



BIO



FILIERE DE LA VIANDE PORCINE 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. Définition du scope	4
Etat des lieux de la filière	6
1. Etat de la consommation.....	6
La viande de porc : une consommation orientée sur la viande fraîche ou sur la charcuterie ?.....	6
La restauration : un segment ambassadeur et de publicité	6
2. La charcuterie : un artisanat central pour le développement de la filière biologique ?	8
3. La distribution : Une réorientation des efforts de la filière ?.....	10
4. L'abattage : une réalité plus que menacée !	11
5. L'élevage belge : Deux régions, deux modèles.....	13
6. Analyse SWOT du développement de la filière.....	14
7. Analyse TOWS du développement de la filière.....	15
Objectifs de développement à l'horizon 2030	16
1. Méthodologie	16
2. Objectifs de développement pour la filière porcine bio.....	17
Plan d'action	18
Élaborer, suivre et actualiser des plans de développement des filières bio régionales (3_L1)	22
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
Soutenir financièrement la transformation et la commercialisation biologiques wallonnes (15_L5)	25
Généraliser la prise en compte du mode de production biologique dans l'enseignement qualifiant et la formation professionnelle (18_L6).....	26
Renforcer l'identité du bio wallon dans les actions de promotion (22_L7)	27
Annexes.....	28

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. Définition du scope

Ce plan stratégique se concentre sur le secteur privé de la production, de l'engraissement et de la certification biologique du porc, couvrant l'ensemble de la chaîne, de la production à la distribution de viandes porcines biologiques. Une attention particulière sera accordée à la transformation charcutière, contribuant significativement à la valeur ajoutée du secteur, ainsi qu'à l'approvisionnement en céréales et protéagineux essentiels au bon fonctionnement de cette filière.

Concernant la charcuterie, techniquement il s'agit surtout de préparations à base de viande hachée et transformée. Dans le sens commun, la charcuterie désigne en général les pâtés, saucissons, jambons, mortadelles, viandes en gelée, andouilles, qui sont mangés froids et constituent des repas accompagnés de pain. Étymologiquement, au Moyen- Âge, le charcutier s'appelait le "chair-cuittier" c'est-à-dire celui qui préparait et vendait de la "chair cuite". Bien qu'il n'y ait pas d'étape de cuisson, la saucisse est communément appelée charcuterie, car préparée à partir d'une mêlée de viandes que l'on embosse dans un boyau (naturel ou artificiel). Les plats cuisinés communément eux sont repris dans la catégorie "produit transformé" et donc non appelés de la charcuterie.

En se basant sur les techniques de transformation et en prenant en considération l'utilisation des matières premières ainsi que les différentes étapes du traitement, la FAO a établi une classification en six groupes pour les produits de viande¹ :

- **Produits à base de viande fraîche transformée**

Ces produits sont des mélanges de viandes fraîches (principalement de muscle cru) broyées avec des quantités variables de graisses animales crues. Généralement salé et épicé, le mélange ne subit pas d'opération de séchage ou de durcissement. Des ingrédients non carnés peuvent être ajoutés en petites quantités comme adjuvants de saveur et/ou de liaison. Parfois, d'autres ingrédients sont incorporés pour augmenter le volume du produit final, tel que des sels qui artificiellement augmentent la teneur en eau de la viande. Un traitement thermique (friture, cuisson) doit être appliqué avant la consommation, en particulier hors de la chaîne du froid.

¹ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Meat processing technology for small- to medium-scale producers, 2007

- **Salaisons**

Ces viandes sont généralement vendues en tranches et peuvent être consommées crues et/ou cuites. Elles sont composées de viande maigre, soit sous forme de pièces entières, soit en tant que produits reconstitués. Ces pièces de viande peuvent être durcies et traitées avec de petites quantités de nitrites, soit par voie sèche soit en solution. Cette catégorie inclut les charcuteries cuites et non cuites, avec une période de traitement (durcissement, fermentation, maturation) dans des conditions contrôlées pour rendre les produits "acceptables".

- **Produits à base de viande cuite**

Ces produits combinent du muscle et du gras qui sont mélangés et/ou malaxés à l'état cru. Le mélange visqueux ou la pâte obtenue est divisé en portions (par exemple, sous forme de saucisses) puis soumis à une cuisson qui coagule les protéines, durcissant le produit tout en lui conservant une certaine élasticité et en lui conférant une sapidité particulière. Ce processus renforce également la stabilité face à la contamination bactérienne ou fongique.

- **Produits précuits-cuits**

Ces produits contiennent des mélanges de garnitures de qualité inférieure, comprenant peu de muscle, des tissus gras, de la viande de la tête, des pieds d'animaux, de la peau animale, du foie et d'autres abats et sous-produits comestibles. Ils subissent deux procédures de traitement thermique : une précuisson des matériaux de base (crus) et une cuisson du mélange à la fin du processus de traitement. Les charcuteries de cette catégorie se distinguent par la précuisson des matières premières avant le broyage ou le hachage, avec une plus grande variété de viandes, de sous-produits animaux et d'ingrédients non carnés.

- **Produits à base de viandes séchées**

Ces produits résultent principalement d'une déshydratation simple ou accélérée d'une viande maigre et dégraissée. La viande est séchée dans des conditions naturelles ou contrôlées artificiellement. Une fois parfaitement sèche, la viande conserve bien ses propriétés nutritionnelles, et ce traitement était initialement destiné à prolonger la durée de conservation de la viande et faciliter son transport.

Etat des lieux de la filière

1. Etat de la consommation

La viande de porc : une consommation orientée sur la viande fraîche ou sur la charcuterie ?

La viande de porc conventionnelle occupe la première place parmi les viandes consommées en Belgique, représentant plus de 50 % de la consommation totale. Entre 2016 et 2021, la consommation individuelle de viande de porc a connu une augmentation notable, passant de 23 à 33 kg par habitant par an. En moyenne, un Belge consomme environ 631 g de viande de porc par semaine².

Tableau 1 : Volume de viande de porc consommée en tonnes en 2022 en Wallonie, Observatoire de la consommation APAQ-W

	Volume consommé en tonnes		Évolution	
	2022	2016-2022	2021-2022	
Charcuterie	41 217	-5,05%	-1,71%	
Viande de porc*	22 514	-1,20%	0,49%	

*Sont compris dans les données de consommation de l'Apaaq-w au sein de la catégorie viande de porc, figure le haché et les produits de type saucisse.

Cette augmentation de la consommation est plus marquée en Flandre qu'en Wallonie. L'observatoire de la consommation de l'APAQ-W constate même une légère diminution de la consommation entre 2016 et 2022, avec une différence de 45% de consommation de viande de charcuterie par rapport à la viande fraîche.

Tableau 2 : Volume de viande de porc consommée en tonnes en 2022, Observatoire de la consommation APAQ-W

	Volume consommé en tonnes		Évolution	
	2022	2016-2022	2021-2022	
Charcuterie bio	773	84,51%	21,49%	
Viande de porc bio	682	81,26%	8,13%	

La part de bio consommée est nettement inférieure et fait office de niche : 2,28% de part de marché en volume. En revanche, le ratio charcuterie/viande fraîche diminue en agriculture biologique : avec une consommation de charcuterie bio de l'ordre de 12% supérieure à la viande fraîche.

Cet écart peut trouver de multiples raisons : un mode de consommation prônant la réduction de la consommation de charcuterie avec un point de vue santé, un mode de consommation prônant une consommation locale qui ne trouve pas suffisamment d'offres, etc. Identifier ces raisons avec une étude de prix et de positionnement permettrait de proposer potentiellement une orientation de développement.

La restauration : un segment ambassadeur et de publicité

Les restaurateurs travaillent davantage des morceaux non transformés, des produits de porc de type viande fraîche^{3 4}. Produit très polyvalent, il permet aux cuisiniers d'évoluer vers de nombreuses recettes et une valorisation quasi sans limite. En plus d'offrir de nouvelles opportunités de filières aux éleveurs, ces restaurateurs peuvent être un outil de promotion notable auprès des consommateurs. L'agence Bio lance un programme en

² Biowallonie, Le porc bio wallon : une filière en danger IB72, 2023

³ Apaaq-W, « Les produits des élevages de Wallonie ».

⁴ Apaaq-W, « Les produits des élevages de Wallonie ».

France cofinancé par l'Union Européenne pour s'appuyer sur un réseau de chefs ambassadeurs pour promouvoir l'agriculture et la consommation biologiques, définissant les restaurateurs comme leaders d'opinion⁵, des professionnels capables d'incarner et de porter un message sur un territoire, auprès d'une communauté fidélisée, ou du moins attentive.

En plus d'un d'impact local 'face à face' et une communication proactive sur les réseaux sociaux, les chefs sont vus comme techniquement capables de porter des messages dont la filière peine à expliquer : en faisant notamment démonstration que le bio peut avoir une rentabilité dans l'assiette, qu'il est possible de valoriser ce choix auprès d'une clientèle tout en conservant ses marges. L'agence précise qu'avec ce projet elle mise davantage sur l'impact de leurs prises de parole, qu'à la mise en place d'une filière spécifique pour les restaurateurs.

Le média web Stripfood⁶ précise qu'on attribue, depuis le XXIe siècle, aux chefs la possibilité de s'exprimer sur les réseaux sociaux sur divers sujets, sans cadre précis. Leurs opinions personnelles, qu'elles portent sur l'alimentation, la santé ou l'économie, se propagent rapidement de la sphère professionnelle au grand public, influençant les débats et les décisions.

Soutenu par le plan de relance de la région Wallonne, le label Table de Terroir⁷ compte à ce jour le nombre de 71 établissements labellisés. Ce label pourrait être un moyen de développer la communication auprès des consommateurs sur l'agriculture biologique et notamment la filière porc bio qui nécessite un regard et une expertise technique de cuisinier, d'artisanat, de fait maison.

L'équilibre carcasse - enjeu majeur des filières viandes pour assurer la rentabilité et la durabilité des filières et des métiers connexes - peut être envisagé comme une source d'innovation culinaire, en faisant appel à des recettes d'origines étrangères : l'épaule - souvent boudée par les chefs⁸ peut trouver une valorisation en pulled pork, recette d'origine américaine - le jambon, lui, peut être séché (Espagne, Italie, France), fumé (Belgique), ou encore détaillé pour valoriser dans d'autres spécificités. Là aussi chaque origine suit un schéma de découpe qui lui est propre et permet de repenser la valorisation des pièces de porc presque à l'infini.

⁵ Natexbio, « CuisinonsPlusBio, la campagne pour changer la donne à la carte des restaurants », 2024

⁶ Stripfood, Pourquoi les chefs cuisiniers sont ils si présents sur les réseaux sociaux, 2020

⁷ <https://tabledeterroir.be/restaurants/>, APAQ-W

⁸ Interview de Stéphane Marchand, Bouch Bio au sein de l'itinéraire bio 72, Biowallonie 2023

2. La charcuterie : un artisanat central pour le développement de la filière biologique ?

Les secteurs de la charcuterie et de la salaison ne présentent pas une part de marché très significative pour les produits biologiques. En France, selon l'Agence Bio, pendant la crise bio de 2022, les entreprises spécialisées dans le bio ont maintenu voire augmenté leur activité, contrairement aux entreprises conventionnelles diversifiées qui ont plutôt réduit leurs offres, de même que les distributeurs. L'Agence souligne également que cette progression s'est principalement produite dans le circuit bio plutôt que dans la grande distribution.⁹

Tableau 3 : Parts de marché des volumes de charcuterie bio consommée selon les canaux de distribution en 2022, Observatoire de la consommation APAQ-W

Charcuterie bio	Part de marché
Boucherie & Marché	32,16%
Supermarchés	27,61%
Magasins Bio & dits Spécialisés	21,32%
Vente à la Ferme	10,62%
Autres (achat en ligne, etc.)	4,65%
Hyper & Hard Discount	3,59%

En Wallonie, c'est le secteur de la boucherie et des marchés qui sort premier des canaux privilégiés pour la commercialisation de la charcuterie bio.

Tableau 4 : Evolution entre 2021 et 2022 des parts de marché des volumes de charcuterie bio consommée selon les canaux de distribution, Observatoire de la consommation APAQ-W

VOLUME : Parts de marché (%) 2022 et évolution entre 2021 et 2022												
	Super marchés	Compa ratif 2022 / 2021	Hyper & Hard Discou nt	Compa ratif 2022 / 2021	Magasi ns Bio & dits Spécial isés	Compa ratif 2022 / 2021	Bouche rie & March é	Compa ratif 2022 / 2021	Vente à la Ferme	Compa ratif 2022 / 2021	Autres (achat en ligne, etc.)	Compa ratif 2022 / 2021
Charcuterie	45,73%	-1%	33,77%	-4%	n/a	n/a	7,27%	6%	0,95%	240%	11,48%	10%
Bio	27,61%	-9%	3,59%	3%	21,32%	-22%	32,16%	36%	10,62%	83%	4,65%	-49%

La diminution des parts de marché dans les magasins bio n'a pas eu d'effet notable sur la part de marché globale, maintenant ainsi les magasins bio en troisième position derrière les supermarchés.

Stéphane Marchand, boucher de renom et reconnu comme ambassadeur de la filière, soulignait l'importance pour les bouchers de se former et pratiquer davantage la charcuterie. Il affirmait que cette spécialisation artisanale, en plus d'apporter d'autres qualités professionnelles liées au savoir-faire, offrait aux bouchers la possibilité d'accroître leur rentabilité. Travailler l'entièreté de l'animal permettait une valorisation maximale et était essentiel pour non seulement conserver la viande, mais aussi "gagner sa vie"¹⁰.

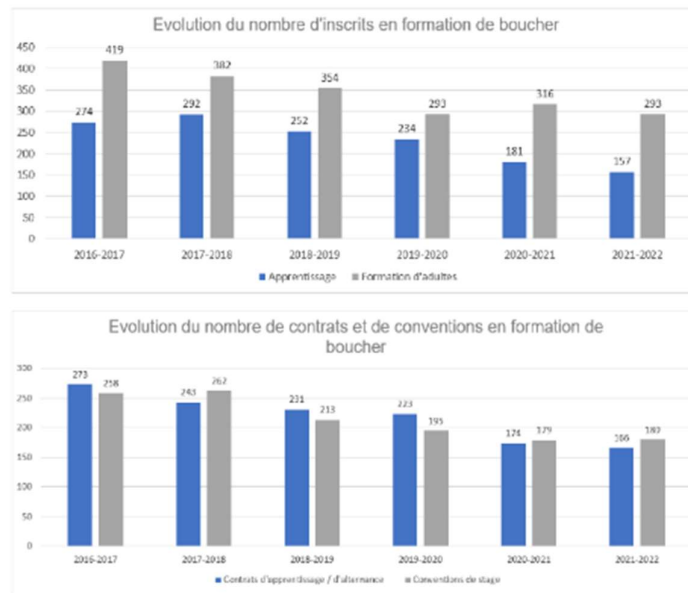
L'un des principaux fournisseurs de Wallonie indiquait que 75% de leurs clients bouchers n'achetaient plus l'animal entier, mais préféraient faire des commandes au détail. Outre le déséquilibre significatif engendré dans la filière, cette pratique risque de dévier le métier vers une approche plus proche de celle d'un commerce 'acheteur-revendeur' plutôt qu'artisan.

⁹ Évaluation de la consommation alimentaire biologique en France, Agence Bio Édition 2022 données 2021

¹⁰ Les conseils bouchers de Stéphane Marchand - Itinéraire Bio, Biowallonie 2017

Avec une perte de près de 20% des boucheries en 10 ans, la filière peine à maintenir un nombre suffisant d'artisans pour soutenir le développement de la filière.

Graphique 1 : Evolution du nombre d'inscrits, de contrats et de conventions en formation bouchère en Wallonie, entre 2016 et 2022¹¹



Faisant partie de la liste des métiers en pénurie, la boucherie n'attire pas ou peu suffisamment de nouveaux candidats à la formation. Selon une étude¹² réalisée en 2021, l'IFAPME note une diminution du nombre d'apprenants "apprentissage" et "adulte" d'environ 40% en l'espace de 5 ans (2016-2021).

Investir dans la boucherie est crucial pour jouer un rôle central dans la transition vers une alimentation axée sur la qualité plutôt que sur la quantité de viande : "mieux et moins" ou "mieux donc moins".

Une stratégie progressive initiée en France par le groupement d'éleveurs Unebio vise à contrer la baisse des ventes de viande bio dans les grandes et moyennes surfaces en encourageant le développement de boucheries bio, citant notamment que le terme "bio" peut susciter la peur et suggère plutôt de mettre l'accent sur le local, la biodiversité, la qualité de l'eau et la captation de CO₂. Cette initiative cherche à réaffirmer le rôle central du boucher dans une transition alimentaire cruciale, particulièrement influente auprès des jeunes générations, offrant ainsi une opportunité professionnelle significative pour contribuer au changement souhaité¹³.

¹¹ <https://www.parlement-wallonie.be/pwpages?p=interp-questions-voir&type=28&iddoc=109348> , IFAPME 2022

¹² Le Parlement de Wallonie, "en 2011-2012, l'IFAPME avait enregistré un nombre exceptionnellement bas de 415 inscriptions"

¹³ Développer les boucheries bio : Une stratégie progressive, BioFil 2023

3. La distribution : Une réorientation des efforts de la filière ?

Malgré une demande excédant l'offre, le porc bio wallon est confronté à des défis en raison d'une importante disparité de prix avec le porc conventionnel et de qualité différenciée.

Le porc bio wallon rencontre des difficultés en raison de la notable différence de prix avec le porc conventionnel et/ou de qualité différenciée. Bien que la demande en viande porcine bio soit restée stable ces derniers mois après une baisse en 2022, le baromètre de Biowallonie de juillet 2023 indique que la vente en grande distribution connaît une variation significative de la demande, avec une tendance marquée à la baisse. Cela ne s'explique pas par un désintérêt des consommateurs pour le porc bio, mais plutôt par une préférence pour une origine différente.

En grande distribution, la viande de porc conventionnelle est fréquemment utilisée comme produit d'appel, incitant les distributeurs à multiplier les promotions pour attirer les clients dans leurs points de vente. Ces stratégies promotionnelles agressives accentuent davantage l'écart de prix entre le bio et le conventionnel, entraînant une forte diminution de l'offre de porc bio wallon. Avec les pays voisins également confrontés à un surplus d'offre, la grande distribution délaisse progressivement l'offre wallonne. Certains acteurs craignent même qu'à l'avenir, un distributeur de grande envergure n'opte uniquement pour l'achat de porc bio d'origine hollandaise.

Diversiferm¹⁴ rappelle que pour les espèces porcines, ovines, caprines et volailles, l'indication des lieux de naissance, d'élevage et d'abattage est obligatoire sur les étiquettes des viandes fraîches (préemballées, congelées ou surgelées). En revanche cette mention n'est pas obligatoire pour les viandes hachées, préparations de viandes et produits de viandes. Or le cochon est principalement vendu transformé, la part de charcuterie n'est pas négligeable.

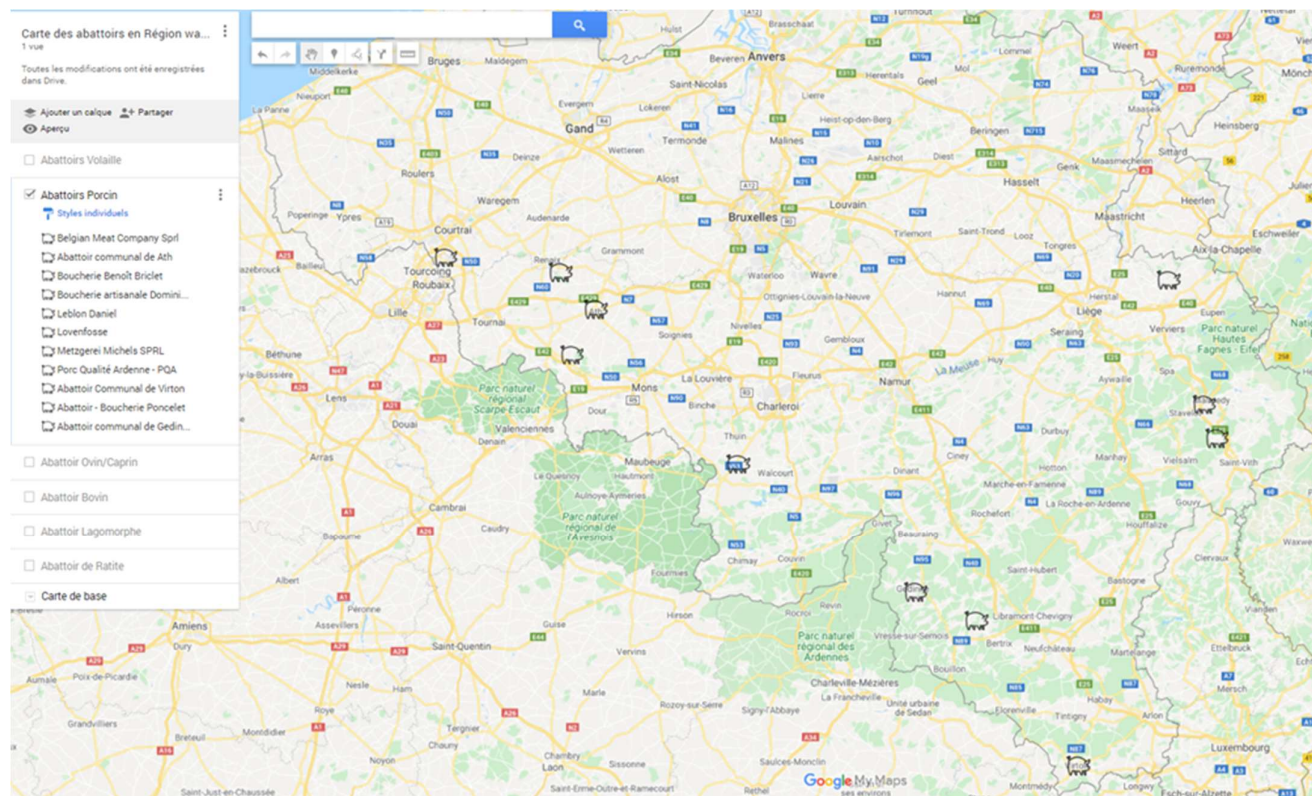
Voyant certaines fusions opérées dans les magasins spécialisés bio, les principaux fournisseurs souhaitent se positionner pour assurer le développement de l'offre en porc bio en favorisant le circuit court et le développement du catalogue au sein de ces magasins.

¹⁴Etat des lieux des filières porcs et volailles en Wallonie, IB57, Biowallonie 2021

4. L'abattage : une réalité plus que menacée !

La Wallonie compte actuellement onze abattoirs¹⁵ agréés pour les porcs, répartis comme suit (voir figure 1) : Cinq abattoirs sont situés dans le Hainaut, trois dans la province de Liège, deux dans celle du Luxembourg, et le dernier se trouve dans la province de Namur. Parmi eux, les deux abattoirs les plus importants en termes de volumes sont la SA Lovenfosse à Aubel et Porc Qualité Ardenne à Malmédy.

Figure 1 : Carte des abattoirs traitants les porcins en Région wallonne



Cependant, derrière ces chiffres, il est important de prendre en compte les boucheries abattoirs (5) qui abattent très peu pour des tiers, ainsi que certains abattoirs qui n'effectuent l'abattage que pour leur propre commerce ou pour leurs membres. Ceci réduit le nombre de solutions disponibles pour les éleveurs impliqués dans des filières courtes, en particulier dans le secteur porcin.

Tableau 5 : Disponibilité des abattoirs certifiés bio

Nom des abattoirs certifiés bio	Espèces autorisées	Remarque	Public / Privé
Abattoir communal de Ath	Bovins, ovins, caprins, porcins, solipèdes		Public
Lovenfosse	Porcins	Pas de prestation de service	Privé
PQA	Porcins	Pour les coopérateurs uniquement	Privé
Abattoir communal de Virton	Bovins, ovins, caprins, porcins		Public

¹⁵ Cartographie des abattoirs wallons, Socopro 2021 actualisation

Abattoir communal de Gedinne	Bovins, ovins, caprins, porcins, solipèdes		Public
------------------------------	---	--	--------

En 2015, le secteur porcin perdait 2 outils (les abattoirs de Liège et de Mouscron. En 2021, c'est l'abattoir de Charleroi qui se plaçait en 3ème position en termes de volumes d'abattage pour le porc en Wallonie qui fermait. La solution temporaire qui faisait suite à cet arrêt avec l'abattoir de Ath, est aujourd'hui menacée ainsi que les deux autres abattoirs publics du fait du manque de rentabilité des outils.

Le secteur porcin bio se rallie à la filière viandeuse générale pour pérenniser et moderniser les outils existants. Notamment en étudiant un modèle économique rentable pour les petits volumes (priorité pour les porcs, les ovins et les volailles). L'abattage reste une étape indispensable pour le fonctionnement des filières viandes même s'il génère peu de valeur. L'idée de construire de nouveaux abattoirs a été évoquée avec le secteur mais plutôt dans le cadre d'abattoirs mono-espèce.

Quelques projets sont à l'étude dont un projet déposé en février 2022 pour un nouvel abattoir (bovins, porcs et ovins) à Beaumont porté par des éleveurs de la région soutenu par la commune (budget : 3M d'euros). Réaliser un inventaire des solutions d'amélioration de chaque outil en ciblant les actions prioritaires de restauration/entretien/agrandissement/... (ex: l'abattoir d'Ath cite 36.000 euros pour le moteur des frigos, ...) pourrait aussi être une piste. Enfin les aides Hall Relais Agricoles (HRA), aides pour les abattoirs, subsides pour des équipements et petits investissements d'abattoirs, demande de subsides à l'expansion économique classique mais avec des taux de soutien plus bas sont aussi à penser.

Tableau 6 : Comparaison du nombre de porcs gras bio wallons valorisés en Belgique entre 2017 et 2022 (Données calculées sur les chiffres de production de Biowallonie¹⁶ et Bioforum¹⁷)

	2017		2018		2019		2020		2021		2022	
Filière wallonne	7 769	+25%	10 178	+31%	8 893	-13%	10 617	+19%	14 983	+41%	14 815	-1%
Filière flamande	6 500		5 518	-15%	6 893	+25%	10 932	+59%	13 285	+22%	21 020	+58%

En 5 ans, la production a presque doublé en Wallonie et triplé en Flandre. Les filières de commercialisation ont subi d'importantes évolutions (augmentation et diminution) chaque année. Ces importants changements influent fortement sur le niveau de confiance au sein de la production, mais aussi au sein de la commercialisation. Il paraît nécessaire aux yeux du secteur de créer de la concertation entre l'amont et l'aval pour développer un plan de progression linéaire et non en dent-de-scie.

¹⁶ Les Chiffres du Bio, Biowallonie 2021, 2022

¹⁷ Landbouw & Visserij vlaanderen, De Biologische Landbouw in 2021

5. L'élevage belge : Deux régions, deux modèles

Poussé par la demande, on l'a vu le porc bio se développe en Wallonie comme en Flandre. En revanche, les modèles diffèrent.

Tableau 7 : Répartition des éleveurs en Flandre et en Wallonie en 2021 (données calculées sur les chiffres de production de Biowallonie¹⁸ et Bioforum¹⁹)

	Wallonie	Flandre
Éleveurs porcins	85	18
Naisseur-engraisseurs	44	9
Naisseur uniquement	17	4
Engraisseurs uniquement	24	5

Sur l'année 2021, on comptait donc une moyenne de 176 porcs par éleveur en Wallonie, contre 785 par éleveur en Flandre, entraînant des différences significatives entre ces deux modèles.

Le flux des porcs arrivant à maturité varie considérablement entre les deux régions. Un transporteur de la filière flamande peut collecter environ 40 porcs par ferme, tandis que ce chiffre est de 5 à 10 en Wallonie. En conséquence, les chaînes de commercialisation diffèrent indirectement : la Flandre est mieux équipée pour approvisionner les centrales des grandes surfaces et à l'export, tandis que la Wallonie se dirige vers des acheteurs avec moins d'intermédiaires, favorisant un raccourcissement du circuit de distribution.

L'image des fermes auprès des consommateurs et des riverains diffère également entre les deux régions. Les démarches d'obtention de permis pour l'installation ou l'agrandissement devraient rencontrer moins d'obstacles en Flandre.

Face aux défis liés aux coûts d'investissement élevés et aux obstacles à l'installation, le secteur se tourne vers les éleveurs existants pour augmenter la taille du cheptel afin de répondre à la demande croissante. Malheureusement, les demandes d'agrandissement rencontrent également des refus fréquents de la part des riverains, accentuant le pessimisme au sein de la filière.

Afin de répondre à la demande, il semble essentiel de soutenir la conversion de fermes conventionnelles dont les installations et parcours se prêtent facilement aux normes réglementaires du bio. Le secteur est disposé à augmenter le nombre de porcs par ferme à condition que les opportunités de débouchés soient envisagées à long terme et que la filière adopte une approche anticipative plutôt que réactive.

Enfin, l'attachement au sol semble plus prononcé en Wallonie, avec des éleveurs qui contrôlent entièrement ou partiellement la composition alimentaire de leurs animaux aux différentes étapes de croissance et d'engraissement. Les acheteurs reconnaissent l'expertise des éleveurs pour les aspects techniques du métier, ainsi que leur savoir-faire, leur capacité de discussion, d'adaptation et d'évolution.

¹⁸ Les Chiffres du Bio, Biowallonie 2021, 2022

¹⁹ Landbouw & Visserij vlaanderen, De Biologische Landbouw in 2021

6. 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

Expert complet de son élevage porcin, **de la naissance à la finition**

Attentif au bien-être animal, aux soins de santé et à la délicate phase de reproduction

Flexible avec une capacité d'écoute importante, de remise en question, d'amélioration

Autonomie des exploitations, **complémentarité culture-élevage, circularité, alimentation (recette)**

Opportunités

Intérêt au yeux de la **restauration gastronomique**

Capacité d'innovation culinaire à partir du produit

Notion d'équilibre carcasse comprise au sein de la majorité
"tout est bon dans le cochon"

Faiblesses

Revenus très fluctuants, subit les conjonctures extérieures sans anticipation

Manque d'investissement dans le secteur de l'**abattage et de la transformation**

Fortes distorsions de concurrence avec les autres porcs (qualité différenciée, bio étranger)

La filière a du mal à mettre en avant les **avantages de la consommation en porc bio**

Menaces

Perte de confiance et de motivation du secteur dans un marché dit constamment 'en crise'

Coûts de construction ne permettent pas aux jeunes de s'installer

Refus des riverains à accueillir un projet de nouvel élevage ou d'agrandissement, souvent dû à des stéréotypes (odeur, bruit...) non justifiés.

Tendance à la baisse de la consommation individuelle de viande porcine fraiche versus une augmentation de la part transformée en plat préparé ;

Mouvement anti viande, **anti charcuterie**

Indication de l'origine cachée par le label Bio sur les produits transformés à base de viande

7. 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"> - Stimuler l'innovation culinaire des chefs avec le savoir-faire du porc bio wallon. - Co-créer une identité propre de filière bio wallonne mêlant les savoir-faires de l'éleveur, du boucher et du restaurateur. 	<p>AMELIORER POUR EXPLOITER LES OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Renforcer le lien éleveur-acheteur pour soutenir la mise en place d'outils intermédiaires adéquats (abattoirs, ateliers de découpe, boucherie) et la concertation de chaîne - Déléguer la communication autour du porc bio aux acteurs compétents de la filière : les restaurateurs gastronomiques - Former les éleveurs à promouvoir leur identité.
MENACES	<p>SE PROTEGER, TRANSFORMER MENACES EN OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Renforcer le partage d'expérience et des savoirs pour favoriser l'autonomie alimentaire (recette et/ou production) des fermes biologiques. - Sensibiliser les riverains sur les notions de circularité et d'équilibre fondamentaux dans la notion de bien-être animal - Explorer les manières de faire évoluer les pratiques de la filière, la moderniser et l'accorder selon le changement des moeurs 	<p>MINIMISER, RENDRE MOINS VULNERABLE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encourager une mentalité positive et ambitieuse - Se distinguer de l'image de la charcuterie industrielle étrangère en soutenant le boucher-charcutier à promouvoir une charcuterie artisanale bio et locale - Réduire la déconnexion entre citoyens et élevages de porc en accentuant les jfo et les participations citoyennes aux rendez-vous agricoles liés à la filière porc bio. - Informer sur les modèles de production soutenant des investissements limités (habitat léger, ...)

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 8 : Cibles de dépenses en viande de porc bio à l'horizon 2030

	Cibles de dépenses bio /hab en 2030	Cibles de dépenses bio en RW en 2030
Viande de porc	5,5 €	44.255.230 €
Charcuterie	18,1 €	146.286.387 €

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

Tableau 9 : Cibles de volumes de production équivalents aux dépenses bio en région Wallonne en 2030

	Cible du prix consommateur par kg de viande en 2030	Equivalent volume de viande vendu en 2030	Coefficient viande fraîche sur poids vif (ex : un porc vif de 95 kg donne 66,5 kg de viande fraîche)	Equivalent volume de production en 2030
Viande de porc	12,9 €/kg	3 418 458 kg	0,70	111.079 porcs engraisés
Charcuterie	36,9 €/kg	3 968 281 kg		

CALCUL DES BESOINS POUR LA PRODUCTION VIANDE PORCINE 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 10 : Cibles de surfaces de production bio de céréales et oléo-protéagineux pour l'engraissement des porcs par an en 2030

	Nombre de porcs à engraisser par an en 2030	Besoin en concentrés à base de COP (ha/unité de production)	Equivalent surface (ha) COP
Porcs engraisés	111.079	0,08	8 886 ha

INTEGRATION DES AMBITIONS DES PLANS STRATEGIQUES DES PORCS (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.

Il est important de préciser que compte tenu des crises successives, le secteur porc ne dispose pas d'un plan structurant à l'horizon 2030 mais d'un ensemble d'actions à court ou moyen terme favorisant la gestion des difficultés du secteur. Quoi qu'il en soit, la vision portée par les acteurs de la filière a pour objectifs :

- de pérenniser le secteur en permettant le maintien des fermes familiales en place (618 exploitations), et le développement de nouveaux projets de ce type. 74% des exploitations ont un cheptel inférieur à 1000. Le circuit fermé est privilégié car il ramène de la valeur ajoutée dans les fermes, et favorise la durabilité des fermes (moins de transport, de risque sanitaire ...), et en maintenant les outils d'abattage en place ;
- d'accroître le taux d'auto-provisionnement de la Wallonie (estimé aujourd'hui à 30%) pour la rendre plus résiliente.

La mise en place de modèles collaboratifs et interprofessionnels sont à favoriser en vue de structurer à long terme la filière ; à court terme de gagner en résilience face à la concurrence de produits importés vendus à des prix inférieurs aux capacités wallonnes.

2. Objectifs de développement pour la filière porcine bio

L'objectif majeur poursuivi par le plan est de renforcer les filières existantes et développer la demande en charcuterie bio en circuit court.

Le plan ambitionne la mise en place de :

- une promotion spécifique à la filière porcine bio autour de son artisanat, du savoir-faire charcutier wallon et de la diversité des finalités culinaires possibles
- une concertation de chaîne en circuit court, la professionnalisation autour de l'équilibre carcasse, sa transformation, la certification des bouchers-charcutiers, et le maintien des outils d'abattage,
- une conversion progressive et proactive des producteurs et transformateurs, et un partage des savoirs autour de l'alimentation en ferme des porcs bio pour soutenir l'autonomie et renforcer la création d'une identité spécifique au porc bio wallon.

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 de la filière.

Il est proposé de concentrer les moyens sur 5 leviers prioritaires d'action que sont L1_Monitoring et planification, L4_Accompagnement, L5_Aides financières, L6_Enseignement et formation et L7_Promotion.

Les actions ainsi que leurs orientations sont synthétisées dans le tableau ci-dessous.

PLAN STRATÉGIQUE PORC BIO			PLAN BIO 2030
ETAT DES LIEUX	PROPOSITION D'ACTION	SOUS ACTION	ACTIONS DU PLAN ET PROPOSITION D'ORIENTATION
<p>Pour qu'une filière 'de niche' passe à l'échelle supérieure, elle doit se reposer sur des outils existants de transformation, de logistique et de commercialisation efficaces. La Wallonie aujourd'hui ne sait répondre à ce besoin : 5 abattoirs porcins bio (dont 2 privés), très peu de boucheries certifiées et un accès très limité à la viande porcine bio sous forme de viande fraîche et de charcuterie.</p>	<p>Axe N°1 : (Re)créer des perspectives idéales pour le développement de la filière</p> <p>Encadrer économiquement et financièrement les métiers d'abattage et de transformation bouchère</p>	<p>- Mettre en place un plan de conversion des boucheries pour la filière porcine bio : Identifier précisément les freins et les actions correctives pour encourager la conversion progressive des bouchers. Envisager :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un tarif préférentiel au niveau du contrôle pour les premières années, • accompagner de manière individuelle la mise en place de la mixité au sein des boucheries, • promouvoir les bonnes pratiques de boucheries bio dans la plus-value financière à travailler la viande de porc issue de la filière biologique, ... 	<p>11_L4 - Diffuser les meilleures techniques et les bonnes pratiques en production biologique [Biowallonie & SPW ARNE DRD]</p>
		<p>- Former et soutenir financièrement les métiers transformateurs pour le maintien du savoir-faire et des outils nécessaires au développement de la filière porcine bio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appuyer le soutien au maintien des outils d'abattage en Wallonie et leur certification biologique. • Outre l'activité de formation sur la réglementation bio, former le corps enseignant et les apprentis bouchers-charcutiers aux principes élémentaires agricoles leurs permettant de comprendre l'intérêt d'une agriculture biologique (lien au sol, charge UGB à l'hectare, alimentation, l'âge d'abattage, ...) 	<p>15_L5 - Soutenir financièrement la transformation et la commercialisation biologiques wallonnes [SPW ARNE DPEAI]</p> <p>18_L6 - Généraliser la prise en compte du mode de production biologique dans l'enseignement qualifiant et la formation professionnelle [SPW ARNE DDRC Prestataire « Formation bio »]</p>

PLAN STRATÉGIQUE PORC BIO			PLAN BIO 2030
ETAT DES LIEUX	PROPOSITION D'ACTION	SOUS ACTION	ACTIONS DU PLAN ET PROPOSITION D'ORIENTATION
La demande de porc bio augmente, dépassant celle de la viande bovine bio, mais la filière wallonne (producteurs, transformateurs et grossistes) peine à proposer de nouveaux produits, une identité régionale propre, se réinventer et promouvoir une filière moderne, innovante, différente.	Insuffler un rajeunissement de la filière et une image reflétant la modernisation des usages de consommations et nouvelles attentes des cuisiniers, consommateurs et citoyens	<p>- Promouvoir un dynamisme, un renouveau de la filière porcine bio wallonne. Promouvoir la viande porcine bio via l'artisanat charcutier et les canaux de communication des restaurateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mener une campagne promotionnelle pour valoriser l'artisanat, le fait-maison, en rappelant les savoir-faire artisanaux wallons et les plus-values de l'artisanat au développement de la filière biologique. • Soutenir la participation du porc bio dans les concours existants 'bouchers-charcutiers' et 'restaurateurs'. Inviter les plus jeunes et les plus assidus auprès des réseaux sociaux à promouvoir la modernisation du métier et la qualité de la production. 	22_L7 - Renforcer l'identité du bio wallon dans les actions de promotion [APAQ-W]
		<p>- Dynamiser le secteur et proposer de nouvelles opportunités commerciales et de développement de filière</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer une concertation de chaîne des opérateurs bio à l'échelle wallonne et inviter au développement croissant de la filière porcine bio "élevé, transformé, vendu et consommé en Wallonie" • Conforter la filière sur les opportunités commerciales disponibles pour le développement d'une charcuterie fine bio wallonne (identitaire). 	3_L1 - Élaborer, suivre et actualiser des plans de développement de filières bio régionales [Socopro]

PLAN STRATÉGIQUE PORC BIO			PLAN BIO 2030
ETAT DES LIEUX	PROPOSITION D'ACTION	SOUS ACTION	ACTIONS DU PLAN ET PROPOSITION D'ORIENTATION
Actuellement, la production de porcs bio ne parvient pas à répondre à la demande. La peste porcine africaine et les crises ces dernières années ont suscité un découragement persistant chez les éleveurs. Le coût élevé de l'aliment ne permet pas à l'éleveur de tirer des bénéfices suffisants et représente un des freins majeurs à la conversion plus large du secteur.	Soutenir l'encadrement économique, la conversion et l'autonomie des producteurs.	<p>- Identifier les points de convergence avec le plan azote en Flandre et mettre en place un plan de conversion élevages pour la filière porcine bio. Envisager :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'augmentation du cheptel existant au sein de chaque ferme certifiée, • la conversion d'élevages conventionnels existants ne méritant pas ou peu d'investissements et de changements nécessitant la demande de permis, • la diversification au sein de fermes céréalières et/ou bovins allaitant profitant de l'intérêt du porc dans la circularité de l'exploitation, ... 	10_L4 - Encourager et faciliter la conversion des opérateurs en production biologique [Biowallonie]
		<p>- Soutenir l'autonomie des fermes pour maximiser le revenu de l'éleveur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Renforcer le partage d'expérience et des savoirs pour favoriser l'autonomie alimentaire (recette et/ou production) des fermes biologiques. 	11_L4 - Diffuser les meilleures techniques et les bonnes pratiques en production biologique [Biowallonie & SPW ARNE DRD]

Élaborer, suivre et actualiser des plans de développement des filières bio régionales (3_L1)

Monitoring et planification	OO2 - Planifier le développement harmonisé de filières bio régionales
Contexte	<p>La demande de porc bio augmente, dépassant celle de la viande bovine bio, mais la filière rencontre des obstacles liés aux incertitudes, tant dans le bio que dans le conventionnel.</p> <p>L'ambition du plan bio est telle pour la filière porcine bio (toujours en recul) qu'il paraît essentiel de développer la concertation de chaîne pour soutenir un développement important de la filière et répondre à la demande croissante des acheteurs B2B et consommateurs bio.</p> <p>Il paraît aux yeux du secteur indispensable de soutenir autant la production que le développement du marché et le gain de confiance du producteur au développement annuel de la production.</p>
Objectifs spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> - Planifier le développement régional de la production biologique par secteur de production - Orienter les actions du Plan sur base des objectifs définis pour chaque filière
Proposition d'orientation pour la filière du porc bio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Élaborer un plan de développement de filière bio régionale pour chaque secteur de production significatif [Socopro] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> 2) Actualiser périodiquement les plans élaborés [Socopro, Biowallonie, APAQ-W, SPW, Fédérations professionnelles, associations] <i>Développer une concertation de chaîne des opérateurs bio à l'échelle wallonne et inviter au développement croissant de la filière porcine bio "élevé, transformé, vendu et consommé en Wallonie"</i>

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>Les coûts de bâtiment ne permettent pas à de nouveaux éleveurs d'envisager le démarrage d'une nouvelle activité d'élevage de porcs (bio ou conventionnelle). Pour soutenir le développement de la filière, il paraît donc intéressant de soutenir les acteurs de la filière déjà certifiés, mais aussi de convertir les bâtiments dont la certification bio ne nécessite pas ou peu de nouveaux investissements.</p> <p>Cela équivaut aussi aux métiers en aval de la filière, notamment la transformation bouchère.</p> <p>La filière porcine bio ne comptant qu'une poignée d'acteurs, il paraît indispensable d'avoir une démarche prospective pour motiver les acteurs à se convertir au bio, en proposant notamment un encadrement économique appuyé sur les trois premières années de conversion.</p>
<p>Objectifs spécifiques</p>	<p>Informier, outiller et accompagner les opérateurs conventionnels ou débutants dans leur conversion en bio</p>
<p>Proposition d'orientation pour la filière du porc 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>Soutenir la conversion des bâtiments de fermes porcines conventionnelles répondant aux exigences de la certification biologique.</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 développement en bio [Biowallonie] <i>Accompagner de manière personnalisée les exploitations porcines et les entreprises de transformation bouchère intéressées par la filière biologique, dont l'outil répond totalement ou partiellement aux exigences de la réglementation biologique. Encadrer l'exploitant dans la mise en œuvre de la transition avec un regard sur les aspects financiers de l'entreprise (investissement, mat. premières, production, équilibre carcasse, plus-value de la transformation, charcuterie...).</i>

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

<p>Levier Accompagnement</p>	<p>OO5 - Sensibiliser et accompagner les opérateurs dans leur conversion / développement en production biologique</p>
<p>Contexte</p>	<p>Au sein de la filière biologique, la gestion de l'équilibre carcasse et l'artisanat sont en adéquation forte avec l'identité 'qualité' véhiculée par la filière biologique. Encadrer les professionnels transformateurs bouchers dans la mise en place de ces notions avec un regard plus-value financière permettrait d'inviter de nouveaux acteurs à s'orienter vers la filière biologique.</p> <p>Le savoir-faire de finition est crucial pour le développement de la production et la mise en place de bonnes relations commerciales en circuit court. Soutenir l'autonomie alimentaire des élevages porcins (recette et/ou production) favoriserait une identité de qualité d'élevage mais permettrait aussi à la filière de production de gagner en résilience.</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 du porc bio</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Organiser des séances collectives de démonstration et/ou de formation pratique [Biowallonie] <i>Promouvoir les bonnes pratiques de boucheries bio dans la plus-value financière à travailler la viande de porc issue de la filière biologique.</i> <i>Renforcer le partage d'expérience et des savoirs pour favoriser l'autonomie alimentaire (recette et/ou production) des fermes biologiques.</i> 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>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i>

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

Levier Aides financières	007 - Soutenir financièrement les opérateurs du secteur bio
Contexte	Le nombre d'abattoirs en Wallonie n'est pas suffisant pour favoriser le développement de la filière porcine bio. 3 établissements publics peinent à maintenir une activité durable pour la filière et la rentabilité est très largement menacée.
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 du porc bio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Développer un dispositif d'aides à la certification de la transformation biologique [SPW ARNE DDRCB DQBEA] <i>Appuyer le soutien au maintien des outils d'abattage en Wallonie et leur certification biologique.</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 DDRCB DQBEA] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i>

Généraliser la prise en compte du mode de production biologique dans l'enseignement qualifiant et la formation professionnelle (18_L6)

<p>Levier Enseignement et Formation professionnelle</p>	<p>OO8 - Former les(futurs) professionnels du système alimentaire aux spécificités de la production biologique</p>
<p>Contexte</p>	<p>L'équilibre carcasse n'est plus ou pas toujours un prérequis dans la formation bouchère-charcutière. L'élevage biologique ne peut pourtant se passer de la notion d'équilibre, d'autant plus lorsque la filière est en phase de développement.</p> <p>Il est indispensable de former les apprentis bouchers-charcutiers à travailler l'entier. A intégrer la notion de rentabilité du métier grâce à la transformation et la valorisation de l'ensemble des pièces de viande de l'animal.</p> <p>La notion d'additif est aussi importante. L'Inra recense aujourd'hui une consommation par individu de l'ordre de 4 kg d'additifs par an. 350 sont autorisés et couramment utilisés en charcuterie industrielle, voire artisanale. En bio seuls une cinquantaine sont autorisés, invitant les bouchers artisans à travailler l'aspect salaison avec des procédés plus vertueux pour la santé.</p>
<p>Objectifs spécifiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Renforcer l'offre de formations en production biologique - Harmoniser les référentiels de formation en production biologique
<p>Proposition d'orientation pour la filière du porc bio</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Organiser une concertation avec et entre les opérateurs de l'enseignement qualifiant et de la formation professionnelle relative aux formations en production biologique [Prestataire « Formation bio »] <i>Outre l'activité de formation sur la réglementation bio, il semble intéressant de former le corps enseignant et les apprentis bouchers-charcutiers aux principes élémentaires agricoles leurs permettant de comprendre l'intérêt d'une agriculture biologique (lien au sol, charge UGB à l'hectare, alimentation, l'âge d'abattage, ...), ainsi qu'à la transformation spécifique biologique limitant les intrants d'additifs.</i> 2) Veiller à inclure et soutenir la prise en compte du mode de production biologique dans la formation professionnelle agricole (FPA) organisée par la Région [SPW EER DEFP DFP] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> <p>Focus particuliers : Elle couvre les métiers liés aux différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire et principalement la production primaire et la transformation. Les formations qui mettent en exergue la continuité de cette chaîne de valeur sont privilégiées.</p>

Renforcer l'identité du bio wallon dans les actions de promotion (22_L7)

Levier Promotion	OO9 - Développer une communication efficace, pertinente et cohérente autour de la production biologique, adaptée aux publics cibles
Contexte	<p>Bien que la filière soit considérée comme une niche en Belgique, la transformation actuelle n'est pas perçue comme cruciale pour accroître la valeur financière des métiers, équilibrer la gestion des carcasses, et renforcer une identité artisanale et terroir qui pourrait pourtant favoriser le développement de la filière.</p> <p>Développer la promotion spécifique à la filière charcutière permettrait de soutenir un secteur souhaitant développer ce segment, face à une concurrence de savoir-faire italien, français ou encore espagnol. La Wallonie pourtant profite d'un savoir-faire historique plus complexe que la fumaison uniquement.</p>
Objectifs spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les opérateurs et les produits bio wallons de manière systématique, distincte et uniforme dans les actions de promotion envers les différents publics cibles - Enrichir les visuels de communication sur la production biologique
Proposition d'orientation pour la filière du porc bio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Renforcer l'identité graphique utilisée pour les actions de promotion de la production biologique wallonne [APAQ-W] <i>Mener une campagne promotionnelle pour valoriser l'artisanat, le fait-maison, en rappelant les savoir-faire artisanaux wallons et les plus-values de l'artisanat au développement de la filière biologique.</i> 2) Développer une base de données images relative à la production biologique wallonne [APAQ-W] <i>Pas d'orientation envisagée pour cette action</i> 3) Identifier et valoriser la production biologique dans les campagnes promotionnelles non spécifiques au bio [APAQ-W] <i>Soutenir la participation du porc bio dans les concours bouchers-charcutiers existants</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