

CEL-AGRI.be

CELAGRI^{mag}²

info@celagri.be



WWW.CELAGRI.BE

UNE INITIATIVE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE



VERS UNE COHABITATION POSSIBLE ENTRE PROTÉINES VÉGÉTALES ET ANIMALES DANS LE FOOD ?

Quels impacts pour les
l'agriculture wallonne ?

Les inquiétudes
du secteur de la
production.

Quels impacts pour
l'agriculture wallonne ?

EDITO

En 2021, nous avons le plaisir de pouvoir organiser notre séance plénière avec le réseau des experts CELAGRI! Ce rendez-vous annuel est très important pour contribuer aux échanges entre les scientifiques et spécialistes, qui réfléchissent ensemble aux enjeux sociétaux pour l'agriculture wallonne. Mais cette année signe aussi la sortie de notre deuxième numéro du CELAGRI'mag, qui avait été bien accueilli en 2020! Ce magazine hybride (disponible en format papier ou sur internet) compile la forme d'un rapport d'activités mais aussi et surtout, un véritable focus sur un nouveau sujet de société : la coexistence est-elle possible entre les protéines végétales et les protéines animales dans l'alimentation humaine? Pour y répondre, nous avons interviewé une dizaine d'acteurs et vous relatons leur perception dans ces pages.

Le rapport d'activités met en évidence quelques nouveautés. En effet, les internautes ont maintenant l'occasion de poser des questions directement via le site Internet. Un tiers de ces questions proviennent d'internautes déjà avertis, et ont parfois nécessité le recours aux experts du réseau pour y répondre correctement. La majorité sont en lien avec le fonctionnement des fermes et des filières agricoles. Ces questions touchent surtout l'élevage et les travaux des champs.

Par ailleurs, une série de nouveaux dossiers ont été rédigés dans le secteur végétal sur les travaux des champs et l'utilisation des produits phyto pharmaceutiques. Des vidéos, témoignages de producteurs, ont également été tournées notamment dans le secteur de l'horticulture.

En 2022, la réalisation de ces vidéos va se poursuivre. Les agriculteurs étant les mieux à même d'expliquer certaines pratiques, questionnées par les citoyens. Par ailleurs, Celagri va chercher à renforcer les contacts avec les journalistes même si on observe que des informations diffusées sur le site ou dans les communiqués de presse sont reprises par les journalistes et que certains de ceux-ci font régulièrement appel à Celagri.

L'objectif du CelagriMAG est également d'étoffer la réflexion débutée lors de l'après-midi de conférences sur la coexistence possible des protéines animales et végétales dans l'alimentation humaine. La réponse des experts à cette question est unanimement oui. La coexistence entre les protéines animales et végétales est une réalité qui va s'accroître. Cependant aucun d'entre eux ne pense que les protéines animales vont disparaître notamment pour des raisons agronomiques et culturelles.

Les chiffres de l'APAQ-W nous montrent que seule une faible minorité se détourne complètement des protéines animales, la majorité des consommateurs devenant flexitariens. Les acteurs des filières interrogés relèvent aussi que cette tendance doit être réfléchie comme une opportunité par le monde agricole.

Afin d'étendre la diffusion de l'information sur l'agriculture wallonne, n'hésitez pas à relayer l'information depuis le site ou Facebook.

Nous vous souhaitons une bonne lecture de ce Celagri'MAG !

L'équipe d'animation de Celagri

Vous souhaitez réagir à un article?
Envoyez un courriel à l'adresse info@celagri.be



5



7



31



34



36

A PROPOS 04

Un site d'information sur les pratiques agricoles wallonnes	04
Une cellule d'information agricole qui s'appuie sur la collaboration entre experts de différentes disciplines	05
Comment devenir experts dans le réseau Celagri ?	06

VERS UNE COHABITATION POSSIBLE ENTRE PROTÉINES VÉGÉTALES ET ANIMALES DANS LE FOOD ? 07

Paroles d'experts et d'acteurs des filières	
Développement des protéines végétales en Europe et en Wallonie	08
Céline LAISNEY - AlimAvenir	12
Pierre ETIENNE - BioWanze	14
Jacques CRAHAY - COSUCRA	17
Nathalie GUILLAUME - Danone	20
Anneleen VANDEWYNCKEL - Fenavian	23
Christian Schiepers - Production	26
Paul, Guillaume, Quentin et Kris - Production	27
Apag-W - Consommation	28

LES CHALLENGES DE CELAGRI 30

Rebondir sur l'actualité	31
Donner la parole aux producteurs	34
Etre une source d'informations pour la presse	36
Répondre aux questions des internautes	37

PLUS DE 20 DOSSIERS TECHNIQUES ET SUJETS DE FONDS 38

CELAGRI.BE, UN SITE D'INFORMATION SUR LES PRATIQUES AGRICOLES WALLONNES

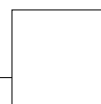
- ▶ Un site qui répond aux questions sensibles qui touchent l'élevage, les cultures et les productions agricoles, en les replaçant dans le contexte wallon.
- ▶ Un site qui s'adresse aux journalistes et au grand public afin de leur donner des éléments de réponse sur les questions de société qui touchent l'agriculture.
- ▶ Un réseau de plus de 200 experts scientifiques et des filières agricoles, qui sur base volontaire, valident les dossiers.
- ▶ Des vidéos d'agriculteurs qui partagent leur expérience.
- ▶ Des dossiers techniques introduits par des articles vulgarisés pour permettre une bonne compréhension de questions complexes.
- ▶ La possibilité de poser directement sa question aux experts.
- ▶ 5 thématiques pour faire le tour des polémiques : alimentation et traçabilité ; environnement ; bien-être animal ; agriculture bio ; production et filières.





CELAGRI, UNE CELLULE D'INFORMATION AGRICOLE QUI S'APPUIE SUR LA COLLABORATION ENTRE EXPERTS DE DIFFÉRENTES DISCIPLINES

- Les questions traitées sont proposées par l'équipe d'animation de Celagri, par les agriculteurs ou les experts.
- Les éléments de réponse sont rassemblés par l'équipe d'animation de Celagri sous forme d'un dossier.
- Le dossier est complété, amendé et finalement validé par un noyau de scientifiques, de producteurs et d'experts représentant un panel de disciplines : agriculture, vétérinaire, qualité, sécurité alimentaire, diététique, ...
- Toutefois, le principe de base étant de fournir des informations objectives pour répondre à des questions dites polémiques, en l'absence de consensus, ce sont les différents positionnements et enjeux qui sont exposés, pour autant qu'ils reposent sur une base scientifique ou des témoignages d'agriculteurs.



CELAGRI, UN RÉSEAU DE SCIENTIFIQUES ET D'EXPERTS

Derrière la Cellule d'Information Agriculture, ce sont plus de 200 experts et scientifiques du monde agricole wallon qui collaborent pour répondre aux inquiétudes de la société. Ils rassemblent leurs savoirs et expertises pour nourrir la réflexion.

Effectivement, grâce à leur diversité, ils représentent l'ensemble des disciplines qui interagissent avec l'agriculture :

agronomie, médecine vétérinaire, alimentation, sociologie, diététique,...

Ces experts se rassemblent en plénière une fois par an. Tout au long de l'année, des groupes restreints se forment pour traiter les nouveaux sujets d'actualité.

Comment devenir experts dans le réseau de Celagri ?

Vous aussi vous voulez rejoindre notre réseau de plus de 200 experts? Contactez-nous!

Vous souhaitez faire partie de notre réseau d'experts ?

Afin de participer à la validation de dossiers dans le cadre de votre expertise ou de rédiger un article d'information pour le grand public sur une question sensible ?

Ou simplement contribuer aux réflexions et aux échanges lors de notre séance plénière annuelle?

Envoyez-nous un mail à info@celagri.be

Qui finance Celagri ?

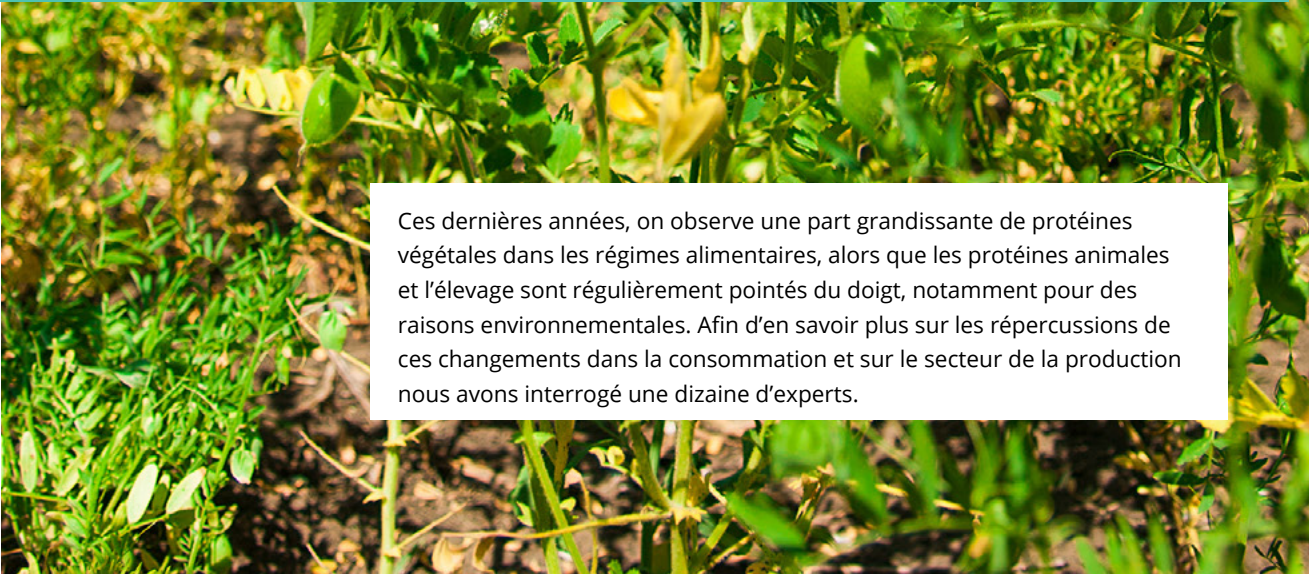
La Cellule d'Information Agriculture est animée par l'équipe opérationnelle du Collège des Producteurs, au travers de l'asbl Socopro, subsidiée par la Wallonie, et dont l'existence est régie par le Code Wallon de l'Agriculture.

ACRF, Femmes en milieu rural • AFSCA (Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire) • Agr'Optimize • AMCRA (Centre de connaissance sur l'usage des antibiotiques et l'antibiorésistance chez les animaux) • APAQ-W (Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité) • ARSIA ASBL (Association Régionale de Santé et d'Identification Animales) • ASBL Aquaculteurs de Wallonie • AWAC (Agence wallonne pour l'air et le climat) • BAMST (Belgian Association of Meat Science and Technology) • Bauernbund • Belbeef • BFA (Belgian Feed Association) • Biowallonie • BVK (Belgische Vereniging van de Kalverhouders) • Cabinet Galluvet • CARAH • CARI ASBL • CBL (Confédération belge de l'Industrie laitière) • CEFRA (Centre de Formation et de Recherche en Aquaculture) • CePiCOP (Centre pilote Céréales Oléagineux Protéagineux) • CER GROUPE • CIIRPO (Institut de l'élevage français – IDELE) • CIPF (Centre indépendant de Promotion fourragère) • Club européen des Diététiciens de l'Enfance • Collège des Producteurs • COMEOS (Fédération belge du Commerce et des Services) • Comité du lait • Comité Régional Phyto • Centre Provincial Liégeois de Productions Animales – Filière porcine • Centre des Technologies agronomiques de Strée • CPL Végémar (Centre provincial liégeois de Productions végétales et maraîchères) • CRA-W (Centre wallon de Recherches agronomiques) • DGZ (Dierengezondheidszorg Vlaanderen) • Diversiferm • Earth & Life Institute (UCLouvain) • EFFAB (European Forum of farm Animal Breeders) • Elévéo (Association wallonne de l'Elevage) • Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Liège (ULiège) • Faculté de Bioingénieurs de l'Université catholique de Louvain (UCLouvain) • FEBEV (Fédération belge de la Viande) • Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique • Fegra (Fédération du secteur céréalier

belge) • Fenavian (Fédération des charcutiers) • FIWAP (Filière wallonne de la pomme de terre) • Fondation contre le Cancer • Fourrages Mieux • FUGEA (Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs) • FWA (Fédération wallonne de l'Agriculture) • FWH (Fédération wallonne de l'Horticulture) • GAWI (Groupement d'arboriculteurs pratiquant en Wallonie des techniques intégrées) • Gembloux Agro-Bio Tech – Université de Liège • GREENOTEC (Groupement de Recherche sur l'Environnement et d'Etude de Nouvelles Techniques Culturelles) • IEW (Inter environnement Wallonie) • IDELE (Institut de l'Elevage – France) • INRAE (Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement) • IRBAB (Institut Royal Belge pour l'Amélioration de la Betterave) • ISP (Institut scientifique de santé publique) • ISSeP (Institut scientifique de Service publique) • Ligue cardiologique belge • Natagriwal • Nature et Progrès • OSAM (Observatoire de la santé mammaire) • Belgian Bone Club • UPDLF (Union professionnelle des diététiciens de langue française) • Institut Paul Lambin • ITAVI (Institut Technique de l'Aviculture) • Proaniwal (Promotion des productions animales wallonnes) • PROTECT'EAU • Service public fédéral, Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et environnement • Service Public de Wallonie, Agriculture, Ressources naturelles et Environnement • SYSAAF (Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français) • UAP (Union Ardennoise de Pépiniéristes) • UECBV (Union européenne du Commerce du Bétail et de la Viande) • UNAB (Union Nationale des Agrobiologistes Belges) • Université Libre de Bruxelles (ULB) • Université de Namur (UNamur) • Union des Villes et Communes de Wallonie • UPV (Union professionnelle Vétérinaire) • Vlam (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) • Vrije Universiteit Brussel (VUB)



VERS UNE COHABITATION POSSIBLE ENTRE PROTÉINES VÉGÉTALES ET ANIMALES DANS LE FOOD ? PAROLES D'EXPERTS ET D'ACTEURS DES FILIÈRES



Ces dernières années, on observe une part grandissante de protéines végétales dans les régimes alimentaires, alors que les protéines animales et l'élevage sont régulièrement pointés du doigt, notamment pour des raisons environnementales. Afin d'en savoir plus sur les répercussions de ces changements dans la consommation et sur le secteur de la production nous avons interrogé une dizaine d'experts.

Développement des protéines végétales en Europe et en Wallonie

L'approvisionnement en protéines végétales en Europe, que ce soit pour le feed ou pour le food, constitue un vrai défi pour le secteur agricole et agro-alimentaire européen et wallon. Le Collège des Producteurs a rédigé en 2018, en collaboration avec les acteurs concernés, un plan de développement pour les filières « protéines végétales » à l'horizon 2030 afin de définir les opportunités existantes pour l'agriculture wallonne. Ce plan de développement, les évolutions récentes de la consommation de protéines végétales dans le food et les nombreuses interrogations des agriculteurs qui perçoivent les protéines végétales comme étant des concurrentes des protéines animales, ont amené l'équipe d'animation de la Cellule d'Information Agriculture à s'intéresser à cette question. **Les éléments de cet article sont tirés du plan de développement « Protéines végétales » disponibles sur le site www.filagri.be.**

La production de protéines végétales et son potentiel de développement en Europe et en Wallonie

En 2018, la Commission européenne publie un rapport sur le développement des protéines végétales dans l'Union européenne. Celui-ci met en avant un secteur (des protéines végétales) en croissance ces dernières années, en particulier en ce qui concerne les segments de l'alimentation animale de qualité supérieure (bio, non OGM, ...) et des denrées alimentaires répondant à des enjeux agronomiques, sociétaux et environnementaux d'actualité. Il montre également que l'Europe présente une dépendance de l'ordre de 65% en protéines végétales : 27 millions de tonnes de protéines brutes consommées dont 17 millions sont importées. Plusieurs pays et régions européennes ont anticipé ce signal depuis plusieurs années au travers de plans stratégiques qui sont en cours de progression (France, Flandre, Autriche, Suisse etc...). En Wallonie, si

l'angle d'approche de l'indépendance protéique à l'échelle de l'exploitation agricole a déjà été initié et doit être poursuivi, il subsiste un véritable enjeu pour les approvisionnements industriels (alimentation animale et alimentation humaine). Cet enjeu est également une opportunité de connecter l'agriculture à des industries existantes et en croissance en Wallonie, mais qui importent une très grande part de leurs matières premières.

En Wallonie, les acteurs du secteur privé (négociants, feed (aliments pour animaux) et food (denrées alimentaires)) sont convaincus de l'intérêt de renforcer le développement des protéines végétales, en particulier dans le secteur de l'alimentation humaine qui connaît une très forte croissance sur les produits formulés intégrant des protéines végétales en Europe et dans le monde, et la Wallonie est dotée d'une capacité de transformation industrielle significative au plan européen et mondial. Le marché des protéines

végétales pour l'alimentation humaine est restreint (7 % en volume), mais potentiellement plus rentable que celui de l'alimentation animale et en pleine évolution (l'augmentation des besoins pour l'alimentation humaine directe est estimée à 8,4 % pour la Belgique en 2017).

En 2017, près de 3 millions de tonnes ont été consommées dans l'UE : pois, féveroles, lentilles, pois chiches, autres légumes secs et graines de soja. L'UE importe environ 1 million de tonnes de légumes secs destinés à l'alimentation humaine, en particulier des pois chiches et des lentilles. Les évolutions vers une consommation plus engagée (pour des raisons environnementales, de santé, de soucis du bien-être animal, ...), avec des attentes plus spécifiques (bio, naturels, produits bruts fabriqués à proximité, produits labellisés, produits sans sources liées à des OGM, équilibre de la portion de viande dans l'assiette, ...) ont tendance à pousser la consommation de produits élaborés à base de protéines végétales vers le haut.

CULTURES	RÉGION WALLONNE (HA)		
	2018	2019	2020
Superficie Agricole Utile	733.969	733.715	739.361
Cultures fixatrices d'azotes	7.356	7.461	9.699
Légumineuses à graines = protéagineux	3.384	3.807	5.164
Pois protéagineux	569	444	447
Fèves -Féveroles	604	570	673
Autres légumineuses récoltées en grain sec	2.211	2.793	4.043
Légumineuses fourragères	3.972	3.654	4.535
Luzerne	2.715	2.858	3.397
Luzerne lupuline	10		
Trèfles	481	427	477
Sainfoin	5		
Mélanges légumineuses fourragères + céréales	761	369	662
Prairies	348.767	345.816	347.815
Prairie permanente	312.499	309.180	311.124
Prairie Temporaire	36.268	36.636	36.692
Légumes légumineuses	12.322	12.179	13.140
Petit pois	8.778	8.865	9.784
haricots	3.544	3.315	3.356
Légumes légumineuse	NC		NC
Oléagineux (Source de protéines via le tourteau)	10.725	8.643	7.571
Lin oléagineux	85	55	104
Colza et navette	10.584	8.588	7.466
Autres oléagineux	57	88	146

Tableau 1 : Evolution des surfaces (ha) de production de protéines végétales en Région wallonne de 2018 à 2020 (NC= données non communiquées).

Le développement de la filière en Wallonie

Divers acteurs industriels s'intéressent aux perspectives de croissance de la consommation humaine de protéines végétales, notamment en regard de l'évolution des modes de consommation, du développement d'ingrédients d'origine naturelle (issus de cracking) pour la conservation, la tenue ou l'appétence de certains produits. Si l'ensemble des besoins à 10 ans est difficilement estimable à ce stade, certains acteurs industriels ont déjà manifesté leur intérêt

concret pour un approvisionnement minimum de 10 à 25.000 t par an de protéines à l'échéance de 10 ans (à titre d'exemple, un de ces acteurs importe aujourd'hui 40.000 t de pois secs pour l'alimentation humaine et ambitionne 80.000 t à l'horizon 2030). Il est à noter que ces acteurs industriels ambitionnent de se positionner comme pionnier et pôle d'excellence en matière de développement de produits issus de protéines végétales, ce qui permet d'envisager un volontarisme positif dans le développement de relations de filières

avec les producteurs. Début 2021, une réflexion sur le lancement d'une filière industrielle dans l'extrusion végétale et la production de substituts de viande a été lancée. Cette filière pourrait alors capter 5 % du marché européen des substituts de viande. Le marché est donc à la fois mondial (pour les ingrédients) et régional avec une demande de produits de consommation dont les matières premières devraient être issues d'un sourcing local.

A cette demande industrielle, il faut ajouter diverses niches relevant de

quantités moindres mais présentant un potentiel d'innovation à exploiter :
 - l'huile de colza qui présente un profil d'acide gras intéressant (huile de table, huile de friture, huile de préparations alimentaires type biscuits, ...) ainsi que l'huile de lin bio ou l'huile de caméline. Les légumineuses intéressent également le secteur de la meunerie. De nouveaux produits à base de graines de légumineuses (pâtes alimentaires, mix avec des céréales, crackers, mix avec de la viande, ...) apparaissent également sur le marché.

La demande en protéines végétales en Wallonie est estimée à 771.000 tonnes de protéines / an pour l'alimentation animale et 100.000 tonnes de protéines / an pour l'alimentation humaine.

La production de protéines végétales en Wallonie

Comme le montre le graphique (Figure 1), les superficies des protéines végétales fluctuent énormément mais dépassent rarement les 5000 ha.

Selon Christine Cartysse de l'APPO :
 « Ces fluctuations peuvent s'expliquer par la politique européenne. Il est évident que la PAC a une grande influence sur l'évolution des surfaces de protéagineux. En Europe, 16 pays donnent actuellement une aide à la production (avec la PAC actuelle). La Flandre donne une aide de 600 €/ha pour la production de pois protéagineux et de féverole mais aucune aide à la production n'existe en Wallonie »

Depuis quelques années, on voit se développer des cultures protéiques en association avec une céréales au

détriment des cultures en pures (pois et féveroles). Ces associations céréales -légumineuses permettent de sécuriser les rendements.

Cependant, il faut noter que la culture de protéines végétales présente une série de défis techniques tant au niveau des pratiques agronomiques, que pour le développement industriel.

Du point de vue agronomique, la production de cultures de graines riches en protéines et en particulier des cultures de légumineuses est relativement exigeante et ces cultures souffrent actuellement d'une plus grande variabilité annuelle de leurs rendements par rapport aux céréales, mais aussi d'écarts de rendements quantitatifs et qualitatifs entre parcelles de production. Ce

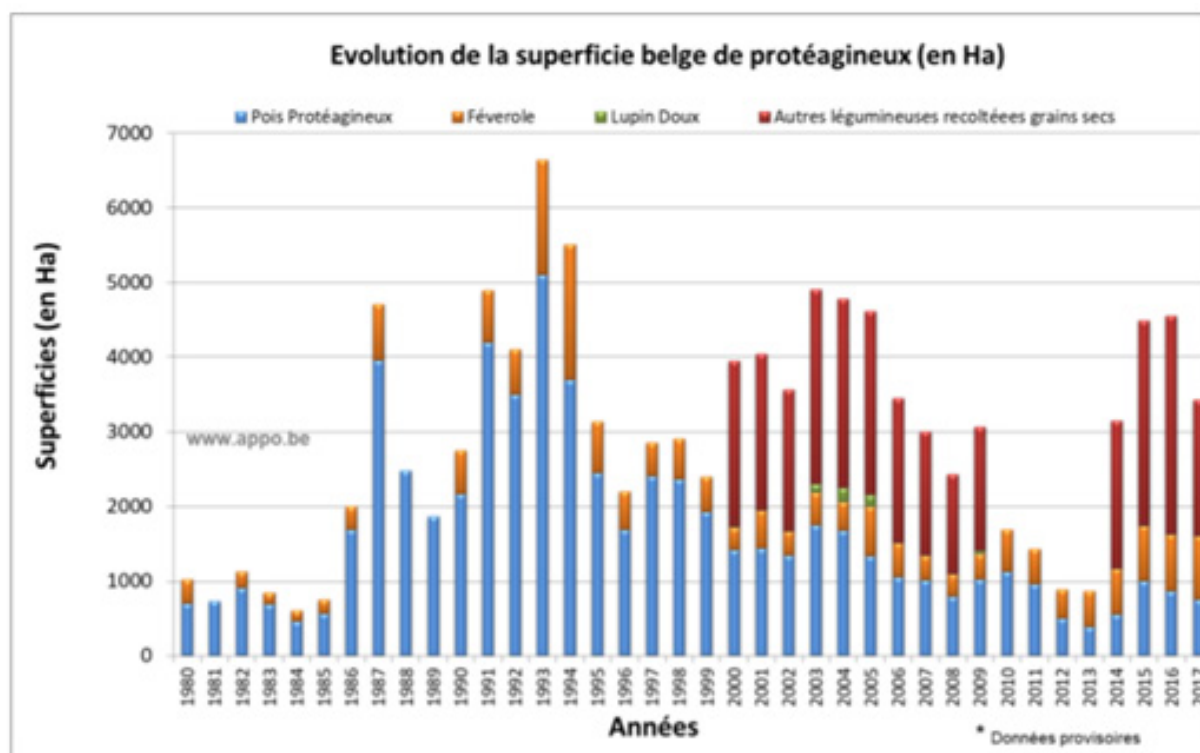


Figure 3 : Evolution des superficies de protéagineux en Belgique (en Ha) de 1980 à 2017. Source : APPO sur base des données INS (Institut National des Statistiques) et STATBEL.



dernier aspect est un frein majeur au développement de ces productions mais doit constituer un objectif important pour améliorer la production des cultures protéagineuses. Le manque de compétitivité économique de ces cultures protéagineuses (revenu insuffisant et volatil) vis-à-vis d'autres cultures plus soutenues a eu pour conséquence une réduction des moyens consacrés à l'amélioration variétale et à la progression des connaissances agronomiques sur ces cultures. En sus d'une coopération insuffisante entre les agriculteurs et d'autres acteurs, ces éléments sont à l'origine du fait que seuls 3 % des terres arables de l'UE sont actuellement consacrées aux légumineuses, malgré leurs avantages agronomiques et environnementaux. Par ailleurs, les légumineuses peuvent

être atteintes par des organismes nuisibles spécifiques ce qui rend encore actuellement nécessaire certains traitements phytosanitaires au risque de voir la culture et ses bienfaits s'effondrer.

D'un point de vue qualitatif, le développement industriel nécessite une attention particulière aux facteurs suivants :

1. taille, triage et homogénéité des grains,
2. variétés adaptées aux besoins spécifiques du produit fini,
3. taille critique minimum des lots d'approvisionnement et régularité des approvisionnements. D'un point de vue qualitatif, il faut également noter le besoin de liens forts entre les segments « Food » et « Feed » en vue de valoriser les

résidus et écarts de tris du « Food » dans l'alimentation animale.

Sources :

- *Développement des protéines végétales en Wallonie, plan de développement stratégique à l'horizon 2030 – Collège des Producteurs – 2019*
- *Statistiques Stabel 2021*
- *La Wallonie va lancer une filière de protéines végétales, l'Echo 03 février 2021*



Céline LAISNEY

Céline Laisney a créé le cabinet de veille et de prospective AlimAvenir en 2013, après 10 ans passés à Futuribles, société d'études et de conseil en prospective, et 5 ans au Centre d'études et de prospective du Ministère de l'agriculture, en tant que chargée de mission Veille.

“ Les protéines végétales sont appelées à se développer en Europe, tant pour répondre au défi de l'autonomie protéique du continent (en alimentation animale) que pour satisfaire la demande de produits alternatifs engendrée par la montée du flexitarisme. ”

Concrètement quelles sont les productions à la base de notre consommation en protéines végétales et en protéines animales ?

Le blé, le soja, le pois sont les protéines végétales les plus présentes dans les produits alimentaires. Le pois est en pleine expansion depuis quelques années, tandis que la féverole et le lupin émergent.

Concernant les protéines animales, en Europe, près de la moitié sont apportées par la viande (principalement le porc et le poulet), plus d'un tiers par les produits laitiers, 12% par le poisson et près de 7% par les œufs.

La répartition de la consommation de protéines dans les pays d'Europe occidentale est de 60 à 70% de protéines animales contre 30 à 40% de protéines végétales mais cette proportion varie selon les pays et s'approche des 50%/50% dans les pays d'Europe centrale et orientale

Quelles sont les évolutions en termes de consommation de protéines animales et végétales en Europe ? Est-ce que les consommateurs évoluent vers plus de végétal ?

En Europe, la consommation de viande par habitant semble avoir atteint un plafond dans de nombreux pays et commence même à diminuer dans certains. Parallèlement, on observe une croissance des ventes de substituts végétaux à la viande ou aux produits laitiers, avec des rythmes assez contrastés selon les pays (beaucoup plus élevés en Allemagne, au Royaume-Uni ou aux Pays-Bas, encore modestes dans les pays méditerranéens).

Comment analysez-vous ces évolutions ? Vont-elles se maintenir, s'essouffler, ou au contraire, s'amplifier ? Quels facteurs expliquent et expliqueront ces évolutions ?

En prospective on fait toujours plusieurs scénarios en fonction de l'évolution de divers facteurs. Ici : la sensibilité des consommateurs à l'environnement et au bien-être animal, les politiques publiques (promotion des protéines végétales, taxation éventuelle de la viande rouge, etc.), le coût relatif des protéines animales et des protéines végétales, les progrès techniques et organoleptiques des

“

Pour le moment, les alternatives végétales ne représentent encore que 11% du marché pour le lait et moins de 1% pour la viande en Europe.”

substituts, les innovations en termes de praticité pour les protéines végétales, les progrès qui seront réalisés par l'élevage pour répondre aux critiques qui lui sont adressées, entre autres. Chacun de ces facteurs peut varier dans un sens ou un autre et plus ou moins fortement. Personnellement je pense qu'on va vers un rééquilibrage entre protéines végétales et protéines animales mais que l'élevage ne va pas disparaître. La forme que cela prendra dans l'assiette, les types de produits qui seront consommés, varieront selon les pays et leurs cultures culinaires.

Quelles sont les opportunités et les défis pour les entreprises agro-alimentaires ? De votre point de vue, les enjeux sont-ils les mêmes pour les usines de seconde transformation et pour les acteurs de la 1ère transformation (abattage et découpe, traitement du lait, etc.).

De nombreux groupes agroalimentaires dans le domaine de la viande ou des produits laitiers sont d'ores et déjà engagés dans la diversification de leurs activités, à l'image de Danone, Rügenwalder, PHW, Finnebrogue Artisan, etc. Les enjeux ne sont bien sûr pas les mêmes pour les usines de

seconde transformation, dont les équipements peuvent parfois être utilisés pour produire des substituts végétaux, et pour les acteurs de la 1ère transformation (abattage et découpe, traitement du lait, etc.), qui auront plus de mal à se « reconverter ».

Quelles sont les opportunités et menaces pour les agriculteurs (éleveurs et cultivateurs) sur leurs fermes ?

Les agriculteurs peuvent s'inscrire dans les filières qui sont en train de se structurer autour des protéines végétales, comme en France dans le cadre du Plan de relance, ou encore au Danemark qui vient d'annoncer un fonds de 168 millions d'euros pour les développer et promouvoir leur consommation. Il va y avoir des débouchés de plus en plus importants dans la restauration collective notamment.

Les éleveurs peuvent considérer dans un premier temps ces tendances comme une menace, mais il est probable que la consommation de viande s'oriente vers le « moins mais mieux » à l'image de la consommation de vin ces dernières décennies, évolution qui n'a pas nuit au revenu des viticulteurs.

Quels sont les acteurs majeurs sur le marché des produits transformés à base de protéines végétales en Europe ? Ces opérateurs travaillent-ils avec des filières locales ou achètent-ils leurs matières premières sur le marché mondial ?

Les géants comme Nestlé (avec sa marque Garden Gourmet), Danone (avec Alpro), Unilever (qui a racheté De Vegetarische Slager) sont très actifs dans ce domaine et se sont donné des objectifs ambitieux

pour les prochaines années. Cela se traduit par des investissements dans des usines à l'image de Danone qui investit 16,5 millions d'euros sur son site d'Issenheim en Alsace. Certains cherchent à développer leur approvisionnement local, comme le suédois Oatly qui construit une usine au Royaume-Uni pour transformer de l'avoine local.

Quelles sont les éléments clés que vous mettriez en avant pour les évolutions des 10 années à venir ?

En conclusion, les protéines végétales sont appelées à se développer en Europe, tant pour répondre au défi de l'autonomie protéique du continent (en alimentation animale) que pour satisfaire la demande de produits alternatifs engendrée par la montée du flexitarisme.

Ces productions ne se substitueront pas complètement aux productions de protéines animales car, dans leur grande majorité, les consommateurs européens restent attachés aux produits carnés.

Une complémentarité peut et doit être trouvée : les systèmes de polyculture-élevage équilibrés sur les territoires sont en effet les plus vertueux écologiquement.

“

Une complémentarité peut et doit être trouvée : les systèmes de polyculture-élevage équilibrés sur les territoires sont en effet les plus vertueux écologiquement.”



Pierre ETIENNE

Pierre Etienne est directeur de BioWanze depuis 2020. Depuis 2017, il était responsable de la production. Auparavant, il travaillait dans le secteur de la brasserie.

Filiale de CropEnergies AG, BioWanze est une usine unique de production de bioéthanol mise en service en décembre 2008.

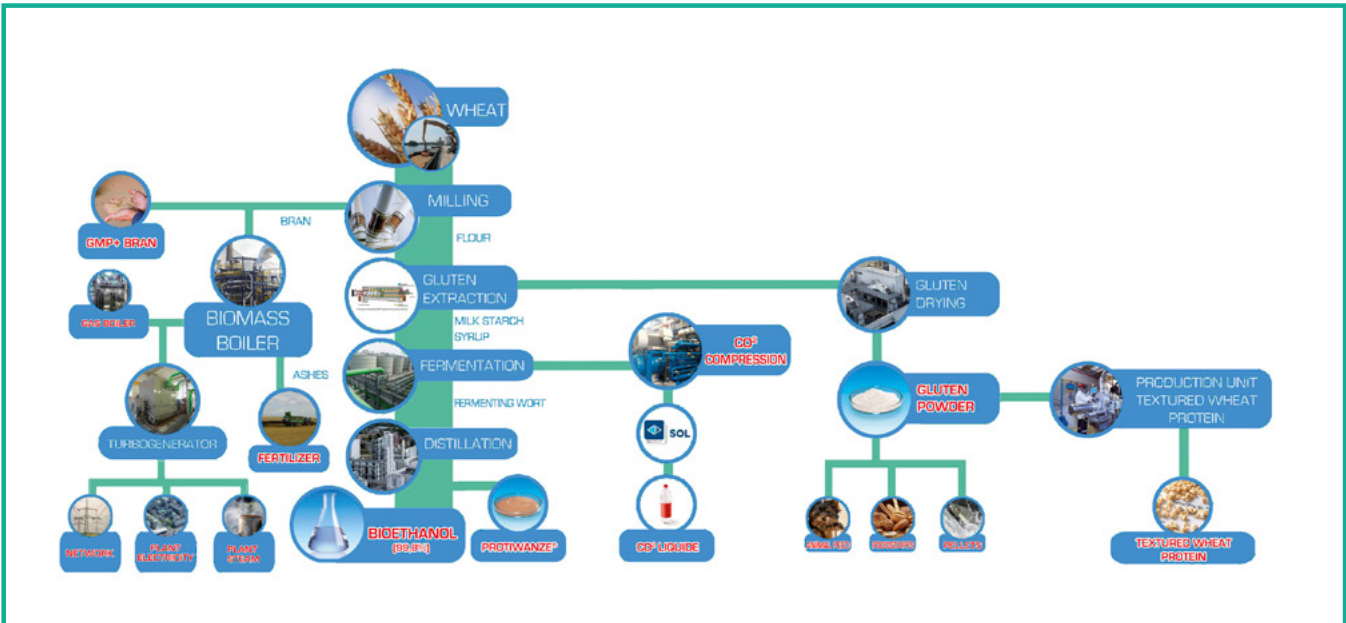
“ Il faut avant tout éviter l'opposition entre les deux marchés mais plutôt voir l'augmentation de la demande en protéines végétales comme une évolution, une opportunité qu'il ne faut pas louper. ”

Quels facteurs ont amené votre entreprise à produire des protéines végétales ?

Le produit principal de BioWanze est le bioéthanol, les protéines végétales font partie de notre processus de production depuis le départ.

Pour bien comprendre, il faut expliquer brièvement notre processus de production.

La principale matière première est le blé qui provient à plus de 50% de Belgique, le reste provenant de France et d'Allemagne. Pour des raisons technologiques, on ajoute également de la mélasse issue exclusivement de betteraves belges. Le blé est moulu. Le son est valorisé dans l'alimentation du bétail et brûlé pour produire $\frac{3}{4}$ de l'énergie nécessaire pour faire fonctionner l'usine. Les cendres résiduelles sont riches en phosphore et en calcium et sont valorisées comme fertilisant. La farine est mélangée à de l'eau et après malaxage et centrifugation, le gluten est extrait puis séché. Celui-ci est principalement utilisé dans l'industrie de la boulangerie, dans l'alimentation des animaux de compagnie et l'élevage des saumons. Une fraction de la poudre de gluten est mélangée à de la farine classique et par extrusion est transformée en chips de protéines, de la taille et de la forme d'un pop-corn, ce sont les protéines de blé texturées qui sont utilisées comme ingrédients dans l'industrie des plats préparés végétariens pour leur donner une texture proche de la viande. Cette production a débuté en 2019 et ne représente qu'un très faible pourcentage de la production de BioWanze. Après extraction du gluten, la farine est fermentée puis distillée pour produire du bioéthanol. Le résidu de la distillation est utilisé, essentiellement en alimentation des porcs (ProtiWanze). Le gaz carbonique produit naturellement lors de la fermentation du bioéthanol est valorisé grâce à un partenariat avec l'entreprise SOL Group pour distribution sur le marché belge



Les **protéines texturées** à destination de l'alimentation humaine représentent une très petite partie de notre production (quelques tonnes par jour) et n'ont pas du tout comme objectif de concurrencer la filière viandeuse. Au contraire, BioWanze, par les différents produits que nous proposons, est intégré dans le monde agricole dont font partie nos fournisseurs de matières premières et nos clients.

La démarche de BioWanze s'inscrit dans le développement d'une économie circulaire. Le produit est du bioéthanol principalement pour

- ✓ 300 millions de litres de bioéthanol / an
- ✓ 60.000 Tonnes de gluten / an
- ✓ Des protéines de blés texturées
- ✓ 420.000 Tonnes de ProtiWanze / an
- ✓ 15.000 Tonnes de son de blé / an
- ✓ 20.000 Tonnes d'engrais verts / an
- ✓ 65.000 Tonnes de gaz carbonique liquide
- ✓ Du biogaz
- ✓ 180.000 Mwh / an d'électricité verte

le marché belge mais tous les co-produits sont utilisés en alimentation animale ou humaine mais aussi pour produire l'énergie nécessaire sur le site grâce aux chaudières à biomasse. Ces chaudières sont parmi les spécificités qui font de BioWanze un site particulièrement innovant, visant la neutralité carbone grâce à une énergie verte produite en interne

et sur base de ressources locales. Le site de BioWanze participe activement à une démarche d'industries nouvelles engagées dans la réduction des émissions de gaz à effet de serre, permettant de développer des filières agricoles nouvelles et de fabriquer des produits d'autant plus durables.

De quelle manière les changements de consommation et les attentes de la société (bien-être animal, environnement, ...) représentent des opportunités pour les acteurs agricoles ?

Il faut avant tout éviter l'opposition entre les deux marchés mais plutôt voir l'augmentation de la demande en protéines végétales comme une évolution, une opportunité qu'il ne faut pas louper.

Le blé acheté par BioWanze n'est pas une sous qualité de blé. Il respecte les normes alimentaires, notamment

pour les mycotoxines et les pesticides et il doit être riche en protéines. Les surfaces agricoles utilisées par les biocarburants sont de 3,5%. Il n'y a donc pas de réelle concurrence avec le food.

En ce qui concerne la consommation de viande, les gens continueront à en manger, peut-être moins mais en étant plus attentif à certains critères de qualité. La Wallonie travaille déjà sur la qualité et il faut mieux valoriser ces atouts par rapport à la concurrence de grands groupes industriels étrangers.

En conclusion

Il va bien s'agir d'une évolution, et pas

d'une révolution, comme le monde agricole en a connu depuis toujours. C'est un défi mais le monde agricole peut en tirer profit. Il faut réfléchir à la manière de prendre action pour passer ce cap. Il ne faut pas oublier d'où on vient. C'est l'amélioration du niveau de vie qui a permis aux gens de manger de la viande tous les jours. Aujourd'hui de nouvelles évolutions liées à l'environnement, au bien-être animal se profilent mais ce sont toujours les agriculteurs qui nourrissent les gens.

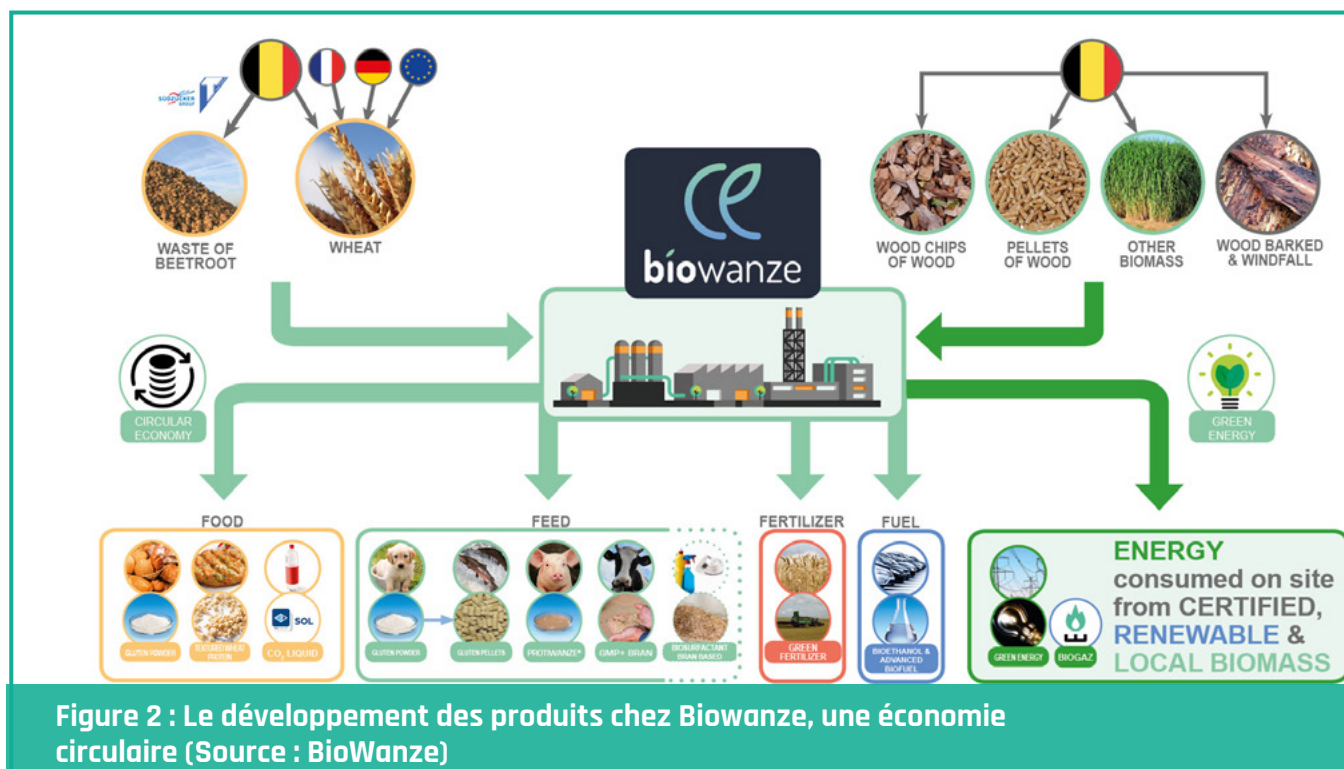


Figure 2 : Le développement des produits chez BioWanze, une économie circulaire (Source : BioWanze)



Jacques CRAHAY

CEO de COSUCRA Groupe Warcoing

COSUCRA a été fondé en 1852 en Belgique pour extraire le sucre de la betterave. Dès les années 80, l'entreprise est très active dans la recherche-développement, notamment au niveau de la chicorée et est aujourd'hui, le premier producteur mondial d'inuline. Depuis 1990, COSUCRA produit des extraits de pois. Aujourd'hui, l'entreprise s'est recentrée sur les ingrédients à base de chicorée et de pois.

“ Selon moi, la cohabitation entre les deux types de protéines (animales et végétales) va se développer ... Cette transition n'amènera pas à la suppression du cycle animal. Elle doit être pensée dans une agriculture à la fois plus locale, moins intensive, plus circulaire, ... ”

Quels facteurs ont amené COSUCRA à diversifier ses activités ?

Nous avons démarré la production des extraits de pois en 1990. A cette époque, le lancement de ce nouveau produit était lié à la PAC (Politique Agricole Commune) qui soutenait certaines cultures, notamment les protéagineux parce qu'il y avait une dépendance européenne trop importante pour les tourteaux de soja. L'objectif de la PAC était de produire plus de protéines végétales en Europe pour l'alimentation des animaux mais notre métier a toujours été de fournir des ingrédients pour l'alimentation humaine.

Nous avons donc profité de cet engouement pour les protéagineux européens, pour faire ce que les américains ont fait avec la graine de soja, utiliser les graines de pois pour faire de nouveaux ingrédients alimentaires pour l'alimentation humaine. Dans les années 2000, on ne vendait qu'en Europe mais à partir des années 2010, on a commencé à vendre aux Etats-Unis. En effet, les américains ont été les plus actifs, dans le sens militant du terme, pour faire évoluer la consommation de la viande vers la consommation de protéines végétales. En Californie, des start-ups ont commencé à développer des aliments à partir de végétaux, notamment des hamburgers végétaux, avec une composition élaborée scientifiquement. Ils ont finalement développé et marketé un produit dont ils ne produisaient pas les ingrédients eux-mêmes. La consommation commence également à augmenter fortement en Europe qui sera bientôt un pôle suffisant pour se replier.

Ensuite la demande en protéines végétales pour l'alimentation humaine s'est développée. Jusque dans les années 2010, on disait que c'étaient des produits pour les végétariens, des gens qui voulaient s'alimenter d'une façon différente. Maintenant, on

basculer plutôt vers des personnes, qui une à deux fois par semaine, mangent des produits végétaux plutôt que des produits animaux. On les appelle les flexitariens. .

De quelles manières ces changements de consommation et les défis de la société, notamment le changement climatique, représentent une opportunité pour les acteurs agricoles ?

Selon moi, la cohabitation entre les deux types de protéines (animales et végétales) va se développer

“

On sait qu'il faudra une affectation plus importante de la surface agricole pour alimenter directement les humains ce qui implique de ne plus passer par la transformation animale.”

Cette transition doit être bien pensée et n'amènera pas à la suppression du cycle animal. Elle doit être pensée dans une agriculture à la fois plus locale, moins intensive, tant au niveau des cultures que de l'élevage, et avec une circularité que l'on connaissait avant-guerre, pour retrouver les cycles animal et végétal. Les filières doivent être pensées de manière globale au

niveau d'une région, puis au niveau d'une exploitation.

Tous ceux qui sont dans l'élevage et dans la filière viande sentent une tendance de fond de déclin de la consommation de viande. Par ailleurs, même si pour le moment c'est limité, on sent une traction énorme sur les produits végétaux. Les éleveurs doivent revenir à des fermes de cultures et d'élevage soit au niveau de la ferme ou au niveau d'une région pour respecter la circularité (absence de déchets) du cycle agricole.

Il va aussi y avoir une contraction logistique dans tous les échanges, ce qui ne veut pas dire qu'il n'y aura plus d'échanges mais il y aura des échanges sur ce qu'on a vraiment besoin parce qu'on ne l'a pas en suffisance, mais moins d'échanges sur ce qui est « Nice to have » mais qu'on n'a pas vraiment besoin.

Quelle est l'origine de vos matières premières ? Et y aurait-il une possibilité d'avoir une filière wallonne ?

Nos pois sont originaires de la région au nord de Paris. Nous n'avons pas de pois belges parce qu'en Belgique, la compétition sur l'affectation des terres est importante et il y a moins de structures coopératives qui peuvent coordonner les récoltes. Au début des années '90, on avait une coopérative de producteurs de pois. Ensuite la PAC a changé, l'aide spécifique aux protéagineux est devenue une aide à l'hectare (découplage) et le pois s'est retrouvé délaissé. Les politiques agricoles doivent être bien pensées en fonction des objectifs que l'on veut atteindre.

Tant que la PAC et les conditions

économiques restent les mêmes, avec des échanges mondiaux et une économie globalisée, la transition peut difficilement se faire. On se retrouve dans une cage de fer car on va dire : « ce n'est pas rentable », « le prix n'est pas bon ». Je vais donner un exemple en dehors de notre secteur : lorsque les chinois offrent 20 à 30 % en plus pour les grumes wallonnes, toutes les grumes wallonnes partent en Chine. C'est la même chose pour les produits alimentaires. Mais cette situation ne va pas durer.

Vous pensez qu'il va y avoir une évolution et que l'on va vraiment se recentrer localement ou régionalement ?

Oui, si on considère le local dans un sens plus large, de l'ordre de 500 à 1000 km autour du site de transformation. **L'Europe a beaucoup à faire sur la relocalisation tant en agriculture que pour l'énergie ou les technologies.** La géopolitique ne sera pas du tout absente de la discussion.

Qu'avez-vous envie de dire aux éleveurs, qui s'inquiètent de la montée des protéines végétales ?

Il va y avoir une vraie complémentarité entre les deux types de protéines. Il existe beaucoup d'études sur l'orientation de l'agriculture et sur l'évolution des modes d'alimentation des humains mais il n'existe aucune étude sur la manière de transformer, de distribuer la nourriture et comment on va s'approvisionner en nourriture lorsqu'on habite en ville.

Ce qui me semble important, du point de vue des éleveurs, c'est de réfléchir à l'origine de l'alimentation



Credit photo : COSUCRA

du bétail et comment va se passer la commercialisation, alors que les abattoirs sont de moins en moins nombreux. Ce sont des réflexions qu'il faut avoir de manière collective à l'échelle de la Wallonie. C'est difficile parce que l'économie actuelle met beaucoup de freins et on a extrêmement difficile à se projeter dans une économie que l'on ne connaît pas. Selon moi, cette économie sera plus proche d'une économie de subsistance que d'une économie de l'excès. La principale objection à l'évolution du système sera le prix. Je pense que dans quelques années la situation des prix sera totalement différente.

Il ne faut pas prendre une position de crainte mais essayer de s'imaginer ce que vont être les attentes dans le futur. Par exemple, les producteurs de lait qui font un bilan carbone peuvent montrer que leur production est impeccable à ce niveau. C'est une démarche géniale car on prend conscience du futur : on doit avoir une alimentation durable.

Dans ce cas, il faut valoriser dans le prix le pâturage qui stocke du carbone. C'est une nouvelle façon de raisonner l'économie. Mais cela demande un changement de tous les acteurs de la filière, y compris de la grande distribution. Cela vaut également pour nous. Notre filière végétale se défend puisque les protéagineux ne demandent pas d'amendements azotés, on produit des protéines à faible empreinte environnementale mais dans la transformation, le séchage des protéines et leur transport au loin consomment énormément d'énergie fossile. Cela veut dire que si demain, il n'y a plus de gaz naturel, on ne pourra plus transformer donc nous aussi nous réfléchissons aux process et à la taille de l'unité pour que la transformation soit durable.

En conclusion

Le plus difficile, c'est de se dire que le type d'économie actuel ne va pas durer et qu'il faut se préparer à une autre façon de raisonner, sans pouvoir concrètement se la représenter.

“

Il ne faut pas avoir peur de ces changements mais avoir une réflexion collective sur ce qui peut faire la durabilité des différents secteurs. En ce qui concerne les protéines, les protéines animales et végétales vont bien coexister dans un régime alimentaire flexitarien. On n'aura pas le choix, notamment pour des raisons environnementales”



Nathalie GUILLAUME

Secrétaire générale, directrice Affaires Corporates et Développement Durable chez Danone BeLux

Danone est une entreprise agro-alimentaire internationale qui est spécialisée en produits laitiers, boissons végétales et alternatives végétales aux produits laitiers, eaux et produits pour la nutrition infantile et médicale. Danone possède deux implantations en Belgique, l'une basée à Wevelgem produisant des produits végétaux Alpro et la seconde située à Rotselaar, qui transforme le lait de 85 producteurs laitiers belges en yaourts. Ces deux sites sont les plus grands sites de production et de distribution de Danone en Europe

“ En Belgique, on observe que les ménages qui achètent des alternatives végétales n'achète pas moins de produits laitiers. ”

Quels facteurs ont amené Danone à diversifier ses activités vers les protéines végétales à côté des produits laitiers ?

La principale raison de cette diversification est notre vision d'entreprise « la santé des gens et la santé de la planète sont interdépendantes ». Nous avons comme ambition de stimuler des habitudes alimentaires plus saines et plus durables.

Depuis les années 70, Danone est conscient de sa responsabilité sociale et environnementale au-delà de ses murs et travaille sur la durabilité. L'entreprise estime aussi qu'il ne faut pas attendre que les consommateurs changent leurs habitudes, et qu'il faut jouer un rôle d'exemple, d'entraînement.

En acquérant WhiteWave (Alpro en Europe), en 2017, Danone élargit son portefeuille de produits et joue un rôle de catalyseur vers une alimentation plus durable tout en poursuivant sa mission d'apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre.

Par ailleurs, les alternatives végétales aux produits laitiers répondent à une demande de plus en plus forte des consommateurs. Entre 2014 et 2019, la valeur générée par le marché des alternatives végétales (boissons végétales, alternatives végétales au yaourt, à la crème et aux desserts) en Europe a doublé. Cependant, il faut être conscient que cela reste une très petite part de marché par rapport aux protéines animales mais qui va continuer à progresser.



Site de Rotselaar - Danone - Crédit photo : Danone

Donc selon vous, il en va de la responsabilité sociétale des entreprises agro-alimentaires de stimuler des modes de consommation durable ?

C'est en tout cas notre vision.

“

Si on veut stimuler des modes de consommation durables tant pour l'environnement que pour la santé, il faut favoriser un régime flexitarien.”

Celui-ci est majoritairement basé sur les produits végétaux (fruits, légumes, noix, légumineuses, céréales complètes, graines) mais il contient aussi des produits laitiers et une quantité plus faible de viande, de la viande plus qualitative et moins transformée. Les changements viendront plus par les jeunes générations, plus sensibles aux changements climatiques et qui veulent agir. Mais simplement en respectant les recommandations de la pyramide alimentaire, qui intègre des critères de durabilité, notre mode de consommation serait déjà plus durable.

Danone ne travaille pas uniquement sur une offre de produit s'inscrivant dans le régime flexitarien mais également sur le mode de production depuis les matières premières

jusqu'à la distribution des produits. L'agriculture que prône Danone avec ses producteurs s'appuie sur les principes de l'agriculture régénératrice (qui s'inspire de l'agro-écologie) : **protection du sol** pour des plantes en meilleure santé et un meilleur stockage de carbone dans le sol, **valorisation des producteurs**, notamment grâce à des contrats sur le prix tenant compte des coûts de production et des primes à la durabilité, et **garantie de bien-être animal**. On cherche à développer le modèle de production le plus durable possible. Il faut savoir qu'un tiers des gaz à effet de serre sont émis par le système alimentaire (de la fourche à la fourchette) et que le sol a un rôle très important à jouer. Par ailleurs, dans la mesure du possible, les ingrédients proviennent de Belgique comme c'est le cas du lait produits par les éleveurs dans un rayon de 70 km autour de Rotselaar. Les amandes et l'avoine proviennent uniquement d'Europe et le soja est en grande partie d'origine européenne, le reste provenant du Canada. En outre des tests sont réalisés avec l'ILVO (l'Institut flamand de Recherches pour l'agriculture, l'alimentation et l'halieutique, ndlr) pour adapter la culture du soja en Belgique. Bien sûr, certains ingrédients ne se trouvent pas chez nous comme la noix de coco.

Et au niveau de vos usines de transformation, quelles sont les mesures mises en place ?

Au niveau de la transformation, les deux sites de production belges utilisent 100% d'électricité renouvelable et travaillent à une alternative au gaz. Plus de 99% des déchets sont recyclés. Les deux sites ont également investi dans une technologie qui permet de

purifier et recycler jusqu'à 80% de l'eau usée venant du processus de fabrication. L'entreprise est également en train de travailler à des emballages circulaires, c'est-à-dire qui sont totalement recyclables, réutilisables ou compostables d'ici 2025. L'usine de Rotselaar a produit les premiers pots de yaourts pour le marché belge qui contiennent 30% de plastique recyclé.

L'entreprise s'est engagée à devenir neutre en carbone d'ici 2050 sur toute sa chaîne de valeur, de la production des matières premières jusqu'au consommateur, en ligne avec les accords de Paris pour éviter de dépasser une augmentation de la température de 1,5°C. Et nous collaborons avec nos fournisseurs tels que les producteurs de lait et nos partenaires pour développer ensemble des solutions et avancer pas à pas vers l'objectif final.

Certains éleveurs sont très préoccupés par l'émergence des alternatives végétales, pensez-vous que leurs préoccupations soient justifiées ? Quels conseils avez-vous envie de leur donner ?

Je comprends l'inquiétude des éleveurs mais se battre contre cette évolution, à la fois liée aux défis environnementaux auxquels nous sommes soumis et aux attentes des consommateurs, c'est se battre contre son propre futur.

“

En effet, les agriculteurs vont également souffrir des effets des changements climatiques dans leur travail et la ferme qu'ils laisseront à leurs enfants doit être adaptée à ces nouveaux enjeux.”

Pour la pérennité des fermes, il est clé que la production intègre les préoccupations actuelles : environnement, bien-être animal, et pas seulement pour des raisons commerciales mais aussi pour la prochaine génération d'agriculteurs et anticiper les nouvelles contraintes réglementaires. Il faut investir maintenant en intégrant les enjeux de durabilité pour les générations futures.

Il existe de très nombreux leviers d'action : alimentation des animaux, énergies renouvelables, réduction des pesticides et engrais, ...

La situation évolue également du côté des grandes surfaces qui sont demandeuses de produits durables. Un exemple est l'éco-score qui, dans quelques mois, va être généralisé chez Colruyt et intéresse d'autres enseignes. Le monde de l'agro-alimentaire a aussi un rôle éducatif à jouer.

En conclusion

Les protéines végétales vont continuer à croître mais les deux, protéines animales et végétales, vont coexister. Elles sont complémentaires dans le régime flexitarien et le développement des boissons végétales et des alternatives aux produits laitiers va se faire de manière différente dans les pays en fonction des modes de vie, de la culture, ...

En Belgique, on observe que les ménages qui achètent des alternatives végétales n'achètent pas moins de produits laitiers. Au final, le panier total est plus important lorsque les ménages achètent des alternatives végétales. L'un ne remplace pas systématiquement l'autre comme on pourrait le croire.



Crédit photo : Danone



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.

Crédit photo : FENAVIAN

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.”



Crédit photo : FENAVIAN

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

Christian Schiepers
et sa fille Hélène Schiepers agriculteurs
à Antheit



Christian Schiepers cultive avec sa fille une exploitation de 113 ha à Antheit, la ferme passera bientôt intégralement en bio (actuellement 60 Ha). La rotation y est extrêmement diversifiée : prairie temporaire, épeautre, froment dont des anciennes variétés, orge de brasserie, pomme de terre, moutarde (pour la moutarderie Bister), colza et bourrache (pour le Domaine de Naxhelet), légumineuses (pour Graines de Curieux) ... A la ferme Schiepers on cultive les légumineuses en association : la féverole avec l'avoine, les lentilles avec l'épeautre, le triticale avec le pois. Les légumineuses représentent 35% de l'assolement.



« L'association d'une céréale avec une légumineuse est très bénéfique, les céréales forment des tuteurs aux légumineuses et surtout elles servent de leurre aux ravageurs, c'est particulièrement utile car en bio, on n'a pas de traitements alternatifs. Les légumineuses enrichissent fortement mon sol et l'allongement des rotations me permet de diminuer le salissement de nos cultures ».

Cette diversifié de cultures est une vraie force mais aussi une difficulté à gérer : des stocks de semences importants, difficultés logistiques pour passer d'une culture à l'autre avec le semoir, ... Chaque culture a ses spécificités et, il faut modifier les réglages des différents outils. « Cela prend beaucoup plus de temps que si je n'avais qu'une ou deux cultures différentes à gérer ».

Qu'est-ce qui vous pousse à autant innover depuis une dizaine d'année?

« J'en avais vraiment marre de l'agriculture conventionnelle, j'avais l'impression d'être un exécutant. J'ai voulu reprendre la maîtrise de ma production et sa commercialisation. En association avec la Ferme Jolly, nous avons ouvert la boulangerie Champaign, qui fonctionne tellement bien que nous avons un deuxième projet en

cours. Je fournis également Graines de curieux, la moutarderie Bister, etc. Ces réussites me donnent envie de continuer. »

Pensez-vous qu'une cohabitation est possible entre protéines végétales et Animales ?

« Oui mais dans les années à venir, la compétition entre protéines végétales et animales va s'accroître. A part le triticale, la grande majorité de ma production est destinée à l'alimentation humaine mais je collabore avec les éleveurs pour des échanges paille-fumier notamment. Le fumier est essentiel en agriculture biologique mais les légumineuses apportent également énormément d'azote et structurent mon sol, il faut trouver un équilibre ».

Les 4 fermes :
Kris Van Wynsberghe
Guillaume Flamand
Paul Schaefer
Quentin Galand



Paul, en association avec Guillaume, Quentin et Kris se sont lancé, en 2015 dans les légumineuses en agriculture biologique. En plus des cultures traditionnelles telles que les céréales, les légumes, les pommes de terre et les chicorées, ils cultivent ensemble une vingtaine d'hectares de cultures protéiques : lentilles vertes, lentilles blondes, lentilles corail, pois chiches et quinoa.



« L'idée nous est venue à un salon bio en Suisse, on a constaté qu'il y avait une forte demande pour ce type de produit. On a commencé par un 1/2 ha petit à petit, à force d'essais et d'erreurs on a augmenté la superficie. On a commencé en conventionnel sans insecticides puis par la suite on est passé en bio. Pour nous le plus difficile c'est de trouver les débouchés et de démarcher les magasins. »

Même si pour Paul la production paraît plus facile que le marketing, ce n'est pas une mince affaire. Cette année à cause des mauvaises conditions climatiques, ils n'ont pas pu récolter les lentilles et les pois chiches. Heureusement, il leur restait un peu de stock de l'année passée. « La rotation est extrêmement importante, il faut la rallonger au maximum pour éviter les maladies comme on est en bio, on a peu d'alternatives possibles. »

Pensez vous qu'une cohabitation est possible entre protéines végétales et animales ?

« Oui tout à fait, nous répondons à une demande qui était déjà là, certains

de nos clients mangent moins ou pas de viande, mais personnellement ce n'est pas mon cas, je mange des lentilles et de la viande. Pour moi il n'y a pas de compétition en le secteur des protéines animales et végétales. J'ai des amis éleveurs et je travaille avec des éleveurs pour un échange paille-fumier par exemple. Dans notre association, Guillaume, a d'ailleurs un élevage de poulets de chair Coq-des-Près. Pour moi le souci, c'est plutôt certains produits transformés comme les hamburgers végétariens. On ne sait pas toujours ce qu'il y a dedans et l'appellation hamburger peut induire le consommateur en erreur. »

LA PLACE DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES DANS LA CONSOMMATION DES WALLONS



Quelle est la place des substituts végétaux face aux produits laitiers et viandeux ? Quelles sont les tendances et quelles sont les intentions futures du consommateur ? L'observatoire de la consommation de l'Apaq-W vous aide à démêler les évolutions probables des idées reçues. Tout cela évidemment dans le contexte du marché wallon.

Un observatoire de la consommation pour suivre et évaluer les tendances

La consommation alimentaire évolue en continu et est influencée par de multiples facteurs tels que l'âge, le sexe, le niveau socio-économique du consommateur mais également par des éléments extérieurs qui peuvent également impacter très rapidement. La crise du Covid en est un bon exemple.

Les consommateurs sont motivés par des impulsions multiples, à caractère tantôt égoïste tantôt altruiste. La relation entre l'offre et la demande s'assimile à un élastique mis plus ou moins sous tension. Cette réalité justifie une vision de service public non seulement pour conseiller les décideurs politiques, mais aussi pour accompagner les secteurs de production qui doivent pouvoir s'adapter en continu aux attentes des consommateurs. C'est la raison pour

laquelle l'Apaq-W a créé, en son sein, un Observatoire de la consommation.

L'Observatoire récolte des données issues d'études de marché ou autres enquêtes de consommation, mais aussi des données économiques d'achat et de consommation des produits alimentaires et horticoles ornementaux. Une consolidation et une analyse de ces données permettent de mieux comprendre les marchés, les évolutions de consommation et surtout de les quantifier.

La consommation de protéines végétales et les tendances futures

Une étude menée fin 2020 auprès d'un échantillon de 1.500 personnes, représentatif de la population belge francophone nous apprend que **les végétariens représentent 7% de la population et les vegans 2%** (marge d'erreur de 2,5%). En terme de profil on peut noter que le végétarisme intéresse un peu plus les jeunes

(18-34 ans) et les femmes. On ne note par contre pas de différences significatives au niveau des âges pour les personnes véganes.

Les alternatives végétales aux produits d'origines animales ne sont plus considérées comme des produits de niche, puisque pas moins de **70% des personnes déclarent en consommer de temps en temps tandis que 26% en consomment au moins une fois par semaine**, les plus grands consommateurs étant les jeunes (18-34 ans), les femmes et personnes habitant la région bruxelloise.

Les intentions futures sont tout aussi claires puisque 32% des personnes interrogées déclarent avoir l'intention de consommer plus d'alternatives végétales à l'avenir par ailleurs ce sont également 32% des personnes qui déclarent vouloir consommer moins de produits d'origine animale dans le futur.

Le croisement de ces chiffres avec les données d'achats des ménages (GfK, 2020) est en outre assez révélateur puisque ces dernières nous confirment qu'en 2020, un wallon sur 4 a acheté au moins une alternative végétale à la viande (13% en 2010) et plus d'un wallon sur 2 a acheté au moins une fois un substitut au lait.

Si ces catégories sont en croissance, elles ne représentent encore que de petits volumes (4 litres/ an/habitant pour les substituts au lait VS 46 litres/ an pour le lait à boire – 0,3kg/an/ habitant pour les substituts de viande VS environ 20kg de viande de porc, bœuf et volaille/an/ habitant).

La tendance « locale » que nous avons connue durant la crise sanitaire semble se confirmer et si 80% des sondés accordent de l'importance à l'origine des produits qu'ils consomment, jusqu'à **92% envisagent de consommer davantage de produits wallons à l'avenir**. Et parmi ce nombre, 27% le feront « certainement » et 65% « probablement ».

Si l'on prend l'échantillon de « consommateurs d'alternatives végétales », 32% indiquent qu'ils consommeront certainement plus de produits locaux. On remarque donc qu'une tendance de consommation favorable aux produits végétaux peut rimer avec une alimentation locale. D'ailleurs, 24% de l'ensemble des répondants se montrent fortement intéressés par des alternatives végétales d'origine wallonne. Les consommateurs les moins enclins à ce type de consommation « alternative » sont généralement des personnes de 55 ans et plus. Et c'est par contre une personne sur deux qui n'est pas du tout intéressée par ce type de produit.

Une étude faite l'an dernier sur les

produits laitiers démontrait que si les wallons les consomment pour le plaisir et le goût, les principaux leviers de la consommation des jus végétaux sont avant tout liés au régime alimentaire (alimentation équilibrée, nutriments importants). On retrouve ensuite la préservation de l'environnement et le bien-être animal.

Conclusions

On l'a dit précédemment, le consommateur est pluriel et, aujourd'hui et demain plus encore, il s'informe et oriente ses choix de consommation vers des produits qui correspondent à ses valeurs personnelles. A titre d'exemple, on sait que l'utilisation des pesticides, l'impact de l'alimentation sur la santé et la présence d'additifs sont les sujets qui préoccupent le plus la population francophone en matière d'alimentation.

Le développement de rayons dédiés aux alternatives végétales répond à une tendance de consommation. Ces produits ont des adeptes parmi les consommateurs comme les chiffres l'illustrent.

Il semble qu'ils prennent dorénavant une place dans l'assiette de certaines personnes, et davantage auprès des jeunes (18-34 ans). Cependant, force est de constater que ces alternatives ne représentent qu'une faible part de marché. Les substituts de viande par exemple ne représentaient en 2020 qu'une dépense annuelle par personne de 3,76 € en Wallonie contre 183 € pour l'achat de viande bœuf, porc et volaille.

Dès lors, **il semblerait qu'un consommateur qui apprécie un produit végétal, n'est pas un consommateur qui s'oppose à notre élevage et encore moins**

à notre agriculture. Au contraire il s'agira, la plupart du temps, d'un consommateur soucieux de varier son alimentation et qui porte une attention particulière à l'origine des produits qu'il consomme.

Qu'en dit l'Apaq-W ?

C'est sur base de ces constats que l'Apaq-W s'engage aux côtés des éleveurs et producteurs pour assurer une place de choix à nos produits locaux dans les assiettes de nos consommateurs.

A cette fin, nos campagnes sont menées pour sensibiliser les consommateurs aux enjeux de la consommation locale et toucher utilement les différents publics cibles avec des messages et arguments appropriés.

Les campagnes de sensibilisation à l'intégration des produits locaux au sein d'une assiette équilibrée se font via la baseline #jecuisinelocal, à destination d'un public plutôt jeune et féminin. Quant aux campagnes de promotion dédiées plus spécifiquement aux produits laitiers et viandeux, elles sont menées pour assurer une place de choix à nos produits traditionnels dans le panier du consommateur et pour veiller à transmettre une information juste sur les atouts de ces produits.

Les choix de consommation n'ont cessé d'évoluer, il est important de les comprendre. Il appartient à chaque producteur et artisan de décider de l'orientation de sa profession. L'Apaq-W est aux côtés de tous les producteurs pour les accompagner dans une démarche de marketing de service public. Cette démarche se traduit par des outils de promotion mais aussi par des instruments de compréhension du marché.



LES CHALLENGES DE CELAGRI

REBONDIR SUR L'ACTUALITÉ

DONNER LA PAROLE AUX PRODUCTEURS

DEVENIR UNE SOURCE D'INFORMATION POUR LA PRESSE

ÊTRE ACTIF SUR LES RESEAUX SOCIAUX

RÉPONDRE AUX QUESTIONS DES CITOYENS

REBONDIR SUR L'ACTUALITÉ

Durant cette année 2021, nous avons essayé d'apporter des réponses à la société sur des sujets qui ont fait l'objet d'une grande médiatisation. La plupart concernaient surtout le travail des agriculteurs impactés par leur dépendance directe aux conditions météorologiques (inondations, coulées de boue, gel tardif, neige abondante, retard dans les travaux agricoles...). Ces faits du quotidien touchent un grand nombre de personnes en zones rurales et ont tendance à circuler très facilement sur les réseaux sociaux.

Le bien-être animal est la thématique qui revient ensuite le plus fréquemment dans les médias grand public. Ici, le débat a plus facilement tendance à s'installer, voire à devenir polarisant, entre mangeurs de produits animaux et ceux qui se lancent dans de nouveaux régimes alimentaires végétariens voire végétariens, en vue de protéger la condition animale.

Dans la mesure de nos possibilités, nous tentons de contrer les éventuelles rumeurs en mettant à disposition de tout un chacun les informations objectives sur l'implication directe ou indirecte de l'agriculture wallonne face à ces sujets.



LES COULÉES DE BOUES, UN PROBLÈME COLLECTIF?

Lors de tempêtes ou d'épisodes pluvieux de fortes intensités, ainsi que durant la période estivale et la hausse des températures, il y a plus de débordements de cours d'eau et d'inondations. Et de plus en plus régulièrement, des coulées de boues, qui pointent la responsabilité des agriculteurs. Découvrons la complexité de ce phénomène, les dispositifs anti-érosifs et les mesures préventives des agriculteurs, mais aussi l'impact grandissant du réchauffement climatique.



COMMENT CONCILIER TRAVAUX AGRICOLES ET VIE À LA CAMPAGNE ?

Les communes rurales sont fréquemment interpellées par leurs résidents qui se plaignent de nuisances liées à l'activité agricole. À l'inverse, les agriculteurs se disent de plus en plus souvent victimes du comportement de certains riverains : dépôts de déchets, violation de propriété privée, menaces et agressions verbales ... Petit tour d'horizon des droits et des obligations de chacun.



CHANGEMENT CLIMATIQUE : QUEL IMPACT DU GEL TARDIF POUR L'AVENIR DES VERGERS WALLONS ?

Avec le réchauffement climatique, les hivers sont plus doux et la nature est de plus en plus avancée. Les épisodes de gel au printemps s'intensifient et provoquent des dégâts catastrophiques sur les cultures de fruits. En 2017, plus de 65% de la récolte belge de pommes a été perdue à cause du gel tardif. Les épisodes de ce début avril vont-ils se reproduire? Comment les producteurs wallons doivent-ils s'adapter? Comment luttent-ils pour protéger leurs cultures?



LA LUTTE CONTRE L'ANTIBIORÉSISTANCE SE POURSUIT DANS LE SECTEUR ANIMAL

Une deuxième « convention antibiotiques » pour la période 2021-2024 a été signée entre les Ministres fédéraux de l'agriculture et de la santé publique et les différentes parties prenantes. Elle définit des objectifs ambitieux pour poursuivre la lutte contre l'antibiorésistance dans le secteur animal. Tant au niveau de l'élevage que des animaux domestiques.

Les objectifs poursuivis par la convention antibiotiques

1. Poursuivre la réduction de l'utilisation des antibiotiques chez les animaux de rente
2. Maintenir un taux faible d'utilisation des antibiotiques critiques
3. Développer une méthode pour évaluer l'utilisation d'antibiotiques chez les animaux de compagnie
4. Etablir des objectifs de réduction pour les animaux de compagnie



VITAMINE B2 : Y A-T-IL DES OGM DANS L'ALIMENTATION DES VOLAILLES BIO?

En agriculture biologique, le cahier des charges européen interdit l'utilisation d'OGM ou de substances issues d'OGM. Depuis 2019, à l'échelle mondiale, la vitamine B2, complément nécessaire ajouté à l'alimentation des volailles, n'est plus disponible dans ce cadre. Face à cette situation, les autorités wallonnes ont entamé une procédure pour trouver des solutions pour la remise en conformité.



COMMENT PROFITER DE LA NEIGE À LA CAMPAGNE, EN RESPECTANT LES AGRICULTEURS?

La neige a fait son arrivée depuis le début du mois de janvier 2021! Avec la situation covid, de nombreux citoyens belges sont privés des centres, stations de ski. En conséquence, beaucoup d'entre eux ont décidé d'investir la campagne et les villages ruraux, pour profiter de la luge ou se promener. Attention, il convient de bien respecter tant la nature, que les lieux et les outils de travail des agriculteurs! Effectivement, derrière ces paysages enneigés de carte postale, se cachent en fait les ressources des agriculteurs, de nouvelles cultures, la nourriture des animaux...



LES CHALLENGES DE CELAGRI

DONNER LA PAROLE AUX PRODUCTEURS

Personne ne peut mieux que les agriculteurs s'exprimer sur leur métier. Ils ont l'adhésion du grand public, ils ont le savoir, ils ont l'authenticité.

Pour expliciter les thématiques traitées sur Celagri.be, notre équipe s'est mis comme défi d'aller à la rencontre de quelques agriculteurs, et de récolter leur témoignage. Ces vidéos amateurs sont diffusées sur le site et sur les réseaux sociaux.



WWW.CELAGRI.BE

*Pour visionner les
vidéos, scannez moi!*



QUELLES SONT LES IDÉES REÇUES SUR LA PRODUCTION DE SAPINS DE NOËL?

Interview **JONATHAN RIGAUX**

Producteur de sapins en Province de Luxembourg

Pour ce professionnel du secteur, les polémiques autour de la production de sapins en Wallonie, proviennent essentiellement d'une méconnaissance de ce secteur agricole. La plupart des gens ignorent l'objectif de la production de sapins, comment les producteurs font leur travail, et comment s'organise cette filière.



POURQUOI LES MOUTONS PEUVENT-ILS RESTER DEHORS EN HIVER?

Interview **LUDOVIC MARÉCHAL**

Éleveur de moutons à Tenneville

Face à des plaintes de citoyens sur les réseaux sociaux ou dans les communes avoisinantes, il nous explique son ressenti et son analyse du bien-être de ses brebis.



BIEN-ÊTRE ANIMAL EN ÉLEVAGE LAITIER

Interview **MARTHE CORSTJENS ET BERTRAND LAHAYE**

Producteurs laitiers dans la région herbagère liégeoise

Ces jeunes producteurs de lait à Lontzen traitent 120 vaches. Ils nous parlent du bien-être de leurs vaches : respect de leur rythme physiologique, logements, élevage des veaux ... sans tabou.



TOUT SAVOIR SUR LA PRODUCTION DE PLANTS FORESTIERS

Interview **EDITH GAILLY**

Des Pépinières Gailly Jourdan à Palliseul.

En horticulture ornementale, les étapes de production de plants forestiers sont longues et bien précises. A la rencontre de producteurs qui nous expliquent tout sur la sélection, plantation, repiquage, le tri, la commercialisation, la revalorisation...



LES CHRYSANTHÈMES DE LA TOUSSAINT, D'OÙ ÇA VIENT?

Interview **CÉDRIC LECOQ, DAMIEN HENRICOT**

Horticulteurs, pépiniéristes Binche et Corbet

Saviez-vous d'ailleurs que la Wallonie produit environ 100.000 chrysanthèmes chaque année? Une bonne partie du marché belge est donc couvert par une production locale de qualité. Cette « plante de jour court » a besoin de longs mois pour s'épanouir et devenir robuste pour affronter l'automne.



UN AGRICULTEUR BIO NOUS PARLE DE SA FERME

Interview **BERNARD CONVIÉ**

Éleveur bio en vaches laitières et brebis- Villers-sur-Lesse

Agriculteur bio, éleveurs de vaches laitières pour la fabrication de fromages et de yaourts, il nous explique tout sans tabou sur sa ferme.



ETRE UNE SOURCE D'INFORMATIONS POUR LA PRESSE



♥ +60



INTERACTIONS AVEC LES
JOURNALISTES DE LA
PRESSE GÉNÉRALISTE

Cela signifie que les équipes opérationnelles du Collège des Producteurs sont contactées par les journalistes pour avoir des informations chiffrées, des éclaircissements, des personnes ressources. Nous contribuons à notre niveau à faire circuler les bonnes informations sur l'agriculture wallonne, pour contrer les éventuelles mauvaises informations qui sont légion avec Internet.

♥ 2



COMMUNIQUÉS DE PRESSE DIFFUSÉS (AGNEAU DE PÂQUES,
AVRIL ; JOURNÉE MONDIALE DU LAIT ET LES 4 ATOUTS
DURABILITÉ DU SECTEUR LAITIER, 1ER JUIN)

Certaines croyances sont très fortement ancrées dans l'imaginaire collectif. C'est le cas par rapport à la consommation de la viande d'agneau, assimilée à l'image d'un agneau nouveau-né de quelques jours qui gambadent en prairies. C'est pourquoi chaque année, il convient de rappeler les différences entre le jargon des professionnels du secteur et celles des citoyens-lambda; de rappeler que la Belgique est un des pays européens les plus exigeants en terme de traçabilité et de sécurité alimentaire; que les antibiotiques ne sont pas utilisés pour le plaisir ni à usage préventif; que ce n'est pas facile d'échapper aux circuits d'approvisionnement classiques pour nourrir le bétail...

En d'autres termes, les contacts avec les journalistes sont autant d'opportunités de les informer sur les réalités de l'agriculture, dans une dimension purement explicative et factuelle. Et nous observons chaque année une utilisation spontanée de ces données mises à disposition des journalistes dans des journaux quotidiens mais également parfois dans la presse périodique, comme le magazine "Femmes d'Aujourd'hui". **Le ministre wallon de l'Agriculture, Willy BORSUS, a d'ailleurs encouragé publiquement l'existence de CELAGRI, au travers une interview en janvier 2021 avec le groupe Sud Presse.**

S'ADAPTER AUX NOUVEAUX MOYENS DE COMMUNICATION

WWW.CELAGRI.BE



VISITEURS

0 > 4214 > 17 945 > 18 150
2018 2019 2020 2021



PAGES VUES

0 > 11308 > 31 716 > 35 000
2018 2019 2020 2021



ABONNÉS NEWSLETTER

0 > 132 > 454 > 642
2018 2019 2020 2021



0 > 751 > 955 > 1289
2018 2019 2020 2021



0 > 65 > 153 > 198
2018 2019 2020 2021

RÉPONDRE AUX QUESTIONS DES INTERNAUTES

Sur le nouveau site de Celagri, disponible depuis 2020, le citoyen a la possibilité de poser directement ses questions aux experts. En 2021, 25 questions ont été posées grâce au formulaire présent sur le site Internet. Ces questions sont très diverses : valorisation des sous-produits dans l'alimentation du bétail, séparation du veau de sa mère, répartition des agriculteurs par provinces, émissions de GES, ... Un tiers des questions sont posées par un public averti qui souhaitent plus d'informations sur une thématique, un tiers par un public non averti et un tiers par des agriculteurs (diversification, nom d'abattoir, ...). L'équipe d'animation de Celagri essaye de répondre dans les plus brefs délais en faisant appel à l'expertise de membres du réseau quand la question demande des précisions plus complexes.

Voici quelques exemples de questions :

- « Comment peut-on suivre/ tracer un ovin (date de naissance, ...) grâce à leurs boucles auriculaires en tant que non-éleveurs ? »
- « L'épandage agricole de boues de station d'épuration est-il autorisé en agriculture biologique ? »
- « Je viens d'acheter un panier légumes dans la région d'Arlon. J'ai reçu des oeufs marqués : 0 BE 8002, donc ce sont des oeufs bio belges, mais quelle est l'exploitation 8002 ? »
- « Il y a quelques jours, la société dans laquelle je travaille, a lancé un nouveau projet durable incluant l'insertion de moutons dans notre parc privé. C'est avec plaisir que, avec plusieurs collègues, nous avons pris part au projet. Néanmoins, durant les congés du bâtiment (et autres périodes de congés), connaissez-vous un berger ou éleveur d'ovin qui pourrait venir régulièrement sur place afin de s'occuper des moutons pendant notre absence ? »
- « Quels sont les effets potentiels d'un abattoir des volailles sur l'environnement au niveau du bruit, des odeurs, de la circulation des camions ? »
- « Par rapport à mon cancer du sein je ne dois pas consommer soja, lin ... et de façon définitive pour moi. Du coup je contrôle scrupuleusement toutes les étiquettes pour éviter ces produits. Mais les animaux (gros bétails, volailles) sont souvent nourris avec soja, lin ...
Je voudrais savoir si, lorsque j'achète de la viande d'animaux qui ont consommé et métabolisé ces substances, je retrouve ensuite ces phytoestrogènes qui me sont interdits dans leur viande ? »
- « Quels sont les produits utilisés pour les pulvérisations qui sont tellement irrespirables ?
Ces produits ne sont-ils pas dangereux pour l'homme, les animaux, les potagers... ?
Y-a-t-il une distance minimale à respecter ?
Y-a-t-il moyen d'être prévenu avant cette maudite pulvérisation ?
Quels sont nos recours, nous les citoyens des campagnes, qui avons des potagers bio, qui tentons de nourrir nos enfants du mieux possible, et qui respectons la nature, nous ! ? »
- « Que fait-on des organes des poules abattus ? »

PLUS DE 20 DOSSIERS TECHNIQUES ET SUJETS DE FOND

L'année 2021 aura permis la mise à jour et la mise en page de toute une série de sujets et de dossiers qui faisaient déjà l'objet des anciennes Cellules d'Information Lait et Viandes. De nouveaux dossiers sur des questions controversées ont également été rédigés. Ces dossiers complets et précis, ont pour vocation de donner les arguments scientifiques et techniques aux agriculteurs, opérateurs filières et à tout qui cherche plus d'information face à des sujets polémiques.





←

*Cliquez
pour lire le dossier*



CELAGRI'Mag
N°2 - Édition 2021

Le magazine annuel de la Cellule
d'Information Agriculture, CELAGRI .be

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 boîte 3
5000 Namur
Tél +32 (0)81 240 430
info@celagri.be
www.celagri.be



scannez moi !

