



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

23^{ème} Assemblée sectorielle - Filière viande bovine

12 mai 2026

1. Ordre du jour et introduction

1. Ordre du jour et intro,
2. Validation du PV de l'Assemblée Sectorielle précédente,
3. Actualités du Collège des Producteurs,
4. **Table-Ronde – Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?**
5. Divers



1. Ordre du jour et introduction

- Timing : 19h30 – 22h00

La réunion est enregistrée pour la rédaction du PV

2. Validation du PV de la 22^{ème} Assemblée Sectorielle

Remarques sur le PV de la dernière assemblée (novembre 2026 à Ciney) ?

- Présentation du plan de promotion de l'APAQ-W 2026
- Actualités du Collège des Producteurs et Election de 2 représentants producteurs
- Table-ronde – Quel avenir pour les abattoirs de bovins en Wallonie ?

PV et supports de présentation

<https://collegedesproducteurs.be/publication/pv-de-lassemblee-sectorielle-viande-bovine-2025-s2/>

3. Actualités du Collège des Producteurs

- Evolution des missions du Collège
- Projet Wallbovinut

3. Actualités du Collège des Producteurs

- Evolution des missions du Collège



Socopro asbl : Collège des Producteurs et Cellule Manger Demain

- ✓ Collège des Producteurs: soutien aux développement des filières agricoles
- ✓ Manger Demain: Alimentation durable (dont Green Deal Cantines Durables)
- ✓ 2 enjeux réunis au sein d'une structure unique en Wallonie



Nouveau cadre stratégique du Collège : Recentrage sur le développement des filières

MISSION 1

**Structurer les filières
agricoles wallonnes en
favorisant la création de
valeur pour les producteurs**

- 1.1 – Soutenir les filières existantes
- 1.2 – Accompagner le développement de nouvelles filières
- 1.3 – Favoriser les relations commerciales équitables (PJ)

MISSION 2

**Faciliter le dialogue
technico-économique entre
les acteurs des filières**

- 2.1 – Mettre en réseau producteurs et autres maillons
- 2.2 – Co-construire les stratégies sectorielles et le dialogue public – privé
- 2.3 – Intermédiation commerciale

MISSION 3

**Informier et former les
professionnels et les
prescripteurs d'information
sur les réalités agricoles**

- 3.1 – Diffuser études, conseils, outils adaptés aux besoins des filières
- 3.2 – Assurer la veille technico-économique et la diffusion d'info entre professionnels
- 3.3 – Com sur les enjeux des filières aux prescripteurs d'infos

Nouveau cadre stratégique du Collège : Recentrage sur le développement des filières

- Acteur neutre, intermédiaire technico-économique et non syndical,
- Niveau macro-économique (études, analyses, plans de développement, etc.) et BtoB,
- Structuration et conseil collectif sur les enjeux des différentes filières végétales et animales,
- Complémentarité avec les syndicats, le SPW, l'APAQ-W et Biowallonie.

44

PRODUCTEURS ÉLUS

22

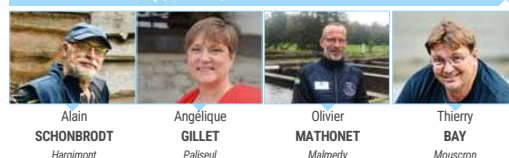
REPRÉSENTANTS D'ASSOCIATIONS

44

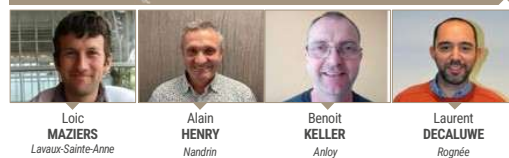
agriculteurs élus pour représenter
les 12.670* producteurs wallons

UNE INTERFACE ENTRE LES PRODUCTEURS,
LES POUVOIRS PUBLICS ET LES ACTEURS DES FILIÈRES.

AQUACULTURE



AVICOLE - CUNICOLE



AGRICULTURE BIO



AGRO-ALIMENTAIRE



DISTRIBUTION



PROTECTION ENVIRONNEMENT



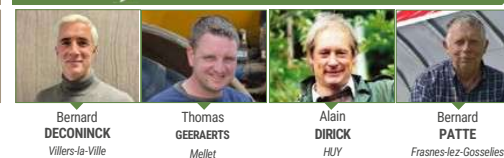
BOVINS LAITIERS



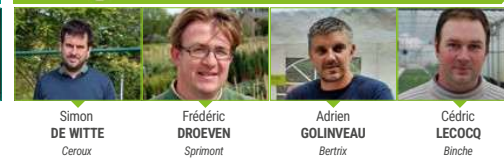
GRANDES CULTURES



HORTICULTURE COMESTIBLE



HORTICULTURE ORNEMENTALE



AGRICOLE WALLONNES



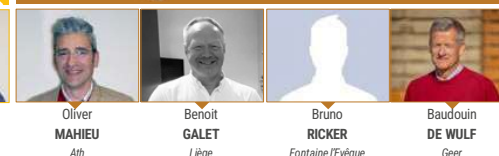
CITOYENS CONSOMMATEURS



OVIN - CAPRIN



POMME DE TERRE



PORC



VIANDE BOVINE



Contactez-nous !

Le Collège des Producteurs
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur
info.socopro@collegedesproducteurs.be
081 240 430



collegedesproducteurs.be



L'information aux professionnels est assurée via nos différents sites et outils réseaux sociaux



RETROUVEZ-NOUS
AUSSI SUR LES
RÉSEAUX SOCIAUX



WWW.COLLEGEDESPRODUCTEURS.BE

Le site fonctionne comme un agenda qui reprend les actualités et événements qui concernent les producteurs, les acteurs des filières et les structures d'encadrement agricole.



WWW.EASY-AGRI.COM

Easy-Agri, le site de petites annonces d'animaux de rente pour particuliers et professionnels,



WWW.PRIX-JUSTE.BE

Easy-Agri, le site de petites annonces d'animaux de rente pour particuliers et professionnels,



WWW.CELAGRI.BE

site internet, afin de répondre davantage aux enjeux de la communication web : optimisation des textes en langage vulgarisé et orienté SEO

3. Actualités du Collège des Producteurs

- Projet Wallbovinut



3. Actualités du Collège des Producteurs

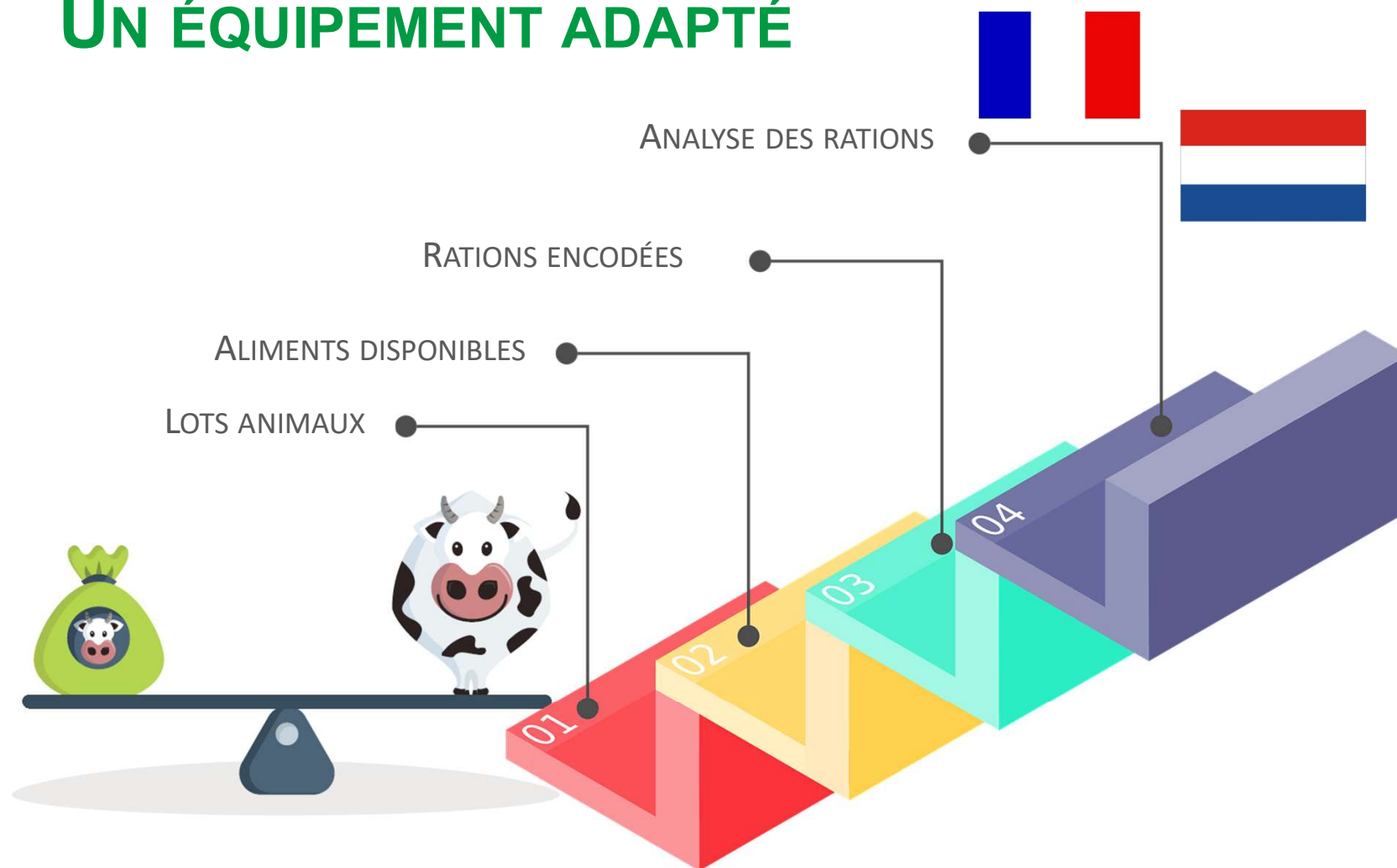
⇒ Développer un outil de rationnement pour bovins

- Neutre
- Fiable (outil Rumicalc du CRA-W)
- Connecté (partage de données de fourrages, de troupeau et d'aliments via Wallesmart)
- Disponible pour les éleveurs (et co-construit avec un groupe d'éleveurs et de conseillers et chercheurs)



**Centre wallon de Recherches
agronomiques**

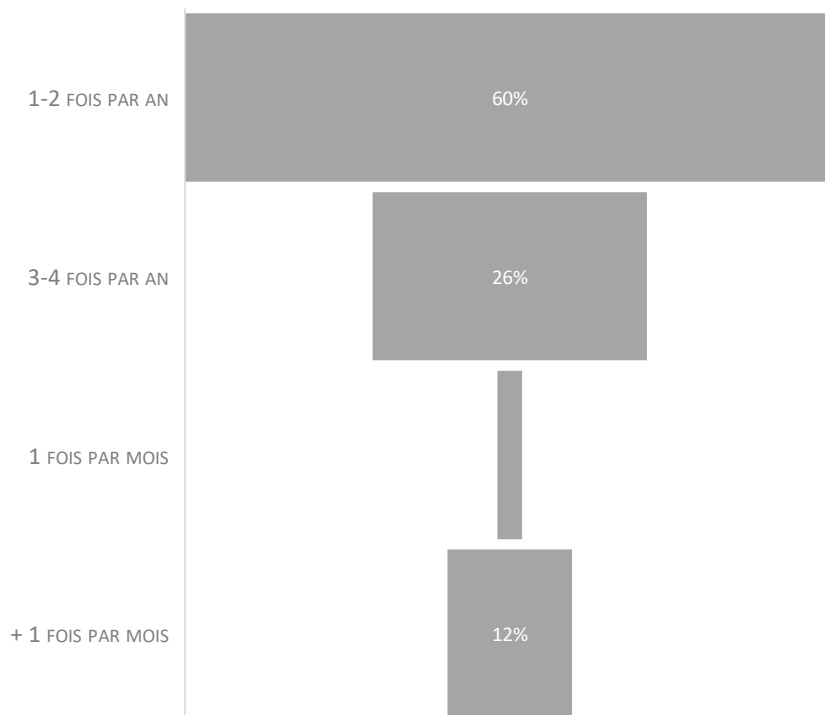
UN ÉQUIPEMENT ADAPTÉ



INVESTIGATION DES BESOINS

2025 : ENQUÊTES AUPRÈS DES ÉLEVEURS (69 RÉPONSES)

FRÉQUENCE DE CALCUL DES RATIONS



- POUR LE LOT (**85%**)
- EN SYSTÈME HOLLANDAIS (**65%**)
- PAR UN NUTRITIONNISTE (**78%**)

OPTIMISATION (**76%**)

- PRODUCTION (**62%**)
- PÂTURAGE (**48%**)
- PRIX INTRANTS (**43%**)
- PRIX DES PRODUITS (**33%**)

INVESTIGATION DES BESOINS

SYNTHÈSE DES ENQUÊTES ÉLEVEURS

85% DES RÉPONDANTS FONT APPEL AU CALCUL DE RATION POUR LEURS BOVINS



- **EN ÉLEVAGE LAITIER :**

- Vaches laitières : **90%** en bâtiment / 48% au pâturage
- Vaches taries : **50%** en bâtiment



- **EN ÉLEVAGE ALLAITANT :**

- Vaches allaitantes : **70%** en bâtiment
- Génisses en croissance : **65%** en bâtiment
- Mâles en croissance : 39% en bâtiment
- Mâles à l'engrais : 35% en bâtiment



*L'appui du
nutritionniste
doit rester au
cœur de la
réflexion*



RECHERCHE D'UN **OUTIL SIMPLE → OPTIMISATEUR DE RATIONS** (65%)
AVEC PEU DE CRITÈRES D'ANALYSE OU D'OPTIMISATION

DÉVELOPPEMENT INFORMATIQUE



1. ANALYSE FONCTIONNELLE DE L'OUTIL
2. DÉPLOIEMENT SUR WES
3. MISE EN OEUVRE DE L'ÉCHANGE DE DONNÉES



*DÉMO & TESTS
EN 2026*

ACTIONS À VENIR

1. TESTS DANS LES EXPLOITATIONS DU GO
2. DÉMO À LA FOIRE DE BATTICE
3. CONDITIONS TERRAINS : TESTS EN FERMES
4. ... FORMATIONS



3. Actualités du Collège des Producteurs

=> Toute personne intéressée par le projet ou souhaitant tester l'outil peut prendre contact avec Lise Boulet



Projet GO-PEI WallBoviNut
Lise BOULET
Unité Productions Animales



www.cra.wallonie.be/fr/wallbovinut



l.boulet@cra.wallonie.be



Lise BOULET - 0473.33.37.02

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?

- Introduction
- Table-ronde
- Echange avec l'assemblée
- Compilation de vos avis via un wooclap

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?

- Introduction et mise en contexte – Collège des Producteurs et APAQ-W



4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ? - Introduction

- Thématique d'intérêt pour les éleveurs
 - L'HoReca est un segment de marché important pour la viande et plus particulièrement pour le bœuf
 - Ce segment de marché regroupe des acteurs aux profils très différents (friterie, food trucks, brasserie, gastro, etc.) avec leurs besoins et attentes propres.
- ⇒ Comment renforcer l'approvisionnement en produits locaux dans ce secteur ?
- Volonté d'échanger ce soir avec différents professionnels du secteur ou travaillant avec pour mieux comprendre l'intérêt pour le local et le fonctionnement des restaurateurs.

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ? - Introduction

- Quelques données pour introduire la thématique
- 1) Petite revue des données disponibles sur l'importance du secteur et son intérêt pour le local
- 2) Enquête qualitative en cours pour interroger les grossistes HoReCa: résultats préliminaires

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ? - Introduction

- Importance des restaurants (hors restauration rapide) (*données Guidea 2024*)
 - Bruxelles: 1 900 restaurants
 - Wallonie: 4 500 restaurants
 - + traiteurs, restauration rapide et hôtels qui peuvent aussi travailler avec de la viande locale.
- Nombre d'emplois dans les restaurants (hors restauration rapide)
 - Bruxelles: 8 000 emplois dont 60 % de temps plein
 - Wallonie: 13 000 emplois dont 60 % de temps partiel et en régime spécial
 - Majorité de petites structures (< 5 travailleurs)
- CA restaurants et foodtrucks
 - Bruxelles: 1,3 milliards €
 - Wallonie: 1,91 € milliards €



4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ? - Introduction

- Attentes des consommateurs envers l'HoReCa
(*Observatoire de la consommation APAQ-W, 2023*)
 - L'usage de produits de saison ($\approx 60\%$) et de produits locaux ($\approx 50\%$) arrivent ensuite.
- 1/3 des belges se rend au moins une fois par mois dans un restaurant ou une brasserie (*Observatoire de la consommation – APAQ-W – Listen, 2025*).
- La viande bovine est particulièrement souvent consommée en RHD : $\frac{1}{4}$ des fréquences de consommation (dont 15% dans des restaurants alors qu'on est à 7 % pour le veau ou le porc).

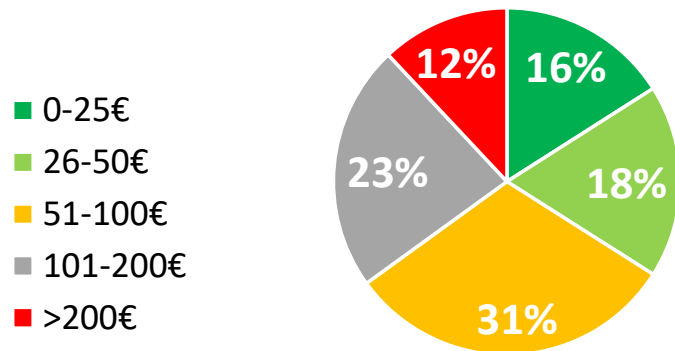


Budget mensuel consacré aux dépenses HoReCa

Base : Total (n=1.500)

**En moyenne, les Belges francophones dépensent
119€/ménage !**

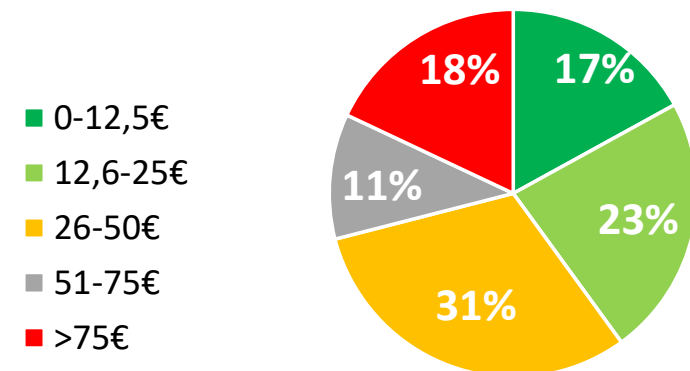
Budget par ménage



- Les **hommes** tendent à consacrer + de budget que les femmes (>100€ = 41% VS 31%)
- + la **classe sociale augmente**, + le budget **augmente**.
- Les ménages **avec enfants** ont un budget + **élevé**.

La moyenne est de 57€/personne !

Budget par personne



- + **l'âge augmente**, + le budget par personne **augmente** (26% de >75€ chez les 65-74).
- + la **classe sociale augmente**, + le budget **augmente** (24% de >75€ chez les CS 1-2).

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ? - Introduction

- Enquête qualitative auprès de grossistes HoReCa pour l'intérêt de produits locaux frais vers leur clientèle
- 20aine d'acteurs contactés et 10 échanges menés
- Résumé provisoire des retours qualitatifs (contacts en cours)

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ? - Introduction

- **Demande et attentes du secteur**

- **Local**: intérêt variable en fonction des grossistes et de leur clientèle
- **Qualité et régularité** : critères primordiaux qui passent avant le local !
- **Différenciation** : Recherche de produits alternatifs (ex. Holstein, agneau local) et de morceaux spécifiques (persillé, gras).
- **Prix** : sensibilité variable
 - « Gastronomie/étoilés » : Peu sensibles au prix.
 - « Brasseries/restaurants standards » : Foodcost critique → les grossistes cherchent des volumes à prix attractifs.
- **Service performant** : Plateformes en ligne permettent des commandes jusqu'à la veille de la livraison + souvent 2 livraisons par semaine

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ? - Introduction

- Synthèse des enseignements clés

- Le local est un **levier fort**, mais nécessite une **logistique adaptée** (centralisation, volumes, fréquence).
- Demande de **différenciation présente**.
- Qui gère **l'équilibre carcasse** ? Fournisseur / grossiste / restaurateur ?
- La **diversification des morceaux et recettes** est une opportunité pour les producteurs
- Les **grossistes** sont des partenaires incontournables, mais portent souvent une attention forte sur le **prix**.
- Les **collectifs** / coopératives et les **plateformes logistiques** sont des solutions pour surmonter les freins à travailler en direct.
- Le **bio est une niche** : à promouvoir via la qualité (reconnue) des produits plutôt que le cahier des charges (parle aux convaincus => enjeu de toucher plus large).

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ? - Introduction

- **Sources consultées**

- Observatoire de la consommation APAQ-W, 2023
- Observatoire de la consommation – APAQ-W – Listen, 2025
- APAQ-W – Listen, 2018. La viande bovine : perception, attentes, comportements d'achat et de consommation.
- Guidea, 2026. Statistieken. [Guidea.be](https://www.guidea.be)
- Biowallonie, 2023 – Itinéraires Bio n°72 - Horeca : Pourquoi valoriser les viandes bio de notre terroir ?
- Biowalloine, 2026 - Itinéraires Bio n°87 – Le Bio, l'incompris de la restauration ? Décryptage.
- VLAM, 2024. Rapport: VLEES- EN GEVOGELTEVERBRUIK IN BELGIË IN 2024.
- Entretiens menés avec des grossistes Horeca actifs en Wallonie.

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?

- Introduction et mise en contexte – Collège des Producteurs et APAQ-W



4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?

- Table-ronde – Présentation des intervenant(e)s
 - Didier Lawarée - Restaurant Forge-toi à Falaën,
 - Geoffrey Lambert - Boucherie Geo'frais à Ohey,
 - Gérald Enthoven - Starsavor - Grossiste implanté à Ciney,
 - Joël Barbay - Rouge de Famenne
 - Laura Duchenne - Bouchère active dans la filière viande de Farm for Good, l'atelier de découpe Teroir et le réseau ENTIER.

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?

- Opportunités de la viande locale dans la restauration



4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?

- Contraintes et défis



4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?

- Collaborations et perspectives d'avenir

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?

- Echanges avec l'assemblée
 - Didier Lawarée - Restaurant Forge-toi à Falaën,
 - Geoffrey Lambert - Boucherie Geo'frais à Ohey,
 - Gérald Enthoven - Starsavor - Grossiste implanté à Ciney,
 - Joël Barbay - Rouge de Famenne
 - Laura Duchenne - Bouchère active dans la filière viande de Farm for Good, l'atelier de découpe Teroir et le réseau ENTIER.

4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?

 Allez sur wooclap.com
Entrez le code d'événement dans le bandeau supérieur

Code d'événement
LLUFCS



En attente de participants...

 Copier le lien de participation



4. Quelle place pour la viande locale dans la restauration ?

- Conclusion
- Quelles suites ?
 - Compte-rendu de la soirée sera publié sur notre site
 - Etude qualitative : les résultats seront publiés

Merci à nos intervenants

Sandwichs et verre de l'amitié



Quentin LEGRAND

Chargé de mission viande bovine,



0497 03 83 59



quentin.legrand@collegedesproducteurs.be



www.collegedesproducteurs.be



Avenue Comte de Smet de Nayer 14 - 5000 Namur
081/24 04 30 - info.socopro@collegedesproducteurs.be

MERCI

pour votre attention

