu lieu vont probablement décourager une partie des producteurs et mettre en péril l'avenir de la profession. Les aides à l'investissement en Wallonie (All) ne profitent pas suffisamment aux horticulteurs.
Organisation en charge de piloter l'action	DGARNE
Acteurs/parties prenantes impliquées	Collège des Producteurs, FWH, Centres pilotes
Activités concrètes	 Concertation dans le cadre de la PAC 2023-2027 (aides AII) Améliorer l'accès aux aides à l'investissement dans le cas de matériel de pointe ou innovations technologiques ayant une action bénéfique sur l'Environnement. Soutenir l'investissement dans des modèles de production stratégiques. Instaurer un régime d'aide spécifique aux segments horticoles : arboriculture fruitière Continuer et actualiser le régime d'aides au maraichage sur petites et moyennes surfaces.
Indicateurs de résultats	Augmentation des octrois d'aides ADII pour les producteurs horticoles.
Calendrier prévisionnel	• 2023-2033

Action 4 – Disposer d'une recherche, d'un développement et d'un encadrement performants et Soutenir les initiatives favorisant la durabilité de la filière

Niveau de priorité	ÉLEVÉ
Contexte	Plusieurs enjeux doivent être relevés au travers des services d'accompagnement: L'analyse de la compétitivité de la chaîne de valeurs des produits ; ce qui comporte: le coût des intrants, la main d'œuvre, l'énergie, les aspects logistiques, le triage et le conditionnement, la promotion et la commercialisation ; Les producteurs professionnels sont confrontés à des critères de qualité très stricts (calibre, aspect visuel) et à une législation de plus en plus contraignante concernant l'utilisation de produits de protection des cultures. Depuis plusieurs années de nouveaux ravageurs se déclarent et sont agressifs. Dans ces conditions la probabilité de réussite des cultures dépend de la maitrise en « temps réel » des bonnes solutions, ce avec un arsenal thérapeutique plus restreint. La prise de risque devient donc plus importante, elle peut être minimisée en proposant une vulgarisation opérationnelle de la recherche et un encadrement professionnel réactif et non commercialement intéressé ; Les producteurs professionnels sont confrontés à des enjeux économiques (volatilité des marchés, compétition importante, coûts de production) nécessitant de l'anticipation et de l'innovation permanente tant sur les produits (variétés, espèces, transformation) que sur les modèles et stratégies économiques de filières et tant au niveau de la segmentation du marché local que du maintien et du développement des positions de marchés des fruits, petits fruits et légumes. L'encadrement doit donc être performant et stable et les acteurs doivent collaborer à ces fins. Dans ce cadre, la disponibilité de la Recherche et de conseils techniques et économiques professionnels et non commercialement intéressés doit être fortement soutenue.
Pilotage	DGARNE
Acteurs/parties prenantes	CRA-W et Universités, Centres pilotes, CTH, FWH, BioWallonie, Collège des Producteurs, IFELW et AGRILABEL,
Activités concrètes	 Impliquer les acteurs du Développement (et les producteurs) dans les décisions relatives aux orientations de la Recherche en créant un groupe de travail « R&D » au sein de la commission de filière Mise en œuvre de projets de recherche : prospectives et réactives visant l'optimisation et la réduction de l'usage des intrants Mieux intégrer la recherche en horticulture dans le PTR/PQR. Soutien de projets de sélection participative avec les producteurs. Assurer la vulgarisation et la diffusion d'informations (collaboration entre CP, CRA-W et FWH); Suivi technico-économique généraliste sur toutes les espèces et modèles de production Appui à la négociation de prix justes pour les producteurs. Mobiliser les acteurs wallons pour accéder à des fonds européens. Valorisation des démarches de durabilité existantes dans le cadre de la promotion. Mise en place de mécanismes de soutien aux bonnes pratiques en matière de durabilité : cahiers de charges (intégration des éléments de responsabilité sociétale - le volet économique via le calcul des prix justes - la composante environnement : vers une réduction de pesticides), valorisation des écarts de tri et des invendus - soutien financier à des initiatives pilotes à l'usage de techniques alternatives et à des investissements. Nombre de techniques, résultats intégrés dans les pratiques des producteurs.
Indicateurs de résultats	 Nombre de nouveaux segments de marché créés. Croissance du revenu Producteur. Référentiel et guides des pratiques en matière de réduction d'usage de pesticides et de résidus de ceux-ci. Référentiel et guide des pratiques en matière de transformation et limite du gaspillage. Référentiel et guide des pratiques en matière de circuits courts. Nombre de producteurs issus de ces cahiers des charges.
Calendrier prévisionnel	2023 et suivantes



Action 5 – disposer de données actualisées sur le secteur et assurer une veille technico-économique et commerciale pour piloter le développement de la filière

Niveau de priorité	MODERÉ
Contexte	Il y a peu de statistiques à jour concernant le secteur horticole comestible wallon. Les données au niveau national reflètent insuffisamment la réalité du secteur wallon, notamment en ce qui concerne ➤ Les données de : ✓ consommation privée ; ✓ consommation publique (collectivités) ; ✓ production et disponibilité des fruits et légumes wallons pour le consommateur ; ✓ transformation et commercialisation. ➤ Analyses prospectives de compétitivité et de rentabilité : ✓ des producteurs ; ✓ des différentes productions ; ✓ des différents modèles de chaînes de valeur.
Organisation en charge de piloter l'action	Collège des Producteurs - FWH-DGARNE -DEMNA
Acteurs/parties prenantes impliqués	Les Centres pilotes ; CRA-W ; IFELW ; Centrales d'achat et Criées; Opérateurs économiques de filières ; COMEOS ; Organisations professionnelles ; Organisme sondeur ; GFK - AC NIELSEN ; APAQ-W ; BIOWALLONIE ; UCLouvain ; ULgGxAGRO BIOTECH
Activités concrètes	 Méthode standard de collecte et d'analyse de données avec les partenaires. Réaliser une étude de base selon cette méthode. Réévaluer les données tous les 2 ans. Réaliser des études annuelles prospectives. Mettre en place une veille technico-économique et commerciale. Développement d'un outil informatique de veille (web-scraping) et adaptation de cet outil à la plateforme informatique des Centres pilotes (outil de collaboration et d'échanges de données).
Indicateurs de résultats	 Méthode existante (1) Etude de base (1) Rapports (5) Etudes de marché (2). Rapport sur l'approvisionnement des organismes publics en F&L (1). Outil de veille technico-économique (1) Outil de veille commerciale (1). Outil de communication (1).
Calendrier prévisionnel	 Méthode existante et baseline en 2023-2024. Rapports tous les 2 ans à partir de 2025. Rapport d'études prospectives. Outils de veille et de communication en 2024.

Action 6- améliorer la formation et la professionnalisation

Niveau de priorité	MODERÉ
Contexte	 Beaucoup de (jeunes) producteurs horticoles ne sont pas conscients des 4 compétences INDISPENSABLES pour la rentabilité de leur exploitation: commerciale, financière, managériale et enfin techniques de production. Bon nombre de producteurs horticoles n'ont pas de repreneurs potentiels pour leur entreprise. Il n'existe plus de formation universitaire spécifique à l'horticulture. Actuellement le soutien public est orienté vers le développement de modèles de petites unités à vocation sociale. Dispersion des producteurs en Wallonie et nécessité de concentrer la production Concernant le maraîchage, des opportunités sont présentes à travers des initiatives d'attributions de terre dans les zones péri-urbaines (Bruxelles). Impact environnemental, énergie, etc.: nécessité de créer des zones de production (sur le modèle de gestion de zonings) en adéquation avec les besoins spécifiques (adaptés et équipés): location de terres équipées et mise à disposition de techniciens formés en production type BIO; CRITT-horticole (France). Pression pour le respect des normes environnementales spécifiques à la RW. L'aspect énergétique est primordial pour la rentabilité des cultures protégées.
Organisation en charge de piloter l'action	Ecoles d'horticulture - Universités - Centres pilotes IFEL-W- Bureaux économiques régionaux
Acteurs/parties prenantes impliquées	Collège des Producteurs – DGARNE – SPW-EER Acteurs économiques de la filière APAQW – AGRILABEL
Activités concrètes	 Améliorer l'offre de formation (formation « chefs de cultures », stages en entreprises) et l'aide à l'installation. Aider à la professionnalisation des petits producteurs. Création d'un GT pour la reconnaissance d'un statut pour les maraichers petites et moyennes surfaces. Encadrement à l'installation des petits producteurs. Favoriser une approche territoriale de la profession (répertorier et évaluer les opportunités de développement de la production sur base des initiatives existantes : cadastre des zones favorables à l'implantation d'entreprises de production; à lier aux initiatives actuelles de type ceinture aliment-terres). Formation de techniciens spécialisés permanents sur la « structure zoning » en appui aux producteurs (couveuse d'entreprises).
Indicateurs de résultats	 Nombre de repreneurs à la hausse. Diminution du nombre de faillites/ abandon des producteurs. Nombre de techniciens formés. Cadastre des zones favorables à l'implantation des producteurs (zonings et couplage avec sources d'énergie dans le cas des serres verre). Système de location de parcelles avec soutien à la production professionnelle : notamment sous serres en légumes. Couveuse d'entreprise existante.
Calendrier prévisionnel	• 2023-2033



Action 7 – Concertation et accompagnement des évolutions règlementaires impactant l'horticulture comestible

Niveau de priorité	ÉLEVÉ
Contexte	Les différentes filières du secteur sont/seront potentiellement impactées par les éléments règlementaires suivants : • L'engagement de main-d'œuvre saisonnière ; • Les retraits d'agréation en matière de produits phytopharmaceutiques ; • Les aides à l'investissement (PAC 2023_2027 et suivante- ADII).
Organisation en charge de piloter l'action	FWH DGARNE-Direction de la Qualité et SPW-EER- Département emploiSPF économie
Acteurs/parties prenantes impliquées	Centres pilotes – Collège des Producteurs – opérateurs des filières – organes fédéraux (SPF emploi) et régionaux (DGARNE et SPW-EER).
Activités concrètes	 Consulter les acteurs techniques du secteur de l'horticulture (CP/FWH/Collège des Producteurs). Prévoir plus de souplesse dans les dérogations en cas d'imprévus et analyser l'impact de la décision sur l'aspect commercial, de marché et pratique sur le terrain. Faciliter l'engagement de travailleurs réguliers et saisonniers en horticulture. Concertation spécifique dans le cadre de la PAC 2023-2027 (aides ADII).
Indicateurs de résultats	 Cadre réglementaire favorable, incitatif et réactif. Consultation systématique des acteurs susmentionnés. Mise en place des règlementations, aux niveaux fédéral, régional et local, qui rendent les emplois réguliers et saisonniers horticoles plus attractifs, notamment en supprimant les pièges à l'emploi.
Calendrier prévisionnel	 2023-2033 avec ajustement aux différents enjeux nouveaux qui apparaîtront durant la période du plan.

Action 8 – Actions spécifiques non prises en compte dans les 7 actions du plan 2018 : disponibilités des terres – diversification des sources de revenus- distorsion de concurrence

Niveau de priorité	MODÉRÉ
Contexte	Les différentes filières du secteur sont/seront potentiellement impactées par les éléments suivants : Visibilité sur la disponibilité des terres 8% de la SAU sont es terres publiques ; suite des assisses de la terre de fin 2022 Données économiques pour prises de décision pour diversifier ses revenus Distorsion de concurrence due à l'implantation de projets financés par les pouvoirs publics dans des zones de chalandise déjà occupée.
Organisation en charge de piloter l'action	DGARNE- DAFOR Collège des producteurs - Wallonie Entreprendre (WE)
Acteurs/parties prenantes impliquées	FWH – Centres pilotes – opérateurs des filières – (DGARNE et SPW-EER)-Terre en vue - Gals -CPAS- Province
Activités concrètes	 Consulter les acteurs du secteur de l'horticulture (CP/FWH/Collège des Producteurs). Prévoir un cadastre des terres Réaliser l'étude des opportunités de diversification Réaliser un guide des bonnes pratiques et collaborer aux initiatives de concertation en termes d'implantation de surface maraichères
Indicateurs de résultats	 Cadastre des terres disponibles Études techniques, économiques et réglementaires des voies de diversification Consultation systématique des acteurs concernés.
Calendrier prévisionnel	2023-2033 avec ajustement aux différents enjeux nouveaux qui apparaîtront durant la période du plan.

9. LISTE DES ABREVIATIONS

ADII /ADISA: Aide à l'installation et à l'investissement

AFSCA: Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

AOP: association d'organisations de producteurs

APAQ-W: Agence Wallonne pour la Promotion d'Une Agriculture de Qualité APLIGEER: Association des producteurs de Légumes Industriels du Geer **AWEX**: Agence wallonne à l'exportation et aux investissements étrangers

BFA: Belgian Feed Association

BSCI: Business Social Compliance Initiative (Certification)

CEF: Centre d'Essais Fruitiers

CEPIFRUIT: Centre pilote fruitier – Ligue Royale Pomologique de Wallonie

CIM: Centre Interprofessionnel Maraîcher – Centre Pilote pour l'encadrement et le Développement du secteur des cultures maraîchères pour le marché du frais

COMEOS: Commerce-et-services-federation-belge-du-commerce-et-des-services CPL-VEGEMAR: Centre Provincial Liégeois de Productions végétales et maraîchères

CRA-W: Centre wallon de Recherches agronomiques **DAFOR** SPW Direction Aménagement Foncier Rural

DEMNA : Département de l'Etude du milieu naturel et agricole

DGARNE /ex.DGO3 : Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources Naturelles et de l'Environnement-Service Public de Wallonie

DGSIE/ex INS: Direction Générale Statistique et Information Economique – site web Statbel

EPS: Europool system

ETP: Equivalent temps plein

Eurostat: Direction générale de la Commission européenne chargée de l'information statistique à

l'échelle communautaire F&L: Filière Fruits et légumes

FEVIA: Fédération de l'industrie alimentaire belge

FIWAP: Filière Wallonne de la Pomme de terre – Centre agricole pilote

FSG: Fonds Social et de Garantie FWH: Fédération Wallonne Horticole

GASAP: Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne

GAWI: Groupement d'Arboriculteurs pratiquant en Wallonie les techniques Intégrées

GFK: Growth from Knowledge Institut d'études de marché et d'audit marketing

GFW: Groupement des Fraisiéristes Wallons – Centre Pilote pour la production des Fraises et petits

fruits

GLOBALG.A.P.: référentiel de bonnes pratiques agricoles Good Agricultural Practices

GMDB: Groupement des Maraîchers Diversifiés Bio

GMS: Grandes et Moyennes Surfaces

GPHN: Groupement des Producteurs Horticoles des fruits et légumes du Namurois

GRASP: Risk Assessment on Social Practice

IFEL-W: Interprofession fruits et légumes de Wallonie

IFLA: Interprofession Fruits et Légumes d'Alsace

IGP : Indication géographique protégée

ISP : Institut de Santé Publique

IWEPS: Institut Wallon de l'Evaluation, de la Prospective et de la Statistique



LED : diode électroluminescente: light-emitting diode

OP: organisations de producteurs **OPW**: Organisme Payeur Wallon PAC: politique agricole commune PO: programme opérationnel

PRW: Plan de Relance de la Wallonie

RWDR: Réseau Wallon de Développement Rural SIGEC : système intégré de gestion et de contrôle

SOCOPRO: services opérationnels au Collège des Producteurs

SPW: Service Public de Wallonie

SPW-EER/ex.DGO6: Direction générale opérationnelle de l'Economie, de l'Emploi et Recherche -

Service Public de Wallonie

STATBEL: Office belge de statistique

SYTRA: Transition of food systems - UCLouvain

VEGEBE: Fédération de la transformation belge de légumes et de commerce en légumes industriels **VLAM**: Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) Centre flamand pour le marketing

agroalimentaire

WE /ex SOWALFIN-SOGEPA/ WALLONIE ENTREPRENDRE

10.LISTE DES FIGURES

Figure 1 Valeur de la production de fruits et légumes en Wallonie	15
Figure 2 Part des canaux de distribution en Belgique	19
Figure 3. Production horticole comestible wallonne	20
Figure 4 Portfolio des filières légumes en Wallonie	22
Figure 5 carte de concentration des producteurs de légumes pour le frais en wallonie	23
Figure 6 Carte de concentration des producteurs de fraise en Wallonie	27
Figure 7 Carte de concentration des producteurs de petits fruits en Wallonie	28
Figure 8 Portfolio des fruits produits en Région wallonne	29
Figure 9 Carte de concentration des unités de transformation des fruits à pépins implantées en Wallonie	36
Figure 10 Organisation de la filière légumière pour le marché du frais	37
Figure 11 Organisation de la filière légumières pour les industries de la transformation	38
Figure 12 Organisation de la filière fruits	39
Figure 13 Fluctuation des prix des légumes frais en Criées : exemple du poireau en 2022	42
Figure 14 Import et export de légumes frais en Belgique	46
Figure 15 Chaîne d'approvisionnement des produits horticoles	49
Figure 16 Diagramme de flux de la filière courgette reprenant toutes les chaînes d'approvisionnement	
possibles pour cette filière	51
Figure 17 Chaînes des valeurs de la courgette vendue en GMS (en circuit court) et de la courgette vendue en	
direct à la ferme	52
Figure 18 Chaînes d'approvisionnement et valeurs de la pomme Jonagold en production conventionnelle et	
circuit classique	53
Figure 19 Chaînes d'approvisionnement et valeurs de la pomme Jonagold en production « qualité	
différenciée » et circuits courts	54

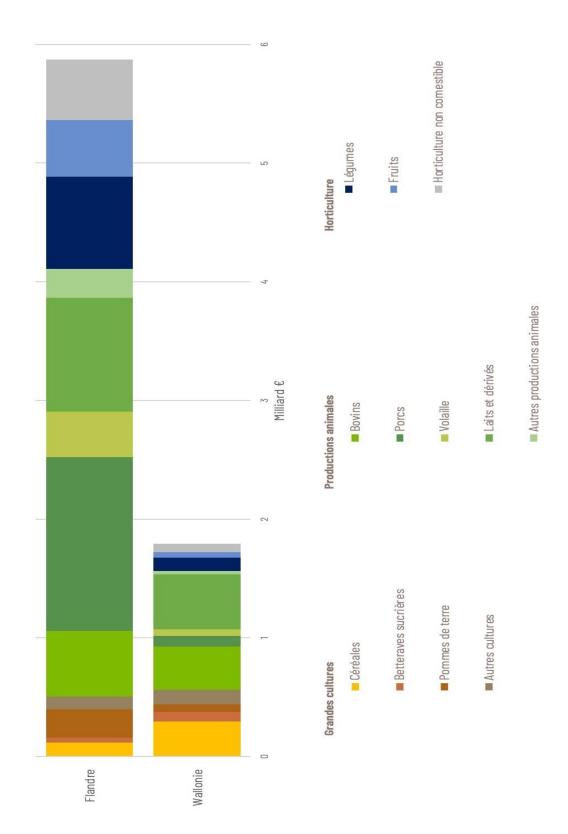
11. LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 Les 7 fiches actions du plan de développement déposé en 2018	8
Tableau 2 Superficie et valeur ; remise en contexte de l'horticulture wallonne 2016/2020	16
Tableau 3 Surfaces en chiffres d'affaire de production du marché du frais	21
Tableau 4 Pourcentages de variétés de pommes et de poires	25
Tableau 5 Nomenclature des gammes de produits	34
Tableau 6 Prix de vente en moyenne mensuelle des pommes par pays en €/kg de janvier 202	22 à Janvier 2023
	56

12. ANNEXES

Annexe 1 Structure de la production agricole wallonne et flamande en 2020	87
Annexe 2 SAU (ha) des productions fruitières bio en Wallonie	
Annexe 3 Fruit Tableau 1	89
Annexe 4 Visuel de la répartition des superficies de production de fruits en Wallonie	90
Annexe 5 Flux légumes surgelés en Belgique 2021	91
Annexe 6 Filière légumes en Wallonie, cartographie des principaux acteurs de la collecte et distribution, d	du
stockage et de la transformation	92
Annexe 7 Filière légumes en Wallonie, inventaire des principaux acteurs et initiatives de la collecte et	
distribution, du stockage et de la transformation	93
Annexe 8 Filière fruits en Wallonie : cartographie d'acteurs de la transformation et d'initiatives de mise e	n
réseaux d'acteurs	96
Annexe 9 Prime PAC (Source SPW):	97
Annexe 10 Enjeux circuits courts bio :	99
Annexe 11 Dépenses, quantités et lieux d'achats – consommateur belge	100
Annexe 12 Comparaison de l'offre et de la demande en fruits pour la consommation domestique et	
collectivités en région wallonne	106
Annexe 13 Estimation de la part de la production et de la consommation wallonne de fruits destinées au	ΙX
cantines et cuisines centrales	107
Annexe 14 Synthèse des flux de filières – plan de développement 20182018	108
Annexe 15 Maraichage-Proposition de projets de RECHERCHE	109
Annexe 16 Fruitiers-Proposition de projets de recherche	112
Annexe 17 Nouvelles formes d'horticulture en milieu urbain, périurbain et rural	
Annexe 18 Etudes Prospectives vision 2035	116
Annexe 19 - Production totale de vin et superficie – nbre de viticulteurs – nbre de litre	123
Annexe 20 - La perception et les modes de consommation	125
Annexe 21 - Caractérisation de la demande des cantines et des cuisines centrales	
Annexe 22 Erreur ! Signet non a	léfini.

Annexe 1 Structure de la production agricole wallonne et flamande en 2020 (source SYTRA)



(SAII (h.c.)	0100	0606	1000	Évolution
SAU (IIA)	2013	7070	1707	2020-2021
Arboriculture fruitière (hors fruits secs)	269	319	378	+59 ha
Vignes	86	132	165	+33 ha
Noyers et noisetiers	29	70	06	+19 ha
Fraises et petits fruits	27	29	31	+2 ha
Total	452	920	999	+114 ha

Pas de distinction entre basse et hautes tiges : les producteurs basses tiges en bio suivi par le GAWI sont au nombre de 7 pour +- 70 ha

Source: Biowallonie (2022)

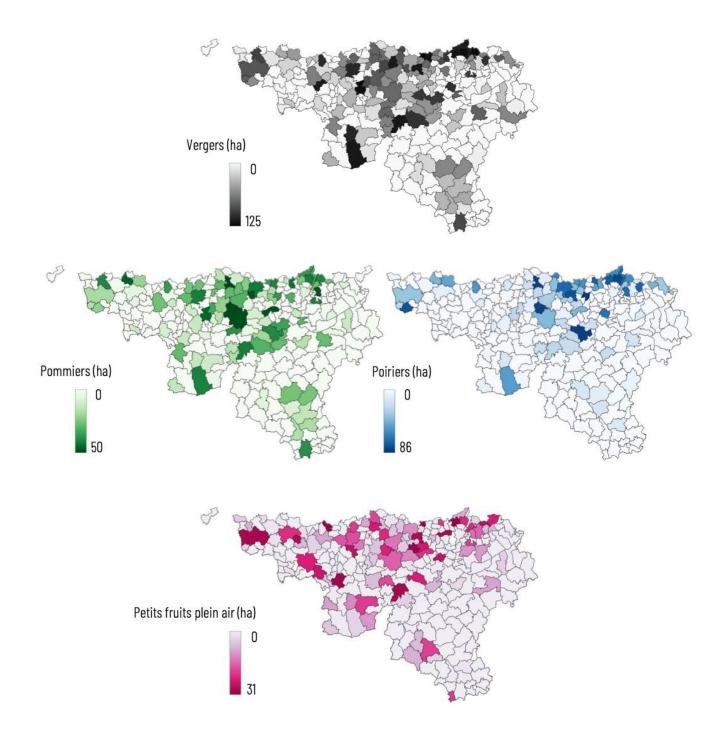
Annexe 3 Fruit Tableau 1

SAU et production des différents segments de la filière en Wallonie (Source SYTRA)

	SAU 2021 (ha) 1	Production (t) 2
Vergers	1.705,9	49.480
Pommes	634,2	21.563
Poires	793,5	26.981
Cerises	122,6	687
Noyers	93,3	112
Autres	62,2	138
Fruits sous serres (hors fraises)	8,1	140
Raisins	1,7	26
Baies	0,6	1
Autres	5,7	114
Petits fruits plein air	323,3	16.772
Vignes	298,8	16.433
Framboises	12,7	184
Groseilles rouges	2,5	18
Cassis	1,8	13
Autres baies	7,6	125
Fraises	182,5	3.767
Plein air	108,6	1.847
Sous serres	73,8	1.920
TOTAL		
Avec vignes	2.220	70.159
Sans vignes	1.921	53.726

Source: 1. Statbel, 2022; 2. Calculé sur base de la SAU et d'estimations de rendements

Annexe 4 Visuel de la répartition des **superficies** de production de fruits en Wallonie (Source SYTRA)



En 2021 les flux de légumes surgelés en Belgique sont les suivants (selon les données macroéconomiques, on estime que les Disponibilités égalent les Utilisations)

Disponibilités: Production (P) + Importations (M) et Utilisations: Consommation (C) + Exportations (X)

Donc: P + M = C + X Ou encore: P= C + X - M Ou encore: P = C + balance commerciale

On dispose des chiffres des importations et exportations et on estime ensuite la consommation en fonction de la population belge totale et de la consommation per capita (chiffres de consommation estimés par l'enquête de GfK).

A partir de là, on déduit ce que devrait être la production intérieure de manière globale sans tenir compte des variations de stocks, des pertes, ...:

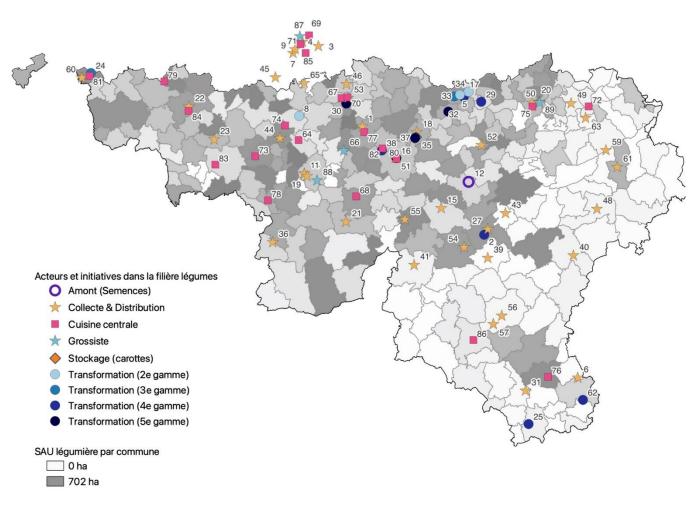
Exportation 1.348.177,71 tonnes Importation 352.300,93 tonnes

Consommation (4,16 kg /an /habitant) Nombre d'habitant : 11 521 238

Consommation belge: 47.928,35 tonnes

Production belge: Export - import + consommation: 1.043.805,131 tonnes de légumes surgelés, ce qui correspondent à 1/3 de la production totale européenne de surgelé.

Annexe 6 Filière légumes en Wallonie, cartographie des principaux acteurs de la collecte et distribution, du stockage et de la transformation



Source SYTRA

Annexe 7 Filière légumes en Wallonie, inventaire des principaux acteurs et initiatives de la collecte et distribution, du stockage et de la transformation

source SYTRA

Catégorie Localisation Num Nom

- 1 Agricovert Collecte & Distribution Gembloux
- 2 Agrinew Transformation (4e gamme) Marloie
- 3 Bab'l Market Collecte & Distribution Bruxelles
- 4 BEES Coop Collecte & Distribution Bruxelles
- 5 BEL GO BIO Transformation (4e gamme) Hollogne-sur-Geer
- 6 Bettie Collecte & Distribution Attert
- 7 Bloum Collecte & Distribution Bruxelles
- 8 Bocaux de Warichet Transformation (2e gamme) Nivelles
- 9 Cabas Collecte & Distribution Bruxelles
- 10* Carrefour Paysan Collecte & Distribution Libramont
- 11 Ceinture Alimentaire Charleroi Metropole (CACM) Collecte & Distribution Charleroi
- 12* CETHS Hall Semencier de Cycle en Terre Amont (Semences) Havelange
- 13* Chaîne Alimentaire Durable Intégrée (CADI) Botte du Hainaut
- 14 Circulacoop Collecte & Distribution Charleroi
- 15 Cocoricoop Collecte & Distribution Ciney
- 16 Complètement bocal Transformation (5e gamme) Namur
- 17* Conserverie solidaire Transformation (2e gamme) Liège
- 18 COOF Collecte & Distribution Fernelmont
- 19 Coopeco Collecte & Distribution Charleroi
- 20 Coopérative Ardente Collecte & Distribution Saint Nicolas
- 21 Coopesem Collecte & Distribution Entre-Sambre-et-Meuse
- 22 Coprosain Collecte & Distribution Ath
- 23 Coquelicoop Collecte & Distribution Herchies
- 24 Dicogel/Dicofoods Transformation (3e gamme) Mouscron
- 25* Diversigaume Transformation (4e gamme) Virton
- 26* Ferme de Vie Havelange
- 27 Fermes en vie Collecte & Distribution Marche en Famenne
- 28* Filière légumes bio en Tournaisis Transformation (4e gamme) Tournai



- 29 Frudelco Transformation (4e gamme) Donceel
- 30 Habi Transformation (5e gamme) Mont-Saint-Guibert
- 31 Halle de Han Collecte & Distribution Han
- 32 Halles de Hesbaye Transformation (5e gamme) Braives
- 33 Hesbaye Frost (groupe Ardo) Transformation (3e gamme) Geer
- 34 Hesbicoop Transformation (2e gamme)
- 35 Kimco Stockage (carottes) Fernelmont
- 36 La botte paysanne Collecte & Distribution
- 37 La cuisine des champs Transformation (5e gamme) Noville-les-Bois
- 38 La fabrique circuit court Transformation (4e gamme) Suarlée
- 39 La mauvaise herbe Collecte & Distribution Nassogne
- 40 La P'tite Ruche Collecte & Distribution Houffalize
- 41 Le Comptoir Paysan Collecte & Distribution Beauraing
- 42* Cuisine centrale Food C Transformation (5e gamme) Charleroi
- 43 Li Terroir Collecte & Distribution Hotton
- 44* Locali'Farm Collecte & Distribution Seneffe
- 45 Lokaal Halle Collecte & Distribution Halle
- 46 Macavrac Collecte & Distribution Wavre
- 47* Mad in Liège Liège
- 48* MF-MP (Mangez Fermier Magasin de Producteurs) Collecte & Distribution Vielsalm
- 49 Nos racines Collecte & Distribution Herve
- 50 Oufticoop Collecte & Distribution Liège
- 51 Paysans artisans Collecte & Distribution Namur
- 52 Point ferme pays des Condruses Collecte & Distribution Ouffet
- 53 Poll'n coop Collecte & Distribution Louvain-la-Neuve
- 54 R.E.L.A.IS. Coop Collecte & Distribution Rochefort
- 55 Réseau RADIS Collecte & Distribution Dinant
- 56 Réseau Solidairement Collecte & Distribution Province du Luxembourg
- 57 Réseay Paysan Collecte & Distribution Libramont
- 58 Ruche qui dit oui Collecte & Distribution Région wallonne
- 59 Terre d'herbage Collecte & Distribution Région de Vervier
- 60 Terroir de Mouscron Collecte & Distribution Mouscron
- 61 Unis Verts Paysans Collecte & Distribution Malmédy

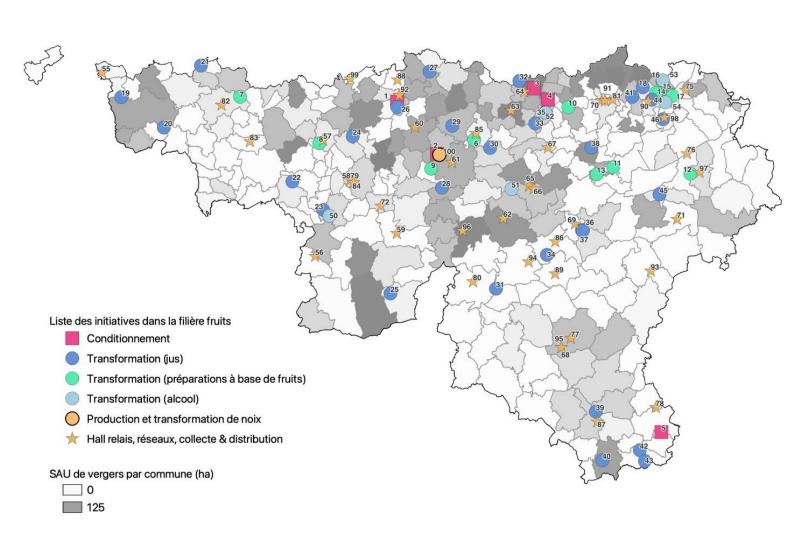


- 62 Vegepack Transformation (4e gamme) Arlon
- 63 Vervîcoop Collecte & Distribution Verviers
- 64 Vewi Cuisine centrale Pont-à-Celles
- 65 WooCoop Collecte & Distribution Waterloo
- 66 Interbio Grossiste Sombreffe
- 67 TCO Service Cuisine centrale Louvain-la-Neuve
- 68 Ateliers de Pontaury Cuisine centrale Mettet
- 69 Compass group Cuisine centrale Bruxelles
- 70 DUO catering Cuisine centrale Louvain-la-Neuve
- 71 ISS Catering Cuisine centrale Bruxelles
- 72 Le Lagon Bleu Cuisine centrale Dison
- 73 Les délices du centre Cuisine centrale Stépy-Bracquenies
- 74 Oh My Box Cuisine centrale Arquennes
- 75 ISOSL Cuisine centrale Liège
- 76 Les oeuvres sociales de Habay Cuisine centrale Habay-la-Neuve
- 77 Culinoa Cuisine centrale Gembloux
- 78 Le Pré en Bulles Cuisine centrale Labuissière
- 79 Les Collines à domicile Cuisine centrale Ellezelles
- 80 Le Perron de l'ilon Cuisine centrale Namur
- 81 Dupont Restauration Traiteur Cuisine centrale Mouscron
- 82 L'instant d'après Cuisine centrale Namur
- 83 API Restauration Cuisine centrale Cuesmes
- 84 Sorest Depoitre Cuisine centrale Ath
- 85 Sodexo Cuisine centrale Bruxelles
- 86 Marmite du Baudet Cuisine centrale Bertrix
- 87 MABRU Grossiste Bruxelles
- 88 Vespéral Grossiste Charleroi
- 89 Marché matinal de Liège Grossiste Liège

Note : Les numéros marqués d'une étoile (*) sont en projet mais pas encore actifs



Annexe 8 Filière fruits en Wallonie : cartographie d'acteurs de la transformation et d'initiatives de mise en réseaux d'acteurs



Source SYTRA

Annexe 9 Prime PAC (Source SPW):

Le simulateur mis à votre disposition par le SPW est purement informatif et ne revêt aucune portée légale.

Seuls les textes légaux publiés au Moniteur belge tiendront lieu de version officielle et définitive.

Simulateur des aides PAC 2023 - 2027

Le simulateur des aides PAC 23 - 27 est un outil d'estimation du montant des nouvelles aides PAC pour la campagne 2023 selon votre situation et les spécificités de votre exploitation.

Le périmètre des aides calculées englobe le paiement de base et la convergence des droits, le paiement redistributif, le paiement jeune, les éco-régimes (sauf l'éco-régime « Réduction d'intrants »), les aides couplées, et les MAEC.

Ce simulateur vous permettra également d'évaluer votre conformité au regard de la conditionnalité « BCAE 8 » « part minimale de terres arables consacrée à des surfaces et des éléments non productifs » en 2023.

Ce simulateur est évolutif. Les équipes du SPW Agriculture, Ressources Naturelles et Environnement travaillent et optimalisent les différentes rubriques afin de vous fournir un outil performant. Des versions actualisées et améliorées de l'outil pouvant être chargées sur cette page à n'importe quel moment, nous vous conseillons de sauver la page dans vos favoris et de la visiter régulièrement pour avoir la dernière version de cet outil. De plus, nous vous conseillons de suivre la page facebook de l'agriculture wallonne (https://www.facebook.com/spw.agri/).

Objectifs du simulateur

- Informer sur les aides PAC auxquelles vous pourriez prétendre.
- Evaluer la conformité de votre exploitation sur certains aspects de la nouvelle réglementation PAC (par exemple la
- Estimer l'impact financier de la nouvelle réforme de la PAC pour la campagne 2023.

A l'aide des cases oranges et jaunes mises à votre disposition dans la feuille de calcul, veuillez introduire les données qui vous sont demandées.

Les cases grises effectuent des calculs automatisés en fonction de vos données qui serviront à établir le montant de chaque prime.

Prescriptions techniques

Le simulateur est une feuille de calcul de type Excel®. Vous devez avoir ce logiciel ou un logiciel de type feuille de calcul dans votre ordinateur pour pouvoir l'utiliser.

Limitations d'ordre technique

Dans un souci de simplicité, certaines aides et décisions présentées dans ce simulateur sont limitées dans la façon dont elles sont calculées.

Ceci est valable pour les aides suivantes :

- Aide de base au revenu : Un nombre maximal de six droits de valeurs différentes a été introduit, si vous avez plus de droits de valeurs différentes que prévu, veuillez contacter votre direction extérieure ;
- Maillage écologique : Le simulateur effectue un calcul simplifié de cette intervention. Le simulateur prend en compte les dispositifs surfaciques (jachères, bandes enherbées) et les éléments du paysage (haies, arbres, arbustes, bosquets et mares) qui vont au-delà des exigences de la conditionnalité (cfr. pâturage ou fauche à partir du 31/07 pour les jachères et les bandes annuelles et application du cahier de charges de l'ancienne MB1 pour les éléments du paysage).
- MAEC Plan d'action: Le simulateur effectue un calcul simplifie, sans tenir compte des aides BIO (en cours de developpement) et des anciens engagements MB1 - Elements du paysage.

L'outil est un simulateur de type économique, vous devez introduire un certain nombre de paramètres. Si vous rencontrez des difficultés à compléter le simulateur ou pour toute question technique ou relative à votre dossier, vous pouvez prendre contact avec votre Direction extérieure : https://agriculture.wallonie.be/contacter-les-directions-exterieures

Le simulateur équivaut-il à la demande ?

Le simulateur d'aides ne se substitue pas à la demande d'aides. Le simulateur permet une évaluation de certaines aides pour vous aider dans la prise de décision.

Simulateur des aides

Le simulateur est disponible ici.



Un mode d'emploi se trouve ici.



Annexe 10 Enjeux circuits courts bio:

Prime pour le maraîchage bio diversifié inscrite dans la PAC 2023-2027!

La prime pour le Maraîchage Bio Diversifié (MDB) a été inscrite dans le Plan Stratégique Wallon. Elle sera accessible aux exploitations de maximum 10 ha, pour 0 à 3 ha de maraîchage bio diversifié. D'autres codes culture pourront être introduits pour le reste de l'exploitation le cas échéant. Cela permettra la diversification en maraîchage de petites exploitations, l'intégration du maraîchage dans des fermes partagées, le petit élevage combiné avec le maraîchage bio diversifié.

Le parcours pour l'élaboration de cette prime a été long. La Fugea a mené les discussions avec le politique et le GMDB a apporté le point de vue des producteurs dans ces discussions. Le passage du GMDB en commission du Parlement wallon et la participation du GMBD aux réunions stratégiques ont permis de faire reconnaître la spécificité du Maraîchage Bio Diversifié, sa valeur au niveau de l'emploi, l'intensité de la production et la biodiversité cultivée et fonctionnelle des parcelles. Dans un contexte où les économies d'énergies deviennent cruciales le soutien à une production agricole de proximité est un enjeu important.

Dans le cadre de la nouvelle prime, le Maraîchage Bio Diversifié peut être identifié clairement sur base de critères agronomiques. La variété de la production reflète les modes de vente en direct ou en circuit court et implique une mécanisation légère et flexible (motoculteur, microtracteur). Ce type de production ne serait pas réalisable avec un matériel agricole standard ou sans formation ni expérience en maraîchage car il y a une véritable complexité dans nos plans et nos méthodes de culture.

Groupement des Maraichers Diversifiés Bio

55 maraîchers dans le groupement, qui font partie des 200 en Wallonie correspondant au profil "petit maraîcher bio diversifié".

Au niveau de l'action du groupement, concernant la prime bio

Dans le processus, il y a eu une reconnaissance de la spécificité du métier, à la fois au niveau de l'administration et des politiques. Les critères pour obtenir l'aide correspondent à la réalité de terrain. C'est une première reconnaissance,

Pour les tous petits maraîchers (-1ha) la prime va surtout permettre faire du bio et de s'inscrire dans la PAC sans perdre de l'argent. Exemple, sur 0,50ha, +- 2000€ et cela permettra de payer la certification et aussi les frais liés à l'inscription dans la PAC (APAQ-W, Afsca, ...) et les surcoûts liés au Bio (plants, graines et engrais plus chers...). Pour les exploitations ayant entre 2 et 3ha, la prime est plus conséquente, mais le métier reste précaire et les coûts de production élevés (main d'oeuvre, abris, irrigation).

Une "appli" pour calculer le coût de revient de différents légumes a déjà été testée par des maraîchers.

Participation aux routes de l'innovation du RWDR, document qui a été rédigé pour les maraîchers.

Il y a encore un énorme travail à faire au niveau du développement et de l'intégration de la filière et on espère que cela ne se fera pas hors sol, sans un avis représentatif des producteurs



Les dépenses en fruits et légumes restent plus élevées qu'avant la crise du coronavirus

Chaque année, le VLAM, Centre flamand de promotion de l'agriculture réalise une étude de marché sur le secteur des fruits et légumes en Belgique, en collaboration avec le bureau d'études GfK. Cette étude est intéressante pour analyser l'évolution de la consommation des ménages belges et comment se font les actes d'achats pour notre secteur. Voici les principaux enseignements de cette étude.

Introduction

Le Covid-19 et les mesures associées ont eu un impact énorme sur les dépenses alimentaires en général et sur les dépenses en fruits et légumes en particulier. Les dépenses en fruits et légumes ont connu une augmentation à deux chiffres en 2020 pour ensuite chuter en 2021, tout en restant plus élevées qu'avant la crise du coronavirus. Les légumes frais étaient moins cher l'année passée et le volume des achats est resté quasiment stable. Parmi le top 10, les choux fleurs et la laitue, en particulier la laitue pommée, ont continué leur croissance. Notre fierté nationale, le chicon, a légèrement baissé, mais le chicon de pleine terre a de nouveau fortement augmenté. Le numéro un du panier de légumes reste la tomate, suivie de près par la carotte. En 2021, le Belge a acheté en moyenne 39 kg de légumes frais et y a dépensé 110 euros.

Les achats de fruits frais ont plus fortement diminué que les légumes en 2021 par rapport à 2020, mais ils continuent d'être plus élevés par rapport à 2019. La banane reste le fruit n°1 dans le panier des fruits. La pomme, numéro 2, a chuté plus que la moyenne, mais la Jonagold reste un solide leader du marché. Les augmentations au sein du top 10 sont le kiwi et le raisin. Après une excellente saison 2020, la fraise a fortement chuté en 2021. La myrtille continue de bien se porter, tout comme l'ananas et les fruits bio. En 2021, les Belges ont acheté en moyenne 44 kg de fruits frais pour 128 euros.

La grande distribution est un solide leader du marché, suivi du hard discount, qui parvient à se développer en temps de crise. Le supermarché de quartier occupe la 3^e place. Le marché public (plein air) a connu des difficultés car il a été temporairement fermé en 2020, mais il récupère maintenant sa position sur le marché. Le ecommerce de fruits et légumes reste limité mais double sa part, passant de 1 à 2%.

Le domicile est et reste de loin le lieu de consommation le plus important pour l'alimentation en général et pour les fruits et légumes en particulier. La consommation hors domicile s'est redressée en 2021 mais reste inférieure aux niveaux pré-corona.

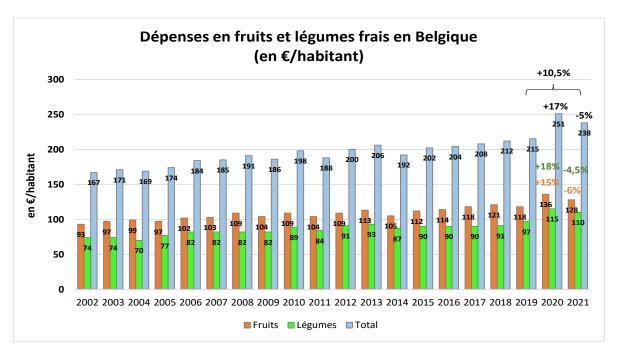
Les fruits et légumes s'inscrivent parfaitement dans le modèle 5G (genieten = plaisir, gemak = praticité, goedkoop = pas cher, gezond = sain et geweten = conscient) et répondent ainsi aux attentes des consommateurs.

Le VLAM obtient toutes ces informations à partir de diverses enquêtes auprès des consommateurs, notamment via le panel GfK de 6000 familles belges.

Les dépenses en fruits et légumes restent plus élevées qu'avant la pandémie

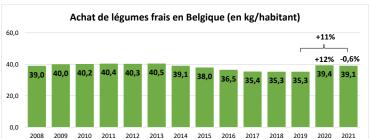
La crise du coronavirus a eu un impact majeur sur nos habitudes alimentaires et d'achat. Comme nous devions davantage cuisiner nousmêmes à la maison, les dépenses alimentaires ont augmenté avec une croissance à deux chiffres en 2020, pour chuter en 2021, tout en restant plus élevées qu'avant le coronavirus. On observe également la même évolution dans les fruits et légumes. Les dépenses en fruits et légumes ont augmenté de 15% en 2020 pour chuter de 5% en 2021 (légumes frais -4,5% et fruits frais -6%), mais c'est 10,5% de plus qu'avant la crise (légumes frais +13% et fruits frais +8%).





L'achat de légumes frais plus élevé qu'avant la crise du corona

Les légumes frais étaient en moyenne 4% moins chers l'an dernier (prix moyen des légumes de 2,80 €/kg) et les achats de légumes frais sont restés quasiment stables en volume par habitant (-0,6%). Par rapport à 2019, les achats de légumes sont désormais supérieurs de 11%. En 2021, le Belge a acheté en moyenne 39 kg de légumes frais et y a dépensé 110 €.



Source: GfK Belgique - VLAM, recalcul des données à partir de 2016

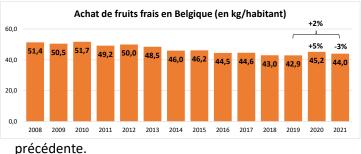
Presque toutes les familles belges achètent des légumes frais. Ils le font en moyenne 61 fois par an ou un peu plus qu'une fois par semaine. Les Flamands et les familles de groupes sociaux plus élevés achètent relativement plus de légumes frais que les Wallons et les familles de groupes sociaux moyens ou plus faibles. s, les légumes transformés préemballés représentent 9% en volume et 18% en dépenses. Les légumes bio ont augmenté de 7% en 2021, faisant passer la part du bio de 8 à 9%. 8 Belges sur 10 achètent déjà

des légumes bio. Les Belges achètent en moyenne 2,7 kg de légumes bio par an.

Dans le segment des légumes frais 82% des légumes sont achetés frais. Ainsi, les légumes surgelés et les légumes en conserve ou en bocaux ne représentent que 18% de la consommation belge de légumes.

Les achats de fruits frais se portent moins bien que les légumes

Les achats de fruits frais ont diminué de 3% en volume par habitant en 2021. Par rapport à 2019, les achats de fruits sont supérieurs de 2%, mais cela est bien inférieur à la croissance des légumes. L'année dernière, le prix moyen des fruits était de 3% inférieur à celui de l'année



Source : GfK Belgique – VLAM, recalcul des données à partir de 2016

L'année dernière, les Belges ont acheté en moyenne 44 kg de fruits frais pour 128 €. Comme pour les légumes, presque toutes les familles belges achètent des fruits et cela se produit en moyenne 55 fois par an. Ce nombre a fluctué entre 55 et 56 fois ces dernières années. Les ménages flamands sont de plus gros acheteurs de fruits que les ménages wallons et les ménages plus âgés achètent plus que les ménages plus jeunes.

64% des Belges achètent parfois des fruits bio. Le nombre d'acheteurs de fruits bio augmente, tout comme la fréquence d'achat. Une part croissante du bio représente 7% des dépenses totales en fruits.

La tomate reste le légume le plus acheté

La tomate reste en tête de la gamme des légumes avec 5,58 kg par habitant, suivie de près par la carotte avec 5,56 kg par habitant et l'oignon en 3e position avec 4,11 kg par habitant. L'importance des tomates cerises augmente au sein du segment de la tomate. En valeur, ces tomates cerises sont devenues de loin le segment le plus important, représentant la moitié du chiffre d'affaires de la tomate. Parmi le top 10, on retrouve les choux fleurs (+31% en volume) et les laitues (+6%) ont encore progressé. Au sein de la catégorie laitue, la laitue pommée, nettement moins chère, s'est particulièrement bien comportée en 2021 (+32% de volume). Notre fierté nationale, le chicon, a légèrement baissé (-3% en volume), mais le chicon de pleine terre a fortement progressé (+81%).

Top 10 des légumes frais en Belgique (en kg par habitant)

	nabitantj		
Rang	<u>Produit</u>	<u>2021</u>	<u>2020</u>
1	Tomates	5,58	5,87
2	Carottes	5,56	5,76
3	Oignons	4,11	4,18
4	Chicons	2,96	3,05
5	Laitues	2,41	2,28
6	Poivrons et piments	1,82	1,81
7	Poireaux	1,57	1,78
8	Courgettes	1,52	1,56
9	Choux fleurs	1,41	1,08
10	Champignons	1,40	1,47
	Source : GfK Belgium &	VLAM	

Toutes proportions gardées, le Flamand préfère les poivrons, les poireaux, les champignons, le brocoli, le chou-fleur, le chou de Bruxelles, l'asperge blanche, la laitue iceberg, les tomates cerises et les épinards, tandis que le Wallon préfère le chicon, les tomates en grappe et les tomates Roma, la courgette, la laitue, l'échalote,

les scaroles et les aubergines. Le Bruxellois se distingue par les artichauts, le concombre et les haricots verts. Les légumes les plus populaires auprès des jeunes familles sont les tomates, les carottes, les poivrons, les courgettes, les champignons, les concombres, les aubergines et diverses variétés de laitue. Les familles plus âgées, en revanche, sont relativement plus susceptibles d'opter pour le chicon, le poireau, les choux, la laitue, le céleri, l'échalote et les asperges.

La banane reste n°1

La banane (7,79 kg par habitant) reste toujours le fruit le plus acheté en 2021. La pomme (7,24 kg), numéro 2, a chuté de 7% de plus que la moyenne. La Jonagold reste un solide leader du marché avec 38% du marché, mais c'est surtout Pink Lady qui, après une année 2020 moindre, a su regagner du terrain. Les augmentations au sein du top 10 sont le kiwi (+5%) et le raisin (+4%). Après une excellente saison 2020, les fraises ont fortement chuté (-11%). En dehors du top 10, les myrtilles continuent de bien se comporter (+15%) ainsi que l'ananas (+19%) et les fruits bio (+11%). Les ventes de poires ont chuté de 5% l'an dernier. La Conférence reste de loin la variété la plus importante avec les ¾ des ventes de poires. Les jeunes ménages sont plus susceptibles d'opter pour les pommes, les bananes et les melons. Les ménages plus âgés sont plus friands d'oranges, de poires, de pêches, de nectarines,...

Top 10 des fruits frais en Belgique (en kg par

	Habitantj		
Rang	<u>Produit</u>	<u>2021</u>	2020
1	Bananes	7,79	7,85
<mark>2</mark>	Pommes Pommes	<mark>7,24</mark>	<mark>7,77</mark>
3	Oranges	5,75	6,22
4	Mandarines et autres	3,67	3,87
<mark>5</mark>	<mark>Raisins</mark>	<mark>2,44</mark>	<mark>2,35</mark>
<mark>6</mark>	<mark>Poires</mark>	<mark>2,42</mark>	<mark>2,54</mark>
<mark>7</mark>	<mark>Melons</mark>	<mark>2,27</mark>	<mark>2,35</mark>
8	Kiwi	2,04	1,95
<mark>9</mark>	<mark>Fraises</mark>	<mark>1,72</mark>	<mark>1,95</mark>
10	Citrons	1,22	1,32

Source : GfK Belgium & VLAM

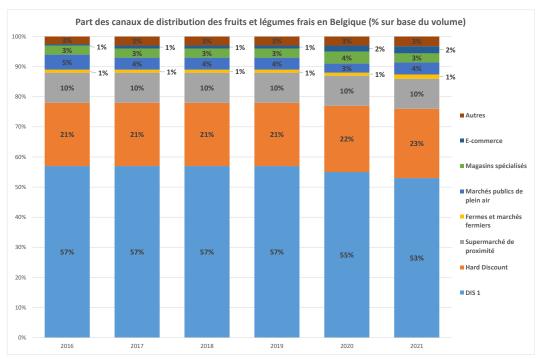
<u>La Grande Distribution reste leader du</u> <u>marché mais le hard discount gagne du terr</u>ain

En termes de distribution, GfK utilise une nouvelle classification selon laquelle, entre



autres, AD Delhaize est compté dans le groupe DIS1 au lieu des supermarchés de proximité. Avec une part de marché de 53%, la DIS1 est un solide leader du marché, suivi du hard discount avec 23%, qui parvient à se développer en temps de crise. En troisième position se situe le supermarché de quartier avec 10% de part de marché. Le marché public de plein air a connu des difficultés car il a été temporairement fermé

en 2020, mais retrouve sa position sur le marché (4% de parts de marché). Le e-commerce reste limité mais double sa part en passant de 1 à 2%. Les légumes et les fruits frais sont devenus de véritables produits de supermarché.



DIS 1 : AH, Alma, Carrefour Hyper/Planet/GB/Market, Champion Mestdagh, Colruyt, Cora, Delhaize AD/Le Lion, Intermarché/Ecomarché, Jumbo, Makro/Metro, Match et Red Market

Hard Discount : Aldi et Lidl

Supermarché de proximité : Alvo, Carrefour Express/Contact, Cash Fresh, Delhaize City/proxy, Louis Delhaize, Okay,

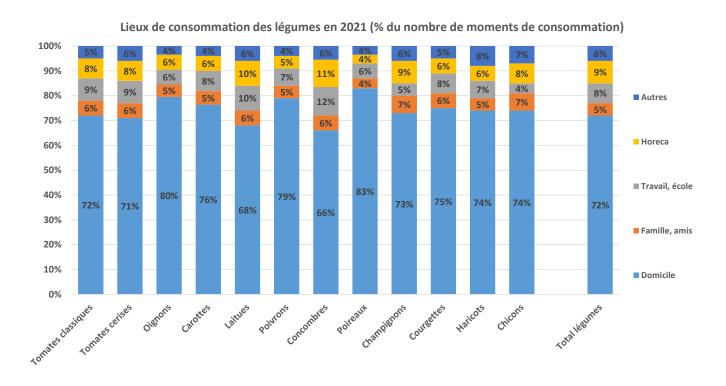
Profi, Rob, Smatch, Spar, Supra,... Source: GfK Belgium & VLAM

La consommation domestique est la norme

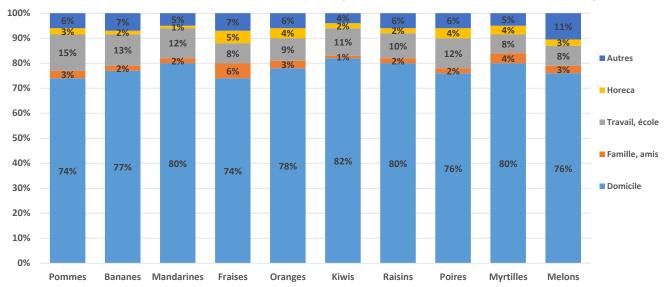
La consommation hors domicile s'est redressée en 2021 mais reste inférieure aux niveaux précoronavirus (-40%). De plus, la hausse de l'inflation crée une incertitude chez les consommateurs pour faire le plein et il y a une certaine réticence dans le marché de la restauration.

Le domicile est et reste le lieu de consommation le plus important pour les aliments en général et pour les fruits et légumes en particulier. 72% du nombre total de moments de consommation avec des légumes ont lieu à la maison. 5% en famille ou entre amis, 8% au travail ou à l'école, 9% dans la restauration traditionnelle et 6% dans les « autres lieux ». La catégorie « Autres lieux » comprend les salles de banquet, les parcs de loisirs et les restaurants Ikea. La laitue et le concombre sont relativement plus consommés à l'extérieur. Le poireau et l'oignon sont des produits typiques de la maison.

Les fruits sont consommés à la maison et au travail ou à l'école un peu plus souvent que les légumes, mais les trois quarts des moments de consommation de fruits sont à la maison. La faible part de la restauration dans la consommation de fruits est frappante. Seuls 2% des moments fruits se situent dans les établissements de restauration traditionnels. Le kiwi et les myrtilles sont des aliments typiques du petit-déjeuner. La pomme et la banane sont relativement plus consommées au travail ou à l'école.







Les fruits et légumes s'intègrent parfaitement dans le modèle 5G

Selon le consommateur, l'alimentation doit respecter le modèle 5G (genieten = plaisir, gemak = praticité, goedkoop = pas cher, gezond = sain et geweten = conscient).



Les fruits et légumes s'intègrent parfaitement dans le modèle 5G et répondent ainsi aux attentes des consommateurs. Après la fraîcheur, le goût est le critère d'achat le plus important pour les aliments frais. 83% des jeunes Flamands actifs responsables des achats au sein de la famille aiment les fruits et 76% aiment les légumes. Les trois quarts de ces jeunes pensent que les fruits et légumes sont faciles à consommer. Seuls 45% de ces jeunes pensent que les légumes sont chers et pour les fruits, ils sont 58%. Ces pourcentages ont fortement augmenté fin 2021. Parmi tous les produits alimentaires, selon le consommateur, les fruits et légumes s'intègrent le mieux dans une alimentation saine et durable.

Annexe 12 Comparaison de l'offre et de la demande en fruits pour la consommation domestique et collectivités en région wallonne

Source SYTRA

	Offre ¹		Demande		Offre/Demande
	(t/an)	Domicile ²	Collectivités ³	Totale	(%)
		(t/an)	(t/an)	(t/an)	
Pommes	21.563	26.516	202	27.021	
Poires	26.981	8.863	336	9.199	293%
Fraises	3.767	6.299		6.299	
Total	52.31	41.678	148	42.519	

1. Voir Tableau 1

2. La demande à domicile reprise ici correspond à la consommation moyenne mentionnée par VLAM, basée sur les achats de fruits frais, multipliée par la population wallonne au 1er janvier 2022. Cette demande ressète des volumes achetés mais ne tient pas compte de pertes ayant lieu en amont de l'achat.

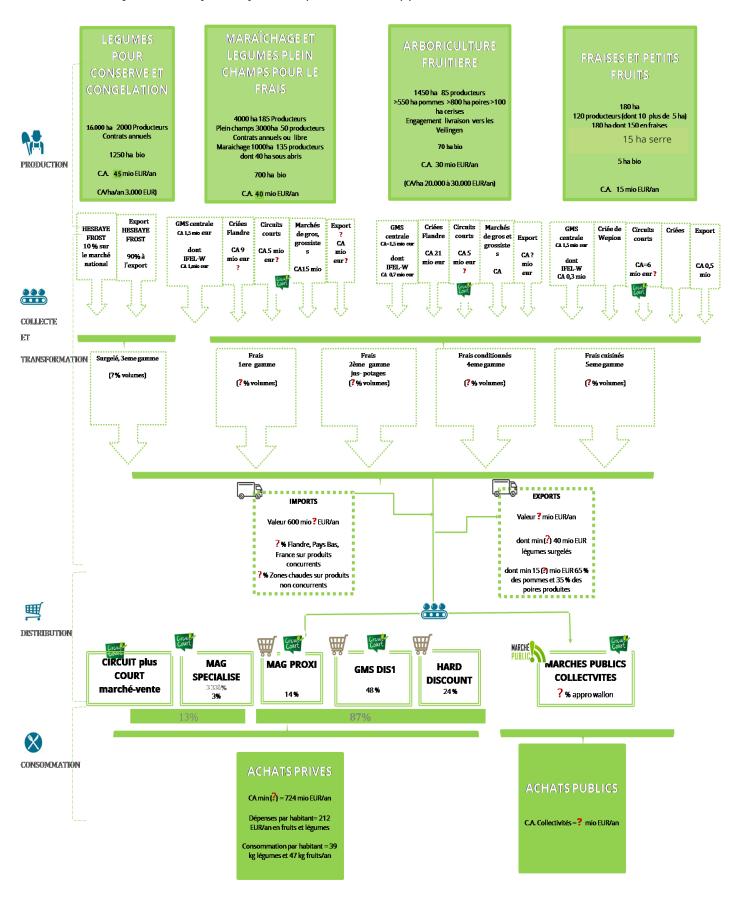
3. La demande des collectivités en pommes et poires reprise ici est basée sur les données de Manger Demain (voir Tableau 6).

Annexe 13 Estimation de la part de la production et de la consommation wallonne de fruits destinées aux cantines et cuisines centrales

	Demande en nommes et noires (†)	Part de la production wallonne	Part de la consommation des ménades wallons
Cantines		%2'0	%4'0
Cuisines centrales	889	1,4%	1,9%
Total	841	1,7%	24%

Source SYTRA

Annexe 14 Synthèse des flux de filières – plan de développement 2018



Thématiques de recherche en production maraîchère de plein champ Selon demande du secteur (CRA-W) Laurent JAMAR, CRA-W

Thématique de recherche en productions maraîchères de plein champ	Besoins estimés	
SYCMA: Soutien au projet SYCMA, qui manque de moyen pour le suivi scientifique des systèmes de culture (sdc). Ce projet consiste à expérimenter, dans un contexte pédoclimatique donné, des systèmes de production de légumes qui répondent aux principaux enjeux actuels de ce secteur: allier fertilité du sol, réduction des intrants commerciaux, résilience et rentabilité des cultures, tout en limitant les impacts environnementaux. Il s'agit d'identifier l'impact sur le sol à long terme des pratiques culturales appliquées dans chaque SdC, chacun d'eux ayant des objectifs/contraintes agronomiques, socioéconomiques et environnementaux spécifiques et <i>in fine</i> d'identifier les leviers du développement d'un maraîchage biologique wallon compétitif et durable. 2020-2030 (Jamar et al., 2021; Jamar, Leclercq; 2021).	Un technicien niveau B, pendant trois ans à partir de 2024	
REFLECHI: Interreg VI 2024-2027: REndre les cultures maraîchères, Fruitières et les LEgumes d'industrie plus résilients au Changement climatique	Cofinancement FEDER/Wallonie, en construction, à partir de 2024	
SEMENCES: Développer un partenariat de multiplication pérenne de semences de légumes en Wallonie avec les maraîchers afin de définir un prix d'achat juste, former et accompagner les maraîchers à la production, établir des itinéraires techniques de culture et organiser la sélection variétale. 2023-2026 APL2, Relocalisation de l'Alimentation en Wallonie	Projet accepté	
VARIETES: Recherche et sélection participative de variétés de légumes résilientes vis-à-vis des nouveaux stress biotiques (maladies et ravageurs,) et abiotiques (sécheresse,) liés au changement climatique. Collaboration réseau RMRM	1 technicien niveau B, 2 ans	
POULAILLER MOBILE/TCR/MARAICHAGE : Étude des services écosystémiques fournis par l'intégration de poules pondeuses à un système maraîcher bio couplé à une parcelle de production de	1 lr + 1 technicien niveau B pendant 3 ans à partir de 2024	

biomasse. Justification: à mesure que le modèle bio – qui exclut le recours aux engrais de synthèse – se développera, la compétition sera plus forte pour les fertilisants organiques, qui pourraient venir à manquer. L'azote pourrait ainsi limiter le développement de l'agriculture biologique à l'échelle mondiale. Aujourd'hui déjà, les engrais de ferme bio sont difficilement trouvables pour les producteurs maraichers. La plupart de ces producteurs ont recours à des engrais organiques issus directement de productions conventionnelles. Pré-projet déjà établi	
MSV: Identifier les moyens pour subvenir aux besoins nutritifs des plantes cultivées dans un contexte contraignant en matières fertilisantes - Recherche d'itinéraires techniques adaptés à la diminution du travail du sol en production maraichère biologique.	1 Ir 50% + 1 techn. B pendant 3 ans à partir de 2024,
ADVENTICES: Identifier les leviers de contrôle des adventices innovants en maraîchage biologique - Désherbage mécanique: apport de nouvelles technologies (GPS, agriculture de précision, paillage avec des produits alternatifs (miscanthus, saules, luzerne,) ==> performances technico-économiques et environnementale. Recherche d'alternative à l'usage de paillage plastique utilisé comme outil de gestion des adventices en maraichage.	1 technicien plein temps pendant 3 ans à partir de 2024
INDICATEURS : Identification et caractérisation d'indicateurs de références de la santé et de la fertilité des sols et des plantes en cultures maraîchères	1 Ir pendant 2 ans à partir de 2024:
QUALITE NUTRITIONELLE : identifier les qualités différenciées que peut proposer le maraîchage biologique - Recherche et développement d'indicateurs clés pour mesurer la qualité nutritionnelle intrinsèque des légumes	1 lr + 1 tech. niveau B pendant 2 ans à partir de 2025
COUVERTS INNOVATIONS: Préciser les multiples usages et itinéraires techniques de couverts végétaux dans les rotations en maraîchage de façon à rencontrer leurs contraintes spécifiques: autonomie en azote, cinétique de libération de l'azote et gestion des pertes d'azote, gestion des matières organique. Identifier les itinéraires techniques pour l'intégration de couverts végétaux en maraichage.	1 Ir pendant 2 ans à partir de 2024
ACTIVATEURS: Etude comparative de l'impact d'activateurs de vie du sol. Le commerce propose de nombreux produits fertilisants type activateur de vie du sol pour le maraîchage (à base de bactéries, champignons, effluents d'élevage, etc). Que valent-ils? Quid du rapport	1 technicien pendant 3 ans à partir de 2025

qualité/prix ? TMS/TMCE, PRP, EM, ? Quelle utilité ? Cette demande importante qui émane du secteur concerne l'impact sur la microbiologie du sol, les processus de mycorhization, la fertilité du sol.	
METAUX LOURDS: Recherche de méthodes d'analyse rapides (infrarouge, NIR,) pour suivre la dynamique de présence de métaux lourds dans les plantes (racines, tiges, feuilles) – application sur une gamme de légumes couramment cultivés en Wallonie.	1 technicien niveau B pendant 2 ans à partir de 2024

Thématiques de recherche en productions fruitières selon demande du secteur

Marc Lateur, Alain Rondia, (CRA-W) Philippe Thiry (GAWI), IFEL-W, GFW & CEF

Thématique de recherche en productions fruitières	Besoins estimés
Sélection participative de variétés fruitières plus robustes, tolérantes aux maladies, de qualité différentiées et mieux adaptées aux changements climatiques ainsi qu'à des systèmes faibles intrants (IPM « Ecophyto » et BIO – GAWI & NOVAFRUITS). Accompagnement des producteurs dans les essais variétaux, conduite des arbres et aide à la décision pour dates cueillette et conservation. Soutien aux producteurs pour le développement de filières de commercialisation.	Un Bachelier niveau B, pendant trois ans à partir de 2024
REFLECHI: Interreg VI 2024-2027: REndre les cultures maraîchères, Fruitières et les LEgumes d'industrie plus résilients au Changement climatique	Cofinancement FEDER/Wallonie, en construction, à partir de 2024
Recherches de porte-greffes de pommier et poirier plus robustes, mieux adaptés aux périodes de sécheresse, moins dépendants de fumure et de désherbage. Création d'un réseau participatif d'expérimentation chez des producteurs wallons et mesure des stress hydriques.	Bachelier 0,5 ETP durant 6 ans
Recherche de méthodes alternatives de protection des arbres fruitiers face à des maladies et ravageurs émergents en vue notamment de substituer le Cuivre et le Spinosad mais également d'autres matières actives en IPM – notamment pour le contrôle des maladies de conservation. Création d'un réseau de monitoring de prévalence de risque de ravageurs & maladies émergents.	1 lr + 1 Bachelier niveau B pendant 4 ans à partir de 2024,
Recherches longue durée d'agroécosystèmes alternatifs, plus résilients et plus diversifiés. Création d'un réseau participatif d'expérimentation et de suivi de parcelles d'agroforesterie Fruitiers & Légumes, Fruitiers & grandes cultures, Fruitiers et différents élevages (poules, poulets, ovins, bovins). Approche pluridisciplinaire : agronomie, élevage, agrostologie, vétérinaire, bien-être animal, biodiversité fonctionnelle, puit de carbone, ACV,	1 scientifique et 1 bachelier pendant 3 x 2 ans (Thèse de doctorat)

paysage, qualité nutritionnelle et gustatif)	
Mesure et monitoring des stress des arbres fruitiers liés au climat en vergers professionnels et expérimentaux (sondes hydriques – sol et plante, mesure activité photosynthétique et des stomates,). Expérimentation et suivi de l'impact de différentes méthodes alternatives de gestion de la disponibilité en eau par le biais de la fertilité et de la résilience des sols par une meilleure intégration de stratégies d'amendements organiques, plantes couvre-sol peu concurrentes, de techniques de scarification et de travaux légers et en surface du sol.	1 Ir + 1 Bachelier B pendant 4 ans à partir de 2024
QUALITE NUTRITIONELLE & sécurité alimentaire : (1) identifier les qualités différenciées organoleptiques, (2) création et valorisation de produits transformés à partir de fruits et surtout (3) valoriser les valeurs nutritionnelles des fruits frais et transformés ; (4) Monitoring « service public » de risques de résidus sur les fruits. Application de méthodes rapides et non destructives (Infra-rouge portable)	1 lr + 1 Bachelier B pendant 4 ans à partir de 2024
Recherche d'aménagements de parcelles fruitières pour y intégrer une plus large biodiversité fonctionnelle – mesure de la fonctionnalité et des services écosystémiques rendus tout en prenant en compte les aspects économiques et les risques potentiels. Définition d'indices objectifs de biodiversité fonctionnelle, tant au niveau de l'exploitation et de son environnement qu'au niveau des parcelles	1 Ir + 1 Bachelier B pendant 4 ans à partir de 2024
Recherche et expérimentation participative de nouvelles cultures fruitières alternatives permettant une diversification des productions, des modes complémentaires de commercialisation (p. ex. self-picking) et de meilleures adaptations à des évènements climatiques extrêmes : raisin de table, Kiwaï, pêche blanche, petits fruits ligneux, fruits à coqueet analyse économique de telles alternatives.	0,5 ETP lr + 1 Bachelier B pendant 4 ans à partir de 2024

Projet facilitateur de nouvelles formes d'horticulture en milieu urbain, périurbain et rural

Demandes non couvertes par le Policy mix dans le cadre du Projet de WASABI 2.0 Ulg agro biotech Chef de file : Prof. Haïssam Jijakli

Objet

Le projet consiste en une mission de service d'information et d'accompagnement de projets d'horticulture innovant, durable et participant à la résilience du territoire wallonne que ce soit en milieu urbain, périurbain et rural durables. Ce service est à destination des aménageurs territoriaux, des villes et des porteurs de projets (publics et privés) visant des projets de production agricole de type économique mais aussi des projets d'auto-production ou mixtes (de type économique/autoproduction), afin de faciliter l'émergence de cette filière horticole.

Missions

Les missions répondront aux attentes déjà exprimées par les demandes reçues et seront les suivantes :

- 1. Observer les nouvelles formes innovantes en agro-alimentaire horticole en Wallonie et ailleurs dans le monde et en faire le rapport ;
- Centraliser et améliorer l'expertise wallonne sur la filière agro-alimentaire horticole durable mais également renforcer les transversalités entre secteurs complémentaires et acteurs concernés;
- 3. Sur base de cas concrets et de réalités du terrain, nourrir la vision de la filière pour la Wallonie et proposer des actions prioritaires à développer. En particulier, des recommandations seront élaborées pour éviter un développement de concurrences inutiles entre les différents acteurs opérationnelles de la filière ;
- 4. Mise en lien de ces acteurs : des évènements seront régulièrement organisés avec l'ensemble de la filière ou par secteur en s'appuyant sur le réseau de parrains (figure 3) et partenaires (figure 1) afin de partager les informations issues des points précédents et de favoriser les échanges et bonnes pratiques entre acteurs.
- 5. Fournir de l'information, des conseils et expertises de qualité et actualisées sur des questions générales et spécifiques liées aux nouvelles formes de production et transformation horticole ;
- 6. Offrir un accompagnement personnalisé en soutien au démarrage et à la réalisation de projets sous forme de guidance des acteurs de la chaîne de valeur. Il s'agira ici de jeter les bases de la conception des projets agro-alimentaires avec les porteurs de projets, les maraichers et/ou transformateurs souhaitant se reconvertir ou se diversifier, les promoteurs immobiliers, les parcs d'activités économiques, les communes, les pouvoirs publics. Des missions d'une dizaine de jours sont prévues par projet afin de leur donner une impulsion suffisante.
- 7. Contribuer à améliorer la visibilité et la crédibilité de cette filière horticole

Le public cible

Le service sera disponible pour les porteurs de projets (PP) horticoles en Wallonie, à savoir :

- Porteurs de projets horticoles professionnels : particuliers, entreprises, coopératives, associations ;
- Propriétaires et gestionnaires de terrains ou surfaces hors sol, publics et privés ;
- Développeurs de projets urbains, péri-urbain et de ZAE (logements, quartiers, espaces publics, terrain en friche dans les zones d'activités économiques, ...), publics et privés : administrations, sociétés de logements, acteurs wallons de l'aménagement du territoire (ex. intercommunale, ville, ...)
- Porteurs de projets d'autoproduction : collectifs citoyens et particuliers, écoles, relais de quartiers, associations.



Le facilitateur devra rester accessible au plus grand nombre de PP en Wallonie.

Les partenaires du projet

Le Centre de Recherche en Agriculture urbaine de l'ULiège coordonnera le projet et interviendra pour toutes les questions techniques

Des missions spécifiques seront confiées aux partenaires telles que :

- Green SURF : pour les aspects de conception des projets avec les développeurs immobiliers, les villes, les aménageurs territoriaux. Ce partenaire a une expérience importante pour ce type de mission, notamment au travers du Facilitateur en Agriculture Urbaine à Bruxelles depuis 2017
- Groupe ONE : pour les aspects d'accompagnement économique des porteurs de projets . Ici aussi cet acteur a une expérience importante dans le cadre du Facilitateur en Agriculture Urbaine à Bruxelles depuis 2017.
- Terre en vue : pour les aspects fonciers
- Non encore identifié : pour les aspects législatifs et urbanistiques

Les acteurs des secteurs concernés seront également consultés pour venir en appui du projet pour des questions ponctuelles ou pour faire appel à leurs réseaux tels que le CIM, la SOCOPRO, le CRA-W,...

Une dizaine de missions spécifiques ont déjà été identifiées au travers du partenariat de l'IIS WASABI 2.0 (villes et aménageurs territoriaux). Nous prévoyons en routine de répondre à une vingtaine de missions spécifiques par an pour un volume de 10 jours en moyenne par mission

A l'horizon 2030

Il est attendu un budget similaire par an jusqu'à l'horizon 2030 afin de continuer les missions sur le long terme et ancrer sur le territoire une horticulture intégrée au développement urbain et rural. Grâce à cela, le facilitateur aura en 2030 :

- Accompagné au moins 200 initiatives ou projets horticoles en milieu urbain, péri-urbain et rural ;
- Contribué de façon significative à l'augmentation de l'autosuffisance horticole pour approvisionner localement les consommateurs wallons ;
- Contribué au développement d'un filière horticole respectueuse de l'environnement et du social sur l'ensemble du territoire wallon, tenant compte des spécificités de chaque site, ville ou province (contexte socio-économique, contexte pédo-climatique...);
- Fédéré tous les acteurs de ce déploiement qui continueront à échanger sur leurs bonnes pratiques (porteurs de projets, promoteurs immobiliers, villes, aménageurs territoriaux...);



Proposition de projet / déclaration d'intention de la part du CRAW

On considérerait le secteur de l'horticulture comestible dans son ensemble, aux stades production, transformation et consommation.

De nombreuses questions se posent!

Production : le bio, l'environnement, les pesticides, la diversification des espèces et des variétés, l'énergie, l'eau, le changement climatique, les ceintures alimentaires, l'agriculture urbaine, les techniques culturales, la digitalisation, la reprise des exploitations...

Transformation : répartition frais/transformé/surgelé, le coût de l'énergie, l'inflation, la qualité de la main-d'œuvre, la disponibilité en eau, la valorisation des sous-produits, la taille des entreprises, la concurrence nationale et internationale, la digitalisation, la sécurité sanitaire des produits...

Consommation: le marché international (situation géopolitique, relations commerciales, demande des pays émergents...), la relocalisation et les circuits courts, la santé des consommateurs, le souci de l'environnement, l'évolution du pouvoir d'achat, la répartition frais/transformé/surgelé, les parts de marché du bio et des produits de qualité différenciée, les nouveaux produits, l'évolution des tendances (kg per capita), la consommation à domicile/hors domicile, la restauration collective, l'émergence de nouvelles habitudes alimentaires (vegan, végétarisme, flexitarisme...)...

1. Thème abordé

Le projet s'intéresse à l'élaboration d'un nombre restreint de scénarios contrastés, balayant tous les champs de leurs futurs possibles, dans les deux principaux secteurs de la filière « horticulture comestible », les fruits et les légumes.

Afin de pouvoir parvenir à ce résultat, des réponses devraient être apportées aux questions ci-dessous:

- Quelle a été l'évolution passée et quelle est la situation actuelle (temps 0) des principales caractéristiques socio-économiques de la filière «horticulture comestible», quelle a été l'évolution de l'application de la PAC dans ce secteur et quelle a été l'évolution des attentes sociétales?
- Quelles sont les relations entre les acteurs de la filière que l'on peut en déduire (jeu des acteurs)?
- Quelle est la politique menée par les grands pays producteurs dans les domaines de l'horticulture comestible?
- Quelle est la politique menée en Europe et dans les grands pays producteurs dans les domaines de l'horticulture comestible biologique?
- Quelles sont les variables-clés, leurs composantes et les configurations envisageables de celles-ci en ce qui concerne les filières horticulture comestible en Wallonie?



- Quelles sont les innovations de la recherche agronomique, d'ordre technique et technologique, potentiellement les plus intéressantes et leur adoptabilité par les horticulteurs?
- Quelles sont les attentes sociétales en matière d'horticulture comestible et comment les horticulteurs peuvent-ils y répondre?
- Quels sont les futurs possibles des exploitations fruitières et maraîchères wallonnes?
- Quelles sont les conséquences des différents scénarios sur les plans socioéconomique, environnemental et territorial?

La méthodologie d'établissement de scénarios de prospective, développée dans les années 1970 en France, a été appliquée à divers secteurs de l'activité économique, dont l'agriculture dans son ensemble et certains de ses secteurs en particulier. Cette méthodologie devra faire l'objet d'une adaptation aux spécificités de l'horticulture comestible wallonnes.

2. Objectifs

L'objectif principal du projet est d'établir un nombre restreint de scénarios contrastés dans les secteurs des fruits et des légumes en Wallonie, afin non seulement d'éclairer les décideurs politiques, mais aussi de permettre aux acteurs des filières d'établir des stratégies d'avenir afin de garantir la pérennité de leur secteur. Un débat d'idées le plus large et ouvert possible, bousculant sans doute les idées reçues, doit avoir lieu.

Les objectifs corollaires sont:

- Identifier les défis du futur auxquels sont confrontés les décideurs politiques et les acteurs des filières fruits et légumes
- Identifier les leviers actuels sur lesquels peuvent agir les décideurs politiques et les acteurs des filières afin de faire face aux nombreux défis du futur
- Mieux connaître les relations économiques et organisationnelles entre les différents maillons des filières
- Réaliser une étude comparative entre la Wallonie et l'Europe, d'une part, et les autres grands pays producteurs, d'autre part, en matière de fruits et légumes, y compris dans le secteur biologique
- Estimer l'impact socio-économique, voire environnemental et territorial, des innovations de la recherche agronomique
 - Identifier les variables-clés des secteurs des fruits et légumes.

3. Méthodologie

La méthodologie utilisée a été mise au point par Michel GODET, professeur au CNAM (France), dans son ouvrage «Manuel de prospective stratégique». Ces travaux concernent tous les secteurs de l'économie et ont été appliqués également à des domaines agricoles.

Les étapes successives relatives à la méthode des scénarios sont:



- Collecte de données quantitatives et qualitatives la plus large possible, sur les plans économique, technologique, sociologique, environnemental, ... en consultant les organismes officiels et ceux représentant le secteur disposant de banques de données, la recherche bibliographique, la réalisation d'enquêtes, ...
- Détermination précise du système. Celui-ci dont être clairement délimité.
- Détermination des variables-clés

On utilise ici des groupes de travail (ateliers, composés d'acteurs de la filière, de prospective), l'interview d'experts, la description d'innovations déjà existantes, les séances de brainstorming. Les variables définissant le système sont divisées en deux groupes: les variables internes au système et les variables externes (politiques, économiques, ...). La méthodologie de l'analyse structurelle permet de déterminer l'impact de celles-ci sur celles-là et d'identifier les variables-clés.

Analyse explicative: rétrospective et analyse de la situation actuelle

Cette analyse porte sur les variables-clés afin de mettre en évidence les mécanismes et acteurs influençant l'évolution du système, ainsi que les invariants et tendances lourdes.

Définition de la stratégie des acteurs

Il s'agit de discerner les projets des divers acteurs et les rapports de force entre eux (méthode MACTOR: constitution de fiches acteurs, analyse de la structure des influences directes et indirectes entre acteurs, identification des enjeux stratégiques et des objectifs associés, repérage des convergences et des divergences entre acteurs, formulation des recommandations stratégiques cohérentes et définition des questions clés pour l'avenir).

• Balayage du champ des possibles et réduction des incertitudes

Par la méthode de l'analyse morphologique (décomposition du système en sous-systèmes ou composantes aussi indépendants que possible; analyse de toutes les combinaisons possibles des états variables de ces composantes), on définit tous les scénarios, combinant les diverses configurations possibles des sous-composantes.

Etablissement des scénarios

On retient ici certaines variantes possibles des variables-clés.

Ce sont les experts qui définissent la probabilité de réalisation des diverses hypothèses, ce qui permet une hiérarchisation de celles-ci selon leur probabilité décroissante. On établit alors le scénario le plus probable (scénario de référence) et des scénarios contrastés, fort différents du scénario de référence et entre eux. Les scénarios retenus sont décrits en détail.

• Quantification des impacts des scénarios sur les principales caractéristiques des secteurs lait et viande bovine wallons

Quant aux innovations, elles seront évaluées grâce à la méthode coût-bénéfice.



4. Description des works packages

Work package	[WP1]
Titre	Coordination
Description des objectifs	Veiller à l'organisation efficace du travail, à la bonne compréhension et à la complémentarité des partenaires, aux liens entre les WP, à la planification des tâches à réaliser.
Lien avec les autres WPs	Coordination entre tous les WP
Description de la méthodologie spécifique et des tâches du WP	Des réunions trimestrielles et des consultations régulières seront organisées afin d'assurer un bon transfert des informations, la bonne compréhension des objectifs et des tâches à accomplir, la planification du travail. Les réunions du comité d'accompagnement seront l'occasion de faire un bilan et de planifier les activités subséquentes.
Personnel à engager	1 ETP Master en sciences sociales /agronomie : 2 ans Durée 2 ans
Partenaire(s) impliqué(s), et complémentarité entre partenaires	Dr Philippe BURNY Attaché scientifique au CRAW Unité agriculture et durabilité

Work package	[WP2]
Titre	Evolution et situation actuelle la filière «horticulture comestible»
Description des objectifs	 1/ constituer une base de données statistiques pour construire une «image» de l'état actuel des systèmes étudiés en incluant une analyse rétrospective. 2/ analyser l'évolution de la PAC et son application en Wallonie et comparer avec les politiques des principaux pays producteurs dans le monde.
Lien avec les autres WPs	Sert de base pour la construction du WP4
Description de la méthodologie spécifique et des tâches du WP	Des données statistiques portant sur une longue période, permettant une large rétrospective, seront collectées auprès de divers organismes concernant les aspects technico-économiques, sociaux, environnementaux, relatifs aux divers maillons de la filière, allant de la fourniture d'intrants à la consommation. Les informations relatives aux politiques agricoles feront l'objet d'une recherche bibliographique qui sollicitera diverses sources (littérature, interviews d'acteurs des filières concernées, etc.). Des

	comparaisons seront effectuées avec des pays voisins quant à l'état de leurs secteurs et l'impact des mesures prises sur les acteurs de la filière.
Partenaire(s)	Tous ceux qui disposent de données relatives aux fruits et
impliqué(s), et	légumes en Wallonie.
complémentarité	Chacun contribue selon son domaine de compétences car la collecte
entre partenaires	de données quantitatives et qualitatives doit être la plus large
	possible.

Work package	[WP3]
Titre	Identification et choix des innovations de la recherche
Description des objectifs	Identifier les innovations potentiellement porteuses d'avenir dans le secteur des fruits et légumes et les évaluer sur le plan micro-économique afin d'en estimer l'adoptabilité par les producteurs.
Lien avec les autres WPs	Alimente le WP4
Description de la méthodologie spécifique et des tâches du WP	Les innovations porteuses d'avenir seront identifiées auprès des spécialistes du CRA-W des Universités, de la SOCOPRO, des producteurs, des distributeurs, des services d'encadrement, de l'administration. Les innovations concernent tant des aspects de techniques de gestion (nouvelles sources d'énergie par ex.) que des apports technologiques (capteurs). Une analyse coût-bénéfice sera appliquée, une attention particulière étant accordée aux aspects sociaux (temps de travail, pénibilité) et environnementaux. L'analyse micro-économique sera complétée d'une analyse macro-économique estimant le taux d'adoption des innovations considérées.
Partenaire(s) impliqué(s), et complémentarité entre partenaires	Les spécialistes du secteur de l'horticulture comestible sont les premiers concernés, en particulier les producteurs, encadreurs, chercheurs, pour définir les innovations, tandis que les économistes en estiment l'adoption.

Work package	[WP4]
Titre	Sélection des variables-clés
Description des	Identifier les facteurs-clés qui caractérisent les secteurs fruits et
objectifs	légumes en Wallonie et sur lesquels décideurs politiques et acteurs
	de la filière peuvent agir pour la mise en œuvre de leur stratégie
Lien avec les autres	Se base sur les WP 2 et 3
WPs	Sert de base au WP5
Description de la	Les données des WP 2 et 3 viendront alimenter une réflexion menée
méthodologie	par les représentants du secteur (SOCOPRO) et des experts
spécifique et des	(scientifiques, industriels, encadreurs, distributeurs,) pour



tâches du WP	déterminer une première liste de variables potentiellement intéressantes et identifier les enjeux du futur correspondants. L'analyse structurelle permettra une hiérarchisation des variables. L'analyse explicative permettra ensuite d'expliquer la situation passée et actuelle des acteurs pour repérer les germes de changement et éclairer les stratégies des acteurs. Le jeu des acteurs peut alors être mis en évidence par la méthode MACTOR. De ce qui précède se dégagent notamment les variables-clés pour l'avenir.
Partenaire(s) impliqué(s), et complémentarité entre partenaires	Tous les acteurs de la filière sont concernés. Les producteurs et les membres de l'encadrement mettront l'accent sur les aspects techniques et scientifiques, tandis que les économistes traiteront plutôt des aspects socio-économiques.

Work package	[WP5]
Titre	Etablissement des scénarios pour l'horizon 2030
Description des objectifs	 1/ Donner à chaque composante d'une variable-clé des configurations contrastées pour générer un grand nombre de situations possibles. 2/ Sélectionner un petit nombre de scénarios les plus probables pour éclairer les choix des décideurs et des acteurs des filières concernées.
Lien avec les autres WPs	Se base sur WP4 et sert de base à WP6
Description de la méthodologie spécifique et des tâches du WP	Les variables-clés sont caractérisées par un nombre variable de composantes dont leurs combinaisons, orientées par le groupe de travail, peuvent prendre diverses configurations contrastées. Ces nombreuses combinaisons devront être réduites sur base d'hypothèses définies par des experts pour en estimer leur probabilité de réalisation. Une hiérarchisation des situations possibles est alors effectuée et on obtient: 1'image finale du scénario de référence; 1'image de scénarios contrastés, de bonne probabilité, mais présentant des évolutions différenciées. Chaque scénario retenu est décrit ainsi que les cheminements des principales variables entre la situation actuelle et la situation finale.
Partenaire(s) impliqué(s), et complémentarité entre partenaires	Chacun contribue selon son domaine de compétences et sa vision propre pour former des scénarios cohérents L'équipe de prospectivistes rédigera des documents et proposera des choix.

Work package	[WP6]
Titre	Conséquences des scénarios sur les secteurs fruits et légumes

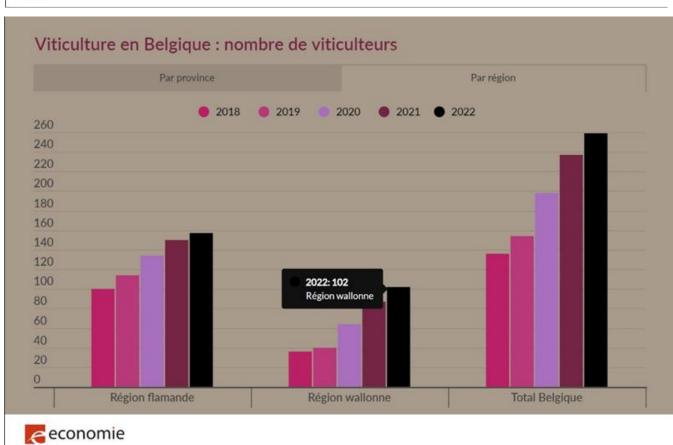


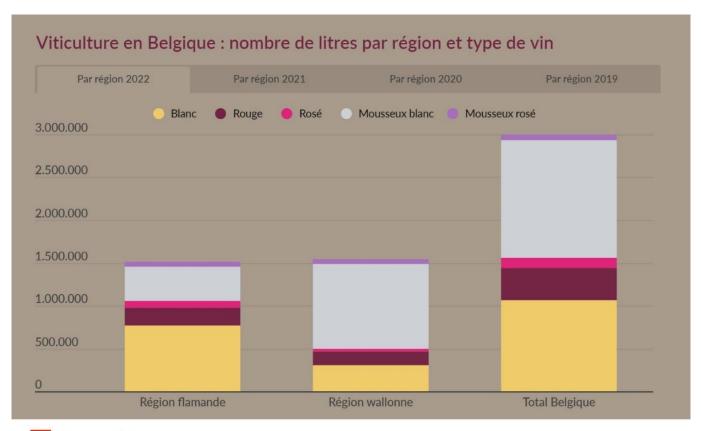
	wallons
Description des objectifs	Evaluer les conséquences des scénarios retenus sur les principales variables caractérisant les secteurs concernés.
Lien avec les autres WPs	Se base sur WP5
Description de la méthodologie spécifique et des tâches du WP	Des modèles de prévision de la forme Y=f(Xi) peuvent être établis. Par la méthode des scénarios, on a précisément établi des jeux d'hypothèses cohérentes relatives aux diverses variables Xi et à la fonction f. L'approche économétrique peut également être employée afin d'estimer les impacts des scénarios contrastés sur les variables, notamment socio-économiques, les plus sensibles (revenu agricole, emplois directs et indirects).
Partenaire(s) impliqué(s), et complémentarité entre partenaires	Les aspects socio-économiques sont ici prépondérants; les autres partenaires interviennent ponctuellement.

Work package	[WP7]
Titre	Valorisation
Description des objectifs	Assurer une bonne communication des résultats du travail effectué auprès des décideurs politiques, des acteurs des filières, de la communauté scientifique, des services d'encadrement et du grand public.
Lien avec les autres WPs	Les WP 2 à 6 fournissent le matériel nécessaire
Description de la méthodologie spécifique et des tâches du WP	La méthodologie et les scenarios retenus feront l'objet de publications scientifiques et de vulgarisation. Les diverses étapes de la construction de scénarios seront détaillées dans des documents de travail et des rapports, y compris un rapport final, seront établis pour examen lors des réunions du comité d'accompagnement. Une journée d'études sera organisée à la fin du projet. Des conférences seront données lors de congrès scientifiques et à destination des acteurs économiques et/ou du grand public.
Partenaire(s) impliqué(s), et complémentarité entre partenaires	Chacun contribue selon son apport aux divers WP et selon ses réseaux de communication scientifique et de vulgarisation

Annexe 19 - Production totale de vin et superficie – nbre de viticulteurs – nbre de litre









L'Observatoire de la consommation de l'APAQ-W

Dans le cadre de ses efforts de développement continus, l'Observatoire de la consommation de l'APAQ-W a réalisé, en collaboration avec le bureau d'étude Listen S.A., une étude de



marché portant sur la consommation de fruits, légumes et pommes de terre par les Belges francophones. Cette étude a été menée sur un panel de 1000 personnes représentatif de la population wallonne, à la fin du mois de mai 2022.

Source: APAQ-W - septembre 2022

Les différents profils de consommateurs

Plusieurs profils de consommateurs ont été déterminés sur base de la fréquence de consommation des produits et des régimes alimentaires. Sont considérés comme gros consommateurs les personnes consommant une à plusieurs fois par jour les produits concernés, consommateurs réguliers ceux qui les consomment une à plusieurs fois par semaine, et consommateurs occasionnels ceux qui ne les consomment qu'une à plusieurs fois par mois ou moins souvent.

Dès lors, les fruits, légumes et pommes de terre comptent respectivement parmi leurs consommateurs 46%, 43% et 29% de gros consommateurs, 37%, 42%, 55% de consommateurs réguliers et 17%, 15% et 16% de faibles consommateurs.

Nous comptons par ailleurs dans le panel de répondants 15% de personnes suivant un régime végétarien ou végan.

La fréquence de consommation

De manière générale, huit Belges francophones sur dix consomment au moins une fois par semaine des légumes ou des fruits frais. Les légumes frais, fruits frais et pommes de terre fraîches sont les trois catégories les plus consommées, et sont respectivement citées par 85%, 83% et 75% des répondants. Viennent ensuite les légumes surgelés, produits de pommes de terre surgelés et produits de pommes de terre fraîches qui sont cités par 44%, 42% et 36% des répondants.

Les catégories les moins consommées sont quant à elles les légumes en conserve (par 30%

des répondants), les fruits surgelés (21%) et les fruits en conserve (15%).

Parmi les consommateurs quotidiens de fruits et légumes, 57% en consomment moins de deux portions (une portion représentant entre 80 et 100 g, cela correspond à une consommation de moins de 200g), 35% consomment trois à quatre portions et 10% en consomment cinq ou plus. On remarque que les classes sociales élevées consomment davantage de portions que les autres classes.



<u>Les fruits et légumes favoris des</u> consommateurs

Parmi les cinq fruits préférés des consommateurs de fruits, la fraise, ayant été citée par six répondants sur dix, trône en tête du classement des fruits favoris des Belges francophones, suivie par la banane, la pomme, la cerise et l'ananas. Il convient néanmoins de rappeler que cette enquête a eu lieu en mai 2022, il est donc probable que les résultats aient été influencés par la période de l'année durant laquelle l'année a été menée. Le citron, la myrtille, la prune, le pamplemousse et la

Annexe 20 - La perception et les modes de consommation



rhubarbe sont quant à eux les fruits les moins appréciés.

Quant aux légumes, les cinq favoris des Belges francophones sont les carottes, les tomates, les champignons, la salade et le brocoli. Les cinq légumes les moins plébiscités sont quant à eux la bette, le panais, le navet, le chou frisé et le topinambour.

Lieux d'achat

En ce qui concerne les lieux d'achats, les tendances sont similaires tant pour les fruits que pour les légumes. En effet, près de huit Belges francophones sur 10 achètent en général les fruits et légumes en supermarché.

A propos des fruits, les marchés sont cités par 32% des répondants, les petits commerçants par 19%, les magasins à la ferme et magasin bio par 15%, et le magasin spécialisé par 14%. Pour les légumes, le marché hebdomadaire est cité par 31% des répondants et suivi par les petits commerçants pour 18% des consommateurs, les magasins bio pour 15%, les fermes et magasins spécialisés pour 14%. Les Belges francophones se rendent en moyenne dans deux lieux pour acheter leurs fruits frais et des légumes frais. Il est à noter que les personnes suivant un régime végétarien ou végan ont davantage tendance à diversifier leurs lieux d'achat de légumes frais, tout comme les gros consommateurs de légumes frais.

Relevons que 39% des Belges francophones cultivent leur propre potager et pour 18% d'entre eux, les légumes issus du potager constituent au moins la moitié des légumes consommés.

Cette prépondérance des supermarchés et hypermarchés et encore plus évidente pour les fruits et légumes surgelés et en conserve : autour de huit Belges francophones sur dix s'y rendent pour acheter les produits issus de ces catégories. Les autres lieux sont cités par 10% des répondants ou moins.

Critères d'achat

Les consommateurs de fruits et légumes citent comme trois premiers critères d'achat le prix (62% et 61%), la fraîcheur des produits (55% dans les deux cas), et la qualité (52% et 55%).

Environ un Belge sur cinq accorde de l'importance au choix et à la disponibilité pour ces catégories de produits. Il est à noter que pour les légumes, la saisonnalité est un critère cité par 46% des acheteurs de légumes, et le choix et la disponibilité sont légèrement moins cités que dans les fruits.

Le Bio

Que ce soit au niveau des fruits ou des légumes, 22% des Belges francophones déclarent consommer plus de fruits ou légumes bio que non-bio. Néanmoins, nous remarquons que la tendance est davantage favorable aux produits non-bio. En effet, la part de fruits nonbio est plus importante dans la consommation de 31% des consommateurs de fruits que celle des fruits bio, et ce pourcentage atteint les 35% chez les consommateurs de légumes. Toutefois, ces chiffres doivent être mis en perspective: 22% des consommateurs de fruits et 21% des consommateurs de légumes ne savent pas si les produits qu'ils consomment sont bio ou non. Les parts de consommateurs qui estiment leur consommation de fruits et légumes bio et non-bio équivalente sont respectivement de 24% et 23%.

Par ailleurs, les végétariens/végans, les classes sociales supérieures, les gros consommateurs de légumes, fruits frais ou pommes de terre, les plus de 35 ans et les personnes actives ont davantage tendance à avoir une part plus importante de fruits ou légumes bio que non-bio dans leur consommation.

Budget hebdomadaire médian

La médiane est la valeur qui sépare la moitié inférieure de l'échantillon à la moitié supérieure. Cela signifie que 50% de l'échantillon ont dépensé moins ou le montant de la valeur médiane, et 50% le montant de la valeur médiane ou plus.

Les budgets médians consacrés par les consommateurs aux fruits et légumes atteignent respectivement 20€ et 30€ par semaine. Il convient néanmoins de préciser



que 37% des consommateurs de légumes et qu'un consommateur de fruits sur trois déclare ne pas connaître le budget alloué à ces produits.

Façons de consommer

Au niveau de la manière de consommer, 81% des consommateurs de fruits déclarent consommer leurs fruits frais et crus, 61% en jus et 45% en compote. Les personnes végétariennes et végans ont davantage tendance à les cuisiner en coulis ou soupe, à l'eau, rissolés, etc., ce qui diminue chez eux la proportion de consommation de fruits frais et crus, qui atteint 62%. Cela s'explique par le besoin de varier leur façon de consommer ces produits, compte tenu de leur place prépondérante dans leur alimentation.

Cette tendance est également observable chez les consommateurs de légumes : les végétariens vont davantage consommer leurs légumes en wok ou en jus, alors que la population générale des consommateurs de légumes a tendance à les consommer en soupe (64%), cuits à l'eau (62%) ou frais et cru (57%).



Moment de consommation

En ce qui concerne les moments de consommation, six moments de la journée ont été définis : le petit-déjeuner, en matinée, le repas de midi, l'après-midi, le repas du soir et la soirée. Sur base de ces périodes et des réponses données par le panel, les fruits sont principalement consommés dans l'après-midi. Les fruits frais sont davantage consommés le matin (par 39% des consommateurs en tant que petit-déjeuner et 36% en tant qu'en-cas) et au cours de l'après-midi (50%) que les autres

types de fruits. Pour les fruits surgelés ou en conserve, aucun moment de consommation spécifique n'a pu être mis en évidence.

Quant aux légumes, ils sont principalement consommés aux repas du soir. En effet, 76% des consommateurs affirment consommer les légumes frais aux repas du soir, 73% les légumes surgelés et 66% les légumes en conserve. Pour le repas de midi, ces pourcentages atteignent respectivement 54%, 34% et 35%, ce qui fait des légumes frais le type de légumes le plus consommé à midi. Il est à noter que, par rapport aux légumes frais, les légumes surgelés sont davantage consommés à un autre moment (15% contre 8%). Enfin, 20% des consommateurs ont davantage tendance à consommer des légumes en conserve à un autre moment que les repas de midi et du soir, ce qui représente un pourcentage plus élevé que pour les légumes frais (8%) et les légumes surgelés (15%).

Consommation de fruits et légumes wallons

Si cette étude a permis de révéler des tendances de consommation générale, elle a également été conçue avec l'objectif de mettre en évide de façon plus spécifique les tendances relatives à la consommation de produits locaux.

La question de l'origine des produits consommés révèle des tendances similaires entre fruits et légumes : en effet, 49% des consommateurs de fruits sont régulièrement attentifs à l'origine des fruits, et 10% n'y prêtent jamais attention, contre 47% et 9% chez les consommateurs de légumes. Les retraités ont davantage tendance à ne pas être attentifs à l'origine des fruits et des légumes, ainsi que les consommateurs occasionnels de fruits pour cette catégorie de produit.

Ces similarités se retrouvent également dans l'accessibilité perçue des fruits et légumes wallons: 33% des consommateurs de fruits et 34% des consommateurs de légumes estiment qu'il est facile de trouver des produits d'origine wallonne près de chez soi, alors qu'un quart des consommateurs de ces produits expriment avoir des difficultés à en trouver.

Au niveau de la fréquence de consommation de fruits et légumes wallons, les proportions sont également semblables. Selon les réponses données par le panel, 33% des consommateurs de fruits consomment des fruits wallons au moins une fois par semaine, et c'est le cas pour 36% des consommateurs de légumes. Autant pour les légumes que pour les fruits, 22% des consommateurs consomment une à plusieurs fois par mois des produits wallons. 15% des consommateurs de fruits et 12% des consommateurs de légumes en consomment moins souvent, et jamais pour 4% des cas dans ces deux catégories. Du reste, toujours dans ces deux catégories, 26% des consommateurs déclarent ne pas connaître leur fréquence de consommation des produits wallons. Il convient enfin de relever que la facilité d'accès aux produits wallons est corrélée avec leur fréquence de consommation.

Au sujet de l'image des fruits et légumes wallons, 59% des Belges francophones les trouvent au moins d'aussi bonne qualité par rapport aux autres produits, 31% les considèrent comme facilement accessibles, contre un Belge francophone sur trois qui ne les considère pas facilement accessibles ou mis en avant ou identifiables dans les magasins.

<u>Intention de consommation des produits</u> wallons

Les intentions de consommation de fruits et légumes wallons sont également semblables : 36% des consommateurs de fruits wallons connaissant leur quantité de fruits wallons consommés affirment qu'ils comptent consommer davantage de fruits wallons dans le futur, ce qui est surtout le cas chez les gros consommateurs de fruits frais et les personnes végans. Pour les légumes d'origine wallonne, ce sont 39% des consommateurs qui connaissent la quantité de légumes wallons qu'ils consomment qui affirment qu'ils en consommeront davantage dans le futur. Cette tendance est davantage observée chez les gros consommateurs de légumes frais et les classes sociales élevées.

A l'avenir, 44% des répondants ont fait savoir qu'ils souhaiteraient que plus de la moitié des fruits qu'ils consomment soient d'origine wallonne. 12% aimeraient que la part de fruits wallons consommés soit supérieure à 80%, contre 14% qui souhaitent consommer 20% ou moins de fruits d'origine wallonne. Au niveau des légumes, 15% des répondants aimeraient que leur consommation soit constituée à plus de 80% de légumes d'origine wallonne.

Image des fruits et légumes

Huit Belges francophones sur dix ont une image positive des légumes et des fruits frais. A contrario, les fruits surgelés légumes en conserve et fruits en conserve ont une moins bonne image, ce qui est tout particulièrement le cas de ces derniers qui sont davantage jugés négativement que positivement: 27% des répondants en ont une image positive contre 35% avec une image négative. L'image positive qu'a le consommateur francophone s'associe à la fraîcheur du produit, l'image du produit est plus négative lorsqu'il se présente sous forme de surgelé ou de conserve.

De façon plus spécifique, pour huit Belges francophones sur 10, les fruits sont bons pour la santé, font partie d'une alimentation équilibrée et constituent un en-cas sain. Toutefois, 59% des répondants trouvent qu'ils sont globalement chers, et cette perception tend à augmenter avec l'âge des répondants.

Les légumes sont également considérés par 82% des répondants comme faisant partie d'une alimentation équilibrée. 82% estiment également qu'il faut habituer les enfants à en manger dès le plus jeune âge. 78% des répondants citent également leur valeur nutritionnelle et 75% considèrent qu'il faut au moins un légume à chaque repas. Néanmoins, 55% des répondants considèrent qu'ils sont chers. Mais à la lumière des données précédemment présentées, les fruits et légumes frais bénéficient d'une image plutôt positive.



CARACTÉRISATION DE LA DEMANDE























INTRODUCTION

Objectifs de l'enquête :

- Caractériser, à partir des données obtenues, la demande en produits alimentaires des cantines et des cuisines centrales¹ au niveau de la Wallonie
- Estimer les volumes consommés et les flux financiers générés, afin de déterminer et quantifier les opportunités économiques par filières agricoles en Région Wallonne.

Caractéristiques de l'échantillon

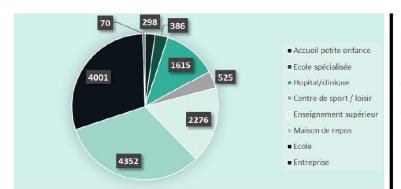
Profil des enquêtés

- Cuisines centrales enquêtées : 5, pour un total de 42.446 repas chauds/jour²
- 65 cantines, pour un total de 13.523 repas chauds/jour. La plupart sont des écoles (44%) et des maisons de repos (25%), suivies ensuite par des établissements de l'enseignement supérieur (9%), hôpitaux (8%), crèches (6%), centre d'accueil (6%) et entreprise (2%).

- Cantine: restaurant d'une collectivité (école, entreprise, crèche, hôpital, maison de repos, etc...).
- Cuisine centrale : unité de production capable de produire d'importantes quantités de repas par jour qui seront consommés dans plusieurs lieux différents.
- Société de catering : cuisine centrale à but lucratif, qui assure la production et livraison de repas pour les collectivités.
- ² Suite à la pandémie de COVID 19, la récolte des données fut en partie biaisée dû au fonctionnement partiel de certaines cantines et cuisines centrales : le nombre de repas servis durant la crise sanitaire ne correspond pas forcément aux quantités de produits achetées en temps normal. Les données ont été réajustées au mieux pour correspondre à la réalité, des erreurs pouvant néanmoins subsister.



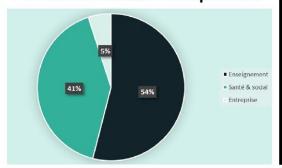
¹ Définitions :



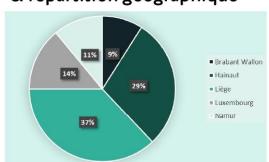
Répartition du nombre de repas selon le profil des cantines

(total: 13.523 repas/j)

Profil des cantines enquêtées



& répartition géographique



Par rapport à la répartition réelle des cantines, nous observons une sur-représentativité du secteur de l'enseignement et des secteurs santé & social, au détriment des cantines d'entreprises peu représentées. Les provinces de Liège et du Hainaut sont également sur-représentées par rapport à la répartition des cantines sur le territoire wallon.

Méthodologie et biais

Selon l'étude de l'Earth and Life Institute (UCL)³, la consommation quotidienne de repas chauds de midi équivaut à 200 000. Nous nous sommes donc basés sur un échantillon total de 55.969 repas (environ ¼ des repas servis en restauration collective en Wallonie), que nous allons extrapoler au nombre de repas chauds total servi par jour afin d'estimer les quantités consommé es en Wallonie.

En l'absence de données empiriques du secteur de la restauration collective, il s'agit de donner les tendances en matière de demande en produits locaux.

Voici les principaux biais identifiés :

- L'encodage de données de certains produits est non-exhaustif, en particulier pour les légumes, pour lesquels les répondant
 à l'enquête peuvent se limiter aux plus fréquents. Ce qui a pour conséquence de sous-estimer les volumes globaux de la
 filière. D'autre part, les données sur l'origine géographique du produit ou le caractère biologique étaient facultatives :
 l'absence de certaines réponses ne nous permettent donc pas de tirer des chiffres précises sur le caractère local et/ou bio
 des aliments. Pour rappel, il s'agit donc ici de tendances.
- Les produits de 2ème gamme (en conserve) sont très souvent oubliés (conserves de tomates, haricot, pois, pommes...).
- Les quantités indiquées peuvent être surévaluées par rapport au nombre de repas indiqué: la cantine reprend dans son fichier approvisionnement tous les repas (déjeuner, diner, souper), alors que l'étude ne vise que le repas du midi. C'est particulièrement le cas pour les maisons de repos et les hôpitaux.
- L'échantillon analysé est composé de cantines et cuisines centrales signataires du Green Deal « Cantines durables ». Il s'agit donc d'un profil déjà engagé ou enclin à s'engager dans une démarche de relocalisation.



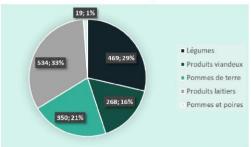
³ Antier C., Petel T., Baret P. (2018) : Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne.

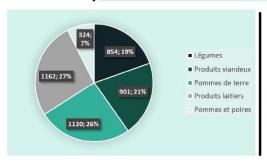
2

RÉSULTATS GÉNÉRAUX

Aperçu global de la demande des collectivités en produits alimentaires :

Demande totale des cantines (t)





Demande totale des cuisines centrales (t) Toutes proportions gardées, il existe quelques différences au niveau de l'approvisionnement des cantines et des cuisines centrales :

- → Une consommation largement inférieure de pommes & poires dans les cantines. Ceci peut être expliqué par le non-recensement des fruits de 2ème gamme (conserves, compote...) et de la difficulté pour les cantines d'estimer leurs quantités annuelles dans cette filière.
- Une consommation plus importante de produits laitiers au sein des cantines.
- → Une consommation sous-estimée de légumes dans les cuisines centrales : il s'agit ici d'un biais lié à l'encodage des légumes les plus utilisés par les cuisines centrales (le questionnaire sollicite à minima le top 10 des légumes les plus utilisés, ce qui élude les quantités des autres légumes moins courants.

Tableau des quantités annuelles par usager de la cantine, réparties selon les filières et le profil de la cantine :

Le tableau ci-dessous nous donne une première estimation des quantités annuelles qui sont demandées par utilisateur, selon le type d'établissement qui propose ces repas. Nous pouvons ainsi constater que :

- → les fruits sont principalement consommés par les publics mineurs,
- → les structures d'accueil de la petite enfance consomment trop de pommes de terre par rapport aux grammages recommandés, ce qui peut générer un important gaspillage alimentaire,
- → les produits laitiers sont plus consommés dans les maison de repos et les hôpitaux que les écoles et les structures d'accueil de la petite enfance (qui sont peut-être compensé par l'utilisation de lait en poudre),
- → la consommation de produits viandeux est plus élevée dans les centres de loisir et accueil (19 kg par personne par an), dans les écoles (16 kg) et dans les maisons de repos (15 kg), tandis que les crèches n'en demandent que très peu (2 kg).

Quantités annuelles consommées par un utilisateur de la cantine pour le repas du midi (kg)								
	ACCUEIL PETITE ENFANCE	CENTRE DE SPORT, LOISIR ; D'ACCUEIL	ECOLE	Ecole Spécialisée	Enseignement Supérieur	ENTREPRISE	HÔPITAL /CLINIQUE	MAISON DE REPOS
AUTRES LÉGUMES	21,5	25,7	20,2	19,3	23,6	23,8	27,0	24,3
BŒUF	1,0	2,6	4,5	2,3	2,8	2,9	3,1	3,0
MÉLANGE DE VIANDES	0,0	0,0	1,2	1,8	1,9	3,7	0,0	1,3
ŒUFS (UNITÉS)	10,2	45,2	15,6	38,1	37,6	25,7	29,7	28,0
POMMES DE TERRE	31,1	23,0	26,9	7,9	16,6	20,6	19,2	17,0
POMMES ET POIRES	12,1	3,0	1,9	0,0	2,0	1,7	0,4	0,1
Porc	1,4	4,5	4,4	3,7	3,8	1,8	4,0	4,5
PRODUITS LAITIERS	13,2	4,4	9,5	21,1	13,0	24,5	30,3	29,5
Volaille	2,0	11,8	5,5	4,6	3,9	4,4	3,7	5,9

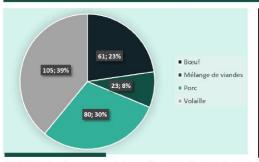


En Wallonie

Sur les 200 000 repas chauds servis quotidiennement en Wallonie, 90 000 sont fournis quotidiennement par les cuisines centrales et 110 000 par les cantines (Baret, 2018). Sur base de cette répartition, nous pouvons extrapoler la demande annuelle en produits alimentaire de la restauration collective, à l'échelle de la Wallonie. En multipliant ces quantités par le prix moyen de chaque filière, nous pouvons estimer le potentiel économique des filières si l'approvisionnement des cantines était exclusivement wallon.

FILIÈRES	QTOT CUISINE CENTRALE (T)	QTOT CANTINE (T)	Total (t)	ESTIMATION DES OPPORTUNITÉS ÉCONOMIQUES ⁴ SI L'APPROVISIONNEMENT ÉTAIT 100% WALLON
LÉGUMES	1810	3811	5621	9 387 608 € (prix moyen/kg = 1,67€)
POMMES DE TERRE	2376	2849	5225	6 321 941 € (prix moyen/kg = 1,21€)
POMMES & POIRES	688	153	841	1 664 681 € (prix moyen/kg = 1,98€)
PRODUITS LAITIERS	2465	4343	6807	- Manque de données -
PRODUITS VIANDEUX	1910	2181	4091	29 254 526 € (voir détail ci-dessous)

Focus sur les filières viandeuses



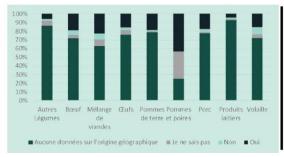
Demande totale des cantines en produits viandeux (t)

3

ORIGINE WALLONNE ET CARACTÈRE BIO DES PRODUITS

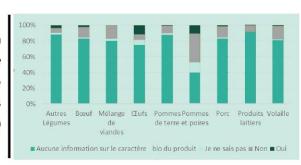
Tout d'abord, seulement 1/4 des répondants ont pu fournir une information sur la provenance wallonne ou non des produits qu'ils achètent, ainsi que sur leur caractère biologique ou non. Cela signifie qu'il y a un travail de sensibilisation des acheteurs à mener sur ces points bien précis. Des cantines mettent parfois en avant des fournisseurs qui présentent dans leur catalogue une série de produits locaux, mais dans les faits, la traçabilité des produits manque de transparence pour l'acheteur. Une culture de la traçabilité est à recréer, en impliquant toute la chaine d'acteurs (de l'économe à la personne qui sert les plats, en passant par la direction et le cuisinier).

La Cellule Manger Demain, à travers son accompagnement des cantines en route vers le <u>Label Cantines Durables</u>, tente de les conscientiser en mettant l'accent sur la traçabilité des produits alimentaires (notamment via un des critères du label portant sur l'origine géographique des produits, ou via son « <u>Coup de Pouce du local dans l'assiette</u> »).



Information sur l'origine géographique des produits

Information sur le caractère bio des produits (%)



⁴ Calcul basé sur le prix moyen de l'ensemble des produits achetés par les cantines dans les filières mentionnées. Ne fait donc pas la distinction entre les variétés, les différentes qualités, et autres facteurs pouvant influencer le prix.

Quels sont les produits les plus « wallons »?

Nous estimons que le taux de pénétration des produits wallons est de 53 % dans les cantines de collectivités signataires du Green Deal. D'après ces données, les produits les plus « wallons » sont : les pommes et poires, les produits viandeux, les pommes de terre et les œufs. A contrario, les produits les moins souvent achetés en Wallonie sont les légumes et les produits laitiers.

Quels sont les produits les plus « bio »?

Nous estimons un taux de pénétration de 14 %⁷ de produits bio dans l'approvisionnement des cantines de collectivités signataires du Green Deal. D'après ces données, les produits les plus souvent achetés en bio sont les pommes & poires, les œufs et les légumes. A contrario, les produits les moins souvent achetés en bio sont les produits viandeux, les pommes de terre et les produits laitiers.

Bio et local?

Selon un échantillon de 20% de produits dotés à la fois d'une information sur leur caractère wallon et bio, on peut estimer un taux de pénétration de 10% de produits qui sont à la fois bio et locaux.

Perspectives

Trois quarts des cantines signataires du Green Deal Cantines Durables (soit environ 80 000 repas/jour) ont pris l'engagement d'introduire au moins 1 produit bio en plus dans leur offre de repas : on retrouve principalement les légumes, la viande (volaille), les fruits et les œufs.

Nous notons un intérêt fort et grandissant des cantines signataires à vouloir relocaliser leur approvisionnement de certains produits. En effet, une cantine sur deux a pris l'engagement de relocaliser son approvisionnement en fruits et/ou légumes et de mieux respecter leur saisonnalité. Dans la pratique, la relocalisation de son approvisionnement peut s'avérer toutefois compliqué pour un certain nombre d'entre eux. Parmi les freins identifiés, nous pouvons citer : des marchés publics pas ou peu adaptés à une alimentation durable, la (non-)disponibilité des produits sur les marchés locaux, une logistique pas suffisamment robuste pour les volumes demandés, le prix d'achat. La Cellule Manger Demain travaille actuellement avec les coopératives constituant le Collectif 5C afin de mieux comprendre ces freins et trouver des solutions pour les surmonter : professionnalisation des coopératives dans l'approvisionnement de la restauration collective, sensibilisation des cantines au fonctionnement d'une coopérative et inversement, accompagnement des acteurs lors des « premiers pas », etc.



FILIÈRE POMMES DE TERRE

Caractéristiques générales :

- → Les quantités totales demandées annuellement pour la filière pommes de terre sont de 1471 t (dont 350 t pour les cantines et 1120 t pour les cuisines centrales). A proportions égales, les cuisines centrales utilisent les mêmes quantités de pommes de terre. En termes de quantités, il s'agit de la deuxième filière la plus importante, après la filière lait.
- → 72 % des pommes de terre proviennent de Wallonie¹⁵. Parmi ces produits wallons, 74% sont des pommes de terre fraiches épluchées sous vide, généralement achetées 0,91 €/kg par les collectivités, et 21% sont des pommes de terre fraiches achetées 0,98 €/kg en moyenne.
- → 32% des pommes de terre sont d'origine biologique¹6. Ce pourcentage assez élevé pour la filière est dû au fait qu'une société de catering qui a répondu à l'enquête se fournit en grandes quantités en pommes de terre bio déjà épluchées et cuites sous vide. Pour les cantines, la part de bio dans la filière ne s'élève qu'à 8% : cela peut s'expliquer par la difficulté des cantines de manipuler et de conserver ce type de produits. Pour y remédier, il existe des recherches (notamment menées par le CRAW¹7) afin d'identifier les variétés qui s'adapteraient au mieux à un contexte de cuisine collective.
- → Il s'agit d'une des filières qui progresse le plus en matière de local et de bio.



⁶ Sur base d'un échantillon de 30 % des produits mentionnant une information sur l'origine géographique. Si l'on prend en compte les biais énoncés dans l'introduction, ce pourcentage est certainement au-delà de la réalité.

⁷ Sur base d'un échantillon de 26% des produits mentionnant une information sur le caractère biologique du produit. Une fois encore, ce chiffre est certainement surévalué compte tenu des biais lors de la collecte des données.

 $^{^{15}}$ Sur base d'un échantillon de 32 % des produits pour les quels l'origine géographique du produit est indiquée.

¹⁶ Sur base d'un échantillon de 25% des produits pour lesquels le caractère biologique est indiqué.

¹⁷ Plus d'information sur la recherche de variétés robuste en agriculture biologique : https://www.cra.wallonie.be/fr/pdt-robustes-bio

Caractéristiques des produits les plus consommés :

TOP des produits les plus consommés par les cantines (t)

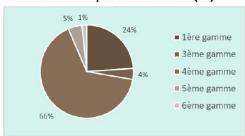


TOP des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)

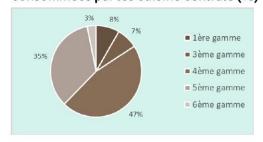


Les produits les plus populaires sont les pommes de terre épluchées sous vide et les pommes de terre épluchées cuites sous vide, suivi par les frites fraiches et les pommes de terre fraiches.

Gammes des pommes de terre consommées par les cantines (%)



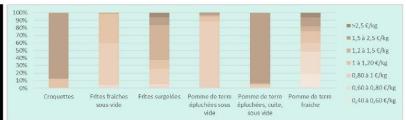
Gammes des pommes de terre consommées par les cuisine centrale (%)





La 4ème gamme (épluché/découpé) est largement dominante : 66% de l'approvisionnement des cantines et 47% de celui des cuisines centrales. Ces dernières vont ensuite se tourner vers la 5ème gamme (cuit) pour 35% de leurs pommes de terre, tandis que les cantines choisiront la gamme du frais pour 24% de leurs produits. On remarque que les cantines ont tendance à utiliser plus de pommes de terre fraiches que les cuisines centrales, qui semblent se tourner davantage vers des produits transformés.

Prix des produits "pommes de terre" (% quantités)



Les prix¹⁸ sont très fluctuants, en particulier pour les pommes de terre fraiches. Ces fluctuations peuvent être dues à la variété, au circuit d'approvisionnement, à la qualité, au calibrage.

Prix moyens des produits les plus courants 19 :

FRITES FRAICHES SOUS VIDE	FRITES SURGELEES	POMME DE TERRE EPLUCHEE SOUS VIDE	POMME DE TERRE EPLUCHEE, CUITE, SOUS VIDE	POMME DE TERRE FRAICHE
0,98 €/kg	1,34 €/kg	0,95 €/kg	1,93 €/kg	1,07 €/kg

Perspectives:

Selon l'analyse de l'axe 1 (des produits locaux et de saison) des engagements des cantines signataires du Green Deal, un certain nombre d'entre elles ont pris l'engagement de rendre leurs pommes de terre plus locales.



¹⁸ Remarque : prix mentionné pour 34% des produits.

¹⁹ La mise à jour de cette analyse montre une légère tendance à la baisse des prix, sauf pour les pommes de terre épluchées cuites sous vide qui augmente (+ 0,51€/kg).



FILIÈRE POMMES ET POIRES

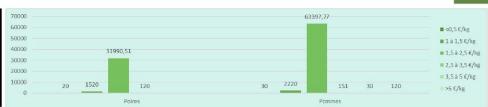
Caractéristiques générales :

- → Les quantités totales demandées annuellement dans la filière pommes et poires sont de 343 t (dont 19 t pour les cantines et 324 t pour les cuisines centrales). Les cuisines centrales sont plus demandeuses des produits de ces filières que les cantines.
- → Les cantines et cuisines centrales utilisent 1,5 fois plus de pommes que de poires dans leurs préparations.
- → Selon les données récoltées, 96% des produits sont achetés en frais et 4% en conserves 20.
- → Les poires ont plus de succès en 2ème gamme : 9% des poires et 0,7% des pommes achetées par les cuisines centrales sont en conserve.
- → La filière est celle pour laquelle les enquêtés ont eu le plus de facilité à déterminer l'origine géographique et le caractère biologique des produits.
- → Il s'agit d'une filière qui rencontre du succès avec le bio : au moins 18% des quantités de fruits consommés par les cantines et 29% de l'approvisionnement des cuisines centrales sont bio, dont une majorité de pommes.
- → Les pommes et poires sont les produits les plus consommés localement. 57% des pommes & poires achetées par les cantines sont wallonnes, et au moins 28% pour les cuisines centrales. Il s'agit en effet d'une filière plus accessible pour le circuit court.

²⁰ Attention, il semblerait que les cantines ne pensent pas directement à la 2ème gamme (conserves), car les fruits consommés sous forme de compotes sont pourtant bel et bien présents dans les cantines.



Prix des pommes et poires



Prix moyens²¹:

→ Pommes: 1,98 €/kg
 → Poires: 1,97 €/kg

Perspectives:

- → 15% des engagements des signataires Green Deal concernent des fruits locaux et de saisons, dont certains mentionnant spécifiquement les pommes et les poires.
- → Des engagements pris sur l'axe 2 (produits respectueux de l'environnement) concernent un approvisionnement en fruits issus de l'agriculture biologique.



²¹ Les prix sont en hausse pour les pommes (+0,32 €/kg) et les poires (+0,55 €/kg) par rapport aux prix moyens de l'analyse précédente.

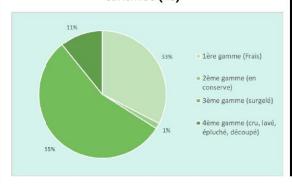


Caractéristiques générales :

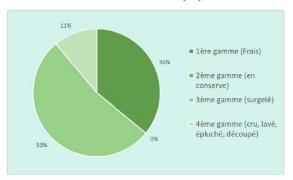
La demande totale annuelle en légumes est de 1322 t (dont 469 t pour les cantines et de 854 t pour les cuisines centrales). Proportionnellement, les cantines semblent consommer beaucoup plus de légumes que les cuisines centrales. Ces disparités sont dues au fait que les cantines sont plus exhaustives dans l'encodage de leurs données, tandis que les cuisines centrales ont tendance à se limiter au top 10 des légumes les plus utilisés.

Gammes les plus demandées :

Gammes les plus consommées par les cantines (%)



Gammes les plus consommées par les cuisine centrale (%)

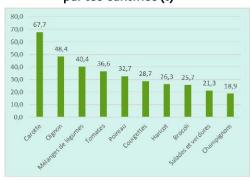


La proportion des gammes est pratiquement identique entre les cantines et les cuisines centrales. C'est d'abord la gamme du surgelé qui est la plus courante, pour un peu plus de la moitié de leur approvisionnement. Ensuite, un tiers des légumes sont achetés frais. Enfin, 11% de la demande des collectivités et cuisines centrales se fait avec des légumes de 4ème gamme (lavés, épluchés, coupés). Les cantines semblent sous-estimer leur consommation de légumes en 2ème gamme, car l'utilisation de conserves de tomates, petits pois, carottes, haricot... est pourtant répandue.

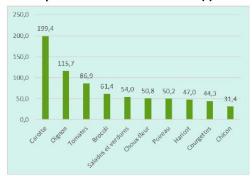


Caractéristiques des produits les plus consommés :

TOP 10 des légumes les plus consommés par les cantines (t)



TOP 10 des légumes les plus consommés par les cuisines centrales (t)

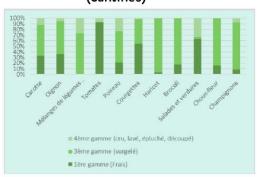


Les légumes les plus utilisés par les cantines sont : carotte > oignon > mélanges de légumes > tomates > poireau > courgette> haricot > brocoli > salades & verdures > champignons.

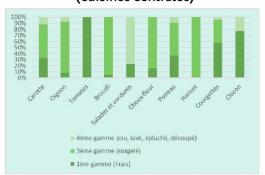
Les légumes les plus utilisés par les cuisines centrales sont légèrement différents, notamment en intégrant davantage de chouxfleurs et de chicons dans leurs menus.



Gammes du TOP 10 des légumes (cantines)



Gammes du TOP 10 des légumes (cuisines centrales)



On peut observer que des légumes sont presque toujours achetés en 3ème gamme (surgelé) : c'est notamment le cas des mélanges de légumes, haricot, brocoli, chou-fleur, champignons, et des oignons (en particulier les cuisines centrales). Les légumes achetés frais ou déjà lavés, épluchés, découpés sont les tomates, les salades et verdures, les chicons.

Prix moyen du TOP 10:

LÉGUMES DU TOP 10	PRIX MOYEN/KILO (€/KG)
Carotte	0,94
Oignon	1,26
Mélanges de légumes (soupe, macédoine, julienne)	1,33
Poireau	1,41

LÉGUMES DU TOP 10	PRIX MOYEN/KILO (€/KG)
Tomates	2,42
Haricot	1,61
Courgettes	1,62
Brocoli	1,78
Salades et verdures	3,22
Choux-fleurs	1,60



Perspectives:

Selon l'analyse des engagements des cantines signataires du Green Deal,

- → Un quart des engagements de l'axe 1 concernent des légumes locaux et de saison.
- → 19,3% des engagements pris par les cantines concernant l'axe 4 (repas sains, équilibrés, et savoureux) et concernent une augmentation de la part des légumes dans les menus, au travers de potages frais, de davantage de crudités & légumes, ainsi que de buffet de légume.
- → La proportion de légumes achetés en 3ème gamme devrait diminuer au profit de davantage de légumes frais (potages frais, buffets légumes, légumes frais, crudités, ...). Il faut cependant y prêter attention, car même si les intentions sont particulièrement louables, la différence de prix entre la 3ème et 4ème gamme peut être un frein pour les cantines.



CONCLUSION

Grâce aux données actualisées des cuisines centrales, ainsi qu'aux données des cantines qui ont récemment rejoint le <u>Green Deal Cantines Durables</u>, cette mise à jour de la caractérisation de la demande se veut plus fine et plus précise. Bien qu'il demeure encore un certain nombre de biais, les quantités consommées dans chaque filière sont plus cohérentes que l'édition 2021.

Cette mise à jour nous permet de tirer certains enseignements, notamment en matière de consommation locale et/ou bio :

- → 10% de l'approvisionnement de la restauration collective wallonne serait bio et local (nonobstant les biais et les importantes lacunes de l'analyse au niveau de la traçabilité des produits) ;
- → Les produits les plus souvent « wallons » sont les pommes & poires, les produits viandeux, les pommes de terre et les œufs, ce qui est cohérent avec nos particularités de production agricole en Wallonie;
- → Les produits les plus souvent achetés en bio sont les pommes & poires, les œufs et les légumes. Notons que la filière des pommes & poires est celle qui possède le plus haut taux de pénétration en matière de produits bio et de produits wallons.

La plupart des filières ont observé une hausse des prix. Cependant, ces augmentations sont à prendre avec des pincettes, car il ne s'agit ici que d'estimation sur base d'échantillons réduits. Néanmoins, selon <u>l'Observatoire des filières agricoles</u>, nous pouvons nous attendre à des augmentations de prix dans les prochains mois en raison des surcoûts de production et de logistique dans la plupart des filières depuis la relance post-COVID.

Face aux crises présentes et futures, il est urgent de relocaliser notre alimentation. La Wallonie ambitionne un approvisionnement de 50% en produits locaux ou issus de circuits-courts en restauration collective. Mais cette relocalisation génère des surcoûts parfois difficiles à absorber pour les cantines. C'est notamment pour faire face à ce frein que la Cellule Manger Demain a initié son « Coup de Pouce du local dans l'assiette », qui octroie une aide financière de 0,5€ par repas pour chaque 1€ investi dans des produits locaux. Ce levier devrait progressivement renforcer la demande en produits locaux. C'est une façon efficace de soutenir nos agriculteurs et de leur assurer un revenu juste. Cette relocalisation passera également par des mesures de soutien à la production dans la nouvelle PAC (Politique Agricole Commune) en Wallonie mais aussi par des mesures de soutien à la consommation.

Enfin, pour faciliter cette relocalisation, les chargés de mission de Manger Demain mettent tout en œuvre pour faire se rencontrer l'offre et la demande. Un axe de travail est actuellement en train de se développer en partenariat avec les coopératives du Collectif 5C, afin d'accompagner, d'outiller et de sensibiliser les coopératives et les cantines aux enjeux pratiques et concrets d'une relocalisation de l'approvisionnement. Un appui juridique concernant les marchés publics alimentaires durables est également fourni aux cantines, mais aussi aux producteurs/coopératives désireux de répondre à ce genre d'offres. Vous êtes intéressés par notre accompagnement ? N'hésitez pas à nous contacter : info@mangerdemain.be.

