



BIO



FILIERE DES LEGUMES BIO

PLAN DE DÉVELOPPEMENT STRATÉGIQUE 2023- 2030
VERSION 2 DU 17/12/2024



PLAN BIO 2030

Sommaire

Introduction	3
1. Contexte.....	3
Qu'est-ce que le plan filière ?.....	3
A quoi sert le plan filière bio ?	3
Comment l'utiliser ?.....	4
2. Pourquoi développer la filière des légumes bio en Wallonie ?	4
3. Définition du scope	5
Etat des lieux de la filière	7
1. Etat de la consommation.....	7
La consommation wallonne face à celle de l'Union Européenne	7
Flux majeurs européens d'importation et consommation locale.....	7
La consommation à domicile en Wallonie	8
Le 'snacking sain' ou collation saine, une tendance passagère ?.....	8
Soutien à la consommation à l'école	9
2. Etat de la production.....	10
La filière des légumes de l'industrie du surgelé.....	10
La filière des légumes plein champs, de garde.....	12
La filière des légumes plein champs, de printemps/été.....	12
La filière des légumes produits sur petite surface	13
3. Analyse SWOT du développement de la filière.....	15
4. Analyse TOWS du développement de la filière.....	16
Objectifs de développement à l'horizon 2030	17
1. Méthodologie	17
2. Objectifs de développement pour la filière légumes bio.....	18
Plan d'action	19
Encourager et faciliter la conversion des opérateurs en production biologique (10_L4)	23
Diffuser les meilleures techniques et les bonnes pratiques en production biologique (11_L4)	24
Encourager et faciliter le regroupement d'opérateurs bio et le développement de projets de filières bio (13_L4).....	25
Soutenir financièrement la production primaire biologique wallonne (14_L5).....	26
Soutenir financièrement la transformation et la commercialisation biologiques wallonnes (15_L5)	27
Soutenir financièrement la restauration et la consommation biologiques wallonnes (16_L5).....	28
Promouvoir les produits et les opérateurs bio wallons (25_L7)	29
Mobiliser des ressources extérieures à celles de l'APAQ-W (26_L7).....	30
Explorer les pistes d'amélioration du système de qualité et des modes de production et de consommation biologiques (32_L9)	31
Annexes.....	32

Introduction

1. Contexte

En juin 2021, le Gouvernement wallon a adopté le Plan de développement de la production biologique en Wallonie à l’horizon 2030 (« Plan Bio 2030 »). Celui-ci reprend notamment les cibles suivantes à atteindre d’ici 2030 : **30 % de la surface agricole utile sous contrôle bio** et **4 720 exploitations agricoles certifiées bio**.

Dans le cadre de l’action 3 du Plan Bio, la SoCoPro a été mandatée pour élaborer un plan de développement de filière bio régionale pour chaque secteur de production significatif. Ainsi des plans de développement de filières spécifiques à la production biologique et à l’échelle régionale sont élaborés. Ils alimentent, le cas échéant, les plans de développement de filières communs à tous les modes de production.

Qu’est-ce que le plan filière ?

Le plan filière n’est pas une étude économique - les données manquent – mais il propose une trajectoire souhaitée par le secteur avec des orientations d’action construites avec les chargés de mission.

Il comporte :

- une partie « État des lieux », avec notamment : une quantification des flux de matières, un inventaire des ressources humaines et matérielles existantes et une identification des besoins de renforcement, une caractérisation générale de l’offre et de la demande des différents maillons, une analyse de l’adéquation entre celles-ci ainsi qu’une analyse des freins au développement de la filière ;
- une partie « Trajectoire », avec notamment des objectifs de développement chiffrés à l’horizon 2030, définie par le secteur (syndicats et acteurs de la chaîne de valeur (agriculteurs, transformateurs, distributeurs). Celle-ci est suivie annuellement au sein d’un Comité de concertation Filières instaurée dans le cadre du Plan bio 2030 afin de vérifier l’atteinte des objectifs prédéfinis par le plan et envisager des réorientations au sein du plan ;
- une partie « Plan d’action » avec notamment : une identification et une proposition d’orientation des actions prédéfinies dans le Plan Bio pour l’opérationnalisation du plan et la réalisation de la trajectoire. La proposition d’orientations d’action est définie avec chaque chargé de mission du plan BIO afin d’identifier les leviers à débloquer pour atteindre les objectifs fixés par la trajectoire et le niveau de priorisation des actions du plan BIO en fonction de chaque filière.

A quoi sert le plan filière bio ?

L’objectif du plan de filière est d’établir une **trajectoire en concertation avec le secteur** et les **moyens** pour la réaliser. Ceux-ci ont été tant que possible rattachés aux actions du Plan Bio 2030. L’orientation des actions du Plan Bio permet en effet de gérer stratégiquement les investissements publics/privés existants et futurs pour atteindre les objectifs fixés dans chaque plan.

L’ensemble des plans de filière devra **converger vers les objectifs stratégiques du Plan Bio 2030, dont l’atteinte de 30%** de la SAU wallonne en bio. La répartition des surfaces bio par filière au sein de ces 30% est établie en fonction de la **consommation**. En effet, chaque hectare cultivé en bio doit être consommé.

Comment l'utiliser ?

LE PLAN

Le plan est à destination du secteur et des pouvoirs publics, ceux-ci peuvent donc le consulter pour bien comprendre les problématiques liées à la filière, la trajectoire envisagée et les actions proposées.

Le plan doit être utilisé comme **une feuille de route**.

L'ÉTAT DES LIEUX

Les actions prédéfinies dans le Plan Bio sont reprises et précisés pour chaque filière au sein de fiches actions qui font mention :

- Du Levier et objectif opérationnel tels que définis dans le Plan Bio ;
- Du contexte et des problématiques auxquels elles doivent répondre ;
- Des objectifs spécifiques de l'action tels que définis dans le Plan Bio ;
- Des actions telles que définis dans le Plan Bio ;
- Des orientations (pistes d'actions) concertées avec le secteur et le chef de projet responsable de l'action (tel que défini dans le Plan Bio).

Ainsi, chaque chef de projet peut consulter la fiche action pour l'action dont il est responsable. Les orientations proposées doivent lui permettre de confirmer/revoir ses priorités.

2. Pourquoi développer la filière des légumes bio en Wallonie ?

Le développement de la filière des légumes bio comporte plusieurs motivations et avantages, notamment :

1. **Demande croissante des consommateurs** : Les consommateurs sont de plus en plus préoccupés par la qualité de leur alimentation, la traçabilité des produits, et l'impact environnemental de l'agriculture conventionnelle. La filière des légumes bio répond à ces préoccupations en offrant des produits plus naturels, sans pesticides ni hormones.
2. **Protection de l'environnement** : L'agriculture biologique utilise des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, telles que la rotation des cultures, l'utilisation de compost et de fertilisants organiques, ainsi que l'absence de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse. En favorisant le développement de la filière des légumes bio, on contribue à la préservation de la biodiversité, à la protection des sols et à la réduction de la pollution de l'eau.
3. **Santé publique** : Les produits bio sont souvent perçus comme étant plus sains, car ils sont cultivés sans l'utilisation de pesticides chimiques de synthèse ni d'engrais artificiels. Encourager la consommation de légumes bio peut donc avoir des implications positives pour la santé publique en réduisant l'exposition aux résidus de produits chimiques potentiellement nocifs.
4. **Développement rural** : Le renforcement de la filière des légumes bio peut contribuer au développement économique des zones rurales en créant des opportunités d'emploi, en soutenant les agriculteurs locaux et en favorisant la diversification des exploitations agricoles.
5. **Résilience face aux changements climatiques** : Les pratiques agricoles biologiques peuvent souvent améliorer la résilience des cultures aux effets des changements climatiques. Des sols sains et bien gérés peuvent mieux absorber l'eau, réduisant ainsi les risques liés aux inondations ou à la sécheresse.
6. **Valorisation de l'image régionale** : Le développement de la filière des légumes bio peut contribuer à la construction d'une image positive de la Wallonie en tant que région engagée dans des pratiques agricoles durables et respectueuses de l'environnement.

Avec la projection d'une tendance à la végétalisation de nos assiettes, le développement de la filière des légumes bio peut être une stratégie gagnante, offrant des avantages économiques, environnementaux et sociaux à long terme pour la région.

3. Définition du scope

Ce plan stratégique se focalise sur le secteur privé des légumes certifiés biologique, dont une liste non exhaustive est recensée au sein de l’organisme payeur de Wallonie (OPW) :

Cultures permanentes sous serre
Pois récoltés à l'état frais, pois de conserverie
Cultures maraîchères sous verre
Persil
Persil à grosse racine
Légume légumineuse
Carotte
Carotte (non hâtive)(consommation) (transformation industrielle)
Carotte (hâtive)(consommation) (transformation industrielle)
Carotte (non hâtive)(consommation) (consommation au frais)
Carotte (hâtive)(consommation) (consommation au frais)
Céleri-branche
Céleri-rave
Chou-fleur
Choux autres
Chou de Bruxelles
Brocoli
Courgettes (consommation au frais)
Aubergine
Poivron
Poivron (Cultures maraîchères sous verre)
Concombre
Concombre (Cultures maraîchères sous verre)
Endives (chicons)
Endives de Bruxelles (pour la racine) (transformation industrielle)
Haricots
Rhubarbe- industrie (“FR-Rabarber - vers”)
Courges butternut (transformation industrielle)
Courges butternut (consommation au frais)
Courges (autres)
Asperges (“FR-Asperges - vers”)
Échalotes
Oignons (non-hâtifs)
Oignons (hâtifs)
Laitues pommées
Épinards
Épinards (transformation industrielle)
Scorsonère
Poireau
Tomate
Tomate (Cultures maraîchères sous verre)
Cerfeuil (consommation au frais)
Plantes aromatiques
Plantes médicinales
Autres cultures de légumes sous serre
Autres légumes de plein air
Maraîchage diversifié

Ne sont pas repris dans ce plan : les fruits (petits fruits et arboriculture), les semences et plantes ornementales, les pommes de terre, les champignons, la chicorée.

Afin de faciliter l'exercice et comparer davantage les aspects marchés plutôt que de production ou de consommation uniquement, ces légumes ont été rassemblés sous trois entités spécifiques : Légumes plein champ, maraîchage diversifié en petite surface et plantes médicinales et aromatiques.

Les légumes plein champs profitent de trois sous-catégories dont les filières diffèrent fortement : Légumes à destination de l'industrie (surgélation), légumes frais de conservation (ou légume de garde), et les légumes frais sans conservation (ou légumes de printemps-été).

Tableau 1 : Catégorisation des surfaces d'horticulture comestible bio en fonction des orientations de filières (Socopro selon les données de l'OPW)

Catégories des surfaces d'horticulture comestible bio
Légumes plein champ
- Légumes plein champ industriels
- Légumes frais de conservation / légumes de garde
- Légumes frais sans conservation / légumes de printemps-été
Maraîchage en petite surface
Plantes médicinales et aromatiques

La liste des légumes de chaque catégorie est détaillée dans les annexes.

Un focus sera donné aux différentes gammes de transformation des légumes afin d'identifier les problématiques de marché par type de gamme de transformation.

Tableau 2 : Gammes de légumes en fonction du degré de transformation¹

Gammes de légumes	Description
1ère gamme	Produits frais éventuellement lavés (réfrigérés ou à température ambiante)
2ème gamme	Produits appertisés (boîtes, bocaux, poches souples, conserves et semi-conserves)
3ème gamme	Produits surgelés (entiers, en purée, en galets) (-18°C)
4ème gamme	Produits crus, lavés, épluchés, découpés prêts à l'emploi ou à cuire et conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée et réfrigérée.
5ème gamme	Produits cuits, prêts à l'emploi conditionnés sous vide, pasteurisés ou stérilisés et réfrigérés
6ème gamme	Produits lyophilisés

¹ Etat des lieux de l'Alimentation Durable en Wallonie, Manger Demain 2022

Etat des lieux de la filière

1. Etat de la consommation

La consommation wallonne face à celle de l'Union Européenne

Les fruits et légumes frais issus de l'agriculture biologique représentent la catégorie prédominante de produits biologiques vendus dans plusieurs pays de l'UE. Ils constituent plus d'un tiers du marché biologique en Irlande, un tiers au Danemark, un quart au Royaume-Uni et près d'un cinquième en France².

Les légumes biologiques occupent une part significative du marché des ventes de légumes au Danemark (24,7 % en grande distribution en 2019), en Autriche (21,4 % pour les pommes de terre et 17,6 % pour les autres légumes en grande distribution en 2020), en Suède (12,2 % en 2017) et en Belgique (8,2 % en 2020)³. Selon l'observatoire de consommation de l'APAQ-W, la consommation de légumes biologiques par les Wallons représentait, en volume en 2022, 8,6 % de leur consommation annuelle moyenne de légumes, avec une progression de plus de 56,6% en 6 ans⁴.

Flux majeurs européens d'importation et consommation locale

En Allemagne, on a enregistré une augmentation de 29 % en valeur des ventes de légumes biologiques entre 2019 et 2020. En 2017/2018, 87 % des volumes de fruits et légumes bio vendus en Allemagne provenaient de l'étranger, principalement d'Espagne. En 2018, la France a importé 41 % de ses fruits et légumes biologiques, représentant leur part en valeur dans la consommation nationale⁵.

Longtemps identifié comme un aliment secondaire, un accompagnement, le légume prend aujourd'hui une place plus importante dans la promotion et dans l'assiette. Souvent regroupés dans le "panier de légumes", certains acteurs encadrants et privés ont pris parti aujourd'hui de promouvoir les spécificités de chaque légume. Personnifiant ainsi l'aliment et redessinant un processus de composition de l'assiette non plus comme un accompagnement mais un élément central, au départ d'une composition ou d'une recette. C'est notamment le cas sur le site internet de Colruyt⁶, invitant le consommateur à composer le menu en prenant pour base le légume considéré ou recherché. L'Interprofession des fruits et légumes de Wallonie (IFEL-W) entreprend lui aussi la promotion mono-produit davantage dans la représentation d'achat auprès des consommateurs wallons, créant la singularité, la particularité, de chaque légume produit en Wallonie : 'l'asperge de Wallonie', 'la fraise de Wallonie'.

En capacité de produire sept des dix légumes préférés des wallons en certification biologique⁷ les outils de promotion présents pour le légume bio semblent être déjà pensés et développés : marque régionale déposée, supports publicitaires adaptés, calendrier saisonnier, fiches produits et recettes, dossiers pédagogiques à destination des écoles, etc. Alors que manque-t-il pour développer la promotion autour de ces sept légumes restants ?

² L'agriculture bio dans l'union européenne, Agence Bio 2022

³ L'agriculture bio dans l'union européenne, Agence Bio 2022

⁴ Observatoire de la consommation, APAQ-W 2023

⁵ L'agriculture bio dans l'union européenne, Agence Bio 2022

⁶ <https://www.colruyt.be/fr/en-cuisine/ingredients/legumes/celeri-vert>, Colruyt 2023

⁷ Taux d'auto approvisionnement, CIM 2022

La consommation à domicile en Wallonie

L'observatoire de la consommation de l'APAQ-W⁸ fait état que les légumes bio représentent 12 % du budget bio moyen des Wallons. L'achat annuel par habitant serait de 3,7 Kg de légumes certifiés bio par an soit une dépense moyenne de 13,49 €. A noter que les achats repris dans ces chiffres correspondent à l'ensemble des légumes frais, surgelés et en bocaux ou conserve.

Tableau 3 : Dépenses en légumes bio par wallon - Observatoire de la Consommation de l'APAQ-W

	Dépenses bio (EUR /hab /an)	Dépenses totales (EUR /hab /an)	Part de la consommation BIO 2022 (en valeur)
Légumes	13,49 €	123,21 €	10,95%

Les légumes bio en valeur représentent un peu moins de 11% de part de marché à l'échelle de la Wallonie.

Les stratégies actuelles visant à augmenter la consommation de fruits et légumes peinent à obtenir les résultats escomptés. En 2009, un état des lieux en France montrait qu'après 10 ans d'efforts liés à la campagne "manger 5 fruits et légumes par jour", la consommation avait augmenté de seulement 2 kg par an et par habitant pour les légumes, contre 10 kg pour les fruits. Les deux principales raisons évoquées par le secteur sont que les fruits sont perçus comme des "produits plaisir" (sucrés, consommés en dessert ou en goûter) et des "produits faciles à consommer" (crus, en-cas, sur le pouce), contrairement aux légumes.

Le 'snacking sain' ou collation saine, une tendance passagère ?

D'après les conclusions d'un cabinet d'experts⁹, le télétravail a accentué en France le phénomène de désynchronisation et de multiplication des moments de consommation tout au long de la journée. De nouvelles pauses ont émergé le matin et l'après-midi, créant ainsi plusieurs opportunités de nouvelles consommations, pouvant inclure le légume bio. En France, environ 67 % des travailleurs prennent une pause le matin, et dans 75 % des cas, cela inclut la consommation d'aliments ou de boissons. En ce qui concerne la pause de l'après-midi, elle concerne 55 % des Français, avec dans près de 8 cas sur 10, une collation de type sucrée (muffins, cookies, beignets, ...).

D'un côté, certains individus aspirent à échapper aux contraintes quotidiennes en privilégiant l'expérience, la spontanéité et le plaisir dans leurs choix de consommation. De l'autre côté, une partie de la population prend conscience de la nécessité d'apporter des changements pour rendre son mode de vie plus durable, en mettant l'accent sur des produits essentiellement nutritifs et qualitatifs. Ainsi, les consommateurs affichent une exigence croissante tant en ce qui concerne la qualité de l'offre que l'impact environnemental et sociétal des établissements transformateurs et vendeurs de ces en-cas.

Selon un baromètre d'une marque d'agriculteurs français 'D'aucy'¹⁰, environ 45 % des consommateurs en France estiment qu'il est crucial que les recettes qu'ils achètent contiennent des ingrédients biologiques et 69 % des sondés expriment le désir que les produits soient de saison.

D'après LesEchos.fr¹¹, le marché du snacking maintient sa réputation forte en matière d'innovations, en mettant en avant l'apéritif dînatoire et l'émergence de nouveaux acteurs majeurs investissant le rayon traiteur avec des

⁸ Observatoire de la consommation Chiffres du Bio, APAQ-W 2022

⁹ Le snacking en force, RX France 2022

¹⁰ Le baromètre du snacking, D'aucy France 2019-2021

¹¹ Enquête en ligne par The Harris Poll pour Mondelēz International en octobre 2020 auprès de 6 292 personnes de plus de 18 ans dans 12 pays, dont la France (n=519), publiée par Les Echos.

propositions novatrices de tartinables. Parmi eux, on retrouve Danone avec sa gamme "Danone à partager", Bel avec sa marque Boursin, et Lesieur avec la marque Puget. L'intégration généralisée du télétravail dans notre quotidien pourrait à terme renforcer encore davantage ces nouvelles habitudes de consommation et nous inviter à innover, repenser l'offre de la pause-déjeuner et les en-cas associés. La chaîne belge de restauration rapide haut de gamme Exki investit dans des solutions novatrices pour les entreprises, comme son concept de frigo intelligent "Proxi Exki"¹². Ces nouvelles tendances s'accompagnent également d'une offre élargie de produits transformés, produits en atelier ou par des partenaires industriels.

Longtemps boudé par le marché, le légume bio peut aujourd'hui y trouver de nouvelles opportunités de développement, à condition de renforcer l'image accessible, facile et durable que peut offrir le légume dans sa version la plus simple.

Soutien à la consommation à l'école

Depuis sa réouverture début 2022, le dispositif Green Deal Cantines Durables s'accompagne de nouvelles modalités d'engagement dont l'objectif est d'amener en 18 mois les cantines vers la labellisation Cantines Durables et un approvisionnement relocalisé.

Dans le label¹³, il y a un critère obligatoire pour le bio qui promeut en priorité les légumes :

Critère obligatoire : produits issus de la certification biologique.

- niveau 1 : minimum 5 produits dont 2 fruits/légumes, 1 féculent, 1 laitier.
- niveau 2 : minimum 10 produits dont 4 fruits/légumes, 2 féculents, 2 laitiers.
- niveau 3 : minimum 15 produits dont 6 fruits/légumes, 3 féculents, 2 laitiers et 1 viande.

En 2022, le coup de pouce "du local dans l'assiette" (cdp lda), conduit par la cellule Manger Demain accompagnait 75¹⁴ (234 en 2023) cantines à relocaliser une partie de leurs approvisionnements. Sur l'année 2022, le volume subsidié de légumes était de 42 tonnes, dont 43% en certification biologique. Avec un budget plus élevé en 2023, le volume en légumes bio pourrait atteindre 150 tonnes (chiffres en cours de consolidation).

Sollicitée par le secteur, cette initiative touche désormais près de 5% des 200 000 repas chauds quotidiens élaborés pour les collectivités en région Wallonne. Un engagement encore plus important permettrait d'envisager l'écoulement et la valorisation de 1 000 tonnes de légumes bio d'ici 2030, à condition que la stratégie Farm 2 Fork (ou équivalent) soit reconduite à l'horizon 2024-2030 et que la démarche d'autonomisation mise en place par la cellule Manger Demain réponde entièrement à la capacité des cantines à poursuivre le travail amorcé et entamé par le coup de pouce du local dans l'assiette (CDPLDA).

Manger demain estime que pour les légumes, le montant de facture global impacté est de l'ordre de 50 000 € dont 48 016 € en bio.

Après le travail d'amorçage de la relation commerciale, Manger Demain accompagne les collectivités dans la maîtrise des coûts (food cost) avec notamment la sensibilisation des cuisiniers, professionnels et professeurs dans la sensibilisation au gaspillage alimentaire, la végétalisation des assiettes et l'augmentation du frais, de saison et du circuit court.

Il paraît indispensable de la part du secteur d'associer les objectifs de ce plan au sein du plan d'augmentation des légumes bio dans les collectivités.

¹² S. Monheim, un nouveau CEO pour Exki qui reprend un développement ambitieux en France, www.snacking.fr

¹³ Label Cantines Durables, Manger Demain 2022

¹⁴ Evaluation coup de pouce dans l'assiette, Manger Demain 2022

2. Etat de la production

En juin 2023 (chiffres de 2022), Biowallonie faisait état de 2 698 ha de production de légumes bio à l'échelle de la Wallonie¹⁵. Comme décrit dans le scope, un choix a été fait pour tenter de mieux catégoriser la destination première de la production de ces légumes et donc les surfaces employées en fonction des filières développées en Wallonie. Cette catégorisation se résume par un taux d'occupation des surfaces en fonction de la destination des légumes bio produits.

Figure 1 : Répartition de la SAU BIO en horticulture comestible selon les données de l'OPW (catégorisation et calculs Socopro)



La filière des légumes de l'industrie du surgelé

Cette analyse révèle que 36 % de la superficie consacrée à la culture de légumes biologiques est destinée à l'industrie, principalement pour la surgélation. Seuls 10 % des volumes de légumes bio destinés à l'industrie sont consommés localement, ce qui signifie qu'environ un tiers de la surface de production de légumes biologiques en Wallonie est utilisé pour l'exportation sous forme surgelée, hors Belgique.

Cette donnée est à mettre en perspective avec la production totale en Wallonie, montrant que le bio tend davantage vers une consommation locale, contrairement à 79 % des légumes (bio et conventionnels) destinés aux industries. Les producteurs qui travaillent pour l'industrie répondent directement à la demande, et il est peu probable qu'ils s'orientent vers le bio si celle-ci n'évolue pas. En revanche, si la demande locale pour des produits bio industriels augmente, cela pourrait représenter un intérêt stratégique pour développer un marché industriel bio local.

En termes de volumes moyens produits, les principaux légumes concernés sont les haricots (4 500 T), les pois (2 800 T), les carottes (2 600 T), les épinards (300 T) et enfin quelques céleri-branche, courges butternut, racines d'endives et céleri-rave qui comptent en moyenne pour 250 T de légumes produits, à destination de l'industrie et principalement à l'export.

Tableau 4 : Volume consommé en légumes bio par wallon - Observatoire de la Consommation de l'APAQ-W 2022

Volume (kg)	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Légumes	42,52	40,39	41,23	41,31	45,68	44,7	43,38
Légumes surgelés	3,59	3,36	3,24	3,42	3,68	3,56	3,36
Part des légumes surgelés sur légumes	8,4%	8,3%	7,9%	8,3%	8,1%	8,0%	7,7%
Bio Légumes	2,36	2,5	3,21	3,62	3,81	3,91	3,74
Bio Légumes surgelés	0,07	0,08	0,11	0,17	0,23	0,28	0,26
Part des légumes surgelés bio sur légumes bio	3,0%	3,2%	3,4%	4,7%	6,0%	7,2%	7,0%

D'après une étude en France portant sur la consommation de légumes, un adulte aurait une consommation quotidienne moyenne de 160 g de légumes¹⁶, tandis qu'un enfant consommerait en moyenne 99g. Ces chiffres sont en concordance avec les données de l'Observatoire de la Consommation de l'APAQ-W en Wallonie, qui indique une moyenne de consommation de 119 g par jour par Wallon, qu'il soit adulte ou enfant. Et une moyenne de 13% en légumes surgelés. Cette moyenne en Wallonie semble en deçà avec une consommation journalière de 8% en légumes surgelés. La part bio semble avoir rattrapé son retard depuis ces deux dernières années. Soit un volume acheté de légumes Bio surgelés de l'ordre de 940 t pour une valeur avoisinant les 3 M€¹⁷.

¹⁵ Les Chiffres du bio, Biowallonie 2022

¹⁶ Panorama statistique des fruits et légumes transformés, FranceAgriMer 2020

¹⁷ Observatoire de la consommation de l'APAQ-W 2022

Le différentiel entre la consommation et la production wallonne en légumes surgelés bio suit le marché conventionnel.

Tableau 5 : Part d'autoconsommation en légumes surgelés en Wallonie 2022-2023

Volume (t)	Consommation Wallonne 2022 (Observatoire de la consommation de l'APAQ-W)	Production Wallonne 2023 (OPW)	Part d'autoconsommation (%)
Légumes surgelés	12 133	136 245	8,91%
Légumes surgelés Bio	941	13 326	7,06%

Les opérateurs (producteurs et transformateurs) identifient le marché belge (centrales d'achat, petites et moyennes distribution) comme très complexe et préfèrent s'orienter vers un marché international aux volumes plus importants. Le marché belge lui est associé à de faibles volumes et un nombre important d'interlocuteurs et d'intermédiaires. A moins de travailler sur une filière spécifique/de niche pour mettre en valeur un légume bio surgelé d'origine wallonne, les opérateurs actuels se tournent davantage sur des expansions de marché à l'extérieur plutôt qu'à l'intérieur du territoire, avec un marché reparti à la hausse montrant des signaux positifs pour l'avenir. Ecomiam, une marque française disposant de 63 magasins, propose essentiellement des produits surgelés bruts, sans additifs ni conservateurs. Son modèle repose sur deux axes principaux : un prix abordable, rendu possible par la quasi-absence de dépenses en marketing et packaging ('éco'), et la praticité ('miam'), avec des produits pensés pour simplifier la cuisine, comme des mélanges de légumes prêts à l'emploi. En Belgique, les enseignes Carrefour et Colruyt soulignent leur intérêt pour une offre en légumes surgelés avec une consommation ayant gagné 3% de 2022 à 2023¹⁸.

Le baromètre des filières bio de Biowallonie de 2023¹⁹ faisait état d'une bonne relation commerciale entre les opérateurs transformateurs et producteurs, avec notamment une (ré)hausse du prix producteur et des contrats fiables. Les transformateurs semblent en effet avoir conscience de l'importance du soutien aux producteurs bio pour maintenir des rendements égaux par année de production, soulignant la variation du simple au quadruple des rendements selon le producteur, ou selon l'année de production. Les aléas climatiques et la préparation du producteur à y faire face, à s'adapter, à prévoir semblent être la première raison. Les producteurs bio soulignent la difficulté de maintenir le rendement de production sur ce type de culture. L'irrigation - dont le centre pilote VEGEMAR encadre - des champs semble écarter ou mitiger le problème chez certains producteurs. Bien que le règlement biologique n'empêche par le producteur d'utiliser l'irrigation, les producteurs s'interrogent sur l'impact environnemental de celle-ci et rappellent aussi que financièrement, l'irrigation n'est pas reprise dans les options d'aides à l'investissement de la région, accentuant la difficulté de se tourner vers ces outils. Les producteurs rappellent aussi qu'en bio la rotation des cultures est sur 8 à 9 cultures différentes, et qu'un investissement (irrigation) est utile uniquement pour certaines cultures et ne peut être amorti que sur les années dont il en a besoin.

¹⁸ Alimentation : pourquoi les surgelés résistent à la crise, [Le Soir](#) 2024

¹⁹ Baromètre des filières bio, Biowallonie 2023

La filière des légumes plein champs, de garde

En 2022, 25% de la surface de production des légumes bio en Wallonie était employée à la culture de production de légumes bio dits de garde ou de conservation.

Tableau 6 : Volume de production bio en légumes de gardes en Wallonie (calculs Socopro, selon les chiffres de l'OPW)

Légume de garde	Production bio (t) par année					
	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Carotte (non hâtive)	5 325	7 961	7 984	7 003	7 098	8 862
Oignons (non-hâtifs)	1 443	2 643	2 975	3 630	4 417	3 812
Courges (autres)	325	274	333	767	779	902
Courges butternut	313	263	320	737	748	867

En termes de volumes moyens produits, les principaux légumes bio de garde concernés sont les carottes (9 000 t), les oignons (3 800 t) et les courges (1 800 t). La filière diffère des légumes printemps/été principalement par la gestion du stock et le time-to-market relativement lent. Le stockage joue alors un rôle important pour le producteur lui permettant de libérer et vendre au débouché le plus profitable. A contrario, celui-ci invite parfois le producteur à brader sa marchandise de par la concurrence en continue sur ces produits. Même si la coopération se fait entre producteurs pour la gestion des stocks, il n'existe à ce jour pas de concertation globale d'offre/demande pour permettre d'éviter la vente sous un prix rémunérateur pour le producteur et la surproduction.

La filière des légumes plein champs, de printemps/été

On estime que les légumes printemps/été représentent 30% de la surface actuelle de production des légumes bio en Wallonie. La culture de légumes printemps/été pour le marché du frais nécessite une main d'œuvre importante et une mécanisation diversifiée souvent spécifique à un ou plusieurs légumes cultivés. La charge de gestion financière et humaine est un paramètre important pour le producteur et la compétitivité de ses produits cultivés souvent remis en question.

La fréquence des récoltes, dictée par la demande, ne permet pas un étalage et une rotation efficace entre les approvisionnements des producteurs. Cela entraîne régulièrement des excédents à exporter, tandis que les mêmes produits peuvent être importés faute de disponibilité la semaine suivante. De plus, la demande simultanée de prêt de machines pour certaines récoltes entrave le processus de cueillette, entraînant des pertes de marché pour les producteurs et laissant des légumes non récoltés sur le sol.

La récolte manuelle pose un dilemme majeur aux producteurs : abandonner des cultures faute de main-d'œuvre suffisante. Le désherbage, nécessaire tout au long de la croissance des plantes, requiert une main-d'œuvre dont les besoins varient considérablement d'une année à l'autre en fonction de facteurs comme la météo. Par exemple, pour désherber un hectare de carottes biologiques, il faut en moyenne 200 heures par an. Cependant, si des conditions humides empêchent le désherbage mécanique à temps, ce nombre peut être multiplié par cinq, nécessitant un désherbage manuel de rattrapage. Dans ces cas, disposer de la main-d'œuvre et des fonds nécessaires pour agir rapidement est crucial.

Au cours des cinq dernières années, les ressources disponibles pour la culture et la récolte en plein champ ont connu des changements profonds, exacerbés par la pandémie de COVID-19 qui a temporairement mobilisé étudiants, saisonniers et travailleurs du secteur de la restauration (HoReCa). Malgré ces efforts, le secteur peine à retrouver son équilibre d'avant COVID. Les travailleurs d'Europe de l'Est sont peu à peu remplacés par une main-d'œuvre venue d'Amérique du Sud ou d'Afrique de l'Est. Conformément à des contrats réglementés qui protègent les travailleurs temporaires, les producteurs doivent anticiper les aléas climatiques bien en amont pour planifier leurs besoins en personnel supplémentaire.

La robotique commence à offrir des solutions alternatives, bien que les coûts demeurent élevés : environ 20 000 € pour un cobot (utilisé pour la plantation, le désherbage ou la récolte assistée) et entre 30 000 et 90 000 € pour un robot autonome²⁰. Équipés aujourd'hui d'intelligence artificielle, ces outils peuvent représenter un soutien précieux pour les maraîchers, à condition d'en rentabiliser l'usage ou de bénéficier d'un soutien financier.

Favorisant autrefois l'insertion sociale, la filière se retrouve aujourd'hui confrontée à une situation complexe : répondre aux exigences des acheteurs en matière de compétitivité, face à la concurrence des légumes bio étrangers, et une augmentation des coûts de production considérable.

L'irrigation revêt un rôle crucial, car elle permet souvent d'améliorer la qualité des produits et de respecter les normes imposées par les enseignes. Cependant, comme elle n'est pas incluse dans les aides à l'investissement de la région, les producteurs doivent faire face à cet investissement par leurs propres moyens, que ce soit pour des puits, du gainage, du tubage, etc. En agriculture biologique, la rotation des cultures est essentielle, mais l'irrigation n'est bénéfique que pour certaines d'entre elles, ce qui prolonge le temps nécessaire pour rentabiliser cet investissement. De plus, certains producteurs expriment des incertitudes quant à l'impact potentiel sur l'environnement, ce qui pourrait entrer en contradiction avec leurs engagements envers le label et ses valeurs.

Enfin, la gestion de la rotation en bio représente un défi certes technique mais aussi économique pour le producteur. Le marché des légumes diffère considérablement de celui des céréales, et les industriels ainsi que les grossistes travaillant avec les producteurs de plein champ regrettent le manque d'encadrement économique adapté à ces deux types de marchés. Pour le producteur, la rentabilité ne doit pas seulement être envisagée sur un ou plusieurs produits similaires, mais sur un ensemble de 7 à 8 produits, chacun ayant des filières organisées de manière distincte. Un accompagnement économique diversifié doit permettre au producteur d'entreprendre un projet rentable sur l'ensemble, et renforcer la confiance de ses acheteurs.

Sur le marché, les légumes biologiques affichent un taux de pénétration élevé, atteignant 80 %, ce qui témoigne d'un accès facilité pour les consommateurs. Cependant, il est actuellement difficile de déterminer si ces légumes proviennent de Wallonie, rendant l'évaluation de leur accessibilité en magasin complexe.

Le secteur interrogé estime que les légumes biologiques wallons ne sont pas suffisamment visibles dans les rayons de la grande distribution, en raison de la forte compétitivité et des exigences élevées en matière de qualité imposées par les acheteurs. Il est demandé une constance irréprochable tant en qualité qu'en approvisionnement, des conditions de plus en plus difficiles à satisfaire pour les producteurs, en raison des dérèglements climatiques et de la complexité croissante de la gestion humaine et financière.

La relation entre producteurs et grossistes n'est pas simple, mais l'ensemble des producteurs rencontrés s'accorde à dire qu'elle est juste sur le plan commercial. En revanche, la difficulté réside davantage dans l'établissement de nouvelles relations commerciales et le développement de nouveaux marchés.

La filière des légumes produits sur petite surface

La dernière part de la production, représentant 9% de la surface de production concerne les maraîchers dits de petite surface. Depuis 2023, l'OPW a commencé à recenser et à catégoriser ce modèle de production qui se concentre sur le maraîchage diversifié en petites surfaces. Cela a été rendu possible grâce à une prime PAC qui finance les producteurs à hauteur de 4 000 € par hectare pour les trois premiers hectares, à condition qu'ils puissent justifier d'un certain volume de légumes cultivés en plein champ.

Orientés vers le circuit court, les maraîchers privilégient des modèles économiques qui favorisent des approches comme l'achat au détail, la composition de paniers et l'auto-cueillette. Ces modèles sont souvent complétés par l'achat et la revente de légumes provenant d'autres producteurs ou grossistes, permettant d'offrir une gamme diversifiée de produits. De plus, une partie de la production est destinée à être revendue à d'autres producteurs ou grossistes afin d'écouler les excédents, tout en tenant compte de leur clientèle cible.

²⁰ La robotique au service du maraîchage, [Biowallonie](#) 2019

De nombreux modèles coexistent, chacun favorisant une rentabilité souvent jugée fragile pour les producteurs. Par exemple, le modèle de l'Agriculture Soutenue par la Communauté (ASC ou CSA pour Community Supported Agriculture) repose sur une collaboration entre l'agriculteur et les consommateurs, qui partagent les risques associés à la qualité et à la quantité des récoltes. En versant une cotisation annuelle fixe, les deux parties s'assurent ensemble des récoltes abondantes tout en partageant les éventuelles pertes liées aux cultures. Les membres ont également accès aux états financiers et peuvent participer à la planification de la gestion et de la production. L'agriculteur s'engage à produire les meilleures récoltes possibles, tandis que les membres veillent à garantir une rémunération équitable, instaurant ainsi une relation de responsabilité mutuelle.

D'autres producteurs optent pour des partenariats avec des entreprises afin d'assurer un revenu régulier, que ce soit en s'associant avec un producteur en plein champ, un restaurant ou un magasin de distribution désireux de renforcer les liens locaux et de communiquer sur leur engagement à travailler directement avec un maraîcher.

Chaque année, leur expansion continue de croître, soutenue par l'émergence d'initiatives maraîchères portées par des associations citoyennes, des groupements de consommateurs, des collectivités locales (comme le maraîchage communal²¹), et d'autres acteurs. En plus d'apporter un soutien financier direct aux maraîchers, cela crée également des opportunités d'impliquer des secteurs au-delà de la production, tels que l'insertion sociale et le développement péri-urbain ou rural, autour d'un lieu de rencontre où la sensibilisation à l'alimentation locale et la promotion de la biodiversité sont au cœur des préoccupations. Ces initiatives incluent des organismes et des institutions non agricoles, ce qui multiplie les soutiens au développement du secteur bio et ouvre de nouvelles perspectives de croissance encore peu exploitées.

Souvent issus de milieux non agricoles (NIMA), de nombreux nouveaux maraîchers abandonnent leur activité après quelques années. Ces producteurs rencontrent fréquemment divers obstacles au cours des deux à trois ans suivant leur installation. En plus d'une réalité économique peu engageante, ils doivent faire face aux dérèglements climatiques et à la complexité des techniques maraîchères pour gérer une cinquantaine de légumes différents. Un des principaux défis réside dans la planification : il est estimé qu'environ 30 % de la clientèle doit être renouvelée pendant cette période, car l'engouement des citoyens s'estompe parfois en raison de l'engagement nécessaire en termes de temps et de flexibilité, ainsi que d'un plan financier souvent sous-évalué et du manque d'outillage et de main-d'œuvre. Il pourrait être judicieux d'élaborer des plans financiers à moyen et long terme, en intégrant une cinquième année dans le plan de développement, même avant la mise en place de la production.

Enfin, en se positionnant comme vendeur direct auprès des particuliers, un maraîcher bio joue un rôle essentiel en tant qu'acteur stratégique au sein de la filière biologique. Son engagement va bien au-delà de la simple commercialisation : il devient un point central et local, agissant en tant qu'ambassadeur et vecteur de messages destinés à promouvoir et sensibiliser le public au mode de vie biologique. Sa participation active à la promotion du bio contribue ainsi à renforcer la notoriété et la compréhension de cette approche au sein de l'ensemble de la filière, un soutien qui pourrait être amplifié par les organismes impliqués dans le plan bio.

²¹ Bio et local : quand les villes cultivent elles-mêmes leurs fruits et légumes, Reporterre 2022

3. Analyse SWOT du développement de la filière

L'analyse approfondie de l'environnement a été réalisée en utilisant une application du modèle SWOT lors de la rédaction du plan en 2023. Dans ce modèle, les forces et les faiblesses sont considérées du point de vue interne, tandis que les opportunités et les menaces sont considérées du point de vue externe.

Forces

Le producteur **intègre des valeurs sociales, contribuant positivement à sa communauté** (appréciation et fidélisation des acheteurs, relations interprofessionnelles respectueuses, conditions de travail équitables).

Il accorde une grande importance à **l'image et à la qualité de ses produits**, veillant à une **présentation attrayante** et à une haute qualité, avec une **attention particulière au détail**.

Une filière surgélation très structurée, (usine de transformation, encadrement technique, cahiers de charge, contractualisation, stabilité de la demande et planification au sein de groupements de producteurs)

Opportunités

Parmi les 10 légumes les plus populaires, **7 peuvent être cultivés en bio à grande échelle en Wallonie**

Tendance de **l'aménagement du territoire à envisager la disponibilité de terres dans les périphéries urbaines**. Attrait pour des modèles économiques **liant producteurs et consommateurs**. **Demande croissante** du consommateur pour les circuits courts/locaux/bio et **soutiens publics existants**

Croissance d'intérêt pour les **régimes à base végétale**, bio et répondant aux normes babyfood, **incitant les industries à favoriser un approvisionnement de légumes bio et frais (de proximité)**

Faiblesses

Préférence des circuits d'approvisionnement d'importation pour une régularité annuelle.

Peu de création de valeur ajoutée captée par la production primaire la commercialisation.

Fragilité dans la pérennité des structures de production à petite échelle.

Attractivité faible et pénibilité du travail, **coût élevé par rapport aux régions concurrentes**.

La segmentation **'en silo'** de la filière de légumes à destination de la surgélation laisse parfois un producteur démuni face à une **diversité des filières de commercialisation** pour les autres produits issus de sa **rotation biologique**

Manque d'acteurs privés dans la création des projets soutenus par la région et visant à **structurer le secteur**.

Menaces

Dépendance climatique permanente. **Pas de soutien dans la gestion de l'eau de plus en plus à risque**.

Pas d'intérêt pour l'identification régionale en surgélation (marché principalement orienté export) **faute de marque collective distinctive**. Éventualité de délocalisation du seul groupe opérateur.

4. Analyse TOWS du développement de la filière

Associée à cette analyse SWOT conduite avec le secteur, l'outil TOWS et sa méthodologie a permis de tirer des actions directement liées aux forces, opportunités, faiblesses et menaces exprimées. Cette méthodologie permet notamment de définir des actions dont les acteurs ont la capacité d'entreprendre, pour soit concrétiser des opportunités, soit rendre la filière moins vulnérable.

	FORCES	FAIBLESSES
OPPORTUNITES	<p>CONCRETISER LES OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soutenir la (auto-)structuration (groupage et concertation) de l'approvisionnement en légumes bio à destination des différents marchés (frais, industriel, transformation) en capitalisant sur des relations interprofessionnelles respectueuses. - Faciliter l'émergence d'initiatives maraîchères lancées par des associations citoyennes, groupements de consommateurs, collectivités locales, etc. (relais dans les bases de données du plan bio 2030 de nouvelles demandes, distribution de cartographies de recensement des producteurs bio aux communes, participation au développement des réseaux existants) - Stimuler l'innovation dans la transformation industrielle sur base de légumes bio wallons (start-ups et spin-offs) en apportant une aide substantielle en promotion (médiatisation grand public & linkedin entrepreneurs), du partenariat avec des distributeurs (libre service, frigo intelligents, cantines d'entreprises) et une R&D culinaire favorisant la diversité de production légumière bio wallonne (fraîcheur des produits, couleurs, goûts) 	<p>AMELIORER POUR EXPLOITER LES OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer une identité wallonne pour les légumes bio et leur commercialisation, en alignant cette démarche avec les cadres de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) là où la distribution s'effectue - Renforcer l'ensemble des initiatives soutenant la formation aux modèles économiques et financiers, à la mise en place de modèles économiques novateurs soutenant la rentabilité du producteur (intraprenariat, CSA, animation et plus-value sociale sur le lien producteur-citoyen) - Soutenir la force promotionnelle et de sensibilisation qu'offre le secteur du maraichage bio diversifié au niveau local - Informer les producteurs en grandes culture sur les aspects économiques de la rotation : Multiplicité et différenciation dans les filières économiques des légumes industriels, de garde, pdt et céréales (acteurs, contrats, prix, ...)
MENACES	<p>SE PROTEGER, TRANSFORMER MENACES EN OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Investiguer les possibilités de la filière à participer à la protection de l'eau tout en assurant une régularité de production durant la haute saison - Explorer la possibilité qu'un modèle social similaire à "Ecomiam" axé sur les légumes surgelés bio et locaux puisse constituer une opportunité pour un secteur qui maîtrise les processus de surgélation mais qui présente actuellement un désintérêt sur le plan économique. 	<p>MINIMISER, RENDRE MOINS VULNERABLE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diminuer les sources de pénibilité du travail et la perte de main d'oeuvre disponible pour le travail en plein champs (robotisation) et en maraichage diversifié sur petite surface (spin farming, etc.). - Réduire le travail en 'silo' de la filière et développer la concertation avec les autres filières de grandes cultures.

Objectifs de développement à l'horizon 2030

1. Méthodologie

Plusieurs approches ont donc été combinées pour proposer un scénario de développement réaliste à l'horizon 2030 pour le développement de la filière.

OBJECTIF DU PLAN BIO 2030 ET APPROCHE « PANIER BIO »

Le plan BIO 2030 ambitionne d'atteindre 30% de la SAU en BIO d'ici 2030.

Le plan ambitionne également la **certification de 4 720 exploitations agricoles** d'ici 2030. Cet objectif a été traduit en chiffre d'affaires puis en une valeur consommateur "panier bio". Cette valeur représente le budget que chaque wallon devrait dépenser en produits bio/mois pour atteindre l'objectif de doublement des surfaces bio d'ici 2030. Elle est estimée à 39€/mois/habitant.

Nous avons précisé cette valeur consommateur en la découpant par catégorie de produits (volailles, viande bovine, charcuterie etc.) en utilisant les chiffres de consommation bio 2022 (dépenses moyennes/an/habitant issus de l'Observatoire de la consommation de l'APAQ W).

Tableau 7 : Cibles de dépenses en légumes bio à l'horizon 2030 par habitant et au niveau de la région wallonne

	Cibles de dépenses bio /hab en 2030	Cibles de dépenses bio en RW en 2030
Légumes	25,9 €	146 494 861 €

De cette valeur, sont déduits des équivalents en unité de production pour répondre aux besoins des consommateurs.

Tableau 8 : Cibles de volumes de production équivalents aux dépenses bio en région Wallonne en 2030

	Cible du prix consommateur par kg de légumes bio en 2030	Equivalent volume de légumes bio vendu en 2030	Coefficient de production (ex : pour vendre 1 kg de légumes, il faut produire 1,5 kg (défaut, récolte, etc.)	Equivalent volume (t) de production en 2030
Légumes	3,7 €/kg	39 071 450 kg	1,500	58 607 t de légumes

CALCUL DES BESOINS POUR LA PRODUCTION DE LEGUMES BIO EN 2030

Les besoins ont été recalculés pour correspondre aux besoins de consommation en 2030 selon les mêmes méthodes utilisées dans la partie précédente pour atteindre les objectifs fixés dans le cadre du plan Bio 2030.

Tableau 9 : Cibles de surfaces de production des légumes bio en 2030

	Cibles de volumes (t) de production de légumes en 2030	Equivalent surface de production en légumes bio en 2030	Trajectoire de production
Légumes	58 607 t de légumes bio	2 930 ha	x 1,5

INTEGRATION DES AMBITIONS DU PLAN STRATEGIQUE LEGUMES (BIO ET NON BIO) DU COLLEGE DES PRODUCTEURS

Pour finir, les ambitions dégagées dans le cadre de ce plan devront être en accord avec les ambitions des plans stratégiques déjà établies par le Collège des Producteurs pour rester cohérents par rapport à la trajectoire envisagée en bio et conventionnel dans chaque secteur.

L'ambition fixée dans le plan légumes (bio et conventionnel) est d'augmenter l'auto-provisionnement en légumes wallons de 1,5 % par an pour viser 30% en auto-provisionnement à l'échéance 2030. Cet objectif semble 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 sa capacité de différenciation (variétale, bio, QD, etc.) et la production plein air/pleine terre ainsi qu'au développement de valeur ajoutée en Wallonie (transformation, ...).

L'horticulture comestible est en outre une fenêtre d'opportunités pour la diversification de l'agriculture. Le développement attendu à 2030 se matérialiserait par les cibles suivantes : augmenter d'ici 10 ans le chiffre d'affaires du secteur de 35%.

Ce qui devrait permettre à plus de 300 nouveaux producteurs de s'installer dans cette filière et d'orienter +3.000 ha de cultures supplémentaires vers celle-ci.

2. Objectifs de développement pour la filière légumes bio

L'objectif majeur poursuivi par le plan est de :

- Soutenir les stratégies d'augmentation de consommation de légumes (achat et RHD) en spécifiant les avantages spécifiques à la filière (le produit, la diversité de l'offre wallonne, la facilité de consommation, l'effet plaisir/gustatif). Augmenter la part de légumes bio consommés par enfant en collectivité de 3,5 à 5 kg par an.

- Suivant la modernisation des usages et des achats des légumes bio, soutenir l'innovation dans la transformation, l'accès au produit et la rentabilité des exploitations.

- Mutualiser et réduire les coûts intermédiaires pour gagner en compétitivité tout en soutenant la diversification des modèles.

Plan d'action

Pour atteindre les objectifs de développement, les actions prédéfinies dans le cadre du plan BIO 2030 ont été priorisées et orientées de manière à répondre aux besoins spécifiques de la filière.

Il est proposé de concentrer les moyens sur 4 leviers d'action que sont L3_Accompagnement, L5_aides financières, L7_Promotion et L9_Innovation.

Les actions ainsi que leurs orientations sont synthétisées dans le tableau ci-dessous. Ci-après les actions sont détaillées par levier d'action.

PLAN STRATÉGIQUE LEGUMES BIO			PLAN BIO 2030
ETAT DES LIEUX	PROPOSITION D'ACTION	SOUS ACTION	ACTIONS DU PLAN ET PROPOSITION D'ORIENTATION
Après 10 ans de stratégie "5 fruits et légumes par jour", la consommation journalière en légumes reste insuffisante, bio y compris. Le secteur a le sentiment qu'on oppose le local au bio, alors qu'au sein du green deal et des stratégies de relocalisation des collectivités, le bio associé au local doit rester la priorité.	Soutenir les stratégies d'augmentation de consommation de légumes (RHD y compris) en spécifiant les avantages spécifiques à la filière (le produit, la diversité de l'offre wallonne, la facilité de consommation, l'effet plaisir/gustatif).	<p>- Développer un projet de communication global pour soutenir la filière légumière bio wallonne, première représentante de l'agriculture biologique auprès du consommateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une prospection des sources de financement possibles pour la promotion en vue d'augmenter la consommation de légumes bio : <ul style="list-style-type: none"> - recensement des soutiens financiers européens existants pour la promotion du légume bio, - recensement des partenaires potentiels (régionaux et nationaux) pour le financement et la diffusion de campagnes groupées (santé, social, etc.). • Mener une campagne promotionnelle spécifique à la diversité des légumes produits dans les exploitations bio en Wallonie. • Encourager les commerces dans la promotion des légumes bio en accentuant la singularité gustative de chaque légume bio wallon (cf l'asperge de Wallonie), facile (snacking sain) et point de départ d'une recette (le légume au centre de l'assiette) 	<p>26_L7 - Mobiliser des ressources extérieures à celles de l'APAQ-W [APAQ-W]</p> <p>25_L7 - Promouvoir les produits et les opérateurs bio wallons [APAQ-W]</p> <p><i>1. Elaboration d'une stratégie commune (bio, non bio) de promotion 2025- 2030, avec pour objectif d'augmenter 1) la consommation globale de légumes , 2) la préférence au légumes wallons et enfin 3) la valorisation de la spécificité biologique de la production.</i></p>
		<p>- Soutenir l'approvisionnement des légumes bio au sein des collectivités</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer les bonus financiers à l'emploi de légumes bio dans les collectivités. • Soutenir la mise en place de structures de transformation de légumes (4e gamme : légumes crus prêts à l'emploi). 	<p>16_L5 - Soutenir financièrement la restauration et la consommation biologiques wallonnes [SPW ARNE DA DGOM]</p> <p>15_L5 - Soutenir financièrement la transformation et la commercialisation biologiques wallonnes [SPW EER DI & SPW ARNE DDRCB DQBEA]</p>

PLAN STRATÉGIQUE LEGUMES BIO			PLAN BIO 2030
ETAT DES LIEUX	PROPOSITION D'ACTION	SOUS ACTION	ACTIONS DU PLAN ET PROPOSITION D'ORIENTATION
Les légumes bio profitent d'un taux de pénétration de 80%, alors que l'offre wallonne peine à se développer. La filière innove pourtant dans ses nombreux modèles sociaux et entrepreneuriaux	Suivant la modernisation des usages et des achats des légumes bio, soutenir l'innovation dans la transformation, l'accès au produit et la rentabilité des exploitations.	<p>- Développer des filières professionnelles et ambitieuses dans des segments de marché, encore sous-exploités.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insuffler la création d'un modèle d'incubateur visant à encourager une nouvelle forme de transformation industrielle dans le secteur des légumes bio : Identifier les partenaires et collaborations possibles avec des acteurs privés, publics, parapublics, coconstruire une plateforme ambitieuse boostant des modèles d'affaires innovants (start-up, spin-off, etc.), et développer un nouvel approvisionnement. 	<p>32_L9 - Explorer les pistes d'amélioration du système de qualité et des modes de production et de consommation biologiques [SPW ARNE DDRCB DQBEA (via prestataires)]</p> <p>13_L4 - Encourager et faciliter le regroupement d'opérateurs bio et le développement de projets de filières bio [Biowallonie]</p>
		<p>- Développer la concertation des acteurs de la filière bio et la mise en place de nouveaux modèles soutenant la rentabilité des producteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser le partage d'expérience entre producteurs et leur permettre une meilleure rentabilité. Identifier et diffuser des idées d'innovation, tels que le salariat/partenariat avec un point de vente séparé de l'exploitation, déléguer une partie du travail sur champs CSA ou robotisation, l'association entre producteurs plein champ et maraîchage diversifié sur petite surface, etc. 	<p>11_L4 - Diffuser les meilleures techniques et les bonnes pratiques en production biologique [Biowallonie]</p>
		<p>- Soutenir le développement de l'offre de légumes frais en développant de nouveaux modèles de ventes groupées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accompagner le regroupement d'opérateurs bio pour la constitution d'offres "paniers" (panier soupe en GMD, panier GASAP, panier maraîchage diversifié + plein champ, ...) et la mise en place de micro-filières soutenant l'imaginaire « <i>Wallonie, terre productible d'une grande variété de légumes bio</i> ». 	<p>13_L4 - Encourager et faciliter le regroupement d'opérateurs bio et le développement de projets de filières bio [Biowallonie]</p>

PLAN STRATÉGIQUE LEGUMES BIO			PLAN BIO 2030
ETAT DES LIEUX	PROPOSITION D'ACTION	SOUS ACTION	ACTIONS DU PLAN ET PROPOSITION D'ORIENTATION
Les modèles de production diversifiés dans la filière légumière bio jouent un rôle indiscutable dans le développement général de l'agriculture biologique.	Axe N°3 : Installer la filière dans une dynamique de production diversifiée en fonction du changement des mœurs et usages		
	Mutualiser et réduire les coûts intermédiaires pour gagner en compétitivité tout en soutenant la diversification des modèles.	<p>- Soutenir le développement de marché et une production économiquement et techniquement durable</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faciliter la conversion d'exploitations existantes de type plein champ (printemps/été), et l'émergence d'un nouveau marché pour la transformation industrielle à partir de légumes bio • Consulter et suivre l'implémentation de nouveaux producteurs maraîchage sur petite surface auprès des communes et périphéries d'agglomérations, tout en proposant un accompagnement économique pour soutenir la rentabilité des modèles sur les années 2 et 3 de la nouvelle exploitation • Investiguer si de nouveaux dispositifs d'aides en faveur du soutien de la production agricole biologique grâce à certaines techniques (irrigation, robotisation, etc.) pourrait être envisageable 	<p>10_L4 - Encourager et faciliter la conversion des opérateurs en production biologique [Biowallonie]</p> <p>13_L4 - Encourager et faciliter le regroupement d'opérateurs bio et le développement de projets de filières bio [Biowallonie]</p> <p>14_L5 - Soutenir financièrement la production primaire biologique wallonne [SPW ARNE DA DStA & SPW ARNE DEE DES]</p>

Encourager et faciliter la conversion des opérateurs en production biologique (10_L4)

<p>Levier Accompagnement</p>	<p>005 - Sensibiliser et accompagner les opérateurs dans leur conversion / développement en production biologique</p>
<p>Contexte</p>	<p>Le plan prévoit la conversion de 70 nouveaux producteurs plein champ (de garde et printemps/été).</p> <p>Pour soutenir l'approvisionnement d'une nouvelle industrie transformatrice à partir de légumes bio, il paraît indispensable de soutenir le développement d'échelle de la production.</p> <p>Pour favoriser le développement des filières existantes et augmenter l'approvisionnement en légumes bio wallons dans les différents canaux de distribution, il est aussi proposé de développer les rencontres et la publicité des partenariats privés entre producteurs et distributeurs.</p>
<p>Objectifs spécifiques</p>	<p>- Informer, outiller et accompagner les opérateurs conventionnels ou débutants dans leur conversion en bio</p>
<p>Proposition d'orientation pour la filière des légumes bio</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Organiser périodiquement des réunions d'information et des visites collectives sur la conversion bio [Biowallonie] <i>Faciliter la conversion d'exploitations existantes de type plein champ (printemps/été), et l'émergence d'un nouveau marché pour la transformation industrielle à partir de légumes bio. Organiser des sessions de rencontre entre offre et demande et des publications sur les réseaux sociaux, mettant en valeur des visites entre industriels et producteurs en légumes bio sur grande surface.</i> 2) Élaborer, tenir à jour et diffuser des check-lists d'auto-contrôle [Biowallonie] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> 3) Accompagner de manière personnalisée les exploitations / entreprises en phase de conversion / développement en bio [Biowallonie] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i>

Diffuser les meilleures techniques et les bonnes pratiques en production biologique (11_L4)

<p>Levier Accompagnement</p>	<p>005 - Sensibiliser et accompagner les opérateurs dans leur conversion / développement en production biologique</p>
<p>Contexte</p>	<p>Le salaire moyen d'un maraîcher en Wallonie est de 8,5 € brut de l'heure, ce qui est inférieur au seuil de pauvreté, estimé entre 11 et 13 € de l'heure. Pour atteindre ce revenu, il faut consacrer entre 2 800 et 3 000 heures de travail par an, soit l'équivalent de 8 heures par jour, tous les jours de l'année. Comme on le sait, la rentabilité des exploitations agricoles est souvent un défi, et cela est particulièrement vrai en maraîchage, où elle reste faible. Néanmoins, certains acteurs innovent pour améliorer cette situation : mise en place de systèmes de type CSA (agriculture soutenue par la communauté), robotisation, partenariats avec des entreprises privées de distribution ou de sponsoring, ou encore collaboration entre producteurs via des coopératives ou des projets combinant plein champ et maraîchage diversifié. On observe également des initiatives d'intrapreneuriat en lien avec les services communaux.</p> <p>Encourager la présentation, la concertation et la diffusion de ces pratiques innovantes offrirait aux acteurs les plus fragiles des pistes concrètes pour améliorer leur rentabilité et pérenniser leurs exploitations.</p>
<p>Objectifs spécifiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Diffuser les meilleures techniques et les bonnes pratiques au sein des opérateurs du secteur bio - Sensibiliser les opérateurs conventionnels au bio - Renforcer les activités en production biologique menées par les acteurs du développement et de la vulgarisation agricoles
<p>Proposition d'orientation pour la filière des légumes bio</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Organiser des séances collectives de démonstration et/ou de formation pratique [Biowallonie] <i>Organiser le partage d'expérience entre producteurs et leur permettre une meilleure rentabilité. Identifier et diffuser des idées d'innovation au sein du secteur (modélisation de l'invention, identification des paramètres d'innovation, etc.) tels que :</i> <ul style="list-style-type: none"> - le salariat/partenariat avec un point de vente séparé de l'exploitation, - déléguer une partie du travail sur champs CSA ou robotisation, - l'association entre producteurs plein champ et maraîchage diversifié sur petite surface, etc. 2) Inciter les acteurs du développement et de la vulgarisation agricoles à renforcer leurs activités en production biologique [Biowallonie] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> 3) Soutenir l'organisation de salons professionnels techniques en production biologique en Wallonie et, si besoin, la participation d'opérateurs bio wallons à de tels salons à l'étranger [Biowallonie] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> 4) Réaliser et diffuser des capsules vidéo sur une technique / pratique particulière [Biowallonie] <i>Diffuser des portraits d'agriculteurs et/ou de duos d'opérateurs (producteur-distributeur, producteur-producteur) ayant pris pour choix économique de s'associer et/ou d'adopter un modèle innovant pour augmenter sa rentabilité.</i>

Encourager et faciliter le regroupement d'opérateurs bio et le développement de projets de filières bio (13_L4)

<p>Levier Accompagnement</p>	<p>OO6 - Accompagner le développement de filières bio régionales</p>
<p>Contexte</p>	<p>Les légumes bio profitent d'un taux de pénétration de 80%, alors que l'offre wallonne peine à se développer. Développer une logistique à la fois centralisée et décentralisée en fonction du point de vente, permettrait d'accélérer le time-to-market et la disponibilité en légumes bio wallons.</p> <p>Décentralisée, en offrant les outils nécessaires aux acteurs pour proposer une offre complète. Sur les 10 légumes bio préférés des wallons, 7 sont cultivables en bio et en Wallonie. Les mœurs évoluent et l'achat sous forme de panier, de colis se développe avec soit une raison de volume (panier en fonction de la diversité des légumes produits), ou encore de recette (panier soupe en GMD)</p>
<p>Objectifs spécifiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Renforcer les capacités de production et de commercialisation des opérateurs bio par une mutualisation des moyens - Soutenir des projets structurants entre maillons de la chaîne de valeur alimentaire bio
<p>Proposition d'orientation pour la filière des légumes bio</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Accompagner le regroupement d'opérateurs bio [Biowallonie] <i>Initier la concertation autour de la commercialisation des légumes plein champs pour fluidifier l'offre/demande en fonction des produits cultivés (de garde ou printemps/été) et des gammes de préparation (entier, prêts à l'emploi, surgelés, précuits, ...)</i> 2) Accompagner de manière personnalisée les projets collectifs de (micro-) filières bio [Biowallonie] <i>Accompagner le regroupement d'opérateurs bio pour la constitution d'offres "paniers" (panier soupe en GMD, panier GASAP, panier maraîchage diversifié + plein champ, ...) et la mise en place de micro-filières soutenant cette offre.</i> <p>Focus particuliers :</p> <p>Le service d'accompagnement bio est ouvert à tous les modèles de production, transformation et/ou commercialisation bio. Le maillon de la transformation fait l'objet d'une attention particulière, avec une priorité accordée aux projets qui s'inscrivent dans les filières bio prioritaires à l'échelle régionale (par exemple : boucheries, meuneries, boulangeries, micro-maltes, etc.).</p>

Soutenir financièrement la production primaire biologique wallonne (14_L5)

Levier Aides financières	007 - Soutenir financièrement les opérateurs du secteur bio
Contexte	<p>La production biologique en plein champ requiert une gestion minutieuse pour maintenir des volumes réguliers et répondre aux attentes des partenaires commerciaux.</p> <p>D'une part, l'irrigation est cruciale pour certaines cultures, bien que non indispensable pour toutes les rotations. En l'absence de subventions régionales, les producteurs supportent seuls les coûts d'investissement, qui ne sont donc pas répartis sur l'ensemble des cultures. Il serait pertinent d'explorer des mécanismes de soutien pour faciliter la gestion de l'eau dans le secteur biologique.</p> <p>D'autre part, le manque de main-d'œuvre pose des défis importants pour la production. La robotisation pourrait offrir une solution pour assurer une récolte rentable et réduire la pénibilité du travail, sous réserve que les coûts d'équipement n'alourdissent pas trop les plans d'affaires des producteurs</p>
Objectifs spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> - Déployer et sécuriser des dispositifs d'aides financières, efficaces et complémentaires, qui induisent un réel effet incitatif à la conversion et au maintien en production agricole et aquacole biologiques en Wallonie - Orienter la production biologique vers les filières bio régionales prioritaires
Proposition d'orientation pour la filière des légumes bio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Maintenir, améliorer et sécuriser les dispositifs d'aides à la production agricole / aquacole existants spécifiques au bio [SPW ARNE DA DSA] <i>Simplifier les rentrées administratives pour le secteur du maraîchage diversifié.</i> 2) Introduire des / renforcer les avantages pour le bio dans les dispositifs d'aides à la production agricole / aquacole existants non spécifiques au bio [SPW ARNE DA DStA & SPW ARNE DDRCB DQBEA] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> 3) Développer de nouveaux dispositifs d'aides en faveur de la production agricole biologique [SPW ARNE DA DStA & SPW ARNE DEE DES] <i>Examiner la possibilité de nouveaux dispositifs d'aides pour soutenir la production agricole biologique, en visant l'amélioration des rendements ou la réduction de la pénibilité du travail.</i> <p>Focus particuliers :</p> <p>Pour les aides à la certification bio, une attention particulière est accordée aux opérateurs qui incluent une dimension formation professionnelle / insertion socioprofessionnelle.</p>

Soutenir financièrement la transformation et la commercialisation biologiques wallonnes (15_L5)

Levier Aides financières	OO7 - Soutenir financièrement les opérateurs du secteur bio
Contexte	<p>L'emploi du légume bio dans les collectivités augmente notamment grâce aux soutiens financiers accordés au secteur pour relocaliser l'approvisionnement des cantines avec un bonus pour la production biologique.</p> <p>De nombreuses collectivités travaillent les légumes crus, mais prêts à l'emploi. C'est-à-dire issus de la gamme 4 : Produits crus, lavés, épluchés, découpés prêts à l'emploi ou à cuire et conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée et réfrigérée. Aujourd'hui peu ou pas d'entreprises en Wallonie permettent cette transformation - qui pourtant peut s'avérer indispensable pour certaines cuisines de collectivités.</p>
Objectifs spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> - Déployer et sécuriser des dispositifs d'aides financières, efficaces et complémentaires, qui induisent un réel effet incitatif à la transformation et/ou à la commercialisation de produits agricoles biologiques en Wallonie - Développer la transformation dans les filières bio régionales prioritaires
Proposition d'orientation pour la filière des légumes bio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Développer un dispositif d'aides à la certification de la transformation biologique [SPW ARNE DA DSA] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> 2) Dans la mesure du cadre légal et budgétaire, introduire des / renforcer les avantages pour le bio dans les dispositifs d'aides à la transformation et/ou la commercialisation de produits agricoles existants non spécifiques au bio [SPW ARNE DA DStA & SPW ARNE DDRCB DQBEA] <i>Soutenir les structures de transformation de légumes (4e gamme : légumes crus prêts à l'emploi) en région wallonne.</i> <p>Focus particuliers : Le montant des aides / avantages à la transformation et/ou la commercialisation bio est modulé selon :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le chiffre d'affaires total de l'entreprise et le % de celui-ci en bio ; - le secteur de production (filières prioritaires). <p>Le recours aux matières premières régionales est favorisé tant que possible.</p> <p>Une priorité est donnée aux infrastructures de (première) transformation dont la Région est déficitaire (abattoirs, boucheries, meuneries, etc.) et aux infrastructures entièrement bio.</p> <p>Pour les aides à la certification bio, une attention particulière est accordée aux opérateurs qui incluent une dimension formation professionnelle / insertion socioprofessionnelle.</p>

Soutenir financièrement la restauration et la consommation biologiques wallonnes (16_L5)

Levier Aides financières	007 - Soutenir financièrement les opérateurs du secteur bio
Contexte	<p>Le label Cantines Durables prévoit une augmentation de la part de légumes consommés au sein des collectivités, en soulignant l'importance du label bio. Depuis 2022, grâce au projet coup de pouce dans du local dans l'assiette (cdp dla) le secteur a trouvé de nouvelles opportunités pour approvisionner ces cantines en légumes bio locaux.</p> <p>Le secteur sent la nécessité de continuer cet exercice et le développer davantage pour soutenir une consommation plus durable et développer les filières de production et d'acheminement de proximité.</p>
Objectifs spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> - Introduire / soutenir des dispositifs d'aides financières, efficaces et complémentaires, qui encouragent la restauration et la consommation de produits biologiques en Wallonie - Favoriser le développement de filières bio locales - Sensibiliser aux produits biologiques
Proposition d'orientation pour la filière des légumes bio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Développer un dispositif d'aides à la certification de la restauration collective biologique [SPW ARNE DDRCB DQBEA] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> 2) Introduire des / renforcer les avantages pour le bio dans les dispositifs d'aides à la consommation de produits agricoles existants non spécifiques au bio [SPW ARNE DA DGOM] <i>Développer les bonus financiers à l'emploi de légumes bio dans les collectivités.</i> 3) Soutenir auprès de l'autorité fédérale l'application d'un taux de TVA réduit pour les produits biologiques [] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> <p>Focus particuliers :</p> <p>Le recours aux matières premières régionales est favorisé tant que possible. Pour les aides à la certification bio, une attention particulière est accordée aux opérateurs qui incluent une dimension formation professionnelle / insertion socioprofessionnelle.</p>

Promouvoir les produits et les opérateurs bio wallons (25_L7)

Levier Promotion	OO10 - Susciter et déclencher l'acte d'achat de produits biologiques wallons, à domicile et hors domicile
Contexte	<p>Après 10 ans de stratégie "5 fruits et légumes par jour", la consommation journalière en légumes reste insuffisante, le bio y compris. Soutenir les stratégies d'augmentation de consommation de légumes en spécifiant les avantages spécifiques à la filière biologique (le produit, la diversité de l'offre wallonne, la facilité de consommation, l'effet plaisir/gustatif).</p> <p>Développer un projet de communication global pour soutenir la filière légumière bio wallonne, première représentante de l'agriculture biologique auprès du consommateur.</p>
Objectifs spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> - Augmenter la visibilité des produits et des opérateurs bio wallons - Renforcer les liens entre les consommateurs et les producteurs / transformateurs bio wallons
Proposition d'orientation pour la filière des légumes bio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Développer l'outil de géolocalisation des points de vente de produits biologiques [APAQ-W] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> 2) Soutenir et encourager la mise en évidence des produits biologiques wallons en magasins [APAQ-W] <i>Encourager les commerces dans la promotion des légumes bio en accentuant la singularité gustative de chaque légume bio wallon (cf l'asperge de Wallonie), facile (snacking sain) et point de départ d'une recette (le légume au centre de l'assiette).</i> 3) Accroître la visibilité des opérateurs bio wallons [APAQ-W] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> 4) Mener des campagnes promotionnelles spécifiques à une filière / un produit biologique régional [APAQ-W] <i>Mener une campagne promotionnelle spécifique à la diversité des légumes produits dans les exploitations bio en Wallonie.</i>

Mobiliser des ressources extérieures à celles de l'APAQ-W (26_L7)

Levier Promotion	OO11 - Élargir le champ d'expertises et les sources de financements pour la promotion des produits biologiques wallons
Contexte	<p>L'OMS préconise une consommation quotidienne de 400 g de fruits et légumes. En Wallonie, un adulte ou un enfant consomme en moyenne 119 g de légumes par jour (contre 160 g chez les adultes en France). Pour privilégier une alimentation basée sur ce qui est principalement produit en Wallonie, la consommation de légumes devrait atteindre au moins 233 g par jour, soit près du double de l'actuelle. Si la part des légumes bio consommés sur le total reste constante, cela entraînerait une augmentation de la consommation de légumes bio, atteignant environ 8 kg par an et par habitant. Le Plan Bio 2030 vise à atteindre une consommation annuelle de 10 kg de légumes bio par adulte et de 5 kg par enfant (en incluant les légumes frais, surgelés et en conserve). Stimuler la consommation de légumes contribuerait donc à l'atteinte de ces objectifs en matière de bio. Cette démarche pourrait également renforcer la portée des actions de promotion, en s'appuyant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les financements européens : L'Union Européenne soutient l'augmentation de la consommation de légumes au sein de l'Union. Un recensement régulier des aides européennes disponibles permettrait d'en tirer parti. - Les partenariats nationaux et régionaux : De nombreux organismes institutionnels belges (hors secteur agricole) encouragent une consommation durable et accrue de légumes de qualité. Recenser et développer ces partenariats (notamment dans les secteurs de la santé, la nutrition, l'enfance, etc.) permettrait de co-financer des initiatives et de diffuser les promotions à travers de nouveaux canaux.
Objectifs spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser des moyens financiers complémentaires à ceux de l'APAQ-W - Accroître les collaborations - Participer à des actions menées à grande échelle
Proposition d'orientation pour la filière des légumes bio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Réaliser une prospection des sources de financement possibles pour la promotion des produits, filières et/ou acteurs bio wallons [APAQ-W] <i>Réaliser et diffuser un recensement régulier des aides européennes disponibles.</i> 2) Développer les collaborations avec des acteurs extérieurs [APAQ-W] <i>Recenser et développer des partenariats avec les secteurs de la santé, la nutrition, l'enfance, etc. pour favoriser un cofinancement des initiatives de promotion et diffuser la promotion du secteur à travers de nouveaux canaux.</i> 3) Répondre à des appels à projets extra- et supra-régionaux [APAQ-W] <i>Appuyer la rédaction de dossiers de demande de financement. Rédiger des projets de financement en partenariat avec d'autres entités de promotion (régionales, nationales, internationales, ...).</i> <p>Focus particuliers : Les projets entièrement axés sur la production biologique sont privilégiés. L'accent est mis sur le logo Euro-feuille et le cahier des charges biologique européens.</p>

Explorer les pistes d'amélioration du système de qualité et des modes de production et de consommation biologiques (32_L9)

Levier Innovation	OO15 - Améliorer en continu le système de qualité et les modes de production et de consommation biologiques
Contexte	<p>La filière légumière subit de nombreuses modifications : augmentation de la consommation du frais versus la consommation de légumes en conserve d'une part, mais d'autre part voit un mode de consommation se développer : le plat déjà préparé. Ce type de consommation est prévu d'augmenter significativement au fil des prochaines années. Il paraît intéressant pour le secteur wallon de se positionner sur ce segment.</p> <p>Stimuler l'innovation dans la fabrication de plats préparés sur base de légumes bio wallons (start-ups et spin-off) en apportant une aide substantielle en promotion (médiatisation grand public & LinkedIn entrepreneurs), du partenariat avec des distributeurs (libre-service, frigo intelligents, cantines d'entreprises) et une R&D culinaire favorisant la diversité de production légumière bio wallonne (fraîcheur des produits, couleurs, goûts)</p>
Objectifs spécifiques	- Identifier les améliorations d'ordre systémique à apporter au système de qualité bio et/ ou aux modes de production et de consommations biologiques en vue de leur opérationnalisation au travers des leviers les plus adéquats
Proposition d'orientation pour la filière des légumes bio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Identifier et caractériser les questions / problématiques à améliorer : nature, impact potentiel sur le développement du secteur bio, acteurs concernés, obstacles, etc. et réaliser un benchmark des solutions possibles et/ou mises en œuvre [SPW ARNE DDRCB DQBEA (via prestataires)] <i>Investiguer un modèle permettant à de jeunes start-ups et spin-off de s'impliquer dans le développement d'offres de produits de type plat préparés, avec une base importante de légumes bio.</i> 2) Etudier la faisabilité et définir les étapes et les modalités de la mise en œuvre des solutions retenues (en prévoyant éventuellement des phases test) [SPW ARNE DDRCB DQBEA (via prestataires)] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i>

Annexes

EDITEUR RESPONSABLE :

SERVICES OPERATIONNELS DU COLLEGE DES PRODUCTEURS

AUTEUR :

VINCENT PAUTRE

AVENUE COMTE DE SMET DE NAYER, 14 – 5000 NAMUR

TEL. : 081 240 430 - MAIL : INFO.SOCOPRO@COLLEGEDESPRODUCTEURS.BE

WWW.COLLEGEDESPRODUCTEURS.BE