Fevia

Roadmap de développement durable
de l'industrie alimentaire belge

Davantage de matières premières d'origine locale

Pour créer davantage de valeur à partager entre les acteurs du système alimentaire, nous nous engageons à renforcer, là où c'est possible (et pertinent) l'approvisionnement local. Nous souhaitons augmenter les nouvelles initiatives en lien avec l'agriculture locale dans l'industrie alimentaire.

Quel est notre objectif à l'horizon 2025 ?

Premièrement, nous visons à augmenter la proportion de matières premières locales dans la production de denrées alimentaires et de boissons. Deuxièmement, nous voulons augmenter le nombre de nouvelles initiatives en lien avec l'agriculture locale dans l'industrie alimentaire.

Par agriculture locale, nous entendons tant l'agriculture belge que l'agriculture étrangère dans un rayon de maximum 400 kilomètres autour d'une entreprise alimentaire. L'une des conditions essentielles est que les matières premières issues de l'agriculture locale répondent aux critères de qualité de l'entreprise alimentaire et puissent être fournies en quantité suffisante.

Au cours des prochaines années, nous souhaitons voir les entreprises alimentaires prendre de nouvelles initiatives axées sur :

- Des achats conscients de matières premières agricoles locales.
- La conclusion de partenariats permettant davantage d'achats locaux.
- L'investissement dans la recherche et/ou l'innovation afin d'obtenir davantage de matières premières cultivées localement.
- Le développement de nouvelles filières durables et locales qui génèrent de la valeur ajoutée.

Comment allons-nous réaliser cet objectif ?

- Fevia sensibilise les entreprises alimentaires afin qu'elles réfléchissent à leur approvisionnement et qu'elles envisagent des possibilités d'achats plus locaux.
- Les entreprises alimentaires approuvent la Charte 'Voedsel verbindt boer en burger' (NdT : L'alimentation relie les agriculteurs et les citoyens) et deviennent #AmbassadeurLekkervanbijons. Cette initiative permet aux entreprises alimentaires flamandes de faire connaître leurs projets en matière d'agriculture locale. Fevia Vlaanderen sensibilise également d'autres entreprises alimentaires grâce à des récits sur l'alimentation et les achats locaux.
- Les entreprises alimentaires participent à des projets d'innovation - en partenariat ou non avec Flanders' FOOD et Wagralim - en vue de développer de nouvelles filières locales ou de renforcer des filières locales existantes.

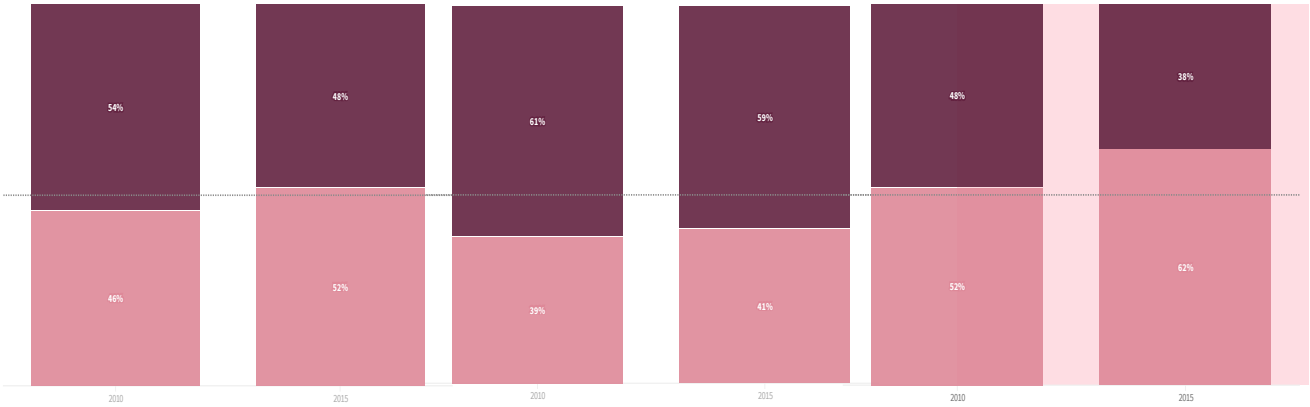
Où en sommes-nous aujourd'hui ?

Pour suivre l'évolution de la part des matières premières belges dans la productionalimentaire, nous nous basons sur les tableaux entrées-sorties (TES) du Bureau fédéral du Plan. Ces tableaux illustrent les flux d'achats et de ventes de biens et de services destinés à la consommation intermédiaire et finale, enregistrés selon les activités de production ou les transactions portant sur des produits. Le Bureau Fédéral du Plan publie les TES tous les cinq ans. Ils sont repris dans la banque de données d'Eurostat. La prochaine mise à jour, avec les chiffres de l'année 2020, ne sera publiée qu'en 2022.

Nous examinons plus précisément la proportion de matières premières provenant de Belgique par rapport à la proportion de matières premières importées. La proportion de produits agricoles (agriculture, élevage et pêche) et, en particulier, la proportion de produits alimentaires belges a enregistré une diminution entre 2010 et 2015.

Pour les deux types de produits réunis, nous observons une diminution importante de 6 points de pourcentage : de 54 % en 2010 à 48 % en 2015. Toutefois, la proportion des matières premières agricoles d'origine belge utilisées par nos entreprises alimentaires avoisine toujours les 60 %.

Origine des matières premières de l'industrie alimentaire belge



Source : Eurostat – Symmetric input-output table at basic prices (product by product)

Quelques remarques sur ces tableaux :

- Les chiffres évaluent le caractère local sur base du pays d'origine et non sur base de la distance parcourue. Cependant, il arrive également que nous considérions comme locales des matières premières importées. Par exemple, lorsqu'une entreprise alimentaire belge située à la frontière française s'approvisionne en matières premières en France.
- L'évolution peut dépendre des changements dans la structure de l'industrie alimentaire belge. Certaines entreprises alimentaires sont obligées d'importer des matières premières parce qu'elles ne sont pas disponibles en Belgique, comme le cacao. Si ces entreprises deviennent relativement plus importantes, l'évolution en sera impactée.
- Les chiffres sont en prix courants. Les différences d'inflation entre les différents intrants sectoriels peuvent jouer un rôle dans ce cadre.

Actuellement, nous ne disposons pas de données historiques fiables ou suivies sur les initiatives d'entreprises en matière d'approvisionnement local. Toutefois, il est possible de retrouver des initiatives et des histoires d'entreprises alimentaires sur plusieurs plateformes :

- ‘Voedsel verbindt boer en burger’, une initiative du VLAM, le Centre flamand pour la promotion des produits agricoles et de la pêche
- L’Alliance Emploi-Environnement Alimentation
- Projets d'innovation de Flanders’ FOOD et de Wagralim
- food.be snacks

À l'avenir, nous réaliserons une enquête annuelle auprès des entreprises alimentaires. Nous compléterons leurs réponses au moyen de données de Flanders’ FOOD, Wagralim, VLAM, Apaq-W, AEE Alimentation et SoCoPro (Collège des producteurs). La première année, nous effectuerons une mesure de référence afin d’obtenir un aperçu du nombre actuel d’initiatives en matière d’approvisionnement local. Au cours des annéessuivantes, nous recueillerons de nouvelles initiatives. Nous les présenterons dans un graphique cumulatif afin de suivre l’évolution dans le temps.

Quelles sont les actions concrètes de notre secteur ?

- Fevia Vlaanderen et plusieurs de ses membres soutiennent les actions de promotion de ‘Lekker van bij ons’ du VLAM
- Un certain nombre d'entreprises alimentaires ont participé au projet de transformation ‘De Voedingsketen Verduurzaamt’ qui anticipait les nouvelles chaînes locales comme le soja flamand. Fevia Vlaanderen participait également à ce projet. Le programme de travail ‘Chaîne alimentaire’ de Vlaanderen Circulair se penche désormais sur une suite à ce projet.
- Fevia Vlaanderen participe à la stratégie flamande sur les protéines qui encourage les entreprises alimentaires à miser entre autres sur de nouvelles protéines locales ou sur la durabilité de protéines animales locales existantes.
- Fevia Wallonie a été l’un des initiateurs de D’Avenir, une démarche pour un système agroalimentaire plus durable en Wallonie. Il s’est traduit par différents projets impliquant une série d'entreprises alimentaires et par un guide sur la durabilité des projets agroalimentaires.
- Fevia Wallonie et plusieurs de ses membres soutiennent les actions de promotion des producteurs locaux de l'Apaq-W, l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité.
- Fevia Wallonie fait partie du CwAD, le Collège wallon de l'alimentation durable, dont l’objectif est d’accélérer la transition vers un système alimentaire plus durable en Wallonie. L’une des priorités est de développer des chaînes alimentaires durables qui créent de la valeur ajoutée, comme les protéines, les céréales, la viande de qualité et les oléagineux, et dans lesquelles les entreprises alimentaires ont un rôle important à jouer.
- À travers la série "food.be snacks" de Fevia, les entreprises alimentaires mettent à l’honneur leurs initiatives d’achat local.