



## Anneleen VANDEWYNCKEL

**Anneleen Vandewynckel**

**Depuis 2014, Directrice de FENAVIAN, la Fédération qui représente l'industrie belge de la transformation de la viande et autres protéines**



“ Je n'aime pas parler des alternatives à la viande car certains produits très transformés ne sont pas comparables en termes nutritionnels. Pour les produits végétaux sains et durables, il y a de la demande et il y aura des opportunités pour les opérateurs et acteurs des filières

”

### Que pouvez-vous nous dire par rapport à Fenavian, sa mission, ses membres, les enjeux du secteur ?

FENAVIAN est la Fédération de la transformation de viande et d'autres protéines. La fédération aura 85 ans l'année prochaine et représente un secteur qui est le plus grand employeur et investisseur dans l'industrie agro-alimentaire en Belgique. Fenavian représente 180 entreprises et plus de 6000 employés pour un chiffre d'affaires de 2 milliards d'€ en Belgique. Le secteur réalise une gamme très élargie de produits fabriqués avec de la viande de porc, de bœuf et de volaille avec un savoir-faire au top mondial reconnue dans plus de 100 pays. L'exportation de ces produits s'élève à près d'un milliard d'€ par an.

Depuis septembre de cette année, les membres ont décidé d'élargir le champ d'action de la fédération en incluant les autres protéines. Ce n'est pas aussi surprenant qu'on pourrait le penser. En effet, les entreprises membres ont l'expérience, les compétences et les machines pour faire des produits à base de protéines végétales ou de champignons et ils développent ces produits en Belgique (plusieurs membres de Fenavian font de la recherche et développement à ce sujet). On voit qu'il y a des consommateurs belges qui sont demandeurs pour des produits safe et sains à base de viande ou de végétaux. Aujourd'hui, cet approvisionnement est souvent réalisé à l'étranger, et basé sur des matières premières provenant de l'étranger. Fenavian veut soutenir ses membres autant que possible afin que les produits soient fabriqués ici et également basés sur des produits agricoles d'ici.

Mais en même temps, le consommateur reste fort attaché aux produits traditionnels à base de viande. Il y a beaucoup de polarisation mais ce n'est pas nécessaire, les deux types de produits peuvent exister l'un à côté de l'autre sans opposition. Ces produits ont des propriétés différentes (texture, goût, valeur nutritionnelle, etc.), c'est pourquoi je n'aime pas le terme d'alternative à la viande pour parler des produits végétaux.

Je travaille pour Fenavian depuis 7 ans. Ne venant pas du secteur de la viande, à mon arrivée j'ai été étonnée de constater que l'image qu'on avait du secteur de la transformation de la viande était fort éloigné de la réalité! Je constate une amélioration sur la concertation entre les acteurs depuis que je travaille pour Fenavian.

### Quelles sont les évolutions en termes de consommation de charcuteries et produits transformés que Fenavian observe ?

Le belge moyen mange 11 kg de charcuteries par année, ce qui est beaucoup moins que les consommateurs allemands, italiens ou des pays de l'Est. La tendance est assez stable voire en légère diminution. La viande porcine reste l'ingrédient principal (¾ des volumes), mais la viande de bœuf et la volaille sont aussi une matière première utilisée par le secteur de la transformation de viande. Les produits à base de volailles se développent ces dernières années (notamment pour les consommateurs qui ne mangent pas de porc).

On constate aussi une évolution sur la proportion de charcuteries importées dans le retail, notamment dans les marques distributeurs (qui représentent 85 % des volumes de charcuteries) via la concurrence de transformateurs étrangers qui ont des coûts de production plus bas.

Le "clean label" est aussi une tendance qui se développe (exemple des gammes de charcuteries sans nitrates). Les fabricants réduisent les quantités de sel et de gras ces dernières années pour améliorer la qualité diététique des produits. Mais paradoxalement on voit aussi une demande des consommateurs pour des charcuteries plus grasses (type charcuteries italiennes ou espagnoles) qui se



développe. La star des charcuteries reste toutefois le jambon cuit.

Il y a eu des essais pour faire des produits avec des insectes ou augmenter la part de légumes dans des produits de viande (exemple de pois dans le poulet curry) mais ces produits ne rencontrent pas toujours le succès en magasin. On remarque que le goût des consommateurs belges est plutôt stable et qu'ils restent attachés aux produits qu'ils connaissent.



**Le secteur a survécu à la crise du coronavirus et à la crise de la Peste porcine africaine ce qui prouve une bonne résilience des acteurs belges.”**

### Comment analysez-vous ces évolutions ? Vont-elles se maintenir, s'essouffler, ou au contraire, s'amplifier ?

Ce sont des tendances sur le long terme qui devraient se maintenir.

Nous sommes au sommet en matière de sécurité alimentaire et de qualité des produits et nous continuerons à innover.

### Quelles sont les opportunités et les défis pour les entreprises de transformation agro-alimentaires vis-à-vis de cet enjeu ?

Le secteur fait face à beaucoup de challenges : sécurité alimentaire, bien-être animal, empreinte écologique, compétitivité salariale à la défaveur de la Belgique, difficulté de trouver des employés, bashing contre l'agroalimentaire, le corona, l'augmentation sans précédent des coûts de l'énergie et des matières premières telles que le plastique, la fermeture des marchés d'exportations à cause de la peste porcine africaine... Une fédération comme Fenavian est devenue indispensable pour des PME devenues membres, au vu de la difficulté d'être expert dans tous ces domaines.

Une difficulté majeure est que le prix de vente des produits transformés de viande reste assez stable (la viande et la charcuterie restent des produits d'appel) or les coûts de production augmentent pour les éleveurs et pour la transformation. Le secteur fait des efforts pour plus de durabilité (consommation d'eau et d'énergie, normes de production, etc.) ce qui implique des coûts de production plus importants. Le secteur doit plus communiquer sur ces efforts et être plus fier.

Les atouts du secteur en Belgique sont la longue tradition des produits transformés, l'expérience, la souplesse et le professionnalisme.

### Quelles sont les opportunités et menaces pour les agriculteurs et les opérateurs des filières agricoles d'élevage et des cultures protéiques ?

Je n'aime pas parler "des alternatives à la viande" car certains produits très transformés ne sont pas comparables en termes nutritionnels. Pour les produits végétaux sains et durables, il y a de la demande et il y aura des opportunités pour les opérateurs et acteurs des filières qui sauront répondre à la demande.



**Je crois qu'il ne faut pas exagérer les menaces en termes de baisse de consommation de viande et de produits transformés à base de viande."**

Les produits à base des autres sources de protéines vont se développer mais ce



Crédit photo : FENAVIAN

ne sera jamais un 50/50 en Belgique à mon avis.

Pour moi le principal enjeu de l'industrie de la viande est l'information et pas une menace d'opposition contre les protéines végétales. Il faut pouvoir faire passer les messages scientifiques sur l'environnement, la santé, le bien-être animal, etc. en les simplifiant et les rendant accessibles aux acteurs des filières et au grand public. Fenavian est actif sur la question car cela nous semble indispensable. La transparence est aussi essentielle pour moi et il faut pouvoir ouvrir sa porte aux consommateurs et être fiers de nos productions.

Pour ce qui est de la viande in vitro, selon moi elle va avoir du mal à répondre dans les prochaines années à la demande en charcuteries. On n'est pas encore à la phase de production dans ce type de produit malgré de très gros investissements. De plus, la législation sur les "novel food" est très exigeante au niveau européen et devrait être un vrai frein au développement de produits transformés à base de viande in vitro.

**Est-ce que les opérateurs qui développent des produits transformés à base de protéines**

**végétales travaillent avec des filières végétales locales ou achètent sur le marché mondialisé ? Quels sont les opérateurs belges qui se sont lancés dans la production de produits transformés à base de protéines végétales ?**

Les membres de Fenavian travaillent avec 95-98 % de viande de provenance belge. Le secteur dépend des éleveurs et les éleveurs dépendent de l'industrie de la transformation.

Pour les membres qui travaillent déjà avec d'autres sources de protéines, la plupart préfèrent travailler avec des produits d'origine belge (pleurotes, algues marines). Pour les autres, les sources de protéines sont des isolats de protéines de soja, pois, blé issus d'autres usines. Dans la mesure du possible, les gens préfèrent s'approvisionner localement et choisissent consciemment d'acheter des produits agricoles de chez nous !

Aujourd'hui, le secteur de la transformation de la viande est le plus grand consommateur de viande belge, et il choisit consciemment la viande de chez nous. L'avenir est à la coopération : l'agriculteur et l'industrie de transformation ont besoin l'un de l'autre !