

Identification de filières porteuses Good Food

Version : décembre 2023

Recherche et rédaction : Sytra

Cette mission a été réalisée à la demande de l'équipe Good Food de Bruxelles
Environnement

Table des matières

1	Introduction	8
1.1	INTRODUCTION	9
1.1.1	Contexte de l'étude	9
1.1.2	Objectifs de l'étude	10
1.1.3	Organisation du document	10
2	Tour d'horizon de politiques alimentaires urbaines	11
2.1	TOUR D'HORIZON	12
2.1.1	Objectif.....	12
2.1.2	Plusieurs exemples.....	13
2.2	PARIS	15
2.2.1	La stratégie de Paris pour une alimentation durable – « Paris bien dans son assiette »	15
2.2.2	Quelques points d'intérêt	16
2.2.3	Focus soutien aux filières	20
2.2.4	Remarques	20
2.2.5	Conclusions et intérêt pour GF2.....	21
2.3	LYON	21
2.3.1	Stratégie alimentaire métropolitaine	21
2.3.2	Plusieurs points d'intérêt.....	21
2.3.3	Focus Soutien aux filières.....	23
2.3.4	Conclusions et intérêt pour GF2.....	23
2.4	EDIMBOURG	24
2.4.1	La stratégie « Edible Edinburgh – Our food. Our City. »	24
2.4.2	Points d'intérêt	24
2.4.3	Focus Soutien aux filières.....	24
2.4.4	Conclusions et intérêt pour GF2.....	24
2.5	BARCELONE.....	25

2.5.1	La charte alimentaire de la Région métropolitaine de Barcelone – Carta Alimentaria.....	25
2.5.2	Conclusions et intérêt pour GF2.....	25
2.6	BRISTOL	25
2.6.1	Bristol Good Food 2030	25
2.6.2	Points d'intérêt	26
2.6.3	Conclusions et intérêt pour GF2.....	27
2.7	OBSERVATIONS GÉNÉRALES & CONCLUSIONS.....	28
3	Cadre méthodologique	29
3.1	APPROVISIONNEMENT DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE	30
3.1.1	Introduction	30
3.1.2	Échelle méso – Approche d'offre et demande	30
3.1.3	Définition du périmètre de l'étude	32
3.2	CARACTÉRISATION DE LA DEMANDE DE LA RÉGION DE BRUXELLES CAPITALE	34
3.2.1	Introduction	34
3.2.2	Spécificités de la RBC	34
3.2.3	Méthodologie.....	35
3.2.4	Demande domestique.....	35
3.2.5	Consommation hors domicile	38
3.2.6	Demande en produits biologiques	41
3.2.7	Entretiens avec des acteurs de la Région de Bruxelles-capital	42
3.3	CARACTÉRISATION DE L'OFFRE BELGE.....	43
3.3.1	Introduction	43
3.3.2	Méthodologie.....	43
3.3.3	Offre globale de produits issus de l'agriculture biologique	44
3.4	ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES EN RBC.....	45
3.4.1	Introduction	45
3.4.2	Méthodologie.....	45
3.5	PRISE EN COMPTE DES CONTEXTES RÉGIONAUX	47

3.6 IDENTIFICATION DES FILIÈRES PORTEUSES48

3.6.1 Les critères d'évaluation	48
3.6.2 Quatre critères portant sur l'approvisionnement de la RBC, en produits biologiques particulièrement	48
3.6.3 Quatre critères portant sur les contextes politique et socio-économique	50

4 Résultats - Approvisionnement de la RBC52

4.1 DEMANDE EN RÉGION DE BRUXELLES CAPITALE.....53

4.1.1 Introduction	53
4.1.2 Population résidente.....	53
4.1.3 Population « visiteur » - Non comptabilisée.....	53
4.1.4 Habitudes alimentaires de la RBC	54
4.1.5 Consommation de produits bio	54
4.1.6 Focus sur les pains et substituts.....	56
4.1.7 Focus sur les légumes	57
4.1.8 Focus sur les fruits	62
4.1.9 Focus sur les pommes de terre.....	65
4.1.10 Focus sur les légumineuses	67
4.1.11 Focus sur les produits laitiers.....	69
4.1.12 Focus sur les viandes	71
4.1.13 Focus sur les œufs	75

4.2 DONNÉES RELATIVES À L'OFFRE.....76

4.2.1 Offre globale de produits issus de l'agriculture biologique	76
4.2.2 Offre en céréales.....	76
4.2.3 Offre en légumes frais	77
4.2.4 Offre de fruits frais	78
4.2.5 Offre en légumineuses	79
4.2.6 Offre en pommes de terre	80
4.2.7 Offre en produits laitiers	81
4.2.8 Offre en viande.....	81
4.2.9 Offre en œufs	82

4.3 DEMANDE RBC ET OFFRE NATIONALE CONSOLIDÉE83

4.3.1 Résultats consolidés pour les produits végétaux.....	83
4.3.2 Résultats consolidés pour les productions animales.....	85
4.3.3 Résultats consolidés.....	85

5 Résultats - Activités économiques87

5.1 RÉSULTATS - ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES EN RBC 88

5.1.1 Images générales du secteur à l'échelle belge	88
5.1.2 Images générales du secteur à l'échelle de la RBC.....	88
5.1.3 Chiffres d'établissement et effectifs - Préparation, transformation & commerce spécialisés	90
5.1.4 Transformateurs - Liste B2B.....	95
5.1.5 Chiffres d'établissement et effectifs - Commerces.....	96
5.1.6 Chiffres d'établissement et effectifs - Horeca	97
5.1.7 Conclusions et perspectives	97

6 Résultats - Contextes régionaux99

6.1 SOUTIENS DE LA RBC100

6.2 CONTEXTE EN RÉGION FLAMANDE..... 101

6.3 CONTEXTE EN RÉGION WALLONNE 101

7 Résultats - Analyse des potentielles filières porteuses ... 104

7.1 EVALUATION DES CRITERES105

7.1.1 Introduction.....	105
7.1.2 Le taux d'auto-approvisionnement théorique	105
7.1.3 Les volumes consommés en bio.....	106
7.1.4 Le potentiel de croissance en bio	107
7.1.5 La sur(production) des produits Bio.....	107
7.1.6 L'assiette Good Food et les recommandations du CSS	109
7.1.7 Les habitudes alimentaires des habitants de la RBC	111
7.1.8 La part des activités économiques en termes d'établissements et d'effectifs	111
7.1.9 Les soutiens des régions	112
7.1.10 Résultats consolidés.....	113
7.1.11 Discussion	115

7.2 CONCLUSIONS POUR LA GF2 116

8	Axes d'intervention	117
8.1	INTRODUCTION	118
8.2	AXES GÉNÉRAUX D'INTERVENTION.....	118
8.3	POINTS D'ATTENTION PAR FILIÈRE	124
8.3.1	Légumes et fruits	124
8.3.2	Légumineuses	125
8.3.3	La filière céréales en détails.....	126

1 Introduction

1.1 INTRODUCTION

1.1.1 Contexte de l'étude

Dans le cadre de la Stratégie Good Food 2 (GF2) et de la Shifting Economy, il est envisagé de développer des filières Good Food pour l'approvisionnement de Bruxelles par une structuration et un renforcement de ces filières.

La GF2 développera une approche systémique dans laquelle chaque maillon du système alimentaire est pris en considération et mis en lien avec les autres. La stratégie sera conçue en termes de soutien aux acteurs économiques existants et de reconstruction de filières alimentaires durables. Autrement dit, l'objectif est de collaborer à la transition de tous les acteurs traditionnels, nouveaux, grands, petits, etc., avec des objectifs réalistes pour chacun d'eux. Il s'agit aussi d'impliquer l'ensemble de la filière alimentaire, c'est-à-dire en agissant au niveau sectoriel. Il s'agit concrètement d'apprendre à connaître l'offre (belge) et la demande (bruxelloise) de produits 'Good Food', et de les mettre en relation.

Les filières Good Food sont des filières de produits alimentaires :

- (de préférence) belges
- qui minimisent leur impact environnemental en :
 - préservant la biodiversité et les sols,
 - réduisant au strict minimum l'utilisation de produits chimiques en phase de production.

La production et la transformation répondent aux critères Good Food du guide Good Food.

Vision Good Food (GF2)

Les filières Good Food renforcent la résilience alimentaire de la Région de Bruxelles-Capitale (RBC) et les liens entre les agriculteurs/transformateurs bruxellois, d'une part, et les consommateurs, d'autre part. *Grâce aux modalités de distribution*, le consommateur peut obtenir en toute transparence *des informations sur la méthode de production et la provenance*. La proximité entre producteurs et consommateurs n'est pas nécessairement géographique.

Le circuit stimule la croissance des parts de marché locales et permet à chaque intermédiaire d'obtenir un prix rentable par le biais d'un modèle le plus efficace possible, tout en restant accessible aux consommateurs.

1.1.2 Objectifs de l'étude

La mission a pour objectif d'appuyer l'équipe Good Food à l'identification des filières qui permettent d'atteindre la vision Good Food et qui, par ailleurs, auront un impact positif sur l'économie et l'emploi bruxellois, et pourront amener une plus-value pour la Région et sa population.

Résultats attendus

- Un tour d'horizon des bonnes pratiques en termes de politiques et programmes alimentaires d'autres villes d'Europe,
- La documentation de l'approvisionnement de la Région de Bruxelles-Capitale pour un nombre établi de filières
- L'appui à l'identification, informée et documentée, de quelques filières pouvant devenir des filières Good Food (sur base de différents critères, dont les impacts économiques.)

1.1.3 Organisation du document

Le document se décline en plusieurs parties. La première couvre l'étude des stratégies alimentaires développées par différentes villes d'Europe avant de se plonger dans le contexte de la RBC. La deuxième présente la méthode mobilisée pour étudier l'approvisionnement de la région, les activités économiques présentes en RdC, les soutiens des autres régions et finalement l'identification des filières porteuses d'autre part. Les parties trois, quatre, cinq et six présentent les résultats récoltés sur les trois premiers aspects. La septième partie présente les résultats consolidés et la huitième donne finalement des compléments d'informations sur les filières porteuses identifiées.

2 Tour d'horizon de politiques alimentaires urbaines

La région de Bruxelles - Capitale démarre sa deuxième stratégie alimentaire Good Food 2. D'autres villes ont développé leur propre stratégie en fonction de différents objectifs prioritaires, ce tour d'horizon permet d'identifier des expériences inspirantes ou pistes d'ajustement pour la GF2

2.1 TOUR D'HORIZON

2.1.1 Objectif

Afin de pouvoir renforcer la GF2 et être en mesure de s'inspirer de bonnes pratiques pour soutenir efficacement les filières porteuses, d'autres exemples de politiques alimentaires européennes urbaines sont analysés dans ce chapitre.

Plusieurs villes se sont effectivement lancées dans des démarches d'approvisionnement local ou des réflexions de souveraineté alimentaire. Ces expériences, sans devenir des modèles uniques, permettent de récolter une série de leçons apprises mobilisables pour le développement de la stratégie. A défaut d'une analyse des résultats obtenus – les stratégies sont en cours de mise en œuvre et les évaluations de mise en œuvre des stratégies sont moins accessibles que ces dernières – l'analyse porte sur les intentions et ambitions détaillées dans les documents de stratégie des différentes villes considérées.¹

Rappel

La ville de Bruxelles via Bruxelles Environnement (BE) a activement pris part à un programme européen d'échanges de pratiques et de connaissances sur les politiques alimentaire – **URBACT** au sein duquel, de 2012 à 2015, un partage de témoignages sur différents axes de politiques et stratégies alimentaires a pu être mené.² Un cas d'étude spécifique dédié à la création de formations et emplois durables était notamment présenté par BE³. Ce réseau européen est une référence intéressante à mobiliser notamment grâce au partage d'expériences et la documentation de cas d'étude encore disponible. Un guide pour la mise en place de telles stratégies et activités a notamment été établi⁴. Au cours de cette dynamique d'échange, la stratégie de la ville de Bristol avait été considérée comme hautement inspirante pour Bruxelles, elle sera donc à nouveau considérée dans notre échantillon de villes et stratégies.

¹ Les aspects participatifs ou d'accessibilité des produits ne sont pas évalués dans cette étude mais mériteraient une comparaison et recherche particulière sur ces sujets.

² Les résultats et contributions de Bruxelles sont consolidés dans un rapport d'Urbact, https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/BRO_Urbact_mars15_FR.pdf

³ Food related jobs and skills, <https://urbact.eu/knowledge-hub/food/jobs-skills>

⁴ "Creating space for sustainable food systems in urban communities, practical approaches and examples for cities", https://urbact.eu/sites/default/files/2022-10/sustainable_food_handbook.pdf#page=22

2.1.2 Plusieurs exemples

Plusieurs exemples sont considérés dans cette partie. Ces exemples sont retenus sur base de l'importance de la population urbaine, de ressemblances avec la RBC en termes de proximité avec des lieux de production ou encore en termes d'ambition et de degré d'opérationnalité (définition d'objectifs chiffrés, déclinaison en actions concrètes). Lors de l'expérience d'URBACT il avait été observé que les villes du Nord de l'Europe offraient un plus grand nombre de similitudes avec Bruxelles que des villes du Sud de l'Europe. Une majorité des exemples considérés sont donc des stratégies de villes ou pays du Nord (France-Paris, Ecosse-Édimbourg, et Bristol) avec un exemple du Sud (Espagne-Barcelone).

Résumé

Les stratégies étudiées partagent des constats et s'inscrivent dans des perspectives similaires (alimentation durable, diminution du gaspillage alimentaire, accessibilité d'une alimentation saine, etc.). Elles se différencient cependant les unes des autres par différents aspects : leur narratif, l'horizon temps, leurs objectifs explicites, le niveau de diagnostic de base, le focus mis sur la production, l'alimentation locale ou encore l'auto-provisionnement, la définition claire d'un nouveau régime alimentaire ou la prise en compte ou non des productions de CO2 comme indicateurs et objectifs. La stratégie GF2 est une des plus riches mais également une des plus complexes dans sa structure : multiplicité des principes, axes, enjeux et actions.

En termes d'appui aux filières, les stratégies défendent toutes l'objectif de soutien au développement de chaînes et circuits de mise en vente de produits de qualité et locaux afin de rendre les produits accessibles, mais aucune des stratégies étudiées ne met en exergue l'un ou l'autre produit ou filières spécifiques.

Tableau 1 : Comparaison de politiques alimentaires urbaines

	Paris	Lyon	Édimbourg	Barcelone	Bristol
Conception					
Existence d'un diagnostic complet et chiffré comme point de référence	x	x	x		x
Existence d'objectifs	x	x	x	x	x
Existence d'objectifs chiffrés	x	x			
Narratif et principes					
Mention d'un narratif clair			x	x	
Régime alimentaire mentionné	x				
Définition d'un nouveau régime alimentaire (pauvre en viande par exemple)	x	x			x
Mention plus explicite d'un régime alimentaire type		x			
Mention explicite de la santé (healthier)	x	x	x	x	x
Mention explicite de la durabilité (more Sustainable)	x	x	x	x	x
Mention explicite des productions de CO2	x	x			
Mention d'un objectif chiffré de diminution du gaspillage	x		x	x	x
Mention d'un axe production dans la ville	x		x	x	x
Mention de la consommation de produits bio	x	x		x	
Mention explicite de certaines filières					
Lien explicite avec le développement économique de la ville	x	x	x	x	x
Consommation durable					
Mention de soutien à la consommation durable	x	x	x	x	x
Mise en place de lieux de vente	x	x			
Mise en place de marchés et lieux de vente itinérants	x	x			
Exemplarité publique	x	x	x		x
Développement logistique	x	x	x	x	
Mettre au centre de l'économie les acteurs de la "Good Food"			x		x

2.2 PARIS

2.2.1 La stratégie de Paris pour une alimentation durable – « Paris bien dans son assiette »

La stratégie de Paris adoptée en 2018 se décline jusqu'à l'horizon 2030. Elle découle d'une étape de concertation large des acteurs en 2017 et de l'État des lieux de l'Alimentation mené à Paris en 2016. Cette stratégie engage Paris vers une alimentation « durable, inclusive et résiliente d'ici 2030 »¹. Elle s'articule autour de 4 axes prioritaires :

- l'accès de tou.te.s à une alimentation durable,
- l'augmentation de l'autonomie et de la résilience alimentaire,
- la prévention du gaspillage alimentaire et des déchets,
- la mise en réseau des acteurs.

La stratégie décrit, en une page, chacun de ces axes et liste une dizaine d'actions à mener pour les déployer. Les actions sont regroupées sous un objectif (sous-titre) (Figure 1). Chacune des actions sont ensuite détaillées et donnent une image complète et chiffrée des situations de départ. Chaque axe est finalement résumé dans une infographie (non exhaustive) qui partage de manière plus illustrée quelques informations.



Figure 1: Illustration des actions à mener pour déployer l'axe 1 de la stratégie alimentation durable de Paris²

¹ Site de la ville de Paris : <https://www.paris.fr/pages/la-strategie-de-paris-pour-une-alimentation-durable-5234/>

² Toutes les illustrations sont extraites de la stratégie.

2.2.2 Quelques points d'intérêt

La stratégie démarre par une partie « diagnostic » très complète qui décrit le système alimentaire de Paris (Quel état des lieux de l'alimentation à Paris? ¹) en termes de consommation et comportement alimentaire des habitants de Paris d'un part (Figure 2), et en termes d'acteurs, de repas servis, de situation alimentaire (santé) et de relations à l'environnement (Figure 3 et Figure 4) d'autre part.



Figure 2: Comportement alimentaire quotidien d'un parisien



Figure 3: Situation alimentaire de Paris

¹ Ibid, p. 12

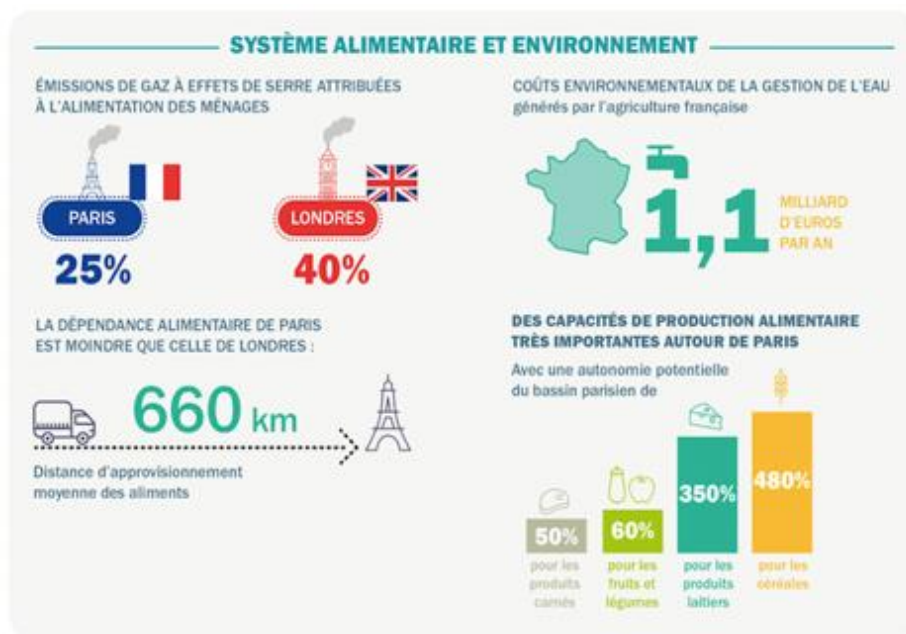


Figure 4: Système alimentaire et environnement

Cette vision globale est très utile pour constituer un point de départ connu et partagé par tous les acteurs du système. Elle devrait également permettre une évaluation de la stratégie en 2030.

Un deuxième point d'intérêt est l'établissement d'objectifs chiffrés pour plusieurs aspects d'ici 2030 (Figure 5). L'existence de ces chiffres donnent une direction claire à la stratégie. Deux observations cependant, un des objectifs chiffrés est associé à la date de 2050, celui qui concerne la restauration collective et quelques éléments sont non chiffrés : par exemple l'évolution du régime alimentaire vers un régime « plus flexitarien ».

Un troisième point d'intérêt est la combinaison de la stratégie de Paris avec un Plan Alimentation Durable (2022-2027)¹ qui s'adresse spécifiquement à « ceux qui mangent dans les cantines municipales parisiennes et leur famille, et aux 21 gestionnaires, c'est-à-dire ceux qui commandent, préparent et servent les repas »². Ce plan permet le développement d'une stratégie particulière pour les collectivités. L'objectif de ce plan est d'être un « accélérateur de la transition afin que la restauration collective municipale soit 100 % durable et propose 50 % de denrées produites et transformées localement, à moins de 250 km de Paris, dans la bio-région capitale »³. (Voir Figure 6)

¹ Le Plan Alimentation Durable, <https://cdn.paris.fr/paris/2023/02/16/plan-alimentation-durable-2022-2027-version-finale-7-fevrier-2023-bd96dpi-PPo0.pdf>

² Le site web de la ville de Paris, <https://www.paris.fr/pages/un-plan-alimentation-durable-pour-paris-2705/#a-qui-s-adresse-le-plan-alimentation-durable>

³ Le Plan alimentation durable, p.3

Afin de donner la mesure de l'ambition de sa démarche et de traduire concrètement sa volonté, la Ville de Paris s'engage à l'horizon 2030 à :



Porter la part de l'alimentation consommée à Paris produite dans le Bassin Parisien à 50 % (contre 25% actuellement)

Mobiliser les acteurs franciliens pour atteindre 20% de surfaces agricoles utiles dédiées à l'agriculture biologique en Île-de-France contre 2,7% en 2017



Porter la part de la surface agricole francilienne à 50%

Diminuer de 40% le bilan carbone « alimentation » du territoire



Amener 75 % des ménages parisiens à acheter régulièrement des produits bio

Contribuer à faire évoluer l'équilibre alimentaire des citoyens vers un régime « flexitarien », c'est-à-dire un régime comprenant plus de végétaux et moins de viande et de poisson et ayant un plus faible impact sur l'environnement



Ramener le taux d'obésité à Paris de 10,7% en 2017 à 5%, avec une action ciblée dans les quartiers prioritaires

Faire disparaître toute situation de précarité alimentaire (le taux de personnes en situation de précarité alimentaire étant encore de 6,3% en 2016)



Généraliser la part des transports électriques, doux et fluviaux pour l'approvisionnement alimentaire

En outre, dans sa restauration collective municipale et départementale, la Ville portera la part d'alimentation durable à 90 % en 2050.

Figure 5 : Objectifs chiffrés de la stratégie de Paris

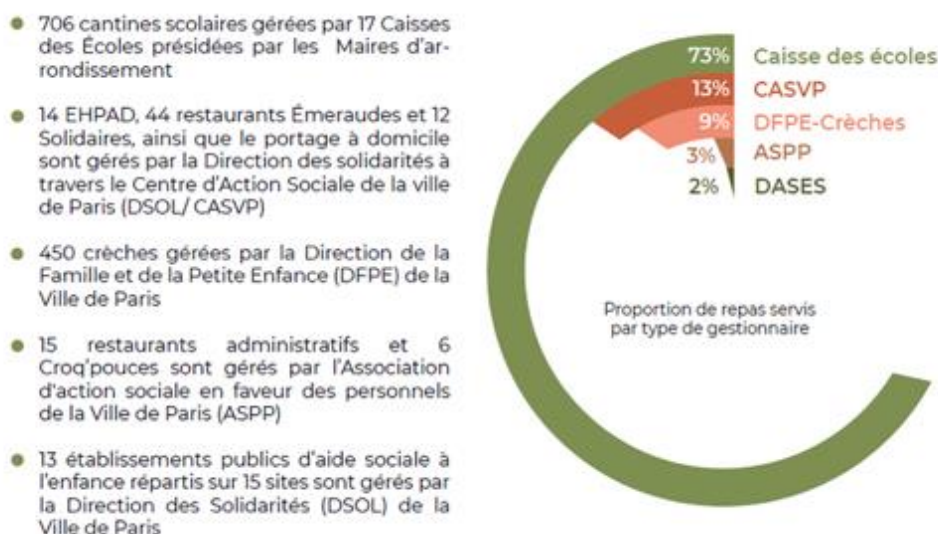


Figure 6: Destinataires du Plan Alimentation Durable

Un quatrième point d'intérêt est la capacité de description du maillage d'acteurs qui composent l'aval du système alimentaire, à savoir les lieux de distribution et de consommation. « Paris bénéficie d'un maillage commercial unique (plus de 3 commerces alimentaires pour 1 000 habitants contre moins de 1 à Londres) d'une grande variété (301 supermarchés, 484 supérettes, 6 200 commerces indépendants dont plus de 5 000 commerces de bouche traditionnels, 57 magasins populaires, 80 marchés, 132 magasins de surgelés, 227 commerces de produits biologiques). Ce maillage est relativement homogène même si certaines zones déficitaires notamment dans les 16e, 19e et 20e arrondissements, entre les boulevards des maréchaux et le boulevard périphérique et dans certains quartiers de mono-activité plus centraux sont identifiées. » Cette description du maillage permet probablement une approche logistique ancrée dans les réalités de la ville.

Par rapport à l'axe *Emploi et économie*, mis en avant dans la stratégie GF2 - en lien avec la Shifting économie- c'est l'axe deux « l'augmentation de l'autonomie et de la résilience alimentaire » de la stratégie qu'il est pertinent d'étudier (Figure 7).

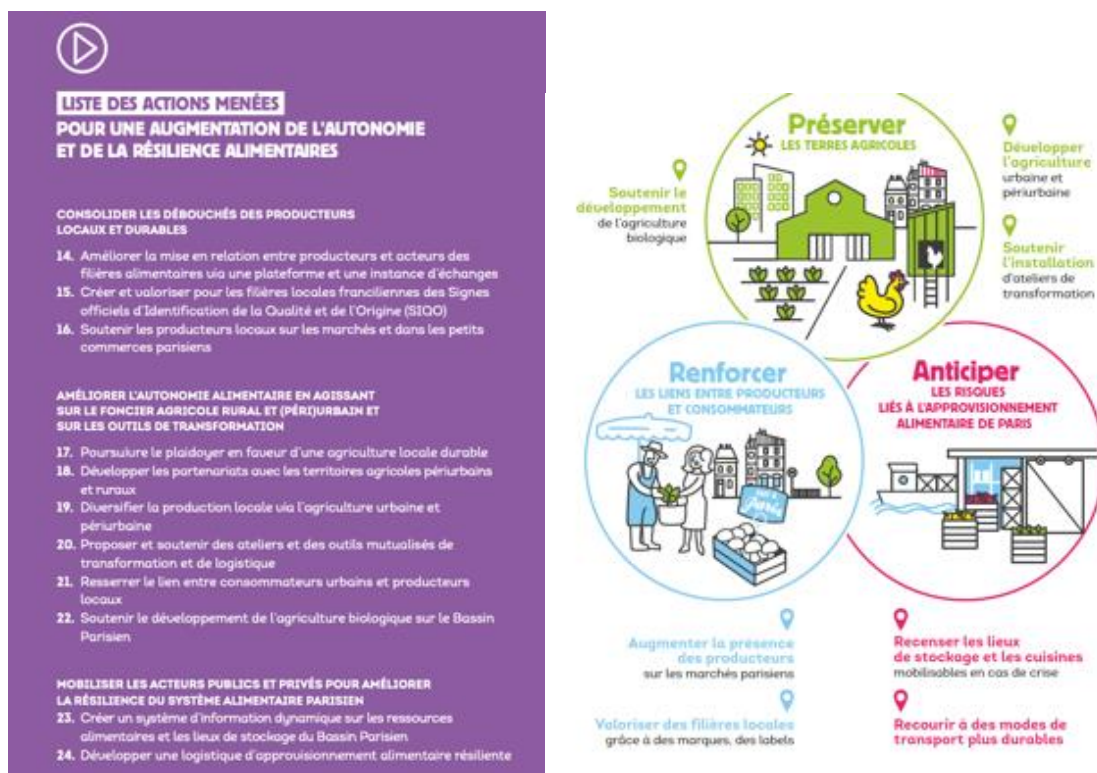


Figure 7: Infographies du deuxième axe de la stratégie

Ce deuxième axe met l'accent sur les débouchés des producteurs, le développement de la production et la transformation sur le territoire et finalement la logistique d'approvisionnement.

2.2.3 Focus soutien aux filières

La stratégie ne met pas l'accent sur certaines catégories de produits et encore moins sur certains produits spécifiques. Elle oriente ceci dit vers un régime « flexitarien », dans l'objectif non chiffré de changement de régimes, qui oriente vers une plus grande consommation de végétaux : « contribuer à faire évoluer l'équilibre alimentaire des citoyens vers un régime *c'est-à-dire un régime contenant plus de végétaux et moins de viande et de poisson et ayant un plus faible impact sur l'environnement* ».

2.2.4 Remarques

La stratégie de Paris s'insère dans une stratégie nationale qui est en réflexion pour devenir la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC). Celle-ci est considérée par certains comme trop flexible sur le régime alimentaire et son changement (Brocard & Saujot, 2023). La stratégie laisse la responsabilité aux consommateurs. Une même tendance est observée dans la stratégie de Paris. Cette tendance nationale est critiquée par une partie de la société civile française qui la trouve trop peu génératrice de changements de comportements.¹

¹ Article « Les décideurs doivent changer leurs récits sur la transition alimentaire », accessible [ici](#)

2.2.5 Conclusions et intérêt pour GF2

La stratégie parisienne est une bonne référence et source d'inspiration pour l'établissement d'un diagnostic de base ainsi que pour son recours à des objectifs chiffrés, deux éléments devant faciliter le pilotage et la mise en place d'actions ciblées et ancrées dans les réalités de la ville.

2.3 LYON

2.3.1 Stratégie alimentaire métropolitaine

La « *stratégie alimentaire métropolitaine vers un système alimentaire plus durable, inclusif et résilient* » développée par la ville de Lyon s'articule autour d'une finalité et quatre défis associés¹. Elle est votée en 2019 et s'élabore avec l'année 2030 comme horizon. La finalité de la stratégie est de permettre l'accès à une alimentation de qualité pour tous les habitants de la ville. Le quatrième défi est celui de faire de l'alimentation une opportunité de développement économique. Cette stratégie est mise en œuvre par le Projet Alimentaire du Territoire lyonnais : le PATLy qui se compose de onze objectifs.²



Figure 8 : La finalité et les défis de la stratégie lyonnaise

Source : *Projet alimentaire du Territoire lyonnais*

2.3.2 Plusieurs points d'intérêt

Comme pour Paris, la stratégie lyonnaise repose sur un diagnostic chiffré qui illustre de manière relativement complète le système alimentaire de la ville (voir Figure 9). La capacité d'auto-alimentation actuelle et souhaitable à l'avenir, est mise en avant. Ces constats motivent et sous-tendent les défis de la stratégie. Un deuxième point d'intérêt, similaire à nouveau à la stratégie parisienne, est l'identification d'objectifs chiffrés. Ces deux aspects aident au pilotage de la stratégie.

¹ La stratégie alimentaire métropolitaine est accessible [ici](#)

² Le Projet Alimentaire du territoire Lyonnais accessible [ici](#)

Un troisième point d'intérêt, nouveau par rapport à la stratégie de Paris, est l'identification d'un régime alimentaire à atteindre pour limiter les impacts environnementaux. La stratégie identifie une « assiette durable à impact environnemental réduit » qui insiste sur la diminution de la proportion de la part carnée de l'assiette et sur la consommation de produits issus de l'agriculture biologique. La composition de l'assiette est établie selon un article de la revue scientifique Nature (Springmann et al., 2018)

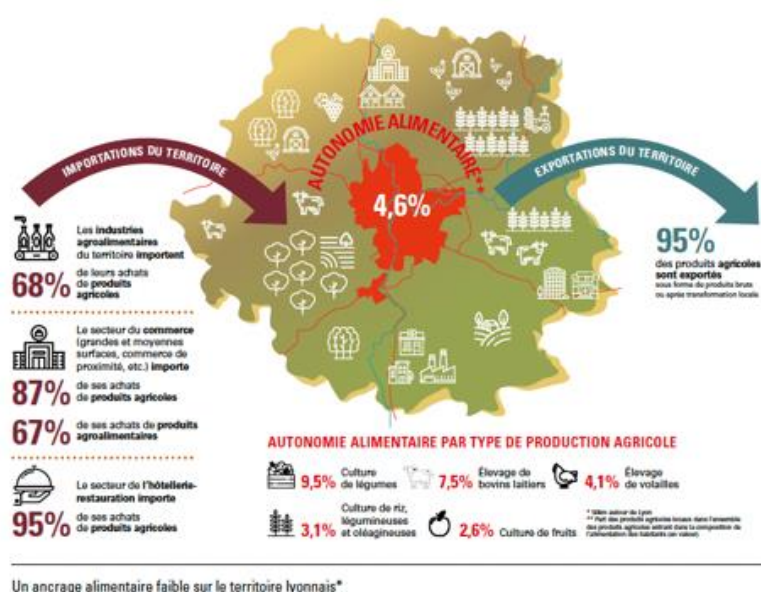


Figure 9 : Illustration du diagnostic du système alimentaire de la ville de Lyon

Note : plusieurs illustrations existent et documentent divers aspects du système (voir Annexe 1)

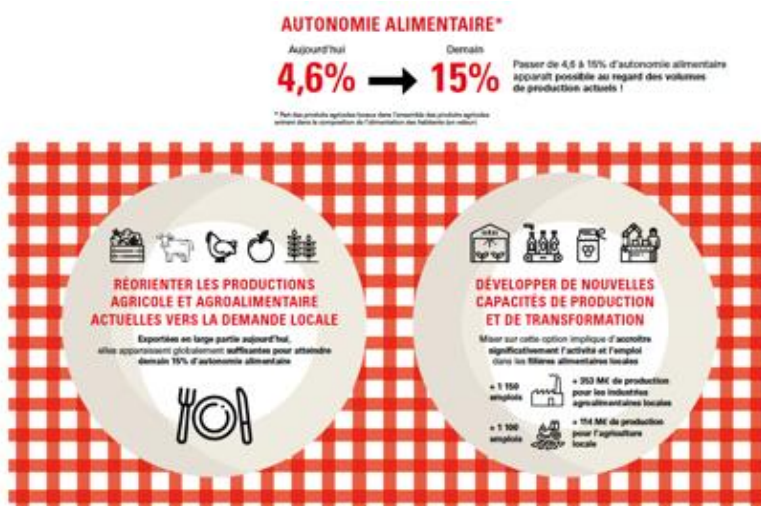


Figure 10 : Objectifs chiffrés de la stratégie de Lyon

Un **quatrième point d'intérêt** est l'objectif explicite de développement de « capacités de production et de transformation » qui défend une volonté de croissance de l'activité et de l'emploi dans les industries alimentaires locales. Il serait intéressant d'établir une relation avec la ville de Lyon sur cet aspect.

Un **cinquième élément**, distinct de la stratégie parisienne également, du moins dans les documents de stratégie, est l'approche très opérationnelle des objectifs du PATLy. Chaque objectif est présenté en deux pages qui se composent de la même manière. Chaque fiche d'objectif commence par une en-tête qui reprend l'ambition de l'objectif « *Comment faire pour...* » et est suivie de plusieurs chapitres :

- Pourquoi cet objectif ?
- Pistes de travail
- S'inspirer
- Points de vigilance
- Acteurs clé à mobiliser
- Rôle de la métropole

2.3.3 Focus Soutien aux filières

L'objectif 7 du PATLy est le développement d'une activité économique liée à l'alimentation durable en partant de la situation de départ, chiffrée et détaillée à nouveau. Leur ambition est de savoir *comment faire pour* :

- Soutenir l'entrepreneuriat et l'innovation autour de l'alimentation
- Faire de l'alimentation durable un ingrédient de l'attractivité touristique et du rayonnement culturel de la métropole de Lyon sur la gastronomie
- Prendre le virage de la bioéconomie sur les questions de méthanisation (agricole et industrielle) et de lutte contre les gaspillages alimentaires (valorisation des invendus)
- Assurer l'implication des acteurs et la diffusion des innovations de l'amont à l'aval des filières alimentaires du territoire
- Rendre plus attractifs les métiers de l'alimentaire et développer les formations

Une approche filière « catégorie de produits » n'est pas considérée dans la stratégie. Par contre, l'objectif six de la stratégie « Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs » met l'accent sur le besoin de soutenir les filières locales et de mener des actions de structuration et planification.

2.3.4 Conclusions et intérêt pour GF2

La stratégie lyonnaise est intéressante dans ses choix méthodologiques et opérationnels. Elle se démarque de la stratégie parisienne et s'approche de la GF2 en partageant une communication sur une assiette durable. Plusieurs points communs dans les orientations et ambitions des stratégies poussent à engager un échange avec la ville afin de partager les bonnes pratiques en termes de développement de l'activité économique sur le territoire.

2.4 EDIMBOURG

2.4.1 La stratégie « Edible Edinburgh – Our food. Our City. »

Cette stratégie 2022-2032 a été récemment publiée et vient à la suite de la stratégie 2014-2020. Pour cette nouvelle édition peu de résultats sont déjà disponibles^{1,2}. Le narratif de la stratégie est relativement simple : *“Une ville où la bonne nourriture est accessible pour tous, rendant les gens sains, des communautés florissantes et l’environnement durable”*³. Elle s’articule autour de trois axes : la production de nourriture, l’achat et la consommation de produits durables et la diminution du gaspillage.

2.4.2 Points d’intérêt

Le principal point d’intérêt de cette stratégie est le cadre qu’elle crée pour le développement d’un plan spécifique pour la production alimentaire sur le territoire d’Édimbourg : « Edinburgh’s Food Growing Strategy ». Cette stratégie est établie pour la période 2021-2026. Ce plan spécifique de production s’articule autour de trois objectifs : augmenter la prise de conscience et l’engagement⁴, augmenter la consommation de produits locaux⁵, augmenter la production à Édimbourg⁶.

2.4.3 Focus Soutien aux filières

Le deuxième objectif de la stratégie Edible Edinburgh qui concerne l’achat et la consommation de produits durables invite à une consommation de produits locaux et issus de l’agriculture biologique, aucun détail n’est donné sur les produits.

2.4.4 Conclusions et intérêt pour GF2

Sur base des informations trouvées, cette stratégie est peu chiffrée et semble très généraliste par rapport aux autres stratégies étudiées. Il peut ceci dit être intéressant de s’inspirer du choix *plus opérationnel* de produire une stratégie dédiée à un objectif - la production en ville, en l’occurrence - de manière à pouvoir moduler les horizons temps et les mécanismes d’évaluation de l’atteinte de cet objectif en particulier. La jeunesse de cette nouvelle stratégie nous empêche de pouvoir donner quelque appréciation de sa mise en œuvre.

¹ Le résumé de la nouvelle stratégie est disponible, <https://edible-edinburgh.org/wp-content/uploads/2021/08/Edible-Edinburgh-Sustainable-Food-Plan-Summary-Autumn-20211.pdf>

² Le site de la stratégie est accessible, <https://edible-edinburgh.org/>

³ « A city where good food is available for all, making for healthy people, thriving communities and a sustainable environment »

⁴ “Improve awareness and engagement”

⁵ “Increase consumption of locally grown food”

⁶ “Grow more food in Edinburgh”

2.5 BARCELONE

2.5.1 La charte alimentaire de la Région métropolitaine de Barcelone – Carta Alimentaria

La charte est publiée en 2021¹. Elle prend en considération l’horizon de l’engagement du « Metropolitan Commitment 2030 », dont « *la priorité est la mise en place d’un progrès économique et social comme mécanisme de réduction des inégalités et ségrégations géographiques dans le territoire de la métropole, dans un contexte d’urgence climatique et de monde post-pandémie* ». Comme la GF2, la Charte Alimentaire est spécifiquement liée à une stratégie économique. Cependant les actions énoncées pour le développement du volet économique sont énoncées de manière globale. Il s’agit de :

- « **Booster les circuits commerciaux et renforcer les liens entre acteurs, influencer les flux de produits et développer une logistique qui permet la distribution jointe de produits** » et
- **La création et le soutien aux canaux de distribution et vente des produits locaux, frais de saison, bio, spécifiquement avec des programmes de références dans le réseau des marchés locaux.**
- **La mise en œuvre de mécanismes pour renforcer la collaboration entre producteurs, consommateurs et les établissements commerciaux tels que des food hub.** »

La charte alimentaire de la Région Métropolitaine de Barcelone a le souhait de soutenir et renforcer les processus mis en œuvre à l’échelle locale, pour la transition vers un modèle caractérisé par une plus grande souveraineté alimentaire, un renforcement de la résilience d’un système alimentaire plus juste, plus sûr, plus durable et plus sain, dessiné par des critères sociaux, écologiques et locaux.

2.5.2 Conclusions et intérêt pour GF2

L’accent mis sur le développement logistique est plus explicite et important que dans d’autres stratégies. Cependant, les activités ne sont pas fortement caractérisées dans les documents accessibles en anglais et ne permettent pas de tirer des apprentissages de cette expérience.

2.6 BRISTOL

2.6.1 Bristol Good Food 2030

La stratégie actuelle est le résultat de plusieurs années d’échanges avec la société civile et d’engagement du conseil communal. Comme mentionné plus haut, Bristol avait été identifié par la RBC comme une ville d’exemple durant le projet URBACT. La ville compte 1,1 millions d’habitants et il est estimé que 10% des emplois sont liés au secteur alimentaire dont les emplois au sein des cantines hospitalières, scolaires et autres institutions occupent une place importante. La stratégie se construit autour de 6 axes pour lesquels des groupes de travail se mettent en place. Les résultats de ces groupes sont les plans

¹ La charte est accessible, https://bcnroc.ajuntament.barcelona.cat/jspui/bitstream/11703/120123/1/Carta_Alimentaria_Metrop_eng.pdf

d'action Bristol Good Food 2030. Ils définissent « *un ensemble de priorités et d'initiatives visant à améliorer le système alimentaire de Bristol pour les personnes et les communautés, le climat et la nature, les travailleurs et les entreprises.* ». Les six axes sont :

- **Manger mieux : cuisiner, bien manger et plus partager**
- **Justice alimentaire : accès à la bonne nourriture et à une justice alimentaire**
- **Gaspillage alimentaire : réduire, redistribuer et recycler**
- **Gouvernance « Good food » : garantir des politiques et stratégies fortes**
- **Économie locale : Aider différentes entreprises alimentaires à se développer**
- **Production urbaine : produire de la bonne nourriture (good Food) dans et autour de la ville.**

L'axe dédié à l'économie locale se décline en cinq priorités : 1) développer l'engagement dans l'économie « good food », 2) garantir que l'agenda alimentaire reste une priorité de la ville, 3) Offrir du soutien aux entreprises locales pour qu'elles deviennent « Living wage accredited », c'est-à-dire qu'elles offrent des salaires rémunérateurs à ses employés, 4) Augmenter la part d'achats publics auprès de fournisseurs locaux, 5) Encourager une diminution de la consommation de viande et d'une meilleure viande, notamment avec l'adaptation des services de cantines et les pratiques de marchés publics.

2.6.2 Points d'intérêt

La stratégie est fondée sur un document de référence "Who Feeds Bristol ?" qui donne une intéressante structure d'analyse du système alimentaire de la ville. Cette structure pourrait être répliquée pour la RBC afin de consolider le diagnostic de la situation initiale de la RBC (la présente étude est une première étape en ce sens). La structure investit les différents maillons des filières comme présenté en Figure 11. L'horizon temps 2030 caractérise également cette stratégie.

Un deuxième point d'intérêt est le fait que Bristol est une des premières villes européennes ayant importé le principe des Conseils de Politiques Alimentaires (CPA), dont le développement est maintenant également important en Belgique.

Finalement, aussi, en termes d'opérationnalisation, les plans d'action de la stratégie sont développés par des groupes composés d'acteurs de la recherche et d'institutions et administrations de la ville.

4. **The food businesses:**
Who feeds Bristol and the city region?
5. **Retail:**
Where do residents in Bristol and the city region buy food?
6. **Wholesale & distribution:**
Who supplies food to the businesses which sell to us?
7. **Production:**
Which staple foods are produced in the South West region?
8. **Local food supply:**
How much food comes from within a 50 mile radius?
9. **Catering:**
Which companies prepare and cook our food for us?
10. **Processing:**
Which companies prepare and cook the food we buy from shops or when we eat out?
11. **Waste:**
What happens to food waste in Bristol?
12. **Community food-related activity:**
Can Bristol cook for and feed itself?
13. **How can we assess the resilience of Bristol's current food system?**



Figure 11: Structure du rapport et schéma d'analyse du système alimentaire de Bristol

2.6.3 Conclusions et intérêt pour GF2

Un document de référence qui quantifie les différents secteurs afin de pouvoir réaliser si désiré une évaluation de la stratégie et sa progression. A nouveau, la stratégie ne considère pas les filières ou un produit spécifique comme une porte d'entrée pour l'action.

2.7 OBSERVATIONS GENERALES & CONCLUSIONS

Ce tour d'horizon permet d'observer plusieurs choses. Tout d'abord, aucune des stratégies ne mentionne une attention particulière à certaines filières dans leur formulation. La stratégie GF2 représentera donc une première expérience et possible exemple pour d'autres stratégies. On pourrait s'attendre néanmoins à ce que la stratégie de Lyon qui vise un certain degré d'autoapprovisionnement doive s'articuler autour de certaines filières, ce n'est cependant pas présenté comme un axe particulier.

Un point commun à l'ensemble de la stratégie, non étudiée dans cette partie, est la thématique des marchés publics qui méritent une attention particulière : **la recherche de l'exemplarité publique est mise en évidence dans la plupart des villes**. Les expériences des différentes villes mériteraient encore des échanges d'expériences. Paris a, par exemple, développé un plan dédié à l'approvisionnement durable des cantines afin d'y associer des objectifs chiffrés de progression : un suivi particulier est donc attendu sur cette thématique.

En terme de communication, les stratégies françaises ont mis beaucoup d'attention aux infographies et à la définition d'objectifs chiffrés, deux éléments qui facilitent probablement la communication vers les différents acteurs du secteur alimentaire. Pour la GF2, un bref état des lieux et des objectifs sont présentés en introduction de chaque axe mais leur présentation plus discrète est moins mobilisable en terme de communication et pilotage associé (vis-à-vis du grand public du moins). La production d'une communication plus chiffrée et illustrée pourrait soutenir le pilotage et la circulation des objectifs de la GF2.

Les activités envisagées par les différentes stratégies pour le développement économique du secteur sont relativement similaires et visent principalement une augmentation des lieux de vente et une amélioration de la logistique et des canaux de distribution. La distinction principale entre les stratégies et qui semble pouvoir être porteur de changement est la proposition d'adoption d'un nouveau régime alimentaire. La ville de Lyon pousse une assiette durable (évaluée en termes de GES), la GF2 présente une assiette Good Food qui réunit une série d'enjeux également. Cet axe de travail est développé dans la dernière partie du présent rapport.

Des échanges entre villes semblent essentiels à entretenir pour partager les bonnes pratiques et apprentissages. L'accès à des résultats et évaluations de la mise en œuvre de ces stratégies étant moins évident que l'accès aux stratégies (intentions). Des échanges directs faciliteront sans doute le partage des difficultés rencontrées. Parmi les villes étudiés dans ce rapport, la ville de Lyon semble être une source de réflexions intéressante.

3 Cadre méthodologique

3.1 APPROVISIONNEMENT DE LA REGION DE BRUXELLES-CAPITALE

3.1.1 Introduction

Comme présenté dans l'étude « Vers un approvisionnement durable de la ville de Bruxelles : Possibilités dans et autour du contexte urbain » (Riera et al., 2020), il existe plusieurs échelles et approches pour caractériser et analyser l'approvisionnement d'un territoire : l'échelle « macro », qui analyse l'ensemble des flux qui traversent le territoire, l'échelle « micro » qui vise l'évaluation de la production urbaine et le possible auto-approvisionnement du territoire avec ses ressources ou encore l'approche méso qui se base sur la mise en relation de l'offre et la demande.

C'est cette dernière approche que nous mobilisons dans cette étude. La présentation de l'approche faite dans les lignes suivantes est empruntée à l'étude précitée.

3.1.2 Échelle méso - Approche d'offre et demande

Afin de caractériser de façon systémique l'approvisionnement alimentaire d'une ville, celui-ci sera décrit en termes d'offre et de demande. En ce sens, cette approche rejoint l'approche générale de caractérisation des flux entrants et sortants du métabolisme urbain. Toutefois, en se focalisant spécifiquement sur les produits alimentaires, elle permet une caractérisation plus poussée des flux alimentaires. De plus, au-delà de l'offre et de la demande, deux dimensions supplémentaires sont considérées préalablement : le territoire et les produits. Ainsi, une étude sur l'approvisionnement d'une ville (ou plus généralement d'un territoire) est développée autour de quatre dimensions :

- **Le territoire :** nous proposons ici de faire la distinction entre d'une part le « territoire consommateur », i.e. la population de la ville ou territoire considéré et d'autre part le « territoire nourricier », i.e. le rayon d'approvisionnement. Selon le périmètre de l'étude, le territoire nourricier peut ainsi se limiter aux productions urbaines et péri-urbaines ou inclure également les productions régionales, nationales, et internationales.
- **Les produits :** ceux-ci correspondent aux produits alimentaires considérés dans le cadre de l'étude. Celle-ci peut porter sur l'ensemble du régime alimentaire ou se focaliser sur certains produits (par exemple les produits animaux, les légumes, etc.).
- **La demande :** celle-ci correspond à la demande du territoire consommateur : elle peut porter sur la consommation domestique uniquement ou sur une demande plus large qui inclut d'autres lieux de consommation. Elle est étudiée dans ce cas-ci en fonction des habitudes de consommation et des régimes alimentaires (pris en compte selon un régime moyen).
- **L'offre :** celle-ci correspond à l'offre de produits considérés (en termes de surfaces, cheptels, volumes) sur le territoire nourricier afin de répondre à la demande. Elle peut également inclure les produits importés.

La Figure 12 illustre les différents éléments qui interviennent dans une étude d'approvisionnement alimentaire d'une ville ou territoire. D'un côté, des considérations sur la population et le régime moyen

permettent de déterminer la demande alimentaire totale du territoire étudié. De l'autre côté, l'offre pour répondre à cette demande sera déterminée par les productions du territoire (offre du territoire) ainsi que les éventuels imports (offre extérieure). Dans cette étude, la distinction entre demande brute et nette et les notions de pertes et gaspillages ne sont pas étudiées. La demande nette représente ce qui est consommé au « niveau de l'assiette » par les habitants de la RBC en comparaison avec la demande « brute » qui correspond aux volumes devant être produits au champ pour répondre à cette demande nette. La demande brute est distincte de l'offre brute qui inclut, elle, l'ensemble de la production (co-produits et déchets inclus) et se base sur les déclarations de production remplies par les agriculteurs. Dans cette étude, seule la demande nette et l'offre brute sont documentées.

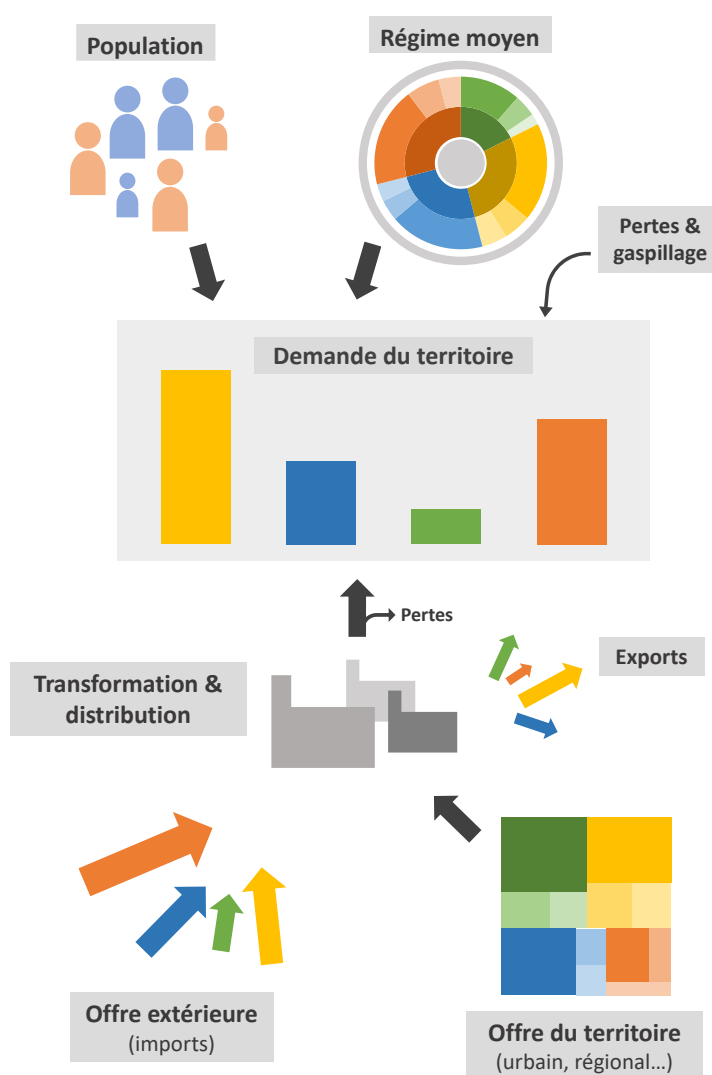


Figure 12. Éléments intervenant dans une étude d'approvisionnement de ville (ou territoire) - Approche générale

Source : Riera, A., Antier, C., Vers un approvisionnement durable de la ville de Bruxelles, 2020

Note : Les différentes couleurs correspondent à différents produits alimentaires (fruits, légumes, etc.). Les nuances de couleurs illustrent la différenciation de ces produits (productions conventionnelles, bio, autres).

3.1.3 Définition du périmètre de l'étude¹

Avant de pouvoir mettre en dialogue demande et offre, il est nécessaire de bien définir l'étendue des éléments pris en compte dans l'analyse. Pour les quatre dimensions (territoires, produits, offre et demande), plusieurs points d'attention doivent être éclairés en amont de l'analyse. Ceux-ci vont déterminer le périmètre de l'analyse et le degré de précision avec lequel celle-ci sera menée. **La présente étude ne vise pas une analyse du degré d'auto-approvisionnement de la RBC par les territoires nourriciers mais bien une documentation de la demande de la RBC d'une part et de l'approvisionnement d'autre part pour envisager les opportunités économiques des différentes filières.** Les décisions prises sont présentées dans le Tableau 2.

Tableau 2. Éléments d'offre et de demande pris en compte dans le cadre de cette étude.

1. Territoires
1.a. Population (territoire consommateur) Population de la Région <i>Bruxelles-Capitale</i> : • Résidents • Visiteurs (finalement non documenté)
1.b. Rayon d'approvisionnement (territoire nourricier) • National • International (Prise en compte des produits importés avec un focus sur les produits déjà produits en Belgique)
2. Produits
Onze catégories d'aliments, identifiés sur base des cinq principaux aliments du régime alimentaire belge moyen (ECA, 2014) et des cinq aliments les plus consommés en bio, avec un détail pour les différentes catégories de viande : • Céréales • Fruits • Légumes • Pommes de terre • Légumineuses • Œufs • Produits laitiers • Viande de bœuf & veau • Viande de porc • Viande de volaille • Viande d'ovins & caprins
3. Demande de la Région de Bruxelles-Capitale
Régimes alimentaires x Population de la RBC • Régime moyen belge (Deux sources : Données GFK consolidées par VLAM et Calculs sur base de l'ECA 2014) • Avec intégration de spécificités de la RBC quand les informations sont disponibles
Différenciation des produits • Part de produits issus de l'agriculture biologique

¹ Inspiré de l'étude Riera, A., « Vers un approvisionnement durable de la ville de Bruxelles : Possibilités dans et autour du contexte urbain » (Riera et al., 2020), p.15

Transformation
• Distinction de la demande en produits frais et produits transformés quand disponible
Lieux de consommation
• Consommation domestique • Consommation dans les cantines • Consommation dans l'Horeca et autres lieux
4. Offre totale : brute belge (issues des trois régions) & Import-Export
Superficies & répartition des superficies
• En fonction des superficies et volumes actuels des onze produits
Différenciation des produits
• Production conventionnelle et production issue de l'agriculture biologique
Produits importés
• Prise en compte des volumes d'imports et d'export des produits

3.2 CARACTERISATION DE LA DEMANDE DE LA REGION DE BRUXELLES CAPITALE

3.2.1 Introduction

Ce chapitre présente les différents éléments relatifs à la méthode utilisée pour documenter la demande en RBC. Avant d'entrer dans les calculs, une attention doit être donnée à la population cosmopolite de la région : la reconnaissance des différentes nationalités ou origines qui composent la population bruxelloise permet d'être attentif aux filières à étudier dans le cadre de cette étude. La prise en compte des habitudes alimentaires des habitants de la RBC fera d'ailleurs, l'objet d'un critère d'évaluation pour le choix des filières

En termes de calculs et de références utilisées, le domicile est le principal lieu de consommation en Belgique : l'analyse porte dès lors principalement sur la consommation/demande domestique. Afin d'obtenir une évaluation plus complète des volumes consommés, d'autres lieux de consommation sont également considérés (quand les données sont disponibles) : les cantines et dans l'Horeca principalement, mais chez les proches et autres lieux également. Ces cinq catégories sont présentées ci-dessous, elles sont issues des données publiées par le VLAM (Voir 3.2.5).

3.2.2 Spécificités de la RBC

Statbel distingue trois groupes principaux au sein de la population résidente en Belgique : la population belge, la population belge d'origine étrangère et la population non-belge. En Belgique, on dénombre 7.665.100 belges d'origine Belge, 2.459.184 belges d'origine étrangère et 1.573.273 non-Belges.

La composition de la population de la RBC diffère des deux autres régions. Elle se compose de 25% de belges d'origine belge, 39,7% de belges d'origine étrangère (vs 24,4% en Région Wallonne et 15,8% en Région Flamande) et 36,9% de non-belges (vs 11% en régions flamande et wallonne). Les trois populations non belges les plus présentes sont : les français (68 418 personnes), les roumains (46 243 personnes) et les italiens (35 154 personnes) (IBSA, 2023). Par ailleurs, la RBC affiche la plus forte proportion de personnes dont la nationalité d'origine se situe en-dehors de la zone Union Européenne à 27 (UE-27) : 61% contre 58,3% en Flandre et 39,6% en Wallonie. Les autres catégories étant « UE27 pays voisins » et « UE27 à l'exclusion des pays voisins ».

Bruxelles-Capitale compte 1.219.970 million d'habitants en 2021. 22% de ceux-ci ont moins de 18 ans, 22% vivent isolés et comme mentionné ci-dessus, 36% sont non-belges (IBSA, 2023). Cette diversité de cultures, d'âge et de situation socio-économique impacte probablement les habitudes et régimes alimentaires.

Il est attendu que cette diversité soit intégrée dans les échantillons constitués par les organismes producteurs de données permettant de distinguer des tendances différentes en RBC pour l'un ou l'autre produit (ce sera le cas avec les données du VLAM, voir ci-dessous). Par ailleurs, dans le cadre de l'élaboration d'une étude de référence pour la situation en début de GF2, une enquête a été menée sur les tendances et préférences alimentaires des consommateurs de la RBC. Certains résultats de cette enquête sont mobilisés dans cette étude.

3.2.3 Méthodologie

Pour documenter la consommation de la RBC, une ressource principale est mobilisée : les études de consommation annuelle produites et partagées par le VLAM. Ces études sont réalisées avec les données produites par le bureau d'étude de marché Gfk sur un échantillon de 6000 ménages.

En cas de données manquantes, pour les céréales et les légumineuses notamment, une autre ressource est mobilisée : l'étude de consommation alimentaire (ECA) menée en 2014 (De Ridder et al., 2016). Pour la consommation de produits bio, ce sont les données de part de marché produites par Bioforum et Biowallonie qui sont mobilisées.

Tableau 3: Type d'informations, unités de mesure et sources d'information mobilisées pour caractériser la demande

Intitulé	Unité	Sources
DEMANDE RBC		
Éléments de contexte et tendances		Enquête AQ-Rate, 2023
Demande domestique RBC (3.2.4)		
Tendances annuelles de consommation individuelle	Kg/an	VLAM 2021,2022
Tendances annuelles de consommation RBC (et Belge pour comparaison)	T/an	VLAM 2021,2022 et calculs quand information disponible
Si données VLAM non disponibles, mobilisation de		
<i>Régime alimentaire belge moyen</i>	<i>g/pers/jour</i>	<i>Étude de consommation alimentaire 2014</i>
<i>Demande volumique nette RBC</i>	<i>Kt/an</i>	<i>Multiplification du régime belge moyen par la population de la RBC</i>
Demande en dehors du domicile pour la RBC (3.2.5)		
Autres lieux de consommation	%, T/an	Calculs et VLAM 2021, 2022
<i>Zoom sur les cantines</i>		<i>Étude Sytra</i>
Demande Bio (3.2.6)		
Part de marché Bio (valeur transformée en volumes)		Biowallonie & Bioforum
Vision des acteurs (3.2.7)		
Positionnement des acteurs par rapport à certaines filières		Entretiens 2023

Remarque & incertitudes

Les chiffres mobilisés dans le document sont le résultat d'enquêtes, ou de calculs se basant sur des déclarations et estimations ils doivent être considérés comme de bons indicateurs d'ordre de grandeur plutôt que comme des chiffres finalisés. Les incertitudes associées à certains calculs ou montants sont détaillées en annexe 2.

3.2.4 Demande domestique

Pour apprécier la consommation domestique de la RBC, deux ressources sont mobilisées en séquence : d'abord les données VLAM et, lorsqu'elles ne sont pas disponibles, les données établies par l'étude de consommation alimentaire de 2014.

Les grammages référencés dans ces deux ressources représentent une consommation, et donc une demande nette, c'est-à-dire qu'elle ne tient pas compte des pertes et gaspillages le long de la chaîne. En multipliant ces grammages par le nombre d'habitants de la RBC, on obtient la **demande volumique nette (KT/an)**, c'est-à-dire ce qui est consommé au « niveau de l'assiette » par les habitants de la RBC et non les volumes qui doivent être produits au champ ce qui serait « la demande brute », qui diffère

encore de l'offre brute : à savoir l'ensemble des productions disponibles en champ. Cette différence est un des facteurs à prendre en compte quand on compare la demande (nette) de la RBC et l'offre (brute) belge en produits.

Consommation domestique annuelle d'un produit – Sur base des données VLAM

Les études donnent un volume moyen de produits consommés annuellement par individu belge. Cette donnée est généralement donnée en kilo/an. Une distinction est parfois faite entre les régions mais pas de manière systématique. Par exemple, pour les pommes de terre et la charcuterie, le rapport différencie les volumes consommés en Flandres, Wallonie et RBC. Pour le présent rapport, quand une distinction est mentionnée pour la RBC, ce sont les chiffres particuliers de la RBC qui sont utilisés, mais en général, les volumes consommés par individu par an sont une moyenne établie pour toute la Belgique.

Pour établir la demande domestique de la RBC, ce volume consommé par individu annuellement est multiplié par le nombre d'habitants de la RBC de 2021. Le même calcul a été fait pour la demande pour la Belgique : il s'agit alors de multiplier le volume moyen consommé par individu annuellement par le chiffre de la population belge de 2021.

Consommation domestique annuelle d'un produit – Sur base des données de l'ECA 2014

L'enquête de consommation alimentaire est une enquête nationale menée par le Conseil Supérieur de la Santé qui vise à évaluer tous les cinq ans le régime alimentaire moyen de la population belge. L'étude donne le détail des régimes à l'échelle nationale et par région, mais uniquement pour la Flandre et la Wallonie; la distinction n'est pas faite pour la RBC. L'enquête distingue les régimes par sexe et par âge, mais donne également des régimes moyens. Dans le cadre de précédentes études réalisées par Sytra et pour celle-ci, ce sont les données du régime moyen belge pour les individus de 3 à 64 ans qui sont considérées. Une nouvelle enquête doit être publiée prochainement, mais pour l'heure, ce sont encore les données de 2014 qui sont considérées. L'ECA 2014 évalue une consommation quotidienne en gramme par jour des différents ingrédients majeurs du régime belge moyen. Le détail est donné dans le Tableau 4.

En multipliant le grammage quotidien renseigné par 365 (jours) et par le nombre d'habitants de la RBC ou de la Belgique, il est possible d'obtenir une estimation du volume annuel demandé pour chacun des territoires. Ces valeurs ne seront mobilisées dans cette étude qu'en cas d'absence d'une donnée VLAM plus actuelle.

Il est important de noter que ces deux sources d'information sous-estiment probablement la demande, étant donné que les consommateurs sous-estiment généralement la présence de certains produits dans les produits transformés et plat préparés¹.

¹ Par exemple, les pommes de terre et le lait sont inclus dans beaucoup de préparations mais ces volumes sont souvent sous-estimés par les consommateurs. Les nombres des Tableau 4 et Figure 13 nécessitent donc d'être complétés avec d'autres références et données pour envisager la demande réelle en produits (ce calcul sort cependant du périmètre de cette étude).

Tableau 4: Régime alimentaire belge moyen

<i>Catégories d'aliments</i>	<i>Femmes</i>	<i>Hommes</i>	<i>Population moyenne</i>	<i>Source</i>
	<i>g/pers/jour</i>	<i>g/pers/jour</i>	<i>g/pers/jour</i>	
Pain et substituts	117	165	141	a
- dont pain	86	124	104	a
- dont céréales petit déjeuner	6	5	6	a
Pommes de terre et substituts	117	160	138	a
- dont pdt (et produits à base de pdt)	38	48	44	a
- dont pâtes, riz, quinoa, couscous et boulgour	52	71	62	a
Légumes	150	135	145	a
Fruits	117	99	110	a
Produits laitiers or fromage	157	155	160	a
- dont lait	149	145	147	b
- Fromage	27	32	30	a
- dont produits à base de soja	10	10	10	b
Viande	88	132	111	a
- dont viande transformée	52	78	66	b
- dont volaille	17	26	22	b
- dont viande rouge	18	27	23	b
Poisson	10	26	23	a
Œufs	8	12	10	a
Légumineuses et substituts végétariens	4	4	4	a
Fruits à coques et graines	3	3	3	a
Matières grasses tartinables et de cuisson	15	22	18	a
- dont huiles (d'olive, tournesol, etc.)	5	7	6	b
- dont matières grasses (beurre, margarine, etc.)	10	15	12	b
Sucre	96	123	109	c
- dont sucres ajoutés	64	84	74	c
- dont sucres et confiseries	20	26	23	c

Sources : (a) Enquête de consommation alimentaire (ECA) 2014, (b) Conseil Supérieur de la Santé (CSS) 2019, (c) Ost C. Glucides. Dans : Bel S, Tafforeau J (éd.). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WTV-ISP, Bruxelles, 2016

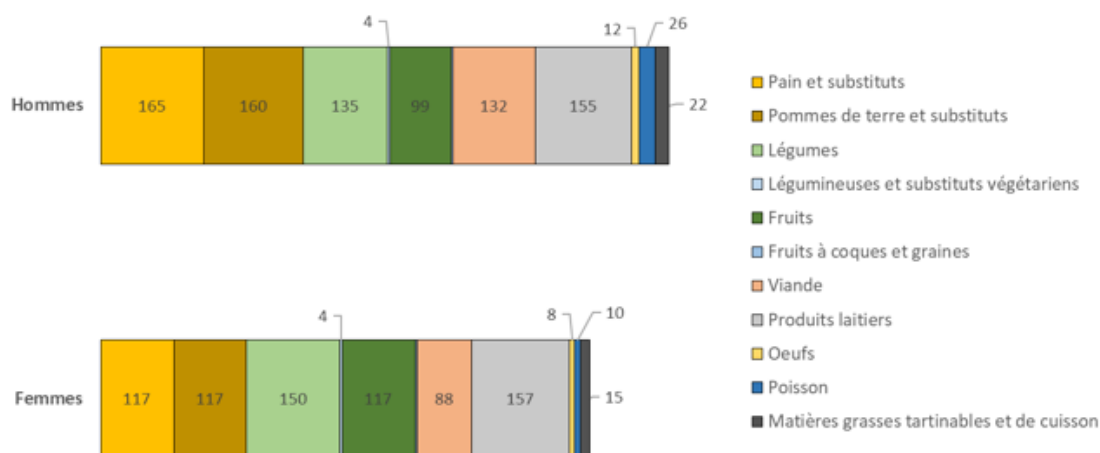


Figure 13: Illustration des grammages moyens consommés par homme et femme belge

Une distinction des régimes hommes – femmes est parfois faite dans les études de consommation. Dans le reste de l'étude, cette distinction n'est pas mobilisée.

3.2.5 Consommation hors domicile

Pour obtenir une idée plus fidèle de la demande en RBC et tenir compte des volumes consommés en dehors de la maison, la présente étude utilise les pourcentages de consommation dans différents lieux publiés par le VLAM. Les familles enquêtées par GFK donnent une estimation des lieux de consommation des différents produits. Ces pourcentages, relayés dans les études VLAM, sont utilisés dans cette étude. Cinq différents lieux, sont identifiés au total : i) à domicile, ii) chez les amis et familles, iii) les cantines, iv) l'Horeca et une dernière catégorie, v) autres lieux de consommation (VLAM, 2021). En les multipliant aux volumes consommés à la maison, on obtient les volumes consommés dans les différents lieux. Le tableau ci-dessous (extrait seulement) illustre le calcul mené pour chaque produit dans l'étude. Il documente les parts de légumes consommées dans les différents lieux de consommation.

Tableau 5 : Extrait du tableau de la répartition de la consommation de légumes - consommation hors domicile

	Domestique	Familles et amis	Cantines	Horeca	Autres
Tomates ordinaires	72%	6%	9%	8%	5%
Petites tomates	71%	6%	9%	8%	6%
Oignons	80%	5%	6%	6%	4%
Carottes	76%	5%	8%	6%	4%
Salade	68%	6%	10%	10%	6%
Poivrons	79%	5%	7%	5%	4%
Concombres	66%	6%	12%	11%	6%
Chicon	74%	7%	4%	8%	7%
MOYENNE	72%	5%	8%	9%	6%

Source : VLAM, 2022

L'addition des volumes consommés dans les différents lieux permet de donner un volume de demande plus proche de la réalité.

En cas d'absence des estimations du VLAM, la consommation hors domicile n'est pas connue : le secteur de l'Horeca en RBC, n'a pas, pour l'heure, produit de documentation consolidée de sa demande. De la même manière, les cantines de la RBC ne publient pas les volumes nécessaires et commandés annuellement. Des estimations pourraient être faites pour les cantines, voir l'encadré ci-dessous : un tel calcul (distribution des repas par institutions et catégories de menus et la vérification des calculs avec le secteur) sort cependant du périmètre de cette étude.

Demande du secteur industriel

La demande en volumes du secteur industriel ne fait pas l'objet d'une documentation centralisée et vérifiée : des estimations existent pour certaines filières selon les régions. Le Collège des producteurs en Wallonie par exemple, a publié des études filières qui tentent de documenter les demandes en matières premières par le secteur industriel : une distinction par région n'est cependant pas disponible. **La demande en matière première, en termes de volumes, d'origine et qualité, du secteur de l'industrie alimentaire reste malheureusement une inconnue qui gagnerait à être mieux documentée.**

Demande des cantines de la RBC

La stratégie GF2 indique une livraison actuelle de 136.000 repas/jour sans distinction des lieux desservis. En multipliant le chiffre de 136.000 par 365, on obtient un montant de 49.640.000 repas servis par an. Un état des lieux des cantines bruxelloises, menés en 2020 (Sonecom, 2020) pour Bruxelles Environnement, identifie 1.657 cantines en région de Bruxelles capitale. Celles-ci sont distribuées entre des lieux scolaires, des centres d'accueil et de santé (Tableau 6).

Les recommandations nutritionnelles imposées aux cantines distinguent plusieurs régimes alimentaires en fonction de l'âge : maternelle, petit primaire, grand primaire, adolescent et adulte. Afin d'estimer la demande des cantines bruxelloises, en termes de volumes et produits, il est donc nécessaire d'évaluer la part de repas livrés selon ces différentes catégories. Sur base des chiffres du Tableau 6, la majorité des cantines se trouvent dans des institutions scolaires sur le territoire de la RBC, néanmoins, les volumes consommés par ces institutions sont moindres : un seul repas y est généralement servi contre trois repas en prison ou institutions de santé (homes et hôpitaux par exemple). Il s'agit donc, pour estimer la demande des cantines en RBC, de répartir les 136.000 repas entre catégories de régimes et après quelques vérifications ou définition de périmètres (prise en compte des repas chaud uniquement ou repas froid uniquement) de progresser vers les volumes de différents produits demandés annuellement par les cantines.

En région wallonne, en 2019, 198.823 repas chauds étaient servis par jour (les repas froids ont été exclus de cette étude). En distinguant les classes d'âges et multipliant les repas par les grammages des menus associés, une estimation volumique des produits a pu être menée. Elle est présentée ci-dessous pour l'exemple.

Remarque

L'application d'une règle de trois a été envisagée pour estimer les volumes en RBC, mais cela induirait trop d'erreurs étant donné le besoin de prise en compte des différences de paysages des cantines et des régimes associés entre les deux régions.

Tableau 6: Répartition des cantines identifiées en région de Bruxelles Capitale

Institutions	Nbre de cantines	%
Crèches	536	32%
Écoles	528	32%
Autres cuisines collectives (Centres de soin, Entreprises, Administrations,...)	404	24%
Homes	156	9%
Hôpitaux	30	2%
Prisons	3	0%
Total	1 657	100%

Source : Sonecom, 2020

Exemple des résultats produits pour les cantines en Région Wallonne

Tableau 7: Estimation du nombre de repas chauds servis par jour (en moyenne annuelle) et par catégorie d'âge en Région Wallonne

Classe d'âge	Secteur et sous-secteurs concernés	Nombre de repas par jour
Adulte	Travail ; santé	126.973
Grand primaire	Enseignement (maternelles, primaires, secondaires)	50.811
Maternelle	Enseignement (crèches)	21.039
Tous	Tous	198.823

Source : (Antier et al., 2019)

Tableau 8 : Quantités totales de chaque catégorie de produits correspondant aux recommandations nutritionnelles, pour l'ensemble de la restauration collective en Wallonie (repas chauds uniquement), sur une année

Catégories de produits	Quantités consommées conseillées pour l'ensemble de la restauration collective (repas chauds), par an
Potages de légumes (mille litres)	14.552
Potages de carottes (mille litres)	1.926
Potages de haricots (mille litres)	642
Potages de petits pois (mille litres)	428
Potage de poireaux (mille litres)	1.213
Oignons pour potages (I)	582
Pain (I)	1.251
Crudités diverses (I)	1.905
Crudités – Carottes (I)	254
Crudités – Haricots (I)	159
Huile pour la vinaigrette (I)	120
Poissons maigres et gras (I)	1.255
Fish stick (I)	418
Viandes rouges (I)	1.255
Volailles (I)	1.255
Œufs (I)	418
Viandes blanches (I)	1.674
Viandes hachées (I)	1.255
Légumineuses (I)	837
Pommes de terre, purée de pommes de terre (I)	8.464
Pâtes (I)	820
Riz, semoule, blé tendre, quinoa,... (I)	820
Fritures (Frites, croquettes,...) (poids cuit) (I)	355
Légumes (I)	13.601
Compote de fruits - Pommes (I)	720
Compote de fruits - Poires (I)	80
Huile d'assaisonnement, de cuisson (I)	284
Fruits frais - Pommes (I)	2.813
Fruits frais - Poires (I)	2.813
Yaourts (I)	1.380
Entremets lactés (I)	1.382
Pâtisseries (I)	173
Glaces (mille litres)	429

Source : (Antier et al., 2019)

3.2.6 Demande en produits biologiques

Pour établir la demande volumique en produits biologiques des différents produits étudiés, un calcul est fait à partir de la valeur de la part de marché. Ces chiffres de part de marché existent pour la Flandre (Bioforum) et la Wallonie (Biowallonie, 2021) mais n'ont pas pu être identifiés pour la RBC. Ils sont repris dans le tableau ci-dessous.

Les substituts de viande – assimilés aux légumineuses-, les œufs, légumes et fruits frais sont les principaux produits achetés en bio. Pour certains produits, les parts de marché sont encore réduites en bio. Les tendances de 2022 et 2023 ont connu une certaine diminution. Ce sont les chiffres de 2020 qui sont considérés dans cette étude.

Tableau 9: Part de marché (valeur) de produits consommés en bio pour la Wallonie et la Flandre (2020)

Produit	Belgique	Wallonie	Flandre
Substituts de viande	22%	33%	12%
Œufs	18%	23%	13%
Légumes frais	8%	12%	6%
Fruits frais	6%	12%	4%
Riz	7%	8%	7%
Pommes de terre	5%	8%	5%
Lait	5%	6%	5%
Pain	4%	6%	4%
Produits laitiers	4%	6%	3%
Pâtes	5%	5%	5%
Volailles	2%	4%	2%
Viandes	2%	2%	3%
Charcuteries	1%	2%	1%
Marché total	3%	5%	3%

Source : Bioforum et Biowallonie (2021). Les chiffres en orange sont des reprises des chiffres nationaux quand le chiffre n'était pas documenté pour la Flandre.

3.2.7 Entretiens avec des acteurs de la Région de Bruxelles-capitale

Afin d'intégrer les expériences et visions des acteurs du secteur, une dizaine d'entretiens ont été menés avec différents acteurs composant le paysage alimentaire de la RBC. On peut notamment distinguer des structures de représentation, des réseaux de producteurs ou d'acteurs de la chaîne, des grossistes, des cuisines et des collectivités. Le détail des entretiens menés est repris en annexe 3. Des entretiens ont également été menés avec les institutions bruxelloises pour obtenir des données pertinentes pour la partie dédiée aux activités économiques en RBC.

3.3 CARACTERISATION DE L'OFFRE BELGE

3.3.1 Introduction

Afin de rendre compte de l'approvisionnement de la RBC, les données d'imports et d'exports à l'échelle de la Belgique et les données de production belge sont considérées. Pour documenter ces flux, les ressources du VLAM ont à nouveau été mobilisées. Les données VLAM se basent sur les données Statbel en ce qui concerne les volumes de production ou nombre de têtes d'élevage. Quelques corrections à la marge ont ensuite été amenées en comparant les chiffres du VLAM et d'autres sources de données (EU Joint Research Center).

3.3.2 Méthodologie

Les chiffres d'import, export et solde mis en regard de la production nationale permettent de donner une estimation des volumes disponibles sur le territoire belge. Il reste difficile de distinguer l'offre disponible à l'échelle de la seule région de la RBC. Cependant, ces bilans d'approvisionnement permettent de rendre compte de la circulation des produits et de leur potentielle disponibilité et, surtout, de leur importance sur le marché belge. Par exemple, le Marché Bruxellois (MABru) représente de grands volumes de marchandise qui entrent dans Bruxelles pour être ensuite vendus et distribués en partie RBC, mais également sur le reste du territoire belge et dans quelques pays voisins (Entretiens, 2023).

Tableau 10: Type d'information, unité de mesure et sources de données mobilisées pour documenter l'offre

OFFRE BELGE		
Aliments importés à l'échelle de la Belgique	Tonnes/an	VLAM 2021,2022
Aliments exportés à l'échelle de la Belgique	Tonnes/an	VLAM 2021,2022
Production nationale	Tonnes/an	VLAM 2021,2022 & Statbel 2022
Production nationale de produits bio	% de SAU	Biowallonie 2021 et Bioforum 2021
Consommation apparente (directe ou pour le secteur de la transformation)	Tonnes/an	Calcul import - export + production nationale
Distribution des produits		Entretiens menés en février-avril 2023

Comme pour la demande, le calcul de l'offre contient une série d'incertitudes, celles-ci sont listées en annexe 2.

L'offre documentée dans le présent document est une offre brute étant donné qu'il s'agit des productions en champs pour les productions végétales. **Pour calculer une offre nette il faudrait appliquer des taux de conversion entre matières produites et matières consommées ainsi que des taux de gaspillage, ce qui n'est pas calculé ou considéré dans cette étude.** Le regard sur l'offre belge dans cette étude devant permettre d'obtenir une vision globale sur la production belge par rapport à la demande de la RBC, qui devait, elle, être plus détaillée.

3.3.3 Offre globale de produits issus de l'agriculture biologique

La part de Surface Agricole Utile (SAU) dédiée à l'agriculture biologique est plus importante en Wallonie qu'en Flandre. Pareillement, on trouve plus d'élevages engagés en production biologique en Wallonie qu'en Flandres. En Flandre, la production biologique occupe 621 fermes et 9 823 ha, ce qui représente 1,6% de la SAU flamande. En Wallonie, la production biologique compte 1 969 exploitants et couvre 92 008 ha, ce qui représente 12,4% de la SAU wallonne. Les parts de Surface Agricole Utile (SAU) ou de têtes d'élevage calculées et considérées dans le Tableau 47 sont les pourcentages de surface par rapport à la SAU belge. Bioforum et Biowallonie documentent et rapportent des surfaces de production et non des volumes produits.

3.4 ACTIVITES ECONOMIQUES EN RBC

3.4.1 Introduction

Comme mentionné dans l'introduction, la GF2 a été développé en parallèle et en dialogue avec la stratégie de la Shifting Economy. Les enjeux de développement économique et de création d'emplois en RBC via la mise en œuvre des deux stratégies sont donc importants à considérer dans le choix des filières à soutenir sur le territoire. Les activités économiques sont mesurées en termes d'établissements et d'emplois.

3.4.2 Méthodologie

Malgré l'importance du secteur de l'industrie alimentaire en Belgique, et l'attention médiatique accordée aux questions agricoles et alimentaires, les données sont encore relativement éparpillées ou – si consolidées, trop générales pour des analyses filières. Pour exemple et possible inspiration, on trouve en France, un rapport national publié annuellement par le Ministère de l'Agriculture qui consolide les données et donne une image et un *panorama* du secteur et des acteurs agro-industriels¹. Un tel outil représente une référence utile pour comprendre et suivre l'évolution de ceux-ci.

Pour obtenir une image relativement précise des filières et secteurs pour la RBC, nous avons principalement mobilisé les données de l'ONSS en les vérifiant et comparant avec d'autres sources de données.

L'ONSS organise les activités économiques selon le code NACE-BEL de 2008. C'est ce code qui sera mobilisé dans la présente étude également. Selon le site d'Actiris, trois codes composent l'industrie agro-alimentaire, à savoir les codes 10 – Industrie Alimentaire, 11- Fabrication de boissons et 12- Fabrications de produits à base de tabac.² Le groupement de ces trois catégories – dans les statistiques régionales et nationales- rend plus complexe l'accès aux informations pour les codes 10 et 11 seulement. Les codes NACE-BEL sont composés de plusieurs chiffres selon leur niveau de détail : les bases de données mobilisent différents niveaux de détail.

Au-delà de l'industrie alimentaire, le secteur de l'Horeca (Code 56) et des commerces (Code 47) ont été considérés.

¹ Panorama des industries de l'agroalimentaire 2022, accessible [ici](#)

² La catégorie 12 ne contribue pas à l'alimentation mais transforme des matières premières agricoles ce qui peut expliquer son inclusion au groupe « Industrie alimentaire ».

Plusieurs sources d'information

Pour obtenir l'image la plus fidèle possible, plusieurs sources d'information sont mobilisées. Si les codes NACE bel ont été développés pour permettre de naviguer d'une base de données à l'autre, chaque organisme organise les données différemment et publie les informations avec un détail différent. Le Tableau 11 présente les différentes institutions considérées et consolide les données disponibles au sein de chacune de ces agences¹.

Tableau 11: Sources de données mobilisées et leurs caractéristiques

Institution	Type de données	Code utilisé	Échelle d'informations	Information filière
IBSA	#Entreprises assujetties à la TVA #ULE	NACE-BEL- 2 digit (Industrie alimentaire – 10)	Nationale Régionale	Non
ONSS	# entreprises # effectifs	NACE-BEL – 5 digits	Nationale Régionale	Oui
Autres sources				
Actiris	Analyses faites sur base des données ONSS		Régionale	Oui
FEVIA	Analyses faites sur base des données ONSS		Nationale	Oui
Service B2B	Liste faite par le service B2B des acteurs proches de la GF		Régionale, <i>bouche à oreille</i>	Oui
Non mobilisée				
AFSCA	# Entreprises	Autre code – Code activités et produits	Nationale Régionale	Oui
BCE	#Entreprises #ULE	NACE-BEL – 5 à 7 Digits	National Régional	Oui (<i>Complexe à manipuler</i>)

Les données de l'IBSA permettent d'obtenir le nombre global d'entreprises de différents secteurs économiques présentes sur le territoire de la RBC jusqu'à l'année 2021. S'y trouve incluse la distinction entre entreprises et unité locale d'établissement (ULE), mais avec les codes NACE-BEL 2008 à seulement deux digit, ce qui ne donne pas d'information suffisamment précise.

L'ONSS organise des relevés du secteur chaque quadrimestre et enregistre le nombre d'établissements et d'effectifs actifs dans ceux-ci. **Ce sont principalement ces données qui sont mobilisées pour illustrer la situation économique du secteur.**

¹ Il s'agit de données directement accessibles ou accessibles via échange de mail et concours de Bruxelles Économie Emploi pour la BCE. Des accès payants n'ont pas été mobilisés.

Autres sources de données

- Le site d'Actiris¹ donne une introduction relativement complète à la situation économique et professionnelle du secteur de l'agroalimentaire en RBC. Les tableaux et graphes, repris ci-dessous du site d'Actiris, sont établis avec les données de l'ONSS de l'année 2019.
- Les rapports annuels de la Fédération de l'industrie Alimentaire belge (FEVIA) sont également une importante source d'informations. Ces rapports consolident et illustrent un grand nombre d'informations utiles pour obtenir une lecture du secteur. Ces rapports sont notamment élaborés sur base des données ONSS. Ils ne font cependant pas de distinction pour la Région de Bruxelles-Capitale ou pour des produits spécifiques. La page [Food.be](https://www.food.be), dédiée aux industries membres de la FEVIA, est également une source d'informations pour identifier les acteurs actifs par filière² et par région.
- Le service B2B de la GF2 a travaillé à la constitution d'une liste d'acteurs des différents maillons des chaînes. Cette liste consolide les acteurs « proches » de la philosophie Good Food ou déjà labellisés « Good Food ».

3.5 PRISE EN COMPTE DES CONTEXTES REGIONAUX

L'agriculture est une compétence régionalisée, ainsi que les sujets d'environnement et développement durable : compétences ou ministères dans lesquels s'insère généralement le thème de l'alimentation durable.

Dans une perspective de développement stratégique de la GF2 et pour l'aspect d'identification de filières clés de l'axe 2 (et de la présente étude), la prise en compte des stratégies mises en œuvre dans les territoires nourriciers à savoir les régions wallonne et flamande est essentielle pour envisager une possible cohérence d'actions de soutien au développement des filières.

Par ailleurs, les soutiens déjà mis en place par la RBC sur le thème de l'alimentation sont également documentés. Le chapitre sur les contextes régionaux vise à présenter les tendances importantes que les régions développent par rapport aux filières étudiées. Il s'agit d'une appréciation globale faite par l'équipe de recherche, et non d'une analyse exhaustive des politiques alimentaires des trois régions (ce qui sort du cadre de cette étude).

¹ Il s'agit de la page Industrie Agroalimentaire du site Actiris. Elle est accessible à l'adresse suivante : <http://imtb.actiris.be/Pages/SectImtDescription.aspx?secteur=176>

² Boulangerie et pâtisserie, Bières et boissons alcoolisées, Biscuits, Produits laitiers, Desserts et Glaces, ingrédients, viandes et produits viandeux, boissons non-alcoolisés, pommes de terre et produits dérivés, sauces et épices, spécialités, confiserie et sucrerie, fruits et légumes

3.6 IDENTIFICATION DES FILIERES PORTEUSES

Comme présenté en introduction, l'équipe Good Food souhaite, dans le cadre de la mise en œuvre de l'axe 2 de la stratégie GF2, identifier quelques filières porteuses. L'identification de ces filières s'est faite via l'analyse de huit critères construits sur base de l'ambition de la stratégie.

3.6.1 Les critères d'évaluation

Les huit critères sont présentés dans le Tableau 12. Un système de score est établi pour évaluer les différentes filières. Ces filières sont ensuite classées via une cotation allant de 5 à 0. Quatre de ces critères concernent le système d'approvisionnement et la disponibilité en produits biologiques et les quatre autres concernent le contexte politique et socio-économique.

En termes de sources de données à mobiliser et d'informations collectées et rassemblées dans ce présent rapport, les critères ne sont pas égaux. Le critère « Assiette Good Food et Recommandations du CSS» par exemple fait l'objet d'un paragraphe dans la partie 6 alors que le taux d'auto-approvisionnement théorique mobilise de nombreuses pages du rapport. Cette différence n'a pas d'influence sur l'importance ou l'appréciation du critère.

3.6.2 Quatre critères portant sur l'approvisionnement de la RBC, en produits biologiques particulièrement

3.6.2.1 Le taux d'auto-approvisionnement théorique

Le présent rapport consolide une série de données en termes de volumes consommés (demande nette) en RBC et d'offre nationale (production brute). Pour l'offre nationale, le rapport utilise les bilans d'approvisionnement qui renseignent une consommation apparente, c'est-à-dire le volume *a priori* disponible sur le territoire (pour consommation ou transformation) qui résulte de la somme des imports et de la production nationale à laquelle on soustrait les exports.

Ces informations permettent de documenter les flux de produits qui circulent entre les lieux de production et les consommateurs de la RBC.

Dans l'évaluation des filières porteuses, il semble important de pouvoir évaluer la situation de production nationale par rapport à la consommation de la région : la stratégie Good Food visant à privilégier la consommation de produits « locaux ». C'est le taux d'auto-approvisionnement (TAA) théorique qui est pris en compte ici. Il se calcule en rapportant la production nationale sur la consommation apparente.

$$TAA = \frac{\text{Production nationale}}{\text{Consommation apparente}} \times 100$$

Un TAA supérieur à 100% indique une importante capacité de production nationale; un TAA inférieur à 100% indique une situation de production inférieure aux besoins nationaux. Cette évaluation est quantitative. *Les données mobilisées pour l'évaluation du critère sont celles de la partie caractérisation de l'offre et la demande du présent rapport.*

Tableau 12: Liste des critères d'évaluation des filières étudiées

	Thème	Critère	Description	Critère de scoring	Références
1	Approvisionnement	Demande vs Offre (TAA)	Le taux d'auto-approvisionnement théorique (TAA) se calcule en rapportant la production nationale sur la consommation apparente. Il permet de donner une appréciation de l'auto-approvisionnement théorique du produit	Les produits pour lesquels le TAA est supérieur à 100 % ont un score maximum car l'approvisionnement est garanti. Pour les produits où la Belgique est déficitaire, le score est fonction de l'ampleur du déficit.	VLAM, Statbel, Calculs Sytra
2	Production & Consommation biologique	Part de volume consommé en bio	Tous les produits ne sont pas également consommés en bio. La prise en compte de la part de marché dédié au produit bio nous permet d'identifier l'intérêt des consommateurs pour l'achat de ces produits en bio.	La plus haute part de consommation reçoit le plus haut score.	Volumes calculés sur base des parts de marché, Organismes du secteur
3		Potentiel de croissance (Bio)	"Les aliments Good Food sont idéalement frais, de saison, de préférence bio et un maximum locaux"	Plus leur potentiel de croissance de production en bio est grand, plus le score attribué est élevé	Littérature sectorielle
4		(Sur)production bio	Certaines productions bio ne trouvent pas de marchés et doivent être valorisés dans les circuits conventionnels. Le marché de la RBC peut représenter une opportunité pour ces filières.	Plus la surproduction est évaluée comme haute, plus le score attribué est élevé.	Entretiens avec le secteur
5	Contexte politique et socio-économique	Assiette Good Food et recommandations du CSS	La stratégie GF2 définit une assiette Good Food qui fait la part belle "aux fruits, légumes, légumineuses, céréales complètes et fruits secs". Les recommandations du CSS donnent une vision sur les aliments à plus ou moins consommer pour un régime sain.	Plus le produit est recommandé, plus le score attribué est élevé.	GF2, Recommandations CSS
6		Activités économiques	La GF2 se déploie en parallèle de la « Shifting economy ». Les filières doivent avoir un impact positif sur l'emploi et l'économie	Plus l'activité économique en termes d'établissements est importante, plus le score attribué est élevé.	ONSS
7		Habitudes alimentaires	La population de la RBC est cosmopolite et ses habitants ont potentiellement des habitudes alimentaires distinctes des deux autres régions du pays	Plus la part de population consommant le produits plus d'une fois par semaine est grande, plus le score est élevé	Enquête conso, Good Food
8		Cohérence entre régions	La RBC est un territoire consommateur qui ne peut se penser sans ses territoires nourriciers : à savoir la Flandre et la Wallonie. Les programmes, stratégies ou politiques mises en place dans les autres régions ont un impact sur la production. Il semble pertinent d'envisager les possibles nouvelles orientations des régions.	Plus la filière est soutenue par les régions flamandes et wallonnes, plus le score attribué est élevé	Contextes régionaux documentés dans ce rapport

3.6.2.2 L'importance actuelle de la consommation de produits bio dans les habitudes alimentaires

La stratégie GF2 favorise la consommation de produits ayant un impact environnemental minimal et qui permettent une préservation de la biodiversité et des sols. Actuellement, c'est le cahier de charge « agriculture biologique » qui offre la meilleure garantie pour ces deux aspects. Ce critère est évalué en termes de volumes consommés : les produits étudiés ayant le plus haut volume consommé reçoivent la cote la plus haute. Cette évaluation est quantitative. *Les données mobilisées pour l'évaluation du critère sont les volumes calculés sur base des pourcentages de part de marché publiés par BioWallonie et Bioforum appliqués aux volumes calculés grâce aux données VLAM.*

3.6.2.3 Le potentiel de développement de la production biologique

La production bio est encouragée dans les deux territoires nourriciers (Wallonie et Flandre) mais certaines filières pourraient présenter un plus grand potentiel de développement que d'autres et cette tendance pourrait être accompagnée par la GF2. Les filières seront donc évaluées selon leur potentiel de développement. Cette évaluation est qualitative. *Les données mobilisées pour l'évaluation du critère sont des témoignages d'acteurs du secteur.*

3.6.2.4 La (sur)production de produits selon le cahier de charge de l'agriculture biologique

En tant que territoire consommateur, la RBC, via la stratégie GF2, veut jouer un rôle de levier fort de développement de la production bio en augmentant la demande. Le critère de « (sur)production » vise à évaluer les filières au sein desquelles une partie de la production doit être valorisée en circuits conventionnels faute de marché ou pour d'autres raisons telles que le manque d'acteurs certifiés en aval. Les filières dans lesquelles existent un risque fort de déclassement reçoivent la cote la plus haute afin de privilégier des actions de la RBC pour ces produits. Cette évaluation est qualitative. *Les données mobilisées pour l'évaluation du critère sont des rapports et témoignages d'acteurs du secteur.*

3.6.3 Quatre critères portant sur les contextes politique et socio-économique

3.6.3.1 L'assiette Good Food et les recommandations du Conseil Supérieur de la Santé

« Le régime alimentaire Good Food se traduit par une assiette saine et savoureuse, faisant la part belle aux fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques et céréales complètes. Le repas Good Food est cuisiné à base d'ingrédients frais, de saison, de préférence bio, un maximum locaux ».

Étant donné l'importance des régimes alimentaires dans les stratégies de transition (voir Partie 2 Tour d'horizon de politiques alimentaires urbaines) et l'existence d'une définition d'une assiette Good Food dans la stratégie, il semblait important d'évaluer la présence des filières étudiées dans celle-ci. En combinant l'assiette GF aux recommandations du Conseil Supérieur de la Santé, les filières sont cotées en fonction de leur importance dans le régime alimentaire recommandé par ces deux sources d'informations (reprises dans la GF2). Cette appréciation est qualitative. *Les données mobilisées pour l'évaluation du critère sont le narratif de l'assiette Good Food et les recommandations du Conseil Supérieur de la Santé.*

3.6.3.2 Les activités économiques

Le lien étroit entre la GF2 et la « Shifting economy » implique le besoin d'évaluer l'importance actuelle des filières en RBC. Le présent document rapporte les chiffres des entreprises et effectifs qu'elles emploient (Résultats - Activités économiques). Les filières sont évaluées en fonction du nombre d'entreprises et d'effectifs qu'elles représentent en RBC. La cote maximale est donnée à la filière qui occupe le plus d'entreprises et d'effectifs. Cette appréciation est quantitative. *Les données mobilisées pour l'évaluation du critère sont des données ONSS sur le secteur de l'industrie alimentaire.*

3.6.3.3 Les habitudes alimentaires

La plupart des données rassemblées dans le rapport sont calculées en fonction d'un régime alimentaire belge moyen, or les habitudes alimentaires d'une population urbaine en général, et de la RBC en particulier, sont distinctes des régimes moyens. Pour guider l'identification des filières porteuses de la GF, la spécificité de la RBC est importante à prendre en compte. Les filières sont évaluées en fonction de leur importance (fréquence de consommation par semaine) dans les habitudes alimentaires des consommateurs bruxellois. Plus la part de ménages ayant une consommation hebdomadaire du produit est élevée, plus le score attribué est élevé. Cette appréciation est quantitative. *Les données mobilisées pour l'évaluation du critère sont des données issues d'un sondage réalisé par AQ-rate dans le cadre de l'établissement d'une étude de référence pour la GF2.*

3.6.3.4 La cohérence avec les orientations et choix posés par les régions

La RBC, en tant que territoire consommateur, doit penser son alimentation en fonction des territoires nourriciers, d'autant plus que le régime alimentaire GF2 recommande la consommation d'un maximum de produits locaux. Afin de prendre en compte les contextes politiques existant et les possibles soutiens existant à certaines filières, le critère évalue les soutiens amenés à cette même filière par les autres régions. La plus haute cote correspond à la filière recevant actuellement le plus d'attention politique de la part des deux régions. L'évaluation de ce critère repose principalement sur des aspects qualitatifs, mais elle a ensuite été traduite en score. Cette appréciation est qualitative et peut varier selon les points de vue. *Les données mobilisées pour l'évaluation du critère sont des données qualitatives concernant les stratégies existantes ou non dans les régions, sans lien avec l'importance des budgets associés à ces stratégies, ce qui pourrait donner lieu à d'autres résultats.*

4 Résultats - Approvisionnement de la RBC

4.1 DEMANDE EN REGION DE BRUXELLES CAPITALE

4.1.1 Introduction

L'étude vise à documenter la demande actuelle de la population résidente de la Région de Bruxelles-Capitale, selon ses habitudes de consommation, de manière à prendre en compte de manière la plus fidèle les volumes consommés sur le territoire de la RBC. Initialement, la demande des visiteurs devait être également calculée cependant cet aspect n'a pu être intégré à la présente étude, comme détaillé dans ci-dessous.

4.1.2 Population résidente

Le Tableau 13 reprend les données de population pour l'année 2021 ainsi qu'une projection pour l'année 2030, qui représente l'horizon temporel de la GF2. A noter qu'aucune différenciation de la population résidente (par exemple par sexe, tranche d'âge, etc.) n'est prise en compte dans les calculs de cette étude. La RBC compte en 2021, 1 219 970 habitants. Ce nombre est supposé augmenter d'un peu moins de 10% d'ici 2030.

Tableau 13: Évolution de la population belge par régions

	2021	2030	Évolution 21-30
RBC	1 219 970	1 319 672	108%
Wallonie	3 648 206	3 780 418	104%
Flandres	6 653 062	6 897 324	104%
TOTAL BE	11 521 238	11 997 414	

Note : Les projections pour 2030 sont établies sur base d'un calcul de tendance basé sur les 30 dernières années (1992 à 2022; calculs Sytra).

4.1.3 Population « visiteur » - Non comptabilisée

Malgré une volonté initiale de documentation de la demande globale : population résidente et « visiteur », il n'a pas été possible de chiffrer cette dernière. Pour décompter les visiteurs de la région, l'indicateur le plus utilisé est le nombre de nuitées enregistrées dans les hôtels et établissements assimilés.¹ Cet indicateur ne permet cependant pas de calculer le nombre de personnes qui ont effectivement fréquenté un restaurant. Les nuitées sont enregistrées selon trois catégories : nuitées de loisir, conférence-Congrès-Séminaire et autres raisons professionnelles. Calculer la demande sur base de ce chiffre pourrait être source de beaucoup d'approximations. Nous avons donc dû nous concentrer sur la consommation de la population résidente.

¹ Le nombre total est de 2 251 022 nuitées pour l'année 2021. Cette année correspond à une année de reprise progressive après l'année 2020, début de la crise Covid, qui a interrompu la plupart des activités touristiques, IBSA perspectives brussels.

4.1.4 Habitudes alimentaires de la RBC

Le Tableau 14 renseigne les réponses récoltées au cours d'une enquête de consommation menée en 2023 auprès des communes de la RBC en guise de baseline pour la GF2. Ces résultats indiquent les habitudes de consommation déclarées par les sondés.

Les six premiers produits sont consommés plus d'une fois par semaine par un grand nombre de ménages. A noter que les laits, fromages végétaux et alternatives de types protéines végétales sont absents de la consommation d'un tiers ou d'une moitié des répondants selon les produits.

Tableau 14: Habitude de consommation hebdomadaire des ménages (2023)

Alimentation générale		
	Une fois par semaine ou plus	JAMAIS
Fruits frais	87%	2%
Légumes frais	85%	1%
Produits laitiers d'origine animale	75%	7%
Fromage d'origine animale	72%	6%
Œufs	71%	3%
Volaille	70%	7%
Poisson	60%	5%
Viande rouge	56%	9%
Viande transformée ou charcuterie	53%	13%
Viande blanche	53%	14%
Légumes secs ou légumineuses	46%	8%
Légumes en conserve, bocal ou surgelés	42%	12%
Produits laitiers d'origine végétale	34%	35%
Fruits en conserve, bocal ou surgelés	25%	28%
Fromage d'origine végétale	18%	56%
Alternatives de type protéines végétales	15%	54%

Source: Enquête Good Food 2023

4.1.5 Consommation de produits bio

La consommation de produits bio est plus élevée en Wallonie qu'en Flandres (Tableau 9). L'hypothèse considérée est que la part de marché en RBC est plus proche de celle rencontrée en Wallonie (VLAM, 2022 & Biowallonie, 2021). C'est donc les pourcentages de la Wallonie qui ont été appliqués pour calculer les volumes de produits demandés en RBC (Tableau 15).

Tableau 15: Volumes de produits consommés en bio pour la RBC, la Wallonie et la Flandre

Produit	Belgique	RBC	Wallonie	Flandre
Substituts de viande	17%	25%	25%	9%
Œufs	13%	18%	18%	10%
Légumes frais	6%	9%	9%	5%
Fruits frais	5%	9%	9%	3%
Riz	6%	6%	6%	5%
Pommes de terre	4%	6%	6%	4%
Lait	4%	5%	5%	4%
Pain	3%	5%	5%	3%
Produits laitiers	3%	4%	4%	2%
Pâtes	4%	4%	4%	4%
Volailles	2%	3%	3%	2%
Viandes	1%	2%	2%	2%
Charcuteries	1%	1%	1%	1%
Marché total	3%	4%	4%	3%

Source : Bio wallonie et Bioforum (2021) pour les valeurs des parts de marché

Note : Les pourcentages présentés résultent de calcul établis par Sytra (Antier et al., 2019) sur base des parts de marché et d'un facteur de conversion permettant de tenir compte d'un prix généralement plus cher pour les produits bio. Selon l'évolution du marché et des prix du bio ce taux de conversion pourrait devoir être revu.

4.1.6 Focus sur les pains et substituts

La catégorie « pain et produits dérivés » représente un des aliments majeurs, en termes de quantité, du régime moyen quotidien belge. Ce produit n'est pas détaillé par les données du VLAM¹, ce sont les grammages de l'ECA 2014 qui sont mobilisés pour le pain et ses substituts.

Cette consommation domestique s'élève à 46 kt/an en consommation de pain pour la RBC. En considérant toute la catégorie « pains et substituts », on observe une demande de 62 kt en RBC et 592 kt pour la Belgique. Les biscuits et autres produits dérivés des céréales ne sont malheureusement pas comptabilisés.

Tableau 16: Calcul de la demande annuelle en pain et substituts pour la population de la RBC et pour la population belge

	Consommation individuelle (g/pers/jour)	Consommation totale de la population	
		RBC (Tonnes/an)	Belgique (Tonnes/an)
Pains et substituts	141	62 786	592 941
- Dont pain	104	46 310	437 346
- Dont céréales de petit déjeuner	6	2 672	25 232

Source : ECA 2024 & Calculs Sytra

4.1.6.1 Consommation hors domicile

Le VLAM ne documente pas la consommation de pains et produits dérivés, il n'y a donc pas de volumes additionnels à considérer.

Observations

La majorité des pains sont achetés en grande surface. Beaucoup sont dès lors issus de processus industriels utilisant majoritairement des céréales ou farines importés (France, Allemagne, Ukraine). Cependant, une frange croissante des consommateurs et des acteurs de la filière céréalière en Belgique s'intéresse au développement d'une production de céréales et farines locales. Par ailleurs, selon le calcul des volumes consommés en bio sur base des parts de marché (Tableau 15), 5% du volume de pain consommé en RBC serait du pain bio.

En quelques points

- On estime une consommation domestique de 46 kt/an de pain pour la RBC
- La consommation de céréales est mal connue étant donné la diversité de produits consommés non documentés (biscuits, etc) et l'intégration de céréales dans les produits transformés
- On estime que 5% du volume de pain consommé est consommé en bio.

¹ GfK et Gondola documente un nombre de pains consommés annuellement par habitant des différentes régions, cette donnée n'est cependant pas facilement mobilisable en termes de volumes. La consommation renseignée est la suivante : 25 pain/pers/an en RBC, 28 en Flandre et 23 en Wallonie. <https://www.gondola.be/fr/news/le-pain-lune-des-rares-categories-ne-pas-profiter-de-la-crise>

4.1.7 Focus sur les légumes

Pour l'étude des légumes, les données du VLAM existent et sont mobilisées.

Le VLAM distingue la consommation en frais et celle de produits transformés. Par ailleurs, les productions et transformations légumières sont généralement classifiées en cinq gammes selon le type et niveau de transformation. Ces gammes correspondent également à des différences d'organisation de filières (Baret et al., 2023):

- 1^e gamme : Légumes frais bruts, non-transformés, lavés ou non.
- 2^e gamme : Légumes en conserves, bocaux et jus, ayant subi un traitement thermique pour faciliter la conservation.
- 3^e gamme : Légumes surgelés, avec traitement préalable (lavage, blanchissage, taillage).
- 4^e gamme : Légumes frais crus, lavés, épluchés ou taillés et conditionnés (sous vide d'air partiel ou sous mélange gazeux).
- 5^e gamme : Légumes lavés, découpés et cuits : conservés sous vide ou par atmosphère raréfiée. Simple remise en température avant consommation (plats préparés).

La consommation annuelle de légumes par habitant est de 48 kg par an (chiffre 2021), composé à 82% de légumes frais (39 kg) et à 18% de produits transformés (9kg).

Les produits frais recouvrent les 1^{ère} et 4^{ème} gamme. Les produits transformés regroupent les produits surgelés, en conserve et en bocaux (VLAM, 2022a). Le VLAM ne documente pas spécifiquement la consommation de 5^{ème} gamme. Avec la crise du coronavirus, la consommation de fruits frais à la maison a augmenté : augmentation de 35,2 kg/pers/an à 39 kg/pers/an en 2021. Cette augmentation s'est maintenue en 2022, avec une faible réduction tout de même qui peut s'expliquer par l'inflation et le retour de la consommation hors domicile suite à la fin de la crise du coronavirus. En 2023, la tendance de consommation du frais est confirmée (Entretiens 2023) : les produits frais représentent la plus grande part de la demande. Les produits de gamme 4 occupent une place importante dans le frais (18% des dépenses) (VLAM, 2023).

Une simple multiplication par les populations de la RBC et de la Belgique donne une première estimation des volumes demandés annuellement : **47,6 kt en légumes frais et 10,7 kt en légumes transformés pour la population de la RBC et 449 kt de légumes frais et 101 kt de légumes transformés pour la population belge (Tableau 17).** Les produits frais sont largement plus consommés.

Tableau 17: Répartition des légumes consommés en frais et transformés en RBC et en Belgique en 2021

	Consommation individuelle		Consommation totale de la population	
	Kg/pers/an	%	RBC (Tonnes/an)	Belgique (Tonnes/an)
TOTAL Légumes achetés	48		58 315	550 715
Total Légumes frais	39	82%	47 579	449 328
Total Légumes transformés	9	18%	10 736	101 387
<i>Surgelés</i>	4		5 124	48 389
<i>Conserves</i>	3		3 294	31 107
<i>Bocaux</i>	2		2 318	21 890

Source : VLAM, 2022

Pour 2021, le VLAM rapporte que le consommateur belge consomme en moyenne 2,5 kg de légumes frais bio par an. En appliquant le pourcentage de 9% (Tableau 15) au volume estimé du VLAM, il s'agit d'un montant équivalent à 3,5 kg/an. On peut considérer donc un volume moyen de 2,5 à 3,5 kg de légumes frais bio consommé par an par individu.

4.1.7.1 Consommation domestique de légumes frais

Les études de consommation identifient un classement des dix légumes les plus consommés en frais. Les tomates, carottes et oignons sont les principaux aliments : ils représentent à eux trois plus de 50% des dix légumes favoris (VLAM, 2022a).

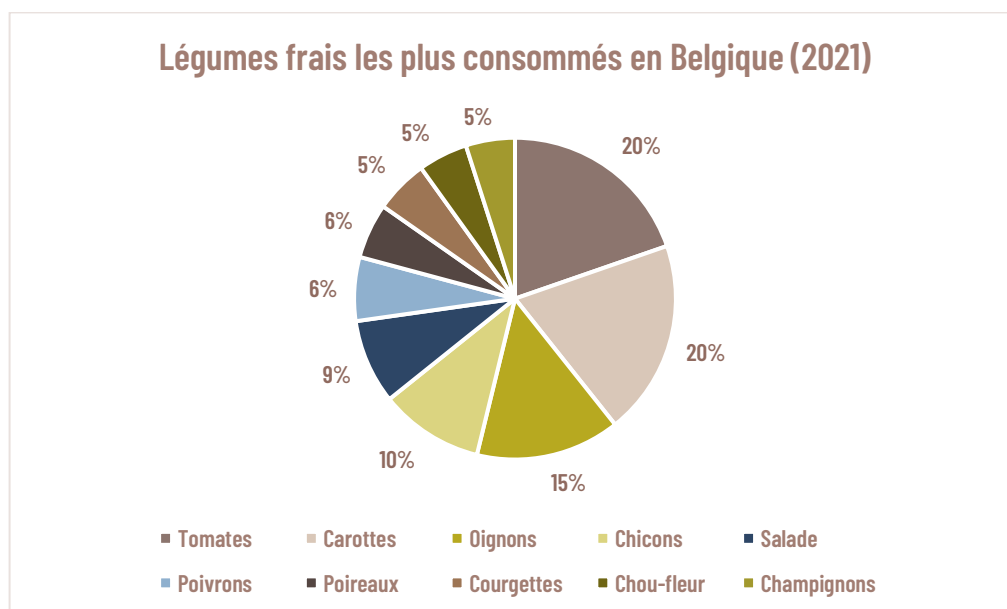


Figure 14 : Top 10 des légumes les plus consommés en frais en Belgique

Tableau 18: Volumes annuels de demande domestique pour les 10 légumes les plus consommés en frais (2021) calculé pour la RBC et la Belgique (Tonnes/an)

TOP 10 des Légumes consommés frais	Consommation individuelle		Consommation totale de la population	
	(kg/pers/an)	%	RBC (Tonnes/an)	Belgique (Tonnes/an)
Tomates	5,58	14%	6 807	64 289
Carottes	5,56	14%	6 783	64 058
Oignons	4,11	11%	5 014	47 352
Chicons	2,96	8%	3 611	34 103
Salade	2,41	6%	2 940	27 766
Poivrons	1,82	5%	2 220	20 969
Poireaux	1,57	4%	1 915	18 088
Courgettes	1,52	4%	1 854	17 512
Chou-fleur	1,41	4%	1 720	16 245
Champignons	1,4	4%	1 708	16 130
Autres légumes	10,66	27%	13 005	122 816
Total	39	100%	47 579	449 328

Source : VLAM, Consommation des fruits et légumes frais, 2022

4.1.7.2 Consommation hors-domicile

En considérant ces montants comme les volumes achetés pour la consommation domestique (Moyenne de 72% pour les légumes) et en les combinant avec les parts de consommation dans les autres lieux de consommation (Tableau 19), il est possible d'estimer les volumes consommés dans chacun des lieux ainsi que la demande totale. On applique les calculs de pourcentage (VLAM, 2022) aux volumes annuels calculés pour la RBC.

Tableau 19 : Distribution des parts de produits consommés par lieu de consommation (en Belgique)

	Domestique	Familles et amis	Cantines	Horeca	Autres
Tomates ordinaires	72%	6%	9%	8%	5%
Petites tomates	71%	6%	9%	8%	6%
Oignons	80%	5%	6%	6%	4%
Carottes	76%	5%	8%	6%	4%
Salade	68%	6%	10%	10%	6%
Poivrons	79%	5%	7%	5%	4%
Concombres	66%	6%	12%	11%	6%
Poireaux	83%	4%	6%	4%	4%
Champignons	73%	7%	5%	9%	6%
Courgettes	75%	6%	8%	6%	5%
Chicon	74%	7%	4%	8%	7%
MOYENNE	72%	5%	8%	9%	6%

Source : VLAM, 2022

Tableau 20: Volumes annuels de légumes consommés dans les différents lieux de consommation pour la RBC (Tonnes)

TOP 10 des Légumes consommés frais	Domestique	Familles et amis	Cantines	Horeca	Autres	Total
Tomates	6 807	567	851	756	473	9 455
Carottes	6 783	446	714	536	357	8 836
Oignons	5 014	392	470	470	313	6 659
Chicons	3 611	342	195	390	342	4 880
Salade	2 940	259	432	432	259	4 324
Poivrons	2 220	141	197	141	112	2 811
Poireaux	1 915	92	138	92	92	2 331
Courgettes	1 854	148	198	148	124	2 472
Chou-fleur*	1 720	119	191	215	143	2 389
Champignons	1 708	164	117	211	140	2 340
Autres légumes	13 005	903	1 445	1 626	1 084	18 062
Total	47 578,83	3 573,81	4 948,66	5 017,10	3 439,95	64 558,36

Source : Données VLAM et calcul Sytra

Sur base de ces calculs, nous identifions une demande de **64,5 kt de légumes frais** pour la RBC. Un calcul similaire pour la Belgique donne un montant de **624 kt de légumes frais**. Ce chiffre est une simplification du système : il est probable qu'une part non négligeable des légumes consommés hors du domicile soient des légumes transformés. Cette part est estimée à 30% dans les cantines wallonnes par exemple. A nouveau, il est important de noter qu'il s'agit d'une demande nette puisqu'il s'agit des quantités consommées ou achetées et non pas des volumes de produits nécessaires.

Légumes transformés

Pour les légumes transformés, le Tableau 17 renseigne les volumes de *produits transformés* consommés à domicile : 10 736 T/an pour la RBC. Les Chiffes du VLAM ne permettent cependant pas de distinguer quels sont les légumes consommés préférentiellement sous un des trois formats de transformation.

La Belgique est exportatrice de légumes : 80% de sa production est mise sur le marché de l'exportation. Ce pourcentage passe à 90% quand on regarde uniquement les légumes transformés.

Consommation hors domicile

La demande de la RBC pour les consommations hors domicile nécessitent probablement des légumes transformés. Une étude menée sur les cantines wallonnes (Baret et al., 2023; Manger Demain, 2021; Riera, 2019), par exemple, permet de caractériser la demande en légumes : 55% des légumes proposés dans les cantines sont issues de la 3^{ème} gamme (légume surgelés), 35% de légumes en 1^{ère} gamme (légumes frais) et enfin environ 10% de légumes en 4^{ème} gamme (légumes crus, lavés épluchés et découpés). Selon l'enquête menée par le programme Manger Demain, les volumes utilisés en 2^{ème} gamme (conserves, bocaux et jus) sont négligeables mais possiblement sous-estimés.

Au cours d'entretiens menés pour cette étude, il a été confirmé que les cantines consomment une grande quantité de produits surgelés (Entretien 2023) afin de faciliter les étapes de préparations : les légumes surgelés sont déjà nettoyés et parfois prédécoupés.

En quelques points

- Les légumes sont majoritairement consommés en frais dans les ménages
- Tomates, carottes et oignons sont les trois légumes les plus consommés en frais
- Une première estimation de la demande de la population de la RBC (à domicile et hors domicile) en légumes frais est de 64,5 kt/an
- Les cantines utilisent une majorité de produits transformés – principalement surgelés (gamme 3)
- La transformation de 2^{ème} gamme (bocaux, jus et conserve) semble moins importante et moins consommée en Belgique que les produits surgelés
- La part de volume de légumes frais consommés en bio est de 9%
- (Lien avec le chapitre Offre) Certains légumes produits en grande quantité en Belgique ne font pas partie des légumes les plus consommés en frais.

4.1.8 Focus sur les fruits

Les données VLAM existent et sont mobilisées pour les fruits.

Les fruits font partie des recommandations alimentaires de l'assiette Good Food et représentent des aliments santé importants dans le régime alimentaire moyen. Le VLAM établit une liste des dix fruits les plus consommés en Belgique. Beaucoup de fruits consommés en Belgique ne peuvent y être cultivés (Bananes, orange, citrons, kiwi, etc). La banane, par exemple, non produite en Belgique, est le premier fruit consommé par les belges. **Les fruits fortement consommés et produits en Belgique sont les pommes, poires et fraises.** (Figure 15).

Des estimations des volumes consommés de ces dix fruits à domicile et dans d'autres lieux de consommation par la population de la RBC sont donnés aux Tableau 21 et Tableau 22 (VLAM 2022)

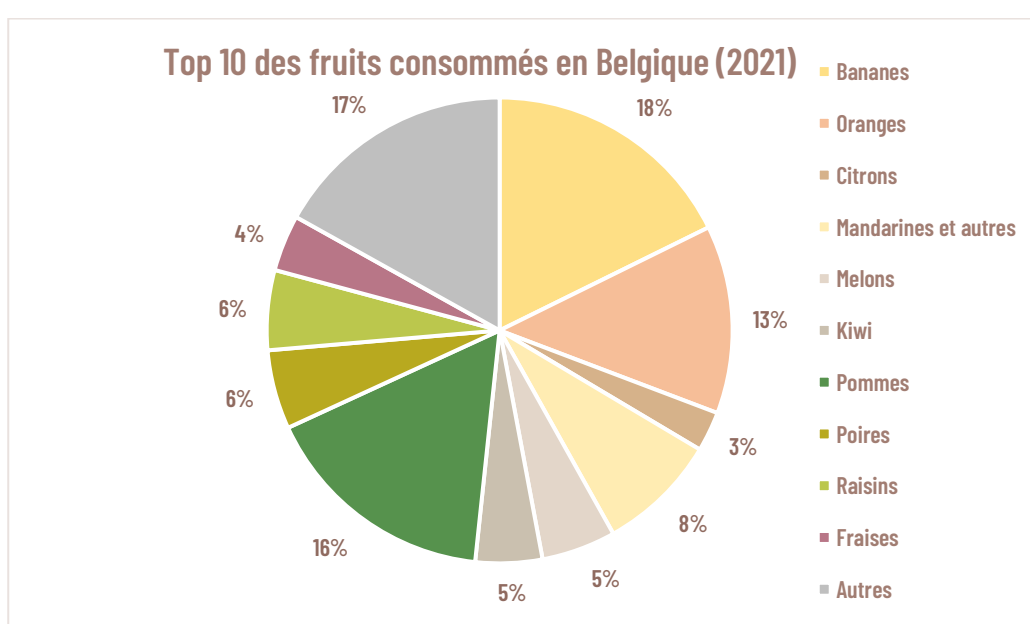


Figure 15 : Top 10 des fruits les plus consommés en Belgique (2021)

Source : (VLAM, 2022a)

La consommation de fruits peut varier de façon relativement importante d'une année à l'autre. On note par exemple entre 2020 et 2021 une différence de 2kg consommé annuellement par individu. Une forte diminution a également été provoquée par l'inflation entre 2022 et 2023 (VLAM, 2022).

Les fruits secs n'apparaissent pas dans les fruits les plus consommés ; ils sont par ailleurs moins bien documentés. Leur consommation figure néanmoins dans les recommandations alimentaires belges.

Tableau 21: Volumes annuels des dix fruits les plus consommés (+ la catégorie autres) à domicile en RBC et en Belgique.

TOP 10 DES FRUITS	Consommation individuelle		Consommation totale de la population (2021)	
	2020 (Kg/pers/an)	2021 (Kg/pers/an)	RBC (Tonnes/an)	Belgique (Tonnes/an)
POMMES	7,77	7,24	8 833	83 414
POIRES	2,54	2,44	2 977	28 112
FRAISES	1,95	1,72	2 098	19 817
Raisins	2,35	2,44	2 977	28 112
Bananes	7,85	7,79	9 504	89 750
Oranges	6,22	5,75	7 015	66 247
Mandarines et autres	3,87	3,67	4 477	42 283
Melons	2,35	2,27	2 769	26 153
Kiwi	1,95	2,04	2 489	23 503
Citrons	1,32	1,22	1 488	14 056
Autres	7,03	7,42	9 052	85 488
TOTAL	45,2	44	53 679	506 934

Source : VLAM, 2022

Notes : Les pommes, poires et fraises ont été regroupés en tête du tableau ; le tableau ne présente donc pas la consommation par ordre croissant.

4.1.8.1 Consommation hors domicile

Selon la part (%) consommée dans chacun des lieux, une estimation des volumes consommés peut être faite. Un volume total de **69, 9 kt tonnes de fruits frais sont consommés annuellement en RBC**. Un calcul similaire pour la Belgique donne un montant de **658 kt/an**.

Tableau 22: Volumes annuels et lieux de consommation des 10 fruits favoris calculés pour la RBC (Tonnes/an) (2021)

Top 10 des fruits	Domestique	Familles et amis	Cantines	Horeca	Autres	Total
POMMES	8 833	358	1 790	358	716	12 055
POIRES	2 977	78	470	157	235	3 917
FRAISES	2 098	170	227	142	198	2 836
Raisins	2 977	74	372	74	223	3 721
Bananes	9 504	247	1 604	247	864	12 465
Oranges	7 015	270	809	360	540	8 993
Mandarines et autres	4 477	112	672	56	280	5 597
Melons	2 769	109	292	109	401	3 680
Kiwi	2 489	30	334	61	121	3 035
Citrons	1 488	54	203	57	121	1 923
Autres	9 052	326	1 235	350	734	11 697
TOTAL	53 679	1 829	8 008	1 970	4 433	69 920

Source : Calcul Sytra et données de pourcentage VLAM. Les pourcentages de consommation sont arrondis entraînant une possible variation des montants totaux en fonction des calculs réalisés.

4.1.8.2 Fruits transformés

Les fruits sont transformés en compotes et conserves. Ils servent également à la production de jus et boissons alcoolisés ou non. La demande domestique en produits transformés est existante mais peu documentée. Les cantines utilisent beaucoup de pommes et poires sous forme de compotes (Tableau 8, Antier, 2019). En termes de consommation de jus, des données sont consolidées par l'Association Belge des Fabricants, Embouteilleurs et Importateurs de Jus de Fruits et de Nectar (AJUNEC) et l'Association Européenne des jus de fruits (AIJN). En 2018, dernières données disponibles, 48% des jus et nectars consommés en Belgique sont ceux à l'orange : les jus de pomme ne représentent que 13,5%, les jus de légumes 1,8% et les autres fruits et légumes 11,6%. Le marché des smoothies restait quant à lui limité en 2017.¹

En quelques points

- Les pommes, les poires et les fraises sont fortement consommées et produites en Belgique
- Une première estimation de la demande de la population de la RBC (à domicile et hors domicile) de fruit frais est de 69,9 kt tonnes/an
- Les volumes totaux consommés varient en fonction de la situation économique des ménages
- Ces fruits sont principalement consommés frais mais également transformés, notamment par les cantines, sous forme de jus et compotes
- La consommation de jus de fruits est fortement concentrée sur le jus d'orange – fruit non produit en Belgique
- Les jus de légumes représentent moins de 2% du marché des jus de fruits et légumes
- Le volume total des fruits consommés est supérieur à celui des légumes
- La part du volume de fruits frais consommés en bio est de 9%.

¹ Rapport d'activités 2028, AIJN, https://aijn.eu/files/attachments/.598/2018_Liquid_Fruit_Market_Report.pdf

4.1.9 Focus sur les pommes de terre

Les données VLAM existent et sont mobilisées pour les pommes de terre.

Les pommes de terre sont un aliment central du régime belge moyen, mais tendent à diminuer dans leur prépondérance au fil des années. 49% des belges en consomment quotidiennement en 2014, contre 41% en 2021 (VLAM, 2022b), même si le volume augmente légèrement entre 2017 et 2021. Les pommes de terre sont achetées sous trois formes principales :

- Fraîches (68%),
- Fraîches et transformées (9%) et
- Transformées et surgelées (24%).

Selon le (VLAM, 2022b), la consommation moyenne de pommes de terre fraîches diminue en faveur des pommes de terres transformées. **5,3 % des pommes de terre fraîches consommées sont des pommes de terre bio.** Cette tendance est croissante, comme illustrée dans le tableau ci-dessous, entre 2017 et 2021.

Tableau 23: Progression de la consommation de pommes de terre en Belgique sous différentes formes entre 2017 et 2021

BELGIQUE	Consommation de pommes de terres (Kg/pers/an)	
	2017	2021
Pommes de terre fraîches	21,1	20,6
% DE BIO	3,9	5,3
Pommes de terre fraîches transformées	1,5	2,1
Pommes de terre transformées surgelées	4,8	5,6
Total	27,4	28,3

Source : VLAM, 2022

La consommation de pommes de terre fraîche est plus faible en RBC qu'en Flandres et en Wallonie : 16 kg/pers/an en RBC contre 20,6 kg en moyenne pour les autres régions. Les autres volumes sont considérés comme similaires. **Cela donne une consommation moyenne de 23,7 kg pour la RBC contre 28,3 pour la moyenne belge.** Les pommes de terre semblent être moins consommées dans les grandes agglomérations.

Tableau 24: Quantité individuelle moyenne annuelle et calcul des volumes des différentes formes de pommes de terre consommées pour la RBC (2021)

RBC	Consommation de pommes de terres	
	Individuelle (Kg/pers/an)	Population RBC totale (Tonnes/an)
	2021	2021
Pommes de terre fraîches	16	19 520
% <i>DE BIO</i>	6%	-
Pommes de terre fraîches transformées	2,1	2 562
Pommes de terre transformées surgelées	5,6	6 832
Total	23,7	28 913

Source : VLAM, 2022

La demande domestique totale en pommes de terre pour la RBC est estimée à 28,9 kt/an en 2021.

4.1.9.1 Demande hors domicile

Pas d'information quantitative disponible.

Les snack et friteries représentent un secteur important dans les activités de l'Horeca, on peut supposer une demande importante en volumes de pommes de terre dans ce secteur et au sein de l'Horeca en général. En termes de transformation alimentaire également, la pomme de terre est un produit qui s'intègre dans un grand nombre de plats préparés : ces volumes de demandes ne sont cependant pas documentés actuellement.

En quelques mots :

- Une demande en pommes de terre forte, mais en progressive perte de vitesse, particulièrement en RBC.
- Le pomme de terre fraîche est moins consommée en RBC que dans les autres régions
- Une première estimation de la demande domestique en pommes de terre pour la population de la RBC est de 28,9 kt/an
- Une demande importante des industries de transformation pour faire des produits à plus haute valeur ajoutée.
- La part du volume de pommes de terres fraîches consommées en bio est de 6% selon les chiffres de Biowallonie et de 5,3% selon le VLAM.
- (En lien avec le chapitre sur l'offre) Une production importante fortement tournée vers l'export (variétés de pomme de terre adaptées à ces filières de transformation et d'exportation).

4.1.10 Focus sur les légumineuses

Les données VLAM n'existent pas, l'ECA 2014 est donc mobilisée.

Les légumineuses sont des plantes dont les graines renferment de grandes quantité de protéines. Les principales productions cultivées en Belgique sont les légumineuses fourragères telles que la luzerne, le trèfle et les mélanges. Statbel renseigne aussi la catégorie des « légumineuses récoltées en grains secs » qui se composent des pois protéagineux, des haricots secs, des fèves et fêveroles et finalement d'une catégorie « autres légumineuses récoltées en grains secs ». Cette dernière correspond notamment au lupin doux, soja et les mélanges protéagineux (Baret et al., 2023). Les productions de pois chiches, lentilles ou autre pois ne disposent pas de leur code propre ; nous estimons qu'elles sont également comprises dans la catégorie « autres légumineuses récoltées en grains secs ».

Les légumineuses représentent un produit de consommation encore peu étudié ou documenté étant donné une moindre production en Belgique. La transition protéique¹ augmente l'attention à donner à ces produits qui constituent un élément important dans un régime végétarien ou vegan et qui est déjà très présent dans d'autres régimes. Elles sont notamment majeures dans les recettes méridionales. En analysant les habitudes de consommation des habitants de la RBC, on constate que les légumineuses font déjà partie des habitudes de consommation d'un grand nombre de ménages. Selon les résultats de l'enquête (Tableau 14), les légumineuses sont consommées plus d'une fois par semaine par la moitié des sondés. Pour évaluer la demande en légumineuses, il faut repartir de l'ECA 2014. La demande hors domicile n'est pas connue. On estime que le bio représente 25% du volume consommé.

Tableau 25: Estimation des volumes annuels consommés en légumineuses par la population de la RBC (Tonnes/an)

RBC	Consommation de légumineuses		
	Individuelle (kg/pers/an)	RBC (Tonnes/an)	Belge (Tonnes/an)
Légumineuses et substituts végétariens	1,46	1 781	16 821

¹ La transition protéique pour le régime alimentaire humain fait référence à un changement de proportions dans les apports en protéines végétales et animales : si nous sommes aujourd'hui dans un rapport 60-40 en faveur des protéines animales, l'ambition est d'inverser le rapport.

En quelques points

- Les légumineuses font partie du régime des habitants de la RBC
- On estime à 1,7 kt/an la consommation des légumineuses en RBC
- Le bio représente 25% des volumes consommés, à savoir 445 t/an
- Ces produits seront amenés à prendre une part de marché de plus en plus importante si les régimes alimentaires évoluent vers des régimes végétariens et végétaliens
- Elles se vendent et se consomment en sec ou transformés, mais cette distinction et les volumes précis ne sont pas connus.
- (En lien avec la partie Contexte : Les régions wallonne et flamande soutiennent cette filière via la PAC et des programmes d'appui à la production (Wallonie) ou à la consommation (Flandre).

4.1.11 Focus sur les produits laitiers

En Belgique, la consommation de laits et produits laitiers est importante. Elle a augmenté entre 2019 et 2020 (possible impact de la crise sanitaire et de l'augmentation domestique de ces produits par rapport à des consommations dans d'autres lieux précédemment) pour diminuer en 2021 et à nouveau en 2022. Les données pour la consommation des cantines et Horeca ne sont pas disponibles ou trop composites pour les calculs de demande. Seule la consommation domestique est dès lors envisagée dans l'étude (Tableau 26). En volume, le lait sous son format liquide est le produit le plus consommé, suivent le fromage et le yaourt. La distinction est parfois faite pour la consommation du lait blanc ou de la consommation de lait en général. Deux montants sont mentionnés pour l'année 2021, une consommation domestique de 42,1 litre/pers/an en 2021 dont 35,6 litres de lait blanc. C'est le montant de lait blanc qui est repris ci-dessous.

Tableau 26: Consommation domestique annuelle des produits laitiers (2021) pour la population en RBC et en Belgique

	Conso. individuelle (unité/pers/an)	Conso. population RBC (1000 unité/an)	Conso. population BE (1000 unité/an)
Lait blanc (litre)	35,6	43 431	410 156
Fromage (kg)	12,4	15 128	142 863

Source : VLAM 2022

Pour l'année 2021, le VLAM documente uniquement la consommation du lait et fromage, alors que l'année 2022, des données sont partagées pour la consommation des autres produits laitiers. Pour information, le Tableau 27 reprend les différents volumes de produits laitiers consommés. Il permet de mettre en évidence la diminution des volumes consommés en lait blanc et fromage à domicile entre l'année 2021 et l'année 2022 (passage de 35,5 à 33,6).

Tableau 27 : Consommation domestique annuelle des produits laitiers (2022) pour la population en RBC et en Belgique

2022	Conso. individuelle (unité/pers/an)	Conso. population RBC (1000 unité/an)	Conso. population BE (1000 unité/an)
Lait blanc (Litre)	33,6	40 991	387 114
Fromage (kg)	11,9	14 518	137 103
Yaourt (kg)	9,5	11 590	109 452
Yaourt à boire (L)	0,7	854	8 065
Lait aromatisé (L)	3,6	4 392	41 476
Beurre (kg)	1,5	1 830	17 282
Crème (L)	2,1	2 562	24 195
Glaces (L)	4,8	5 856	55 302
Desserts (kg)	3,6	4 392	41 476
Fromage blanc frais (kg)	2,5	3 050	28 803

Source: (VLAM, 2022d)

Des laits végétaux alternatifs et les produits transformés à base de ceux-ci, voient leur part de marché augmenter, mais elles restent encore marginales par rapport au lait de vache et produits associés. Le VLAM identifie un volume de 3,9 litre de laits végétaux consommés par personne en Belgique en 2021 qui a diminué vers 3,3 litres en 2022, ce qui est plus bas que le volume de 3,5 consommé en 2018 (VLAM, 2022d).

En quelques mots

- La demande en lait liquide et produits transformés occupe une place importante dans les habitudes alimentaires actuelles des consommateurs
- Une première estimation de la demande domestique de la population de la RBC en lait est de 43 millions de litres/an et de 15 kt/an de fromages
- Les fromages représentent le volume le plus important des produits laitiers consommés par les Belges
- Des alternatives végétales existent et se développent – leur part de marché est encore réduite
- La part du volume consommé en bio est de 4% pour les différents produits laitiers, et ils représentent la plus importante dépense en bio pour le ménage wallon (Biowallonie, 2022b).

4.1.12 Focus sur les viandes

Les données VLAM existent pour la viande et sont mobilisées.

Plusieurs viandes sont consommées en RBC en proportions différentes. La consommation de viande est plutôt stable en Belgique. Elle représente encore, pour beaucoup de consommateurs, un élément essentiel à un régime sain (VLAM, 2022). En 2022, on estime à 27 kg la quantité de viande fraîche et surgelée consommée annuellement par individu. Il est intéressant de noter que le volume consommé a augmenté entre 2017 et 2021 : il diminue à nouveau entre 2021 et 22 (Tableau 28). Il s'agit cependant d'une diminution qui peut être associée à la fin de la crise Covid et d'un retour des personnes dans les restaurants et une consommation de viande hors domicile plutôt qu'à la maison.

Tableau 28: Évolution de la consommation domestique annuelle de viande pour la Belgique entre 2017 et 2022

Consommation domestique belge	Consommation individuelle (kg/pers/an)		
	2017	2021	2022
Frais : Viande fraîche	16,8	17,5	16,8
Frais : Volaille et gibier frais	8,1	9,4	9
Surgelé : Viande et viande de volaille surgelées	1,8	1,5	1,2
Transformé : Viande transformée (Charcuterie etc.)	n.d ^c	10,8	10,8 ^a
Total	26,7	39,2	37,8

Note : a) le chiffre de 2021 a été reporté sur 2022, c) Pour 2017, le chiffre de consommation de charcuterie n'est pas connu.

En RBC, la charcuterie est moins consommée que dans les autres régions. Un habitant de la RBC mange en moyenne 8,7 kilo de viande transformée (charcuterie principalement) contre 10,8 kg pour la moyenne nationale. Cette distinction est incluse dans le tableau ci-dessous pour évaluer la consommation de la population de la RBC¹. Pour les calculs de la demande en viande, ce sont les chiffres de 2022 qui seront utilisés étant donné une plus grande disponibilité de données et une diminution de l'effet de la crise du coronavirus sur les habitudes de consommation : la viande de bœuf et veau par exemple se consomme généralement plus à l'extérieur du domicile

¹ Les chiffres de consommation 2022 sont utilisés et multipliés avec la population de 2021 pour s'aligner sur les autres calculs du rapport.

Tableau 29 : Consommation domestique annuelle des différentes viandes en RBC en 2021

Consommation domestique en RBC	Consommation individuelle		Consommation totale de la population
	Belge (kg/pers/an)	RBC (kg/pers/an)	RBC (Tonnes/an)
Viande fraîche	16,8	16,8	20 495
Volaille et gibier frais	9	9	10 980
Viande et viande de volaille surgelées	1,2	1,2	1 464
Viande transformée (Charcuterie etc)	10,8	8,7	10 614
Total	37,8	35,7	43 553

Source : (VLAM, 2022c)

La viande de porc représente la viande la plus consommée en Belgique suivie par la viande de volaille et la viande de bœuf. Les charcuteries sont principalement composées de produits à base de porc. Les préparations à base de volaille et gibier occupent 12,6% du marché. Le jambon, les salaisons et le salami représentent ensemble plus de 60% des charcuteries : 20,4%, 21,2% et 13,8% respectivement.

Dans les calculs, une distinction est faite dans les volumes de charcuterie, afin de consolider ensuite, la consommation de porc frais et transformé d'une part et la consommation de volaille fraîche et transformée d'autre part (Tableau 31).

Tableau 30: Consommation annuelle domestique de types de viandes en RBC et en Belgique pour l'année 2021 et 2022

	Consommation individuelle		Consommation de la population	
	2021 (Kg/pers/an)	2022 (Kg/pers/an)	RBC (Tonnes/an)	Belgique (Tonnes/an)
Total Porc, bœuf, veau, volaille, ovins	20,90	18,8	22 935	229 273
<i>Porc</i>	5,80	5,8	7 076	66 823
<i>Bœuf</i>	4,60	4,2	5 124	48 389
<i>Veau</i>	0,60	0,5	610	5 761
<i>Volaille</i>	8,8	8,3	10 126	95 626
<i>Ovins – Caprins*</i>	1,1	1,1	2 056	18 915
Mélanges de viandes fraîches	5,90	5,7	6 954	65 671
Charcuterie (porc)		6,7	8 215	77 582
Charcuterie (Volaille)		1,1	1 337	12 630
Total global		32,3	39 442	385 155

Source : VLAM, 2022

Note : L'année 2022 étant disponible pour les viandes, il semblait opportun de considérer cette année-là. Les habitudes de consommation de viande ayant été modifiée par la crise Covid. * : la valeur de consommation de la viande ovine caprine date de 2016 et est issue de la stratégie établie par la Région Wallonne en 2018.

Pour la consommation domestique, on calcule un montant de 39 kt de viande consommées par an par la population de la RBC et 385 kt par la population belge.

En sommant les volumes de porc et de volaille consommés en frais et transformés, on peut calculer le total de demandes en porc et volaille.

Tableau 31: Total des demandes de viande de porc et volaille en 2022

	Consommation individuelle	Consommation de la population	
	2022 (Kg/pers/an)	RBC (Tonnes/an)	Belgique (Tonnes/an)
Total Porc (Frais+ Charcuterie)	12,5	15 291	144 405
Total Volaille (Frais+ Charcuterie)	9,4	11 463	108 256

Source : VLAM,2022

Tableau 32 : Consommation annuelle de viandes en RBC dans les différents lieux de consommation pour l'année 2022 (t/an)

	Domestique	Famille, Amis	Cantines	Horeca	Autres lieux	TOTAL
Porc	7 076	923	513	923	718	10 152
Bœuf	5 124	661	579	1 157	744	8 264
Veau	3 327	208	312	1 040	312	5 198
Volaille	10 126	1 095	684	958	821	13 683
Ovins – caprins*	1 342	152	130	260	173	
Mélanges de viandes fraîches	6 954	742	464	649	556	9 364
Charcuterie (Porc)	8 215	926	694	1 041	694	11 570
Charcuterie (Volaille)	1 337	151	113	170	113	1 884
Total Porc	15 291	1 849	1 207	1 964	1 412	21 723
Total Volaille	11 463	1 245	797	1 127	934	15 567
TOTAL (frais et charcuterie)						57 928

Source : VLAM,2022

Note : Pour les ovins-caprins, les parts de lieux de consommation ne sont pas documentées par le VLAM. Les taux moyens calculés pour évaluer les habitudes de consommation des protéines animales sont: 62% domestique, 7% chez amis et proches, 6% Cantines, 7% Horeca et 6% dans d'autres lieux.

La population de 2021 reste cependant le montant utilisé. Les trois tableaux précédents proposent des totaux différents, selon les éléments considérés et selon les lieux de consommation. Le montant considéré pour la suite est le total du Tableau 32 : **la consommation annuelle de viande par les habitants de la RBC est estimée à un peu moins de 58 kt (57 928 t) pour 2022.**

Viande ovine et caprine

Les viandes d'ovins et caprins progressent ces dernières années, mais les chiffres de consommation ne sont pas directement disponibles pour 2022. Un chiffre de consommation de 1,1 kg/pers/an est documenté pour 2016 (Collège des Producteurs, 2017). Les données de production nette de viande (sur base de poids abattu) viennent compléter cette donnée. Ces chiffres montent une croissance de cette filière : 2 487 tonnes en 2012 qui passe à 3 132 tonnes en 2021.

Tableau 33: Poids de viande abattue en Belgique (Tonnes/an)

	2021
Porc	1 140 093
Bœuf et veau	247 122
Viande ovine et caprine	3 132
Viande de cheval	494

Source : VLAM, 2022

Habitudes alimentaires en RBC

Le sondage produit par AQ Rate donne quelques compléments d'informations sur la consommation de viande en 2023. Selon les résultats de leur enquête :

- 95% des Bruxellois mangent de la viande au moins 1 fois par semaine et 71% ont réduit leur consommation au cours des 5 dernières années (voire même ont cessé d'en consommer).
- La diminution porte sur tous les types de viande, avec en plus forte diminution la viande rouge (49%) et en plus faible quantité, la volaille (28%).
- Les raisons invoquées sont, comme raison principale, les raisons de santé (35%), le réchauffement climatique (15%), le bien-être animal, des raisons financières (15%), ou parce que les consommateurs n'aiment plus cela (10%).

En quelques points :

- Le porc est la première viande consommée (somme de viande fraîche et charcuterie)
- La charcuterie est moins consommée en RBC que dans les autres régions
- Le bœuf et veau sont plus couramment consommés à l'extérieur du domicile
- Une première estimation de la consommation de viande par les habitants de la RBC (à domicile et hors domicile) est estimée à un peu moins de 58 kt (57 928 t) pour 2022
- Les viandes ovine et caprine sont encore peu documentées en termes de consommation, mais gagnent en importance, étant donné l'augmentation des poids de viande abattue
- 57% des Belges indiquent que le pays d'origine a une influence sur leur choix d'achat de viande fraîche ; 94 % d'entre eux indiquent qu'ils préfèrent alors la viande d'origine nationale.
- La part du volume consommé en bio représente entre 2 et 4% selon les types de viande.

4.1.13 Focus sur les œufs

Dans la production et le commerce d'œufs, une distinction est faite entre i) les œufs à couvrir des poulets et autres volailles, ii) les œufs de poules – et autres – destinés à la consommation et (iii) les produits à base d'œufs. Dans ce document, seules les deux dernières catégories sont considérées.

Selon le VLAM, un belge achète en moyenne 73 œufs en 2021 (œufs en coquille/œufs frais). Après multiplication, on peut estimer que la demande de la RBC est d'un peu plus de 89 millions d'œufs.

Tableau 34: Quantité d'œufs (en unité d'œufs) achetés par individu en RBC et en Belgique en 2021

	Consommation individuelle	Consommation totale de la population	
	(œuf/pers/an)	RBC (œufs/an)	Belgique (œufs/an)
Œufs achetés	73	89 057 810	841 050 374

Source : VLAM, 2022

A ce chiffre, il faut ajouter un pourcentage d'œufs consommés dans des préparations. Des « produits à base d'œufs » issus de l'industrie alimentaire sont enregistrés par Statbel selon le code NACE 108912 qui correspond à « Œufs, en conserve, et jaunes d'œufs, frais et en conserve ; œufs cuits, en coquille ; ovalbumine ». En 2021, 63 225 Tonnes de produits à base d'œufs ont été déclarées (Statbel, 2022). La plupart de ces produits ne sont pas consommés par les ménages mais bien par d'autres industries alimentaires ou encore les cantines et l'Horeca.

En quelques points

- La consommation d'œufs est importante dans le régime moyen belge
- La production d'œufs est en croissance depuis plus d'une dizaine d'années pour répondre à une demande croissante (les recommandations santé n'imposent plus une limitation à trois œufs par semaine)
- La part du volume d'œufs consommés en bio représente 18%
- Il y a une importante production de produits transformés à base d'œufs en Belgique
- La demande domestique se calcule en œuf coquille (unité d'œufs)
- La demande des collectivités et cantines se calcule en tonnes étant donné l'usage imposé d'œufs transformés, cependant les données sont peu accessibles.

4.2 DONNEES RELATIVES A L'OFFRE

En mobilisant les termes présentés dans la méthodologie, on considère dans cette étude, différents rayons d'approvisionnement (territoires nourriciers) : a) National – la Belgique et b) International, les volumes importés sans distinction d'origine.

4.2.1 Offre globale de produits issus de l'agriculture biologique

Comme mentionné dans la partie méthodologie, les organismes représentatifs du secteur Bio : Biowallonie et Bioforum documentent l'offre en produits biologique en termes de surface de production, c'est ce qui sera également mobilisé dans la présente étude.

4.2.2 Offre en céréales

La production céréalière est très importante en Belgique, cependant la majorité de la production est valorisée comme aliments pour le bétail, comme matière première pour la production énergétique et finalement pour l'export et la consommation humaine. Le Tableau 35 représente un bilan d'approvisionnement qui doit permettre d'identifier les volumes consommés sur le territoire belge. Les volumes de la dernière colonne incluent tant les volumes destinés à l'alimentation humaine que ceux destinés aux activités d'élevage.

Différentes études récentes (Antier et al., 2018a; Collège des Producteurs, 2019; Delcour et al., 2014; Nature & Progrès Belgique, 2019) identifient à 10% la part de blé produit en Wallonie à destination de l'alimentation humaine. Les chiffres pour la Flandre ne sont pas disponibles. Cependant, la tendance à l'adoption de céréales à valeur ajoutée est croissante dans les deux régions et les transformateurs recherchent de plus en plus de céréales belges. Actuellement néanmoins, ce sont principalement des importations françaises et allemandes qui permettent aux meuniers et industries de transformation alimentaire à destination de l'alimentation humaine de produire leurs farines (bio) et produits finaux.

En ce qui concerne la production biologique, la conversion de surfaces de production céréalière progressait entre 2020 et 2021.

Tableau 35: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge pour les céréales en 2021

	Import	Export	Balance	Production nationale	Consommation apparente
Céréales en grains (Tonnes)	9 186 000	4 932 000	2 268 000	2 664 000	6 918 000

Source : VLAM 2022, JRC 2022

Note : Les volumes de céréales importés sont ceux rapportés par le VLAM. Les chiffres d'import-export varient selon la base de données consultées. Les ordres de grandeur sont cependant similaires.

En termes de production nationale de céréales à destination alimentaire, en appliquant le taux de 10%, on peut estimer un volume de 266 400 t produits en Belgique. Cependant le taux de 10% est celui calculé pour la Wallonie, la part existante en Flandre est probablement moindre.

4.2.3 Offre en légumes frais

En termes d'offre de légumes, il est possible de mobiliser les chiffres de balance commerciale (VLAM, 22) et de Statbel pour identifier les légumes importés pour combler la demande nationale ou alimenter des entreprises de transformation, ou encore être directement exportés à nouveau. En termes de production, les oignons, suivis des tomates, sont les principales productions dépassant ou approchant les 300 mille Tonnes. Viennent ensuite les poireaux, les carottes, les pois et les haricots. Les pois et les haricots peuvent également être considérés dans le focus légumineuses. Une grande partie de cette production est actuellement transformée (produits surgelés) et destinée à l'export.

Tableau 36 : Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge en légumes frais pour l'année 2021 (Tonnes)

	Import	Export	Balance	Production nationale	Consommation apparente
Asperges	8 396	4 225	4 171	5 200	9 371
Aubergines	10 413	10 803	(390)	n.d*	(390)
Cornichons	383	473	(90)		(90)
Chou-fleur et brocolis**	33 348	15 826	17 522	13 351	30 873
Autres choux	38 049	50 259	(12 210)	8 740	(3 470)
Haricots	114 081	8 619	105 462	60 784	166 246
Courgettes	23 272	7 076	16 196	10 675	26 871
Pois	148 926	3 916	145 010	85 420	230 430
Concombres	68 160	48 873	19 287	32 037	51 324
Salade pommée	3 920	22 300	(18 380)	32 285	13 905
Autres sortes de salade	20 545	19 916	629	n.d*	629
Olives et "kappen"	484	41	443	-	443
Champignons et truffes	21 587	24 310	(2 723)	n.d*	(2 723)
Poivrons	53 134	37 460	15 674	27 250	42 924
Poireaux	6 680	64 183	(57 503)	127 050	69 547
Salsifis et autres carottes	25 631	5 213	20 418	n.d*	20 418
Céleri	22 866	22 235	631	n.d*	631
Tomates	72 043	227 820	(155 777)	282 674	126 897
Oignons et échalotes	116 656	36 891	79 765	306 923	386 688
Chicons	10 632	19 905	(9 273)	32 640	23 367
Carottes et navets*	261 049	200 932	60 117	99 750	159 867
Autres sortes de légumes	119 671	58 334	61 337	37 553	98 880
Céleri-rave				15 975	15 975
Total		889 610		1 178 306	1 468 622

Source : VLAM 2022 pour les chiffres de 2021, Statbel 2021 et calculs Sytra

Note : * Certaines données sont non disponibles (n.d) à l'heure actuelle. Les surfaces sont renseignées par Statbel, mais les rendements de ces productions n'ont pu être identifiés dans le temps de l'étude.

On estime une production nationale de 1 178 kt de légumes et une consommation apparente de 1 468 kt.

4.2.4 Offre de fruits frais

En considérant les imports- exports et la production nationale, on peut estimer les volumes disponibles à l'échelle du territoire de la Belgique.

Tableau 37: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge en fruits frais pour l'année 2021 (Tonnes)

	Import	Export	Balance	Production nationale	Consommation apparente
Pommes	107 276	126 326	(19 050)	220 750	201 700
Poires	37 079	353 040	(315 961)	353 500	37 539
Fraises	29 728	38 469	(8 741)	50 600	41 859
Prunes	11 109	1 216	9 893	70	9 963
Cerises	5 181	2 181	3 000	3 380	6 380
Agrumes	230 759	35 059	195 700	-	195 700
Fruits tropicaux	1 612 165	1 112 751	499 414	-	499 414
Raisins	45 817	5 637	40 180	-	40 180
Pêches	33 165	4 030	29 135	-	29 135
Autres	94 859	41 056	53 803	-	53 803
Total	2 207 138	1 719 765	487 373	628 300	1 115 673

Source : VLAM, 2022

On estime à 628 kt la production nationale de fruits pour les productions étudiées, et 1,1 millions de tonnes de consommation apparente. **Ces chiffres ne représentent pas l'offre totale, puisqu'ils ne prennent pas en compte les productions nationales de petits fruits et fruits secs pour lesquels les informations de surface et de rendement ne sont pas complètes ou accessibles.** Elles sont, ceci dit, réduites en ce qui concerne les fruits secs : on recense par exemple en Wallonie, 70 hectares de plantation pour la production de noix et 4,5 hectares pour les noisettes.

4.2.5 Offre en légumineuses

Statbel et les administrations régionales distinguent les légumineuses fourragères (trèfle, luzerne et mélanges) et celles récoltées en grain sec (pois protéagineux, fèves et féveroles et autres légumineuses), ce qui représentent respectivement 1 et 0,9% de la SAU belge. **Les pois et haricots enregistrés dans la catégorie légume occupent 16 455 ha en 2021, ce qui représente 1,20% de la SAU belge, mais il s'agit d'un pourcentage déjà comptabilisé dans les légumes.** Le pourcentage de légumineuses destiné à l'alimentation humaine est en voie de documentation, mais reste composite et non établi à ce jour. Il est probable qu'il s'agisse d'un très faible pourcentage avoisinant un pourcent (1%) des surfaces de production. Nous pouvons donc considérer que la majorité des légumineuses récoltées en grains secs sont destinées à l'alimentation du bétail avec un faible pourcentage (1%) valorisé en alimentation humaine.

Tableau 38 : Données de surfaces de production de légumineuses en Belgique et dans les régions, année 2021 (ha)

	Flandre	RBC	Wallonie	Belgique
Légumineuses récoltées en grains secs	852	88	5 940	6 879
Haricots secs				
Pois protéagineux	154		592	746
Fèves et féveroles	533	8	647	1 188
Autres légumineuses récoltées en grains secs	164	80	4 701	4 945

Source : Statbel, 2021

Tableau 39 : Données de volumes de légumineuses produits en Belgique et dans les régions, année 2021 (T)

	Flandre	RBC	Wallonie	Belgique
Légumineuses récoltées en grains secs				25 589
Pois protéagineux	693		1812	2 505
Fèves et féveroles	2 445	41	2 679	5 183
Autres légumineuses récoltées en grains secs	79	116	17 706	17 901

Source : Statbel, 2021

Tableau 40: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge en légumineuses pour l'année 2021 (Tonnes)

	Import	Export	Balance	Production nationale	Consommation apparente
Légumineuses	4 434	6 047	(1613)	25 589	201 700

Source : Statbel, 2021

L'offre actuelle en pois chiche, lentille et autres légumineuses produites en Belgique se développe mais n'est pas chiffrée (FWA, 2023). En prenant le pourcentage de 1%, on peut estimer une production de 255,89 t en 2021. On identifie en Flandres et en Wallonie, le développement d'entreprises de production, transformation de commercialisation de légumineuses bio à destination de l'alimentation humaine (La vie est belle en Flandres, Graines de Curieux en Wallonie), mais une demande plus large existe pour des légumineuses avec ou sans cahier de charge spécifique pour approvisionner d'autres entreprises de transformation qui se développent dans le secteur. La plupart des légumineuses en sec présentes sur le marché ne sont pas produites en Belgique.

4.2.6 Offre en pommes de terre

La Belgique est un pays producteur et exportateur de pommes de terre. Dans les variétés cultivées, on distingue les pommes de terre hâtives et les pommes de terre de conservation, ces dernières sont celles majoritairement cultivées en Belgique (plus de 90% des surfaces cultivées) (Antier et al., 2018b).

En considérant les imports- exports et la production nationale, on peut estimer les volumes de pommes de terre disponibles à la consommation ou à la transformation à l'échelle du territoire de la Belgique. Sur la production nationale totale (pommes de terre hâtives et de conservation), on estime à 20% la part de la production destinée à la consommation fraîche et 80 % destinés au secteur de la transformation (Antier et al., 2018b). Seulement 10% environ de la production totale est consommée localement, le reste est destiné à l'export (Antier et al., 2018b).

En 2021, 245 231 tonnes de pommes de terre hâtives et 3 559 568 tonnes de pommes de terre de conservation étaient produites, totalisant un volume de 3 804 kt de pommes de terre. La production nationale de préparations à base de pommes de terre (3 766 174 t) résulte d'une transformation de la production locale et de pommes de terre importées.

Tableau 41: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge de la pomme de terre pour l'année 2021 (Tonnes)

	Import	Export	Balance	Production nationale	Volume dispo pour la conso ou transfo
Pommes de terre de consommation (conso et conservation)	2 920 521	737 405	2 183 116	3 804 789	5 987 905
Pommes de terre consommée fraîche	584 104	737 405	(153 301)	760 958	607 657 ^a
Préparation à base de pdt	321 848	3 143 051	(2 821 203)	3 766 174 ^a	944 971 ^a

Source : VLAM 2022, Statbel 2022, a) Calculs Sytra 2023

Le Tableau 41 illustre l'importante activité de transformation d'une part (3 766 kt de préparation produite annuellement) et d'exportation des produits transformés d'autre part (3 143 kt).

4.2.7 Offre en produits laitiers

La production laitière constitue une activité agricole et économique importante à l'échelle belge. Il s'agit d'une activité qui approvisionne le marché local et le marché d'exportation. En considérant les imports- exports et la production nationale, on peut estimer les volumes disponibles à l'échelle du territoire de la Belgique. Comme mentionné en introduction de cette partie, les volumes sont disponibles pour consommation directe ou indirecte suite à leur intégration dans des produits transformés. Les produits laitiers sont documentés en tonnes ou mille litres pour les consommations mais transformés en Tonne d'équivalent lait pour les bilans d'approvisionnement. Les montants présentés ci-dessus sont établis sur base de base de données européennes. Le TAA est donné en détail ici, étant les différences d'unité, un ordre de grandeur sera repris dans le tableau consolidé

Tableau 42: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge pour les produits laitiers (2021) (1000 Tonnes équivalent lait)

	Imports	Exports	Balance	Production	Consommation apparente	TAA
Lait	620	707	(87)	552	465	119%
Crème pour consommation directe	374	527	(153)	827	674	123%
Beurre (Total)	655	932	(277)	721	444	162%
Fromage (Total)	1268	1025	243	418	661	63%
Poudre de lait écrémée	433	1470	(1037)	1173	136	865%
Poudre de lait entier	321	394	(73)	341	268	127%

Source : *Calculs Sytra sur base de données Eurostat et BNB*

4.2.8 Offre en viande

Comme pour la production laitière, la production de viande représente une grande fraction de l'activité agricole du pays. En considérant les imports- exports et la production nationale, on peut estimer les volumes disponibles à l'échelle du territoire de la Belgique. Comme mentionné en introduction de cette partie, les volumes sont disponibles pour consommation directe ou indirecte suite à leur intégration dans des produits transformés.

Tableau 43: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge en viande (2021) (Tonnes)

	Import	Export	Balance	Production nationale	Consommation apparente
Porc	292 000	926 000	(634 000)	1 129 000	495 000
Bœuf et veaux	115 000	175 000	(60 000)	238 000	178 000
Viande de poulet	413 000	696 000	(283 000)	444 000	(161 000)
Viande d'ovins et caprins	27 000	11 000	16 000	3 000	19 000
TOTAL	847 000	1 808 000	(961 000)	1 814 000	853 000

Source : *VLAM 2022, JRC, Calculs Sytra*

4.2.9 Offre en œufs

Le commerce d'œufs s'est fortement développé ces dernières années. Le production interne suit la tendance illustrée par la figure ci-dessous. Le Tableau 44 donne une information sur les volumes d'œufs qui traversent le pays. La tendance est à l'augmentation de ce commerce.. En 30 ans le nombre de places pour la volaille a été multiplié par 8 : les poulets de chair représentent la majeure partie des activités d'élevage, mais le nombre de poules pondeuses a fortement augmenté également (État de l'agriculture, 2022).

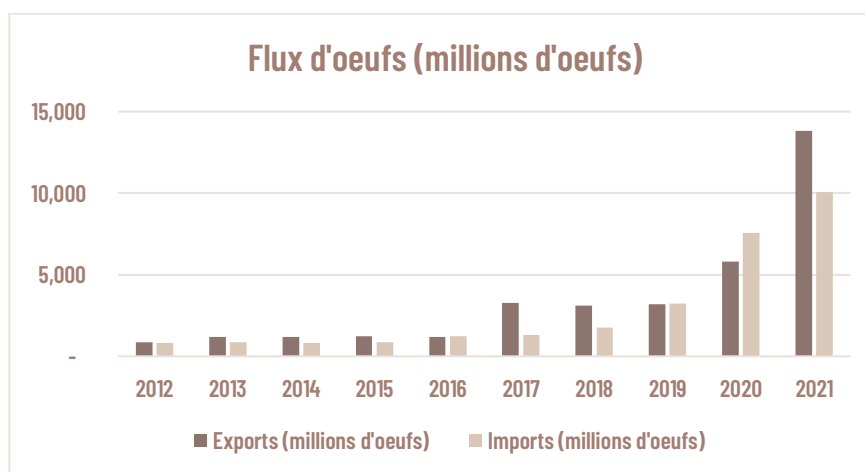


Figure 16 : Croissance des flux d'imports et exports d'œufs

Source : VLAM, 2022

Les flux d'œufs sont quantifiés de deux manières soit en unité d'œufs, soit en tonnes. Sur base des chiffres de consommation du VLAM exprimés en unité (73 œufs achetés en RBC) et de calculs de précédentes études (Riera et al., 2019a), nous présentons ci-dessous les volumes en tonnes. Les œufs sont achetés et consommés sous forme d'œufs ou sous forme de produits transformés.

Tableau 44: Bilan d'approvisionnement des œufs de consommation et produits transformés (2021) (Tonnes)

	Import	Export	Balance	Prod. Nationale *	Consommation apparente
Œufs de consommation - poulet	634 221	870 471	(236 250)	331 342	95 092
Produits à base d'œufs	40 536	22 836	17 700	63 225	80 925

Source : VLAM 2022

Note: Les nombres entre parenthèses représentent des valeurs négatives, *: Pour la production nationale, le nombre résulte de la multiplication du nombre de poules pondeuses et poulettes par un taux de conversion œufs/poules de 20,4 kg d'œufs/poule établi par (Riera et al., 2019b), **: Pour la consommation domestique en RBC, le volume résulte de la multiplication des 73 œufs achetés/an/personne multiplié par un poids moyen de 63g (Riera et al., 2019b) et le nombre d'habitants de la RBC.

Les volumes de produits transformés disponibles « Consommation apparente » sont importants 80,9 kt/an. A priori ces produits transformés (sous différents formats) sont principalement utilisés par l'industrie alimentaire, les cantines et l'Horeca.

4.3 DEMANDE RBC ET OFFRE NATIONALE CONSOLIDEE

4.3.1 Résultats consolidés pour les produits végétaux

Tableau 45: Consolidation des données pour les filières végétales

	Céréales (T)*	Légumes frais (T)	Fruit frais (T)	Pommes, Poires, Fraises (T)**	Pdt (T)	Focus Pdt (transform ée) (T)***	Légumine uses (T)****
Consommation ind. dans différents lieux (RBC)							
Consommation domestique	62 786	47 579	53 679	13 908	28 913	9 394	1781
Consommation famille, amis	n.d	3 574	1 829	607	n.d	n.d	n.d
Consommation Cantines	n.d	4 949	8 008	2 487	n.d	n.d	n.d
Consommation Horeca	n.d	5 017	1 970	657	n.d	n.d	n.d
Consommation Autres	n.d	3 440	4 433	1 150	n.d	n.d	n.d
Demande Cantines Bxl	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Demande Secteur transformation	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Demande Horeca	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Consommation Totale (RBC)	62 786	64 558	69 920	18 808	28 913	9 394	1 781
Volumes consommés en bio (%)	5%	9%	9%	9%	6%	n.d	25%
Volumes consommés en bio (T)	3 139	5 810	6 293	1 693	1 735	n.d	445
Alim générale RBC (% de conso "+ d'une fois par semaine)	n.d	85%	87%	n.d	n.d	n.d	46%
Demande Nationale (Belgique) (nette)^a	592 941	624 067	658 356	177 314	387 114	88 714	16 821
Offre							
Import	9 186 000	1 179 926	2 207 138	174 083	2 920 521	321 848	4 434
Export	4 932 000	889 610	1 719 765	517 835	737 405	3 143 051	6 047
Production belge (brute)	2 664 000	1 178 306	647 317	643 860	3 804 789	3 766 174	256
Consommation apparente	6 918 000	1 468 622	1 134 690	300 108	5 987 905	944 971	(1 357)
TAA (Prod/Conso apparente)	39%	80%	57%	215%	64%	399%	(19%)
Part de la SAU/Nbre de bêtes en production Bio	4%	8%	9%	n.d	1%	n.d	n.e

Notes : Les montants entre parenthèses sont des chiffres négatifs.

a) Un rapport similaire peut être calculé entre demande de la RBC et demande nationale, sauf quand les chiffres de consommation de la RBC sont connus et différents de la consommation moyenne belge. C'est le cas pour les pommes de terre.

*Pour les céréales, comme pour les légumineuses, seule une partie de la production nationale est valorisée dans les circuits de consommation humaine,

**Le volume considéré ici est nettement plus faible que celui considéré pour l'étude (Riera, A, 2021). L'estimation était de 39 kt en demande nette. Cette différence s'explique notamment par les évolutions de consommation entre 2018 et 2021 mais également par les chiffres de consommation pris comme référence (ECA 2014 ou VLAM 2021).

** Pour la colonne "focus pdt" : les chiffres de consommation et production sont une partie de la colonne pdt générale. Cependant les chiffres d'import/export sont spécifiques aux produits transformés à base de pommes de terre et permettent de mettre en évidence un fonctionnement de filière hautement tourné vers l'export.

***Les légumineuses sont complexes à documenter. Selon les rapports et points de vue, l'ensemble de la production actuelle ou seulement un pourcentage est considéré comme destiné à l'alimentation humaine. Pour rappel dans le présent rapport, un pourcentage de 1% de la production est considéré comme destiné à l'alimentation humaine.

4.3.2 Résultats consolidés pour les productions animales

Tableau 46: Consolidation des données pour les filières animales

	Lait & crème (1000 L)	Produits Laitiers (T)	Oeufs (T)	Viande de porc (T)****	Viande de bœuf & Veau (T)	Viande de volaille (T)****	Viande Ovin et Caprins (T)
Consommation individus dans différents lieux (RBC)							
Consommation domestique	54 167	43 309	5 611	7 076	5 734	10 126	1 342
Consommation famille, amis	n.d	n.d	n.d	923	699	1 095	152
Consommation Cantines	n.d	n.d	n.d	513	636	684	130
Consommation Horeca	n.d	n.d	n.d	923	1 348	958	260
Consommation Autres	n.d	n.d	n.d	718	801	821	173
Demande Cantines Bxl	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Demande Secteur transformation	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Demande Horeca	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Consommation Totale (RBC)	54 167	43 309	5 611	10 152	9 217	13 683	2 056
Volumes consommés en bio (%)	4%	4%	18%	2%	2%	3%	2%
Volumes consommés en bio (T)	2 167	1 732	1 010	203	184	411	41
Alim générale RBC (% de conso "+ d'une fois par semaine)	75%	75%	71%	53%	56%	70%	n.d
Demande Nationale (Belgique) (nette)	511 543	409 004	52 986	96 845	87 048	124 190	18 915
Offre							
Import	994 a	2 676 a	634 221	292 000	115 000	413 000	27 000
Export	1 234 a	3 821 a	870 471	926 000	175 000	696 000	11 000
Production belge (brute)	1 379a	2 653 a	331 342	1 129 000	238 000	444 000	3 132
Consommation apparente	1 139 a	1 509 a	95 092	495 000	178 000	161 000	19 000
Taux d'approvisionnement (Prod/Conso apparente)	>115%	>125%	348%	228%	134%	276%	16%
Part de la SAU/Nbre de bêtes en production Bio	4%	4%	4%	n.d	14%	11%	24%

Note : a : Les données d'imports, exports, production, consommation apparente et TAA sont exprimés en Mille tonnes équivalent lait et non les unités de litre et tonnes utilisées pour la demande. **** Pour les viandes de porc et volaille, les volumes de charcuterie ne sont pas pris en compte, étant donné des différences de catégorisation entre imports, exports. Les montants présentés dans ce tableau sont inférieurs aux montants calculés dans le corps du texte.

4.3.3 Résultats consolidés

Tableau 47: Résultats consolidés pour les produits végétaux et animaux

	Céréales (T)	Légumes frais (T)	Fruit frais (T)	Pommes , Poires, Fraises (T)*	Pdt (T)	Focus Pdt (transform ée) (T)**	Légumine uses (T)***	Lait & crème (1000 L)	Produits Laitiers (T)	Œufs (T)	Viande de porc (T)****	Viande de bœuf & Veau (T)	Viande de volaille (T)****	Viande Ovin et Caprins (T)
Consommation indiv. dans différents lieux (RBC)														
Conso. domestique	62 786	47 579	53 679	13 908	28 913	9 394	1781	54 167	43 309	5 611	7 076	5 734	10 126	1 342
Conso. famille, amis	n.d	3 574	1 829	607	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	923	699	1 095	152
Conso Cantines	n.d	4 949	8 008	2 487	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	513	636	684	130
Conso. Horeca	n.d	5 017	1 970	657	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	923	1 348	958	260
Conso. Autres	n.d	3 440	4 433	1 150	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	718	801	821	173
Demande Cantines	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Demande Secteur transformation	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Demande Horeca	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Consommation Totale (RBC)	62 786	64 558	69 920	18 808	28 913	9 394	1 781	54 167	43 309	5 611	10 152	9 217	13 683	2 056
Volumes consommés en bio (%)	5%	9%	9%	9%	6%	n.d	25%	4%	4%	18%	2%	2%	3%	2%
Volumes consommés en bio (T)	3 139	5 810	6 293	1 693	1 735	n.d	445	2 167	1 732	1 010	203	184	411	41
Alim générale RBC	n.d	85%	87%	n.d	n.d	n.d	46%	75%	75%	71%	53%	56%	70%	n.d
Demande Nationale (Belgique) (nette) Offre	592 941	624 067	658 356	177 313	387 114	88 714	16 821	511 543	409 004	52 986	96 845	87 048	124 190	18 915
Import	9 186 000	1 179 926	2 207 138	174 083	2 920 521	321 848	4 434	994 a	2 676 a	634 221	292 000	115 000	413 000	27 000
Export	4 932 000	889 610	1 719 765	517 835	737 405	3 143 051	6 047	1 234 a	3 821 a	870 471	926 000	175 000	696 000	11 000
Production belge (brute)	2 664 000	1 178 306	647 317	643 860	3 804 789	3 766 174	256	1 379a	2 653 a	331 342	1 129 000	238 000	444 000	3 132
Consommation apparente	6 918 000	1 468 622	1 134 690	300 108	5 987 905	944 971	(1 357)	1 139 a	1 509 a	95 092	495 000	178 000	161 000	19 000
TAA (Prod/Conso apparente)	39%	80%	57%	215%	64%	399%	(19%)	>115%	>125%	348%	228%	134%	276%	16%
Part de la SAU/Nbre de bêtes en production Bio	4%	8%	9%	n.d	1%	n.d	n.e	4%	4%	4%	n.d	14%	11%	24%

5 Résultats - Activités économiques

5.1 RESULTATS - ACTIVITES ECONOMIQUES EN RBC

5.1.1 Images générales du secteur à l'échelle belge

Le FEVIA documente chaque année la distribution des emplois du secteur de l'industrie alimentaire (10) et des boissons (11)

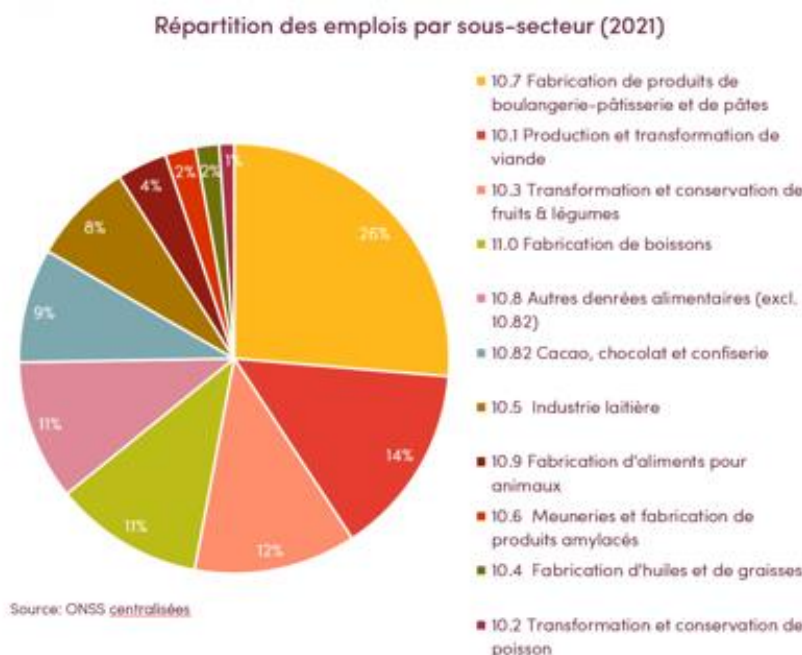


Figure 17: Répartition des emplois selon les secteurs d'activités pour la Belgique

Source : FEVIA, 2021

Selon ces données nationales, l'activité 10.7 Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes est celle qui pourvoit le plus d'emplois. Suivie de la production et transformation de viande et de légumes. Les pommes de terre sont incluses dans le code 10.3 Transformation et conservation de fruits et légumes.

5.1.2 Images générales du secteur à l'échelle de la RBC

En 2019, selon Actiris, l'industrie alimentaire (Code ANCE-BEL 10) comptait 397 entreprises, dont 335, soit 84,4% du nombre total d'entreprises bruxelloises, comptent moins de dix personnes (Figure 18). Ce secteur occupait, en RBC en 2019, 4 325 salariés (ce qui représente 0,7% de l'emploi salarié régional) et 459 indépendants, donc un total de **4 794 personnes**.

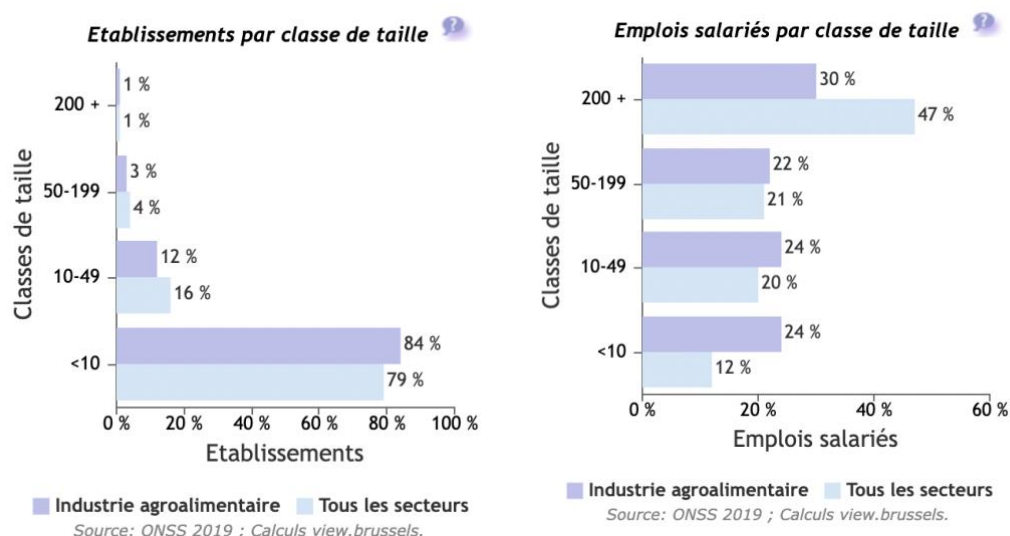


Figure 18 : Répartition des établissements par classe de taille et nombre d'emplois salariés par ces classes de taille

Actiris documente également les emplois salariés par secteur (Figure 19). En 2019, les boulangeries représentaient la plus grande part des entreprises de l'industrie alimentaire (65%) pour la RBC. La part de personnes qu'elles emploient n'est cependant pas aussi importante proportionnellement, même s'il s'agit du plus grand pourcentage (32,4%). Il s'agit généralement de petites entreprises employant 1 à 4 personnes. Viennent ensuite les chocolateries et confiseries et les industries de boissons ex-aequo. Puis les « autres industries » avec 14% ainsi que les viandes et poissons qui génèrent également 14% des emplois salariés.

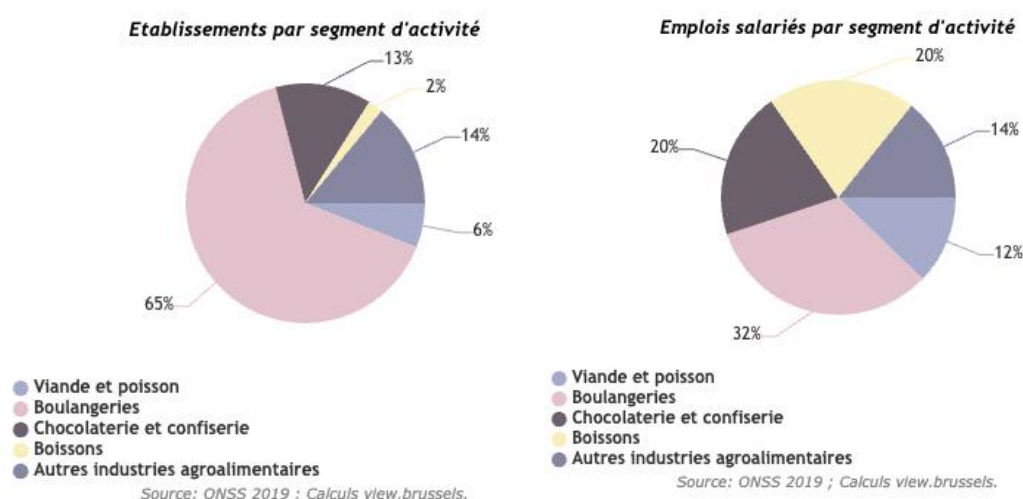


Figure 19 : Établissements et emplois salariés par segment d'activité en RBC

Source: Actiris, site imtb.actiris.be, consulté en avril 2023

5.1.3 Chiffres d'établissement et effectifs - Préparation, transformation & commerce spécialisés

L'ONSS documente les secteurs par quadrimestre. Une demande a été faite pour le dernier quadrimestre 2022 pour les entreprises de transformation (Code NACE-BEL 10 et 11) et les commerces spécialisés (Code NACE-BEL 47). Afin d'obtenir une vision consolidée des activités économiques par filières, les codes 10, 11 et 47 ont été regroupés pour illustrer l'activité économique par filière. Le Tableau 48 reprend les différents codes NACE-BEL analysés.

Tableau 48: Code NACE-BEL étudiés pour les activités de transformation

L Nace 5	Code NACE-BEL
Transformation & Commerce_Céréales	10.6, 10.7, 11.05, 11.06 et 47 241
Transformation & Commerce_Fruits	10.3, 11.3 et 47 210
Transformation & Commerce_Légumes	10.3, 11.3 et 47 210
Transformation & Commerce_Fruits & Légumes	10.3, 11.3 et 47 210
Transformation & Commerce_PdT	10.311 et 10.312 et 47 210
Transformation & Commerce_Produits Laitiers	10.5
Transformation & Commerce_Viandes	10.11, 10.12, 47 221 et 47 222
TOTAL - Autres transformations	10.2, 10.4, 10.8

La Figure 20 donne un premier aperçu des filières représentant le plus d'entreprises et d'effectifs et le Tableau 49 donne le détail chiffré. Toutes les filières n'ont pas un code NACE-BEL spécifique. Les œufs sont par exemple intégrés dans les « Autres transformations ». Les légumineuses n'ont pas de code spécifique non plus, on peut de manière large, les inclure dans la catégorie « légumes ». Finalement pour les viandes, une distinction est faite entre les viandes de volaille et les autres mais il n'y a pas de différenciation pour les viandes d'ovins, porc et bovins.

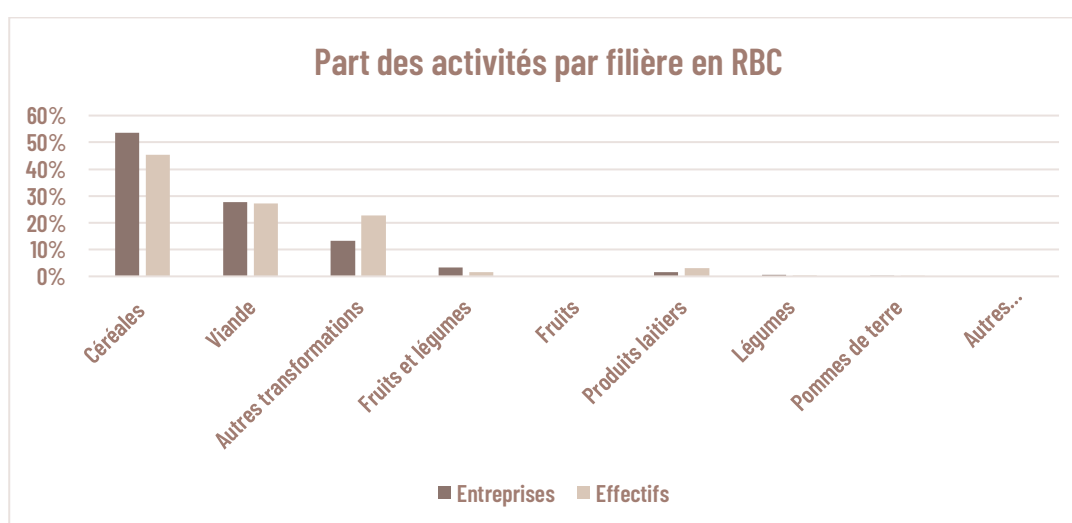


Figure 20 : Part d'activité en RBC par rapport à l'échelle nationale

Tableau 49: Nombre d'entreprises et effectifs en Belgique et en RBC

L Nace 5	# Etab (Be)	# Eff (Be)	# Etab (RBC)	# Eff (RBC)	Part RBC/ be	Part RBC/b e
Transformation & Commerce_Céréales	4 456	38 071	417	2 168	9%	6%
Transformation & Commerce_Fruits	28	1 085			0%	0%
Transformation & Commerce_Légumes	47	4 084	5	13	11%	0%
Transformation & Commerce_Fruits & Légumes	420	1 521	25	73	6%	5%
Transformation & Commerce_PdT	58	6 893	1	3	2%	0%
Transformation & Commerce_Produits Laitiers	237	7 435	12	151	5%	2%
Transformation & Commerce_Viandes	3 133	28 298	216	1 298	7%	5%
TOTAL - Autres transformations	864	18 868	103	1 084		
Total - Autres transformations non présentes en RBC	235	6 766				
TOTAL	9 478	113 021	779	4 790	8%	17%

Source : ONSS, 2022

Les secteurs associés à la transformation de céréales et de viande sont bien les deux secteurs les plus importants en termes d'entreprises et d'effectifs à l'échelle belge mais à l'échelle de la RBC également. On dénombre pour la RBC 417 entreprises et 2 168 effectifs pour les céréales et 216 entreprises et 1 298 effectifs pour le secteur de la viande. La production de plats transformés (Tableau 50) est également très importante en RBC.

Les « Autres transformations » emploient également un nombre important de personnes. Il s'agit d'activités diverses reprises dans le Tableau 50.

Tableau 50: Nombre d'entreprises et d'effectifs autour des activités d'autres transformations

	#	# Etab	# Eff	# Etab	# Eff	Part	Part
		Etab	(Be)	(RBC)	(RBC)	RBC	RBC
		(Be)				/be	/be
Fabrication de plats préparés	10 850	183	1 804	28	136	15%	8%
Transformation du thé et du café	10 830	74	1 141	6	32	8%	3%
Fabrication de cacao, de chocolat et de produits de confiserie	10 820	379	8 388	54	834	14%	10%
Fabrication de condiments et d'assaisonnements	10 840	41	1 613	1	35	2%	2%
Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques	10 200	67	1 113	8	28	12%	3%
Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.	10 890	85	3 569	4	17	5%	0%
Production de vin (de raisin)	11 020	23	57	1	1	4%	2%
Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques	10 860	12	1 183	1	1	8%	0%
TOTAL		864	18 868	103	1 084		

Certaines activités associées aux filières étudiées sont totalement absentes de la RBC, cela peut s'expliquer pour plusieurs raisons – à vérifier sur le terrain- : il s'agit d'activités de transformation nécessitant des infrastructures larges et des permis d'environnement pour des activités à impacts environnementaux (nécessitant permis).

Tableau 51: Activités absentes de la RBC

Absents de la RBC (Chiffres ONSS)	Nace Bel -5	# Etab (Be)	# Eff (Be)	# Etab (RBC)	# Eff (RBC)
Fabrication de produits amylacés	10 620	7	676	n.e	n.e
Fabrication de malt	11 060	9	215	n.e	n.e
Transformation et conservation de fruits, sauf fabrication de fruits surgelés	10 392	23	986	n.e	n.e
Fabrication de cidre et de vins d'autres fruits	11 030	5	99	n.e	n.e
Fabrication de légumes et de fruits surgelés	10 393	21	2746	n.e	n.e
Fabrication de préparations surgelées à base de pommes de terre	10 312	17	4198	n.e	n.e

Ci-dessous, sont présentés en détails, les chiffres pour les filières étudiées.

Tableau 52 : Nombre d'établissements et d'effectifs en Belgique et RBC associés à la filière céréales (dernier quadrimestre 2022)

	Nacebel-5	# Etab (Be)	# Eff (Be)	# Etab (RBC)	# Eff (RBC)	Part RBC /be	Part RBC /be
Céréales							
Fabrication artisanale de pain et de pâtisserie fraîche	10 712	2 820	14 867	205	1 176	7%	8%
Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	10 711	175	5 999	24	169	14%	3%
Fabrication de biscuits, de biscottes et de pâtisseries de conservation	10 720	108	4 881	19	141	18%	3%
Fabrication de bière	11 050	194	6 109	14	77	7%	1%
Travail des grains	10 610	43	1 089	1	87	2%	8%
Fabrication de pâtes alimentaires	10 730	22	657	2	4	9%	1%
Fabrication de produits amylacés	10 620	7	676	n.e	n.e		
Fabrication de malt	11 060	9	215	n.e	n.e		
Commerce de détail de pain et de pâtisserie en magasin spécialisé (dépôt)	47 241	1 078	3 578	152	514	14%	14%
TOTAL		4 456	38 071	417	2 168	9%	6%

Source : ONSS, 2023

Tableau 53: Nombre d'entreprises et d'effectifs associées aux filières fruits et légumes

Fruits	Nacebel-5	# Etab (Be)	# Eff (Be)	# Etab (RBC)	# Eff (RBC)	Part RBC /be	Part RBC /be
Transformation et conservation de fruits, sauf fabrication de fruits surgelés	10 392	23	986	n.e	n.e		
Fabrication de cidre et de vins d'autres fruits	11 030	5	99	n.e	n.e		
Fruits - Total		28	1 085			0%	0%
Légumes							
Fabrication de légumes et de fruits surgelés	10 393	21	2 746	n.e	n.e		
Transformation et conservation de légumes, sauf fabrication de légumes surgelés	10 391	26	1 338	5	13	19%	1%
Légumes - Total		47	4 084	5	13	11%	0%
Fruits et légumes							
Préparation de jus de fruits et de légumes	10 320	23	179	2	9	9%	5%
Commerce de détail de fruits et de légumes en magasin spécialisé	47 210	397	1 342	23	64	6%	5%
Fruits et légumes mix - TOTAL		420	1 521	25	73	6%	5%
TOTAL		495	6 690	30	86		

Source : ONSS, 2023

Tableau 54: Nombre d'entreprises et d'effectifs associées à la filière de la pomme de terre

Pommes de terre	Nacebel-5	# Etab (Be)	# Eff (Be)	# Etab (RBC)	# Eff (RBC)	Part RBC /be	Part RBC /be
Fabrication de préparations surgelées à base de pommes de terre	10 312	17	4 198	n.e	n.e		
Transformation et conservation de pommes de terre, sauf fabrication de préparations surgelées à base de pommes de terre	10 311	41	2 695	1	3	2%	0%
TOTAL		58	6 893	1	3	2%	0%

Source : ONSS, 2023

Tableau 55 Nombre d'entreprises et d'effectifs associées à la filière lait et produits laitiers

Produits laitiers	Nacebel-5	# Etab (Be)	# Eff (Be)	# Etab (RBC)	# Eff (RBC)	Part RBC /be	Part RBC /be
Exploitation de laiteries et fabrication de fromage	10 510	137	6 152	2	135	1%	2%
Fabrication de glaces de consommation	10 520	100	1 283	10	16	10%	1%
TOTAL		237	7 435	12	151	5%	2%

Source : ONSS, 2023

Tableau 56 : Nombre d'entreprises et d'effectifs associée aux filières viandeuses

Viande	Nacebel- 5	# Etab (Be)	# Eff (Be)	# Etab (RBC)	# Eff (RBC)	Part RBC /be	Part RBC /be
Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille	10 130	174	6 068	3	22	2%	0%
Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille	10 110	201	5 666	16	527	8%	9%
Transformation et conservation de la viande de volaille	10 120	63	2 825	1	5	2%	0%
Commerce de détail de viande de gibier et de volaille en magasin spécialisé	47 222	78	309	35	157	45%	51%
Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé, sauf viande de gibier et de volaille	47 221	2 617	13 430	161	587	6%	4%
TOTAL		3 133	28 298	216	1 298	7%	5%

Source : ONSS, 2023

5.1.4 Transformateurs – Liste B2B

Le service B2B Good Food a listé une série d'acteurs Good Food établi en-dehors ou sur le territoire de la RBC. En termes de transformateurs établis sur la RBC, 105 entreprises sont identifiées, toutes filières confondues.

Tableau 57: Catégories et nombre d'acteurs économiques répertoriés par le service B2B

Transformateurs	105
Céréales (bières, pains, granolas, biscuits)	41
Brasseries	9
Pains et biscuits	32
Boulangeries	22
Fromagerie et Glaces	6
Fruits (Confiture et jus)	5
Légumes (Soupe, apéritifs, plats végétariens)	8
Café, chocolat, épicerie	9
Transformation à base d'insectes	2
Producteurs de boissons (autres que jus ou bières et spiritueux)	7
Viande et laies	3
Option vegan	2
Épiceries détaillants	3
Vins	3
Autres	16
Grossistes (BE)	19
Dont Grossistes en RBC	9
Commerces (RBC)	129
Restaurants	29
Coopératives producteurs (Be)	55
Dont coopératives en RBC	7

Source : Classification Sytra sur base des données sur service B2B

5.1.5 Chiffres d'établissement et effectifs - Commerces

Les commerces alimentaires non spécialisés avec ou sans prédominance alimentaire représente également une part importante de l'emploi en Belgique. Le RBC représente 15% de ces entreprises commerciales et 11% des effectifs. Le niveau d'information sur les types de commerce et leur offre est relativement restreinte avec l'approche code NACE.

Tableau 58: Nombre d'établissements et effectifs dans les commerces en Belgique et RBC (dernier quadrimestre 2022)

Commerces non spécialisés sans prédominance alimentaire	Code NaceBel	# Etab (Be)	# Eff (Be)	# Etab (RBC)	# Eff (RBC)	Part RBC /Be	Part RBC /Be
Commerce de détail en magasin non spécialisé de produits surgelés	47 111	30	555	2	5	7%	1%
Commerce de détail en magasin non spécialisé sans prédominance alimentaire (surface de vente < 2500m ²)	47 191	400	3327	25	122	6%	4%
Commerce de détail en magasin non spécialisé sans prédominance alimentaire (surface de vente > 2500m ²)	47 192	342	5467	28	783	8%	14%
Commerces non spécialisés avec prédominance alimentaire							
Commerce de détail alimentaire sur évenitaires et marchés	47 810	379	987	29	56	8%	6%
Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente < 100m ²)	47 112	2538	8471	637	1399	25%	17%
Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente > 2500m ²)	47 115	100	11485	12	1567	12%	14%
Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente comprise entre 100m ² et moins de 400m ²)	47 113	984	7926	182	1133	18%	14%
Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente comprise entre 400m ² et moins de 2500m ²)	47 114	2429	69899	166	6382	7%	9%
TOTAL		7 202	108 117	1 081	11 447	15%	11%

Source : ONSS, 2022

Des commerces spécialisés dans les filières hors périmètre de cette étude sont également présents en RBC. Dans des proportions avoisinant les 10% tant pour les entreprises que pour les effectifs.

Commerce de détail spécialisé	Code NACE Bel	# Ent (Be)	# Eff (Be)	# Ent (RBC)	# Eff (RBC)	Part RBC /Be	Part RBC /Be
Commerce de détail de vins et de spiritueux en magasin spécialisé	47 251	154	325	21	39	14%	12%
Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé, assortiment général	47 252	375	1551	21	46	6%	3%
Commerce de détail de chocolat et de confiserie en magasin spécialisé	47 242	341	811	72	191	21%	24%
TOTAL		870	2687	114	276	13%	10%

Source : ONSS, 2022

5.1.6 Chiffres d'établissement et effectifs - Horeca

Les acteurs de la restauration ne peuvent être organisés par filière ou produits mais ils représentent des acteurs essentiels de la consommation en RBC. Ce secteur compte plus de 22 000 établissements et emploient un total de 95 006 personnes en Belgique dont 14% et 19% respectivement sont situés en RBC. Cette part est supérieure aux parts d'activités de transformation et commerce spécialisés. Par ailleurs, l'Horeca occupe une part importante de l'activité économique globale de la RBC, occupant une personne sur 10. Les chiffres de l'ONSS diffèrent des chiffres documentés par l'IBSA, sauf si on considère les Unités Locales d'Établissements (ULE) du secteur Horeca, les chiffres sont alors similaires. (3251 ULE en RBC pour 6825 entreprises enregistrées).

Tableau 59: Distribution des entreprises et effectifs en Belgique et RBC pour le secteur Horeca

HoReCa	Code NaceBel	# Etab (Be)	# Eff (Be)	# Etab (RBC)	# Eff (RBC)	Part Etab RBC/Be	Part Eff RBC/Be
Restauration à service complet	56 101	10894	47590	1144	6161	11%	13%
Restauration à service restreint	56 102	9272	32417	1622	6312	17%	19%
Services des traiteurs	56 210	1661	7531	194	1068	12%	14%
Autres services de restauration	56 290	228	7468	55	4857	24%	65%
TOTAL		22 055	95 006	3 015	18 398	14%	19%

Source : ONSS, 2022

5.1.7 Conclusions et perspectives

Les secteurs associés à la transformation de céréales et de viande sont bien les deux secteurs les plus importants en termes d'entreprises et d'effectifs. 417 entreprises et 2 168 effectifs pour les céréales et 216 entreprises et 1 298 effectifs pour le secteur de la viande. La production de plats transformés (Tableau 50) est également très importante en RBC.

Il existe un développement d'entreprises de transformation alignées avec les objectifs de la GF2. Le service B2B en dénombre une centaine, toutes filières confondues (72 pour les filières étudiées). Les volumes considérés ne sont malheureusement pas documentés en terme de consommation de matières premières et de livraison de produits sur le marché.

Le secteur Horeca est économiquement très important pour la RBC, le maintien de cette activité est essentiel. Il est plus complexe de lier leur activités à certaines filières étant donné l'absence d'informations sur leurs demandes spécifiques. Une consolidation de leur demandes faciliterait la structuration de l'offre en réponse.

Les objectifs de la GF2, sont la création annuelle de 25 établissements et de 30 ETP dans le secteur agro-alimentaire en général. Ce qui représente pour les établissements, une croissance moyenne de trois pourcent par an, et de moins d'un pourcent pour les effectifs. Les activités économiques se développent et des opportunités sont présentes en RBC et facilitées par Good Food. Selon les filières, différentes stratégies et voies de développement sont à considérer. Dans l'Horeca, même si les données chiffrées ne sont pas accessibles, il est maintenant systématique dans les formations d'aborder les thèmes de durabilité de l'alimentation et de l'importance des choix d'aliments (Entretiens, 2023). Ces éléments

peuvent influencer à moyen et long terme les pratiques d'achats des chefs et cuisiniers, et influencer les demandes pour certains produits.

6 Résultats - Contextes régionaux

6.1 SOUTIENS DE LA RBC

La Région de Bruxelles-Capitale dispose d'une série d'outils de soutien au développement d'activités économiques. La mise en parallèle avec la Shifting Economy a renforcé et augmenté le nombre d'appels à projets et outils disponibles pour les activités associées à l'alimentation durable.

L'analyse des financements be.circular est proposée ci-dessous pour observer l'investissement dans différentes filières. Le programme be.circular a déjà permis de soutenir une diversité de projets. Les thématiques prioritaires de Be.circular sont :

- 3R : Réduire, Réutiliser, Recycler
- Alimentation durable
- Chantiers circulaires
- Nouveaux modèles économiques de l'économie circulaire

Au sein du thème « Alimentation durable », on peut identifier des projets de transformation ou logistique. Au sein des autres thématiques, des entreprises alimentaires sont également présentes. Les lauréats ayant un lien avec une filière, parmi les quatre thématiques, sont présentés ci-dessous.

Tableau 60: Projets be.circular et alimentation durables (2019-2022)

Projets be.circular - alimentation durable					
	2019	2020	2021	2022	Total
Pain/céréales alimentaires (froment)	1	2	1	2	6
Légumineuses			1		0
Fruits	2	1	1	3	7
Légumes	1	1	4	3	9
Fruits à coques					0
Pommes de terre					0
Œufs					0
Lait					0
Produits laitiers	1		1		2
Fromages					0
Viande de bœuf					0
Viande de volaille					0
En 2019, on identifie Mad lab belgian organic bisuits, glacier Gaston (produits laitiers et fruits), Fruitopia (fruits) et Envie (conserverie) (fruits et légumes)					
En 2020, on identifie Fruit collect (fruits), Freddy metcurry (légumes), Janine (céréales) ainsi que frigo loco, happy hours market, alpaca solutions, manu-fast sociaago. Les trois derniers ne sont pas associés à une filière particulière. Il y également fermentthings (valorisation de drèches de brasseries)					
En 2021 on identifie Atelier de cannelle (légumes), Cantillon en douceur (fruits), Yaourterie (céréales et lait), Hearth project (légumes), Food collect (légumes) et Les Pots de l'îlot (légumes/légumineuses)					
En 2022, Pipaillon (fruits et légumes). Linked farm, CABAS, et la conserverie du chaudron qui ne sont pas associés à une filière particulière.					

A l'analyse de ce tableau, il peut être observé qu'aucun financement n'a été octroyé pour des activités dans les filières viandes, ni pour les œufs, pommes de terre, lait et fruit à coques. **Mais bien quelques projets soutenus dans les filières céréales**

6.2 CONTEXTE EN REGION FLAMANDE

La région flamande, sur proposition de son Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, a sorti fin de l'année 2022 une stratégie alimentaire ambitieuse¹ et large qui intègre onze axes d'actions appelés « Voedseldeals ». Parmi ceux-ci, plusieurs éléments sont proches des ambitions de la Good Food on peut notamment extraire les axes 4, 8 et 9 :

- 4 - Vers des environnements alimentaires sains et durables dans les espaces publics flamands,
- 8 - L'agroécologie dans le système alimentaire flamand : favoriser les opportunités et supprimer les obstacles,
- 9 - Stratégies alimentaires aux niveaux local, régional et provincial.

Cette stratégie alimentaire ne distingue pas de filières particulières à l'exception des légumineuses et leur développement dans le cadre de la stratégie de transition protéinée « *Eiwitstrategie* » lancée en 2021. Cette stratégie 2021-2030 soutient le développement de cette transition en investissant dans plusieurs axes : le développement d'une alimentation animale durable, d'une production animale durable, plus de protéines végétales, la recherche de nouvelles sources de protéines, une plus grande diversité de produits consommés et une consommation durable. Cet investissement se fait notamment sur le maillon de la consommation et des habitudes alimentaires. Par ailleurs, le Plan stratégique flamand (PAC 2023-27) a inclus un soutien financier élevé à la culture de protéines végétales dans ses éco-régimes. L'éco-régime « *Semer des cultures respectueuses de l'environnement, du climat et de la biodiversité* »² soutient à hauteur d'un montant pouvant aller jusqu'à 600 euro/ha certaines productions de protéines végétales. Des aides aux activités agricoles avec cahier de charge biologique sont également prévues dans la PAC. Ces aides viennent soutenir le Plan bio 2023-27 mis en place pour la Flandre.

On identifie donc un soutien fort pour les légumineuses et protéines végétales, le soutien aux autres filières est moins spécifique.

6.3 CONTEXTE EN REGION WALLONNE

En Wallonie, le Collège des producteurs a travaillé en 2016-2017, en concertation avec les différentes filières, au développement de plans stratégiques³ à dix ans pour plusieurs filières :

- Horticulture comestible,
- Production ovicole et cunicole,
- Céréales alimentaires,

¹ Go4Food, le site de la stratégie est consultable [ici](#)

² « Inzaai van milieu-, klimaat- en biodiversiteitsvriendelijke teelten », éco-régime présenté sur le site d'Inagro, accessible [ici](#)

³ Plans stratégiques de la Socopro, disponibles [ici](#)

- Protéines végétales et
- Orge brassicole.

Ces stratégies ont été revues sous le nouveau gouvernement (en 2022) pour être mises à jour et poursuivies. Chacune de ces stratégies est assortie d'un plan d'action. Tous n'ont pas fait l'objet d'un financement, leur mise en œuvre se fait donc progressivement selon les opportunités de financement (le Plan de Relance Wallonie a permis le financement de diverses actions) et les capacités des institutions en charge. L'observatoire des filières a pour mission de suivre leur évolution.

Le Ministère de l'Économie, du commerce extérieur, de la recherche et l'innovation, du Numérique, de l'agriculture, de l'aménagement du territoire, de l'IFAPME et des centres de compétences (Ministre W. Borsus) soutient le développement et le maintien des activités agricoles et du développement rural via la gestion de la PAC et les paiements de l'agriculture biologique. La nouvelle PAC soutient via des mesures particulières (Soutien couplé aux cultures de protéines végétales)¹ la production de légumineuses (soja, pois protéagineux, fèves et féveroles, lupin, lentilles, pois chiche et fenu grec) : les paiements sont moindres qu'en Flandres. Ils s'élèvent à 375 euro/ha avec une exigence de surface minimale de 0,5ha.

Des soutiens sont également donnés à l'organisation de la transformation des productions wallonnes, via le soutien à la mise en place d'Organisation de Producteurs ou coopératives et via le financement de projets de Hall relais pouvant assurer des missions de transformation ou commercialisation de produits locaux essentiellement. On note également une attention particulière à la question des petits abattoirs et l'importance de leur maintien ou développement pour assurer le soutien aux filières viandes locales et de qualité.

Par ailleurs, la région a également lancé fin d'année 2022 la stratégie « Food Wallonia »² : une stratégie régionale qui consolide et rassemble une kyrielle de projets et stratégies concourant au développement d'une alimentation durable. Au sein de celle-ci, se distinguent des projets mis en œuvre sur fonds wallons et d'autres financés via le Plan de Relance Wallon.

Deux projets sont particulièrement importants à mentionner dans la présente étude, à savoir les deux appels à la *relocalisation de notre alimentation mené par la Ministre de l'Environnement, de la Nature, de la Forêt ; de la Ruralité et du Bien-être Animal (Ministre C. Tellier) et encadré par la Direction du Développement durable*.

- Un appel (publié en 2021) ayant permis le financement de ressources humaines pour le développement de projets d'alimentation locale : à savoir des projets de mise en place de filières (par ex : céréales panifiables et protéines végétales), des projets de coopérative de mise en vente en circuits courts, des conseils de politique alimentaires (CPA), des projets de distribution de produits

¹ Site du SPW- Soutien couplé aux cultures de protéines végétales, <https://agriculture.wallonie.be/home/aides/pac-2023-2027-description-des-interventions/soutien-couple/soutien-couple-aux-cultures-de-proteines-vegetales.html>

² Food Wallonia la stratégie est disponible [ici](#)

- Un appel (publié en 2022) visant le financement d'infrastructures dans quatre filières spécifiques : protéines végétales, fruit, légumes, céréales et le développement de cinq infrastructures névralgiques.

Les premiers résultats de cet appel ont été partagés fin 2022 et les dossiers sont maintenant entrés dans une phase de vérification et validation. Un grand nombre des petites infrastructures concernent la filière céréalière ont été retenus. Pour les 5 infrastructures névralgiques : les premiers candidats retenus sont deux activités de meunerie, une activité de fromagerie et deux projets/acteurs actifs sur les protéines végétales.

L'attention est donc principalement mise, dans cet appel, sur les céréales, les fruits, les légumes et les protéines végétales. Le financement d'une fromagerie en Wallonie vient compléter cette liste de produits prioritaires.

Par ailleurs, le Ministère de l'Emploi, de la Formation, de la Santé, de l'Action sociale et de l'Économie sociale, de l'égalité des chances et des Droits des Femmes (Ministre C. Morreale), supervise actuellement la mise en place de hubs logistiques dans les villes de Liège, Charleroi et Namur¹² via l'organisme *Wallonie.Entreprendre*. Ces hubs ont la mission de faciliter la distribution de produits en circuits-courts : leur localisation est réfléchi de manière à ce qu'ils soient accessibles pour les producteurs d'une part et proche des villes pour y faciliter leur acheminement auprès des acheteurs d'autre part. Les hubs et leur déploiement sont en cours de développement et réflexion : ils cumuleront normalement des activités de transformation et de distribution.

La stratégie « Food Wallonia » ne distingue, elle, pas spécifiquement certaines filières, étant donné l'existence des plans stratégiques mentionnés ci-dessus.

¹ Communication officielle des financements validés, <https://morreale.wallonie.be/home/presse-actualites/communiqués-de-presse/presses/autonomie-alimentaire-en-wallonie-feu-vert-de-la-ministre-morreale-pour-construire-3-hubs-logistiques-de-plus-de-6000m-a-liege-namur-et-charleroi-metropole-et-booster-les-produits-locaux.html>

² **Charleroi** : Igretec a été mandaté pour mettre en œuvre ce projet d'infrastructure en collaboration avec la Ceinture alimentaire de Charleroi (CACM), la coopérative Circulacoop et l'asbl Entra (ETA)

Liège : la SOWALFIN, la Ville de Liège, la coopérative Marché Matinal, la SPI, la Ceinture Aliment-Terre liégeoise et plusieurs entreprises d'économie sociale actives en Province de Liège comme Les Petits producteurs, la coopérative Ardentes, The Food Hub ou encore l'asbl Echafaudage.

Namur : le hub sera opérationnalisée avec les coopératives partenaires du Collectif 5C dont notamment Agricovert, Cocoricooop, CoopEsem, HesbiCoop et le GAL Meuse.

7 Résultats – Analyse des potentielles filières porteuses

7.1 EVALUATION DES CRITERES

7.1.1 Introduction

Pour chacun des critères présentés dans la partie méthodologie, les cotations sont présentées et commentées. Un tableau consolidé présente les résultats finaux en fin de chapitre.

Le but du scoring proposé est d'être le plus neutre possible : les questions normatives n'ont donc pas été prise en compte. Par exemple, quand on score en fonction des habitudes alimentaires, on ne juge pas ces habitudes alimentaires. Par contre, les recommandations santé sont bien intégrées dans le score. L'approche est toutefois modulable en pondérant de façon différenciée les différents critères (Voir Résultats consolidés).

7.1.2 Le taux d'auto-provisionnement théorique

Le TAA représente le rapport entre la production nationale et la consommation apparente nationale. Un TAA inférieur à 100% indique un besoin d'imports pour répondre aux besoins nationaux, un TAA supérieur à 100% indique une autosuffisance théorique. Le TAA présenté est calculé à l'échelle nationale. L'activité agricole belge s'est principalement construite autour des productions animales, les TAA des produits animaux sont donc plus élevés que ceux des produits végétaux.

7.1.2.1 Les TAA des produits végétaux

L'ensemble des productions végétales sont à un TAA inférieur à 100%.

En regardant les produits au cas par cas, il y a cependant des différences de TAA (Tableau 45) par exemple :

- Les pommes, poires et fraises sont excédentaires alors que d'autres fruits sont en-deçà des 100%,
- Les pommes de terre destinées à la transformation ont un TAA de 399%.
- Les céréales représentent la première production végétale en Belgique, cependant seulement 10% de celle-ci est dédiée à l'alimentation humaine, donc bcp d'imports nécessaires,
- Les légumineuses à destination de l'alimentation humaine sont peu produites en Belgique. Cette très faible production a pour conséquence un TAA quasi nul.

7.1.2.2 Les TAA des produits issus des productions animales

Le TAA est de 100 % ou plus pour l'ensemble des productions animales à l'exception de la viande d'ovins et caprins. On observe notamment les éléments suivants :

- Le plus haut TAA est celui de la filière de la viande de volaille. Comme présenté dans le rapport, la production de volaille est importante et en croissance ces dernières années, il s'agit d'une filière tournée vers l'export,
- Le TAA du porc suit avec un taux largement supérieur à l'autosuffisance, beaucoup de volumes de production sont destinés à l'export,

- La production de lait et sa transformation en produits laitiers connaissent un TAA bien supérieur à 100%, à l'exception du fromage qui présente un TAA de 65%. La production correspond à des volumes de demandes importants. Une grande partie de la production belge est cependant orientée vers la transformation en poudre et le marché de l'export de ces produits transformés.
- La filière œuf est presque à l'équilibre théorique,
- Et finalement, la production ovine et caprine est la plus faible sur le territoire belge mais représente une filière en développement¹.

Scoring - Les produits pour lesquels le TAA est supérieur à 100 % ont un score maximum car l'approvisionnement est garanti. Pour les produits où la Belgique est déficitaire, le score est fonction de l'ampleur du déficit.

Tableau 61: Évaluation des filières par rapport à leur TAA

	Céréales	Fruits	Légumes	Pdt	Légumin-euses	Œufs	Lait et produits laitiers	Viande de porc	Viande bœuf et veau	Vian de volail le	Viande ovins-caprins
TAA	39%	57%	80%	399%	<0%	109%	>115%	228%	134%	276%	16%
Score	2	3	4	5	0	5	5	5	5	5	1

7.1.3 Les volumes consommés en bio

Les substituts de viande/légumineuses, les œufs, les légumes et fruits frais et les pommes de terre sont les produits les plus consommés en bio. Le riz n'est pas considéré ici étant donné qu'il n'est pas produit en Belgique et non repris dans le périmètre de l'étude. Les parts de consommation en bio sont nettement plus faibles en Flandre. Le score de « un » est donné aux céréales pour la raison suivante : 5% du pain est acheté en bio (chiffre mobilisé ici) mais il n'y a pas d'information sur les autres produits à base de céréales, pouvant réduire ce pourcentage.

Scoring – Le score est proportionnel à la part de consommation en bio. La part de volume consommé la plus importante reçoit le plus haut score.

Tableau 62: Scoring des filières par rapport au volume de consommation en Bio

	Céréales	Fruits	Légumes	Pdt	Légumi-neuses	Œufs	Lait et produits laitiers	Viande porc	Viande bœuf et veau	Viande volaille	Viande ovins-caprins
Part bio	<5 %	9%	9 %	6 %	25%	18 %	4%	2%	2%	3%	2%
Score	1	3	3	2	5	4	1	1	1	1	1

¹ Elle est notamment soutenue par un plan de développement en Région Wallonne, <https://collegedesproducteurs.be/wp-content/uploads/2022/06/plan-de-developpement-strategique-2018-2030-OVINS.pdf>

7.1.4 Le potentiel de croissance en bio

Les deux régions sont équipées de plans de développement de la production biologique et l'Europe a fixé un objectif de 25% de production bio pour 2030. Selon les acteurs du secteur -tant de l'amont et l'aval- toutes les filières ont un potentiel de développement important si la demande suit. Les récentes crises ont fragilisé les courbes de croissance de la consommation bio : il est important que la situation se rétablisse et que la consommation augmente afin de garantir le maintien et le développement des parts de production bio actuelle.

Scoring : Un soutien important à la demande via des marchés stables amènerait une sécurité qui est importante pour le secteur. La cotation est donc équivalente pour toutes les filières, étant donné un potentiel de production existant pour toutes les filières.

Tableau 63: Évaluation du potentiel de croissance de la production bio

	Céréales	Légumes	Fruits	Pdt	Légumi- neuses	Œufs	Lait et produits laitiers	Viande porc	Viande bœuf et veau	Vian de volail le	Viande ovins- caprin s
Potentiel	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Score	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

7.1.5 La sur(production) des produits Bio

Certaines filières ne parviennent pas à écouler l'ensemble des productions bio en circuits bio. Si la demande en bio n'est pas suffisante, une des solutions pour les producteurs est d'écouler les produits bio dans des circuits conventionnels. La faible demande n'est pas l'unique raison et les situations sont différentes dans chacune des filières. Cependant ce manque à gagner pourrait démotiver les producteurs actuels et affecter les perspectives de conversion.

L'évaluation des filières est ici qualitative sur base d'informations partagées par les organismes représentants du secteur (Biowallonie, 2022a). Il n'existe pas actuellement de chiffres documentés ou partagés sur les volumes de produits bio devant être valorisés en conventionnel.

- **Filière bovine** : l'offre bio dépasse la demande. Le problème existe depuis plusieurs années. Les prix conventionnels ont fortement augmenté début 2022, les prix pour les vaches bio ont mis de temps à augmenter : ce qui a entraîné une proximité des prix. De plus, selon Biowallonie (Entretien 2023), il y a également d'importants volumes de production de viande de bœuf et de veau bio qui se valorisent dans les circuits conventionnels parce qu'il y a un manque d'abattoirs certifiés bio Cette filière reçoit donc la cote la plus haute. Même si cette tendance pourrait évoluer avec une offre qui baisse fort et une demande qui reste stable.
- **Filière légumes** : l'offre bio dépasse la demande pour le marché du frais, l'offre est égale à la demande pour le marché de la transformation. Pour les maraîchers les années 2021-22 ont été difficiles à cause

d'une forte concurrence avec le local non labélisé et d'un désintérêt, de manière globale, de la commercialisation en direct. Tant les maraîchers que les producteurs de légumes en plein champ sont peu enthousiastes sur l'avenir de la production. Ils ont besoin de garanties d'achats de larges volumes pour pouvoir s'inscrire dans la durée. De plus, il semble que plusieurs acteurs de la distribution ne sont pas certifiés ce qui entraîne la perte du label bio le long de la chaîne (Entretiens 2023).

- **Filière viande de volaille :** l'offre dépasse la demande et la demande diminue encore. Les surplus sont écoulés dans les circuits conventionnels.
- **Filière pommes de terre :** La production augmente et l'offre dépasse maintenant la demande. Il y a eu des surplus en 2020, la crainte de surplus était également présente pour la saison de 2022. Les surfaces de production en bio sont passées de 544 ha en 2017 à 893 ha en 2021. De plus, les prix élevés en magasins ne poussent pas à l'achat.
- **Filière lait :** la demande en bio est égale ou supérieure à l'offre. Cependant la demande en lait bio et produits laitiers diminue ces dernières années. Les prix du litre de lait en bio et conventionnel ont été proches en 2021, et équivalents en 2022 ce qui ne séduit pas de producteurs pour entamer une conversion, mais l'écart se creuse à nouveau. Le prix du lait bio est stable depuis plusieurs années. Normalement, il n'y a pas de déclassement dans cette filière.
- **Filière viande de porc :** l'offre est égale ou supérieure à la demande. La rentabilité de la production en filière bio est très difficile à atteindre
- **Filière fruits :** La demande est supérieure à l'offre. Pour les pommes et poires la demande est supérieure à l'offre en vente directe et égale à l'offre en circuits longs. Beaucoup de production de fruits sont en conversion actuellement, notamment en Flandres pour la production de pommes ce qui va entraîner une augmentation de la production bio disponible. Cependant il sera possible de les valoriser à l'export également. En ce qui concerne les petits fruits et les fruits secs, la demande est supérieure à l'offre.
- **Filière ovine :** il y a un certain équilibre offre/demande. Cependant une partie non négligeable (sur base de témoignages oraux d'éleveur.se.s) d'animaux trouvent un débouché auprès des communautés musulmanes et quittent de ce fait le spectre du contrôle bio.
- **Filière céréales et autres protéagineux :** pour le feed, la règle de la régionalité favorise l'autoconsommation wallonne et en food, la plus haute valeur ajoutée en bio permet presque une valorisation complète en bio. Il n'y a donc pas ou peu de valorisation de céréales bio en circuit conventionnel. Les légumineuses bio ont été évaluées selon ce même commentaire.
- **Filière œufs :** Suite à plusieurs échantillonnages en GMS réalisés dans le cadre de l'observatoire de prix (Biowallonie), il ressort des œufs bio ont été valorisés en conventionnel. Cependant, pour le sous-secteur poulaillers mobiles en vente directe, les éleveur.se.s bio parviennent à valoriser en bio. Le produit reste stable dans les ventes.

Scoring : Plus la surproduction est importante, plus il est important que Bruxelles augmente sa consommation et garantisse des marchés. Donc plus la surproduction est évaluée comme haute, plus le score attribué est fort. Le score nul est donné quand la demande dépasse l'offre.

Tableau 64: Évaluation des filières par rapport à la situation de (sur)production

	Céréales	Légumes	Fruits	Pdt	Légumineuses	Œufs	Lait et produits laitiers	Viande porc	Viande bœuf et veau	Viande volaille	Viande ovins-caprins
(Sur)production	-	++	-	+	-	-	+	+	+++	++	+/_
Score	0	4	0	2	0	0	1	1	5	3	1

7.1.6 L'assiette Good Food et les recommandations du CSS

7.1.6.1 L'assiette Good Food

« *Le régime alimentaire Good Food se traduit par une assiette saine et savoureuse, faisant la part belle aux fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques et céréales complètes. Le repas Good Food est cuisiné à base d'ingrédients frais, de saison, de préférence bio, un maximum locaux.* »

Selon les critères de présence dans l'assiette Good Food, les céréales, légumes, fruits et légumineuses sont les seules filières présentes de celles analysées dans la présente étude. Ces quatre filières reçoivent la cote maximale (5), les autres filières analysées sont évaluées à zéro.

7.1.6.2 Les recommandations du Conseil Supérieur de la Santé

Le Conseil Supérieur de la Santé publie en 2019 des recommandations pour le régime alimentaire adulte de la population belge. Trois groupes alimentaires y sont distingués : ceux à privilégier, ceux à limiter et les autres pour lesquels les relations consommation santé ne sont pas assez documentés. (Tableau 65)

Tableau 65: Groupes alimentaires distingués par le CSS dans les recommandations alimentaires

Groupes alimentaires à privilégier
Céréales complètes
Fruits
Fruits à coque
Légumes
Légumineuses
Lait et produits laitiers
Poissons, crustacés et fruits de mer
Huiles et dérivés riches en acides gras et omega-3 et huile d'olive
Groupes alimentaires à limiter
Viandes rouges transformées et volailles transformées
Viandes rouges, excepté les volailles
Boissons avec sucre ajoutés
Matières grasses riches en acides gras saturés athérogènes
Produits sucrés
Produits salés
Autres
Volaille et œufs (en ce qui concerne les filières analysées dans la présente étude)

Source : (Conseil Supérieur de la Santé, 2019)

En complément des quatre filières reprises dans l'assiette Good Food, le lait et les produits laitiers (parmi les filières analysées dans l'étude) figurent également dans les groupes alimentaires à privilégier. Ces produits sont importants à inclure dans un régime alimentaire sain, étant donné leur apport en calcium.

Tableau 66: Évaluation des filières en fonction des recommandations du CSS

	Consommation quotidienne recommandée
Céréales	125g
Légumes frais	300g
Fruits frais	250g
Légumineuses	300g (au moins 1X/sem)
Lait et produits laitiers	250-500ml/jour

Source : (Conseil Supérieur de la Santé, 2019)

Scoring – Plus le produit est recommandé, plus le score est élevé.

Néanmoins, malgré un volume de consommation recommandé de produits laitiers quotidien supérieur à celui des céréales, les céréales et les légumineuses sont placées avant les produits laitiers étant donné leur importance dans les recommandations et l'épi alimentaire d'une part et une certaine réserve du CSS dans ses recommandations sur les produits laitiers. Le score cinq est donné aux légumes et légumineuses, quatre aux fruits et le score zéro est donné aux viandes qui sont reprises dans le groupe à limiter. Le score de « un » est donné aux œufs et pommes de terre étant donné qu'ils ne sont ni « à éviter » ni « à favoriser ».

Tableau 67: Évaluation des filières en fonction du critère Assiette Good Food et recommandations du CSS

	Céréales	Légumes	Fruits	Pdt	Légumi- neuses	Œufs	Lait et produits laitiers	Viande porc	Viande bœuf et veau	Viande volaille	Viande ovins- caprins
Assiette GF et CSS	3	5	4	1	5	1	2	0	0	0	0

7.1.7 Les habitudes alimentaires des habitants de la RBC

Comme présenté dans le Tableau 14 dans la partie demande du présent rapport, les fruits et légumes frais, les produits laitiers et fromage, les œufs et la volaille représentent les aliments les plus régulièrement consommés en RBC. Les légumineuses font déjà partie du régime alimentaire des habitants de la RBC mais dans une moindre mesure. L'évaluation est faite en fonction de cette fréquence de consommation.

Scoring : Plus la consommation est importante, plus le score attribué est élevé

Il n'y a pas de valeur documentée pour les céréales, la valeur « quatre » est donnée aux céréales qui sont présentes dans une multitude de produits consommés pain, biscottes, biscuits et pâtes font partie des habitudes alimentaires du régime belge moyen (ECA 2014).

Tableau 68: Évaluation des filières par rapport aux habitudes alimentaires

	Céréales	Légumes	Fruits	Pdt	Légumi- neuses	Œufs	Lait et produits laitiers	Viande porc	Viande bœuf et veau	Viande volaille	Viande ovins- caprins
Habitude		85%	87%	85%	46%	71%	75%	53%	56%	70%	56%
Score	4	4	5	4	1	2	3	1	1	2	1

7.1.8 La part des activités économiques en termes d'établissements et d'effectifs

Pour rappel, c'est la filière céréales qui représente le plus d'établissements et d'effectifs en RBC. Pour la viande, les données disponibles rendent complexe la distinction des établissements en fonction de l'une ou l'autre filière viande, une même cote est donc donnée aux viandes (porc, bœuf, veau, ovins et caprins). Une cote juste inférieure est donnée aux activités de transformation de volailles (et gibiers) étant donné qu'à l'étude des chiffres les établissements spécialisés en volaille sont moindre (Tableau 56). Suivent les activités associées aux fruits et légumes –les légumineuses ont été incluses dans celles-ci et les activités laitières.

Scoring : Plus l'activité économique en termes d'établissements est importante, plus le score attribué est élevé.

Tableau 69: Évaluation des filières en fonction du nombre d'établissement qu'elles représentent en RBC

	Céréales	Légumes	Fruits	Pdt	Légumineuses	Œufs	Lait et produits laitiers	Viande porc	Viande bœuf et veau	Vian de volaille	Viande ovins-caprins
# Etab	417	5/25	0/25	1	5/25		12	216	216	<216	216
Score	5	3	3	1	3	1	2	4	4	3	4

7.1.9 Les soutiens des régions

Pour rappel, l'évaluation est faite sur base des différents programmes de soutien mis en œuvre pour le développement de (nouvelles) filières et non en termes du budget associés à ces programmes ou aux financements structurels (Subsides PAC par exemple). L'analyse des budgets régionaux associés à chacune des filières sort du cadre de cette étude.

Scoring – Plus la filière est soutenue par les régions flamande et wallonne, plus le score est élevé.

Les légumineuses sont évaluées à 5, en considérant les soutiens programmatiques et financiers mis en œuvre par les régions flamande et wallonne, les céréales, fruits et légumes reçoivent 4 en considérant les projets de soutien à la mise en place d'infrastructures pour ces filières en RW. Le lait et les viande de bœuf reçoivent un trois par rapport aux soutiens à la mise en place d'une fromagerie et les projets de développement d'abattoirs en Wallonie, ainsi que les soutiens aux développement durables des filières viande dans le plan *eivwitstrategie* en Flandre.

Tableau 70: Évaluation des filières en fonction du soutien des régions

	Céréales	Légumes	Fruits	Pdt	Légumineuses	Œufs	Lait et produits laitiers	Viande porc	Viande bœuf et veau	Viande volaille	Viande ovins-caprins
Flandre		+			+++		+		+		
Wallonie	++	++	++		++		+	+	+		+
Score	4	4	4	1	5	1	3	1	3	1	2

7.1.10 Résultats consolidés

En consolidant les résultats obtenus, on obtient une première classification. Elle est obtenue si un même poids est donné à chaque critère. Avec cette hypothèse, les légumes obtiennent le score le plus élevé, suivi des fruits et ensuite les légumineuses ex-aequo avec les céréales et viandes bovines, suivis des produits laitiers, puis des pommes de terre et ensuite la viande volaille ensuite.

Tableau 71: Résultats consolidés de l'évaluation des filières selon les huit critères

	P	Céréales	Légumes	Fruits	Pdt	Légum - ineuses	Œufs	Lait et produits laitiers	Viande porc	Viande bœuf et veau	Viande volaille	Viande ovins- caprins
Demande vs offre (TAA)	1	2	3	4	5	0	5	5	5	5	5	1
Part de volume consommé en Bio	1	1	3	3	2	5	4	1	1	1	1	1
Potentiel de croissance en Bio	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Surproductio n bio	1	0	4	0	2	0	0	1	1	5	3	1
Assiette Good Food & CSS	1	3	5	4	1	5	1	2	0	0	0	0
Habitudes alimentaires	1	4	4	5	4	1	2	3	1	1	2	1
Activités économiques	1	5	3	3	1	3	1	2	4	4	3	4
Soutiens des régions	1	4	4	4	1	5	1	3	1	3	1	2
TOTAL		24	31	28	21	24	19	22	18	24	20	15

Il est cependant possible d'envisager une pondération normative : qui par exemple donne un point plus important à l'assiette Good Food et recommandations du CSS. Les légumes et fruits occupent toujours les première et deuxième place. Les légumineuses et céréales viennent ensuite. Les filières laits et produits laitiers et viande de bœuf et veau sont ex-aequo en cinquième place.

Si une valeur zéro est donnée au critère TAA, les filières de production animale ont un score encore plus bas.

Tableau 72: Résultats consolidés de l'évaluation des filières selon les huit critères avec pondération - exemple 1

	P	Céréales	Légumes	Fruits	Pdt	Légum ineuses	Œufs	Lait et produits laitiers	Vian de porc	Viande bœuf et veau	Viande volaille	Viande ovins- caprins
Demande vs offre (TAA)	1	2	3	4	5	0	5	5	5	5	5	1
Part de volume consommé en Bio	1	1	3	3	2	5	4	1	1	1	1	1
Potentiel de croissance en Bio	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Surproduction bio	1	0	4	0	2	0	0	1	1	5	3	1
Assiette Good Food & CSS	2	6	10	8	2	10	2	4	0	0	0	0
Habitudes alimentaires	1	4	4	5	4	1	2	3	1	1	2	1
Activités économiques	1	5	3	3	1	3	1	2	4	4	3	4
Soutiens des régions	1	4	4	4	1	5	1	3	1	3	1	2
TOTAL		27	36	32	22	29	20	24	18	24	20	15

Tableau 73 : Résultats consolidés de l'évaluation des filières selon les huit critères avec pondération- exemple 2

	P	Céréales	Légumes	Fruits	Pdt	Légum ineuses	Œufs	Lait et produits laitiers	Vian de porc	Viande bœuf et veau	Viande volaille	Viande ovins- caprins
Demande vs offre (TAA)	0	2	3	4	5	0	5	5	5	5	5	1
Part de volume consommé en Bio	1	1	3	3	2	5	4	1	1	1	1	1
Potentiel de croissance en Bio	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Surproduction bio	1	0	4	0	2	0	0	1	1	5	3	1
Assiette Good Food & CSS	2	6	10	8	2	10	2	4	0	0	0	0
Habitudes alimentaires	1	4	4	5	4	1	2	3	1	1	2	1
Activités économiques	1	5	3	3	1	3	1	2	4	4	3	4
Soutiens des régions	1	4	4	4	1	5	1	3	1	3	1	2
TOTAL		25	33	28	17	29	15	19	13	19	15	14

7.1.11 Discussion

Par rapport à ces différents résultats obtenus sur base de la méthodologie choisie et présentée dans le cadre méthodologique, il est important de discuter certains points d'attention pour les filières. Les deux exemples de pondération donnent des résultats similaires à l'évaluation sans pondération : les légumes et les fruits occupent le duo de tête, les légumineuses et céréales viennent à leur suite. A l'exception du troisième tableau au sein duquel les légumineuses dépassent les fruits. Les viandes bovines et produits laitiers obtiennent également des scores hauts, qui selon la pondération choisie peut les placer ex-aequo ou proches des céréales.

Il est important de noter que le grain de l'étude étant celui des filières, il a été impossible de faire une distinction entre les sous-filières les plus durables et les sous-filières plus dommageables à l'exception du critère "agriculture biologique".

7.1.11.1 A propos des légumineuses

- La production actuelle est très restreinte ou principalement dédiée à l'élevage,
- En termes d'activités économiques, il n'existe actuellement pas de données documentées associées à cette filière,
- C'est la mise en place des indicateurs « potentiel de croissance », « assiette good food » et « cohérence régions » qui leur donnent un score élevé – cette filière pourrait donc tarder à se développer
- En termes de consommation : il est essentiel de la développer dans les ménages et au sein des cantines pour accompagner le développement de leur production.
- En termes de production : il est essentiel de développer la recherche et la production de ces cultures dans les climats et sols belges.

7.1.11.2 A propos de la viande bovine

- Il n'est pas surprenant de trouver le secteur de la viande bovine haut dans le classement étant donné l'importance de l'activité agricole qu'il représente en Belgique et l'importance de l'activité économique de cette filière en RBC
- Le développement de filières de production viandeuse durable représente un enjeu majeur étant donné la place que la viande occupe encore dans le régime alimentaire belge
- Il faut tout de même mentionner une possible différence du régime alimentaire bruxellois par rapport à celui des autres régions en termes de consommation de viande (déjà pris en compte dans les calculs de demande mais qui figurent moins dans l'évaluation finale)
- Les critères « Assiette Good Food et recommandations alimentaires » donnent cependant une évaluation nulle à ces filières puisqu'ils ne figurent pas dans une assiette Good Food. La viande bovine figure par ailleurs dans les groupes alimentaires à limiter et la viande de volaille dans le groupe « autre ».
- L'impact environnemental de la production viandeuse est une thématique complexe et sera plus ou moins lourd selon les indicateurs choisis. Cependant, dans une approche systémique, les

élevages viandoux en prairies jouent un rôle clé dans la préservation de la biodiversité en Wallonie.

7.1.11.3 A propos de la filière lait et produits laitiers

La filière lait et produits laitiers obtient un score plus bas que les filières présentées ci-dessus. Elles méritent cependant une attention particulière selon les différents critères envisagés et d'autres qui n'ont pas fait l'objet d'une analyse spécifique dans ce rapport. Les activités associées au secteur du lait et des produits laitiers sont présentes dans les différentes régions ainsi qu'en RBC. Le lait et produits laitiers font partie du régime moyen et des habitudes alimentaires de la RBC et figurent dans les produits à privilégier selon le CSS. Le développement de valeur ajoutée sur le lait en Belgique représente un enjeu à l'échelle nationale. En termes systémiques enfin, la production laitière occupe une place importante dans l'économie du pays, elle garantit le maintien de surface de prairies et les paysages ce qui représente des avantages point de vue conservation de la biodiversité (la thématique est très riche et complexe et sort du périmètre de cette étude. L'élevage viandoux est plus bénéfique encore pour la biodiversité), et la valorisation de la viande issus des élevages laitiers permet de valoriser les co-produits viandoux.

7.2 CONCLUSIONS POUR LA GF2

A l'analyse des différentes informations présentées dans le rapport, à l'évaluation des différents critères proposés et après discussion, le choix de l'équipe Good Food s'est finalement porté sur quatre filières.

Les filières porteuses identifiées et gardées pour orienter l'axe 2 et d'autres actions possibles de la GF2 sont dès lors les quatre filières suivantes : les légumes, les fruits, les céréales et les légumineuses.

Ces quatre filières ont été identifiées comme filières porteuses Good Food pour plusieurs raisons. Elles occupent une place majeure dans l'assiette Good Food et les recommandations alimentaires du Conseil Supérieur de la Santé. Elles font déjà partie des habitudes alimentaires de la population de la RBC et assurent en ce sens une pertinence de l'appui de la RBC à leur développement vers des filières de qualité. Chacune d'elles a une part de production bio existante qui gagnerait à être soutenue et développée par des marchés plus importants et stables. A l'échelle nationale, ces filières sont présentes dans les différentes régions, avec une attention particulière à donner aux légumineuses cependant. Par ailleurs, elles disposent toutes d'un potentiel de développement en bio important étant donné que leurs activités de production et transformation, ainsi que leur consommation, sont soutenues et encadrées par les régions flamande et wallonne. Finalement, la filière céréales est, elle, associée à la plus grande activité économique en termes d'emplois et établissements. Les autres filières présentent des résultats plus faibles sur cet aspect mais sont en voie de développement, notamment grâce à des soutiens de la RBC (be.circular).

8 Axes d'intervention

8.1 INTRODUCTION

Riche des données consolidées dans ce rapport, les filières légumes, fruits, légumineuses et céréales ont été identifiées comme des filières pouvant être transformées en filières Good Food. C'est-à-dire des filières qui peuvent :

- Avoir un impact positif sur l'économie et l'emploi à Bruxelles
- Répondre aux besoins de la population bruxelloise, en tenant compte de la diversité des cultures, ou aux besoins de l'Horeca et du secteur événementiel bruxellois.
- Avoir un impact positif sur les producteurs et transformateurs locaux belges de produits Good Food.

La région de Bruxelles Capitale en tant que territoire nourricier peut principalement agir sur les activités en aval de la production à savoir la collecte, transformation, logistique, distribution et consommation. Une production urbaine est présente et soutenue par la GF2 en RBC, sa contribution à l'offre est prise en compte dans les bilans d'approvisionnement. En termes de volumes, elle est encore réduite mais joue un rôle important en termes d'amélioration de l'environnement alimentaire (voir ci-dessous). L'appui à donner à cette production sort du périmètre de cette étude.

Les données des besoins de l'Horeca et du secteur événementiel n'ont pas pu être documentées dans cette étude mais une série de recommandations générales peuvent être faites. Ces recommandations générales sont suivies de points d'attention plus spécifiques pour chacune des filières.

Un groupe de travail filières a également été mis en place par la stratégie Good Food dans le courant de la période 2022-2023, celui-ci a publié des recommandations générales reprises ci-dessous.

Il revient à l'administration en charge de la stratégie d'identifier les meilleurs outils à mobiliser pour s'engager, ou non, dans les orientations recommandées ci-dessous. Les axes d'intervention résultent d'un travail bibliographique et d'entretiens menés avec un nombre restreint d'acteurs de la RBC.

8.2 AXES GENERAUX D'INTERVENTION

Les légumes, fruits, légumineuses et céréales sont toutes, en plus ou moins grande mesure, présentes dans les habitudes alimentaires de la population de la RBC. Il s'agit donc de progresser vers une augmentation de leur consommation par la population bruxelloise d'une part et une augmentation de la part de produits répondant aux critères Good Food d'autre part. **Ce changement de pratiques implique l'adoption d'un nouveau régime alimentaire dont les conséquences devraient se ressentir sur les habitudes de consommation et d'achats et donc sur l'activité économique en RBC.**

Selon une récente étude française dédiée à l'analyse du rôle du secteur public dans l'adoption d'un nouveau régime alimentaire, trois axes d'intervention peuvent être identifiées : **l'amélioration de l'environnement alimentaire, les représentations socio-culturelles de l'alimentation et l'offre disponible et la promotion de celle-ci** (Brocard & Saujot, 2023). Cette étude détaille par ailleurs, douze mesures fortes qui semblent pertinentes pour le cas de la RBC. Ci-dessous, la plupart sont « traduites » et développées pour le contexte de la GF2.

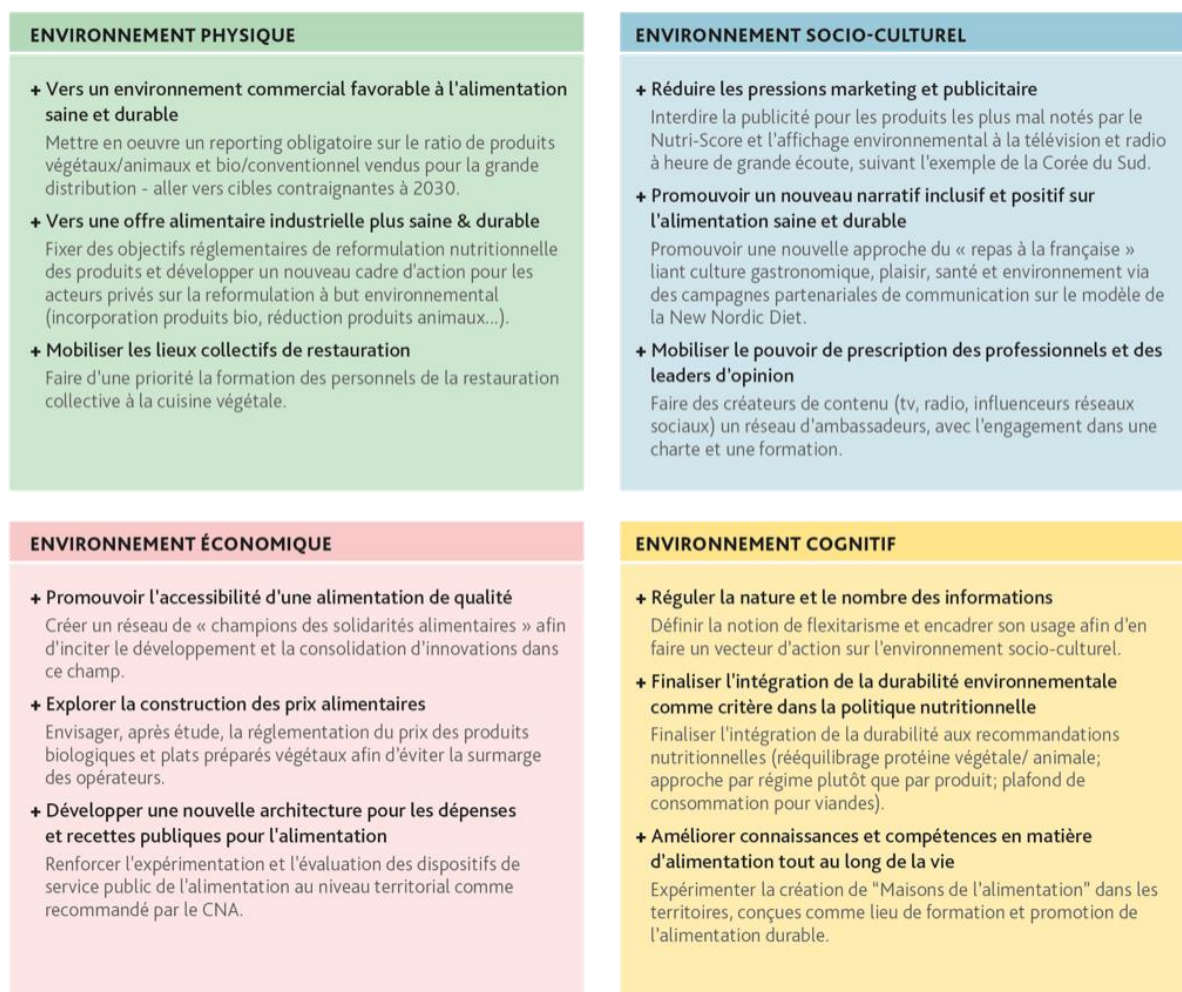


Figure 21. Douze mesures pour enclencher une action cohérente et ambitieuse sur les environnements alimentaires

Source : (Brocard & Saujot, 2023).

8.2.1.1 Environnement physique

- Vers un environnement commercial favorable à l'alimentation saine et durable**

Cette mesure propose la mise en place d'objectifs contraignants pour les proportions légumes/viande ou bio/conventionnel au sein des GMS. Le parcours client dans les supermarchés est très étudié et pourrait inclure des objectifs en fonction de ces proportions. Les expériences de mise en avant de produits locaux au sein des GMS sont d'ailleurs généralement positives et intègrent les habitudes de consommation (Entretiens 2023). L'intégration de communication sur les fruits et légumes de saison, la mise en évidence des produits bio, ou encore une communication sur l'importance des céréales complètes et légumineuses pourraient également figurer dans les informations à faire circuler dans les lieux de vente de produits (grande distribution et commerces de détails).

- Fixer une offre alimentaire industrielle plus saine et durable en fixant des objectifs réglementaires de reformulation nutritionnelle des produits.**

L'étude révèle que la documentation de la demande industrielle et son fonctionnement est très réduite. Engager la région et ses acteurs dans des plans de traçabilité sur leurs besoins en volumes de matières

premières de qualité différenciée (bio et local) permettrait de mieux organiser des circuits d'offre et demande entre les régions. La mise en place d'objectifs (contraignants) permettrait ensuite d'accompagner les acteurs et le secteur alimentaire dans une transition de leurs pratiques.

Cette intervention devrait se faire à l'échelle de l'ensemble des acteurs de transformation industrielle et artisanale en tenant compte des spécificités de chacun. **En réponse à un secteur de l'aval organisé, le maillon de la production pourra également s'organiser en groupant les résultats de production. Une perspective de marchés durables est une condition sine qua non du développement de la production de l'un ou l'autre produit selon l'un ou l'autre cahier de charge.**

- **Mobiliser les lieux collectifs de la restauration.**

Le rôle des cantines scolaires et des collectivités est documenté depuis de nombreuses années (Swensson, 2021). L'implication et l'engagement de l'ensemble des travailleurs sur la thématique de l'alimentation durable est nécessaire. Horeca Forma Be Pro intègre cette thématique de manière systématique dans ses formations (Entretiens 2023), cependant il semble nécessaire d'explorer d'avantage cette thématique et d'envisager une application plus pratique avec l'adoption de recettes valorisant ces quatre filières ensemble ou séparément afin de faciliter la proposition de nouvelles pratiques alimentaires. Il est documenté que pour les cantines scolaires (et toutes cuisines collectives), une compréhension et adoption de nouvelles pratiques par l'ensemble des employés des structures est nécessaire (au-delà des cuisiniers). Actuellement les options végétariennes sont perçues comme moins attrayantes ou répondant à des exigences culturelles, les cantines sont donc confrontées, malgré la proposition d'alternatives, à peu d'intérêt des consommateurs (Entretiens 2023) : un appui à ces acteurs, en parallèle d'interventions sur l'environnement socio-culturel et cognitif, est nécessaire pour poursuivre les efforts entrepris.

8.2.1.2 Environnement socio-culturel

- **Promouvoir un nouveau narratif inclusif et positif sur l'alimentation durable**

La GF2 et la GF précédemment, ont permis de coordonner la mise en place du label « Good Food » qui reste pourtant peu connu des acteurs et consommateurs bruxellois et peu connu en Flandre et Wallonie. Une coordination avec les deux autres régions, également engagées dans des stratégies d'alimentation durable permettrait de réfléchir et coordonner le développement d'un narratif de transition inclusif et positif. Tout en ciblant les spécificités de chacune des régions. Le relais de ce narratif par des acteurs de la société civile (hors Good Food et hors secteur alimentaire) peut également contribuer à faire évoluer l'environnement socio-culturel.

- **Réduire les pressions marketing et publicitaires**

Tant dans les écoles, où le thème fait déjà l'objet d'un travail politique que dans les lieux publics, une régulation de la publicité pour des produits mal notés est recommandée. Également et de manière positive, une communication sur une alimentation saine et durable et sur les filières identifiées devrait faire l'objet d'une attention particulière.

- **Soutenir et communiquer sur les initiatives positives**

Dans les cantines et cuisines de collectivité, des programmes tels que « Manger Demain » offrent un soutien financier direct aux achats : 50% des dépenses sont couvertes pour les produits locaux et 70% pour les produits locaux et bio¹. Autre exemple, les *Cuisines bruxelloises* sont récemment passées à un engagement d'achats et offre de légumes issus à 50% de l'agriculture biologique². Ces efforts méritent une attention particulière et suivi afin de pouvoir en envisager la capitalisation et duplication en cas de bonnes pratiques confirmées.

8.2.1.3 Environnement économique

- **Explorer la construction des prix alimentaires**

Pour le pain notamment et les produits de qualité différenciée dans les filières étudiées, le prix est une barrière à la consommation. Pourtant les prix des matières premières ne sont pas drastiquement différentes, une recherche avec des instituts de recherche des différentes régions sur la construction des prix alimentaires est une piste intéressante et nécessaire à explorer. Une étude de l'Hogent par exemple identifie la possibilité de produire des pains produits à partir de céréales locales et de qualité bio à prix quasi équivalent aux prix standards (Van Bavegem et al., 2021). Par ailleurs, comme mis en évidence par Biowallonie et l'organisme ConsomAction, les marges prises par les GMS sur les produits bio sont plus importantes³ et pourraient faire l'objet d'une régulation plus stricte. Une collaboration avec l'observatoire des prix au niveau fédéral, si pertinent, pourrait être envisagée pour analyser également les prix pratiqués.

- **Promouvoir l'accessibilité d'une alimentation de qualité**

Cette mesure correspond à un axe de la GF2 par ailleurs. Il s'agit d'une mesure importante pour favoriser l'augmentation de la consommation des produits des quatre filières envisagées. Comme indiqué ci-dessus, le prix est une des barrières mais la distribution géographique et socio-économique des lieux d'achats de ces produits l'est également. L'approche quartier contribuera à cette mesure. L'exploration d'autres modèles économiques peut également remporter une certaine attention (exemple en RBC d'une boulangerie vendant ses pains à différents prix en fonction des capacités financières). Les légumineuses produites en Belgique sont vendues à un prix supérieur que les légumineuses importées, une attention particulière à cette filière sera nécessaire : en se coordonnant entre régions étant donné l'importante place qui leur est faite dans une démarche de transition protéique.

La thématique de l'accès à une alimentation durable dans les banques alimentaires et réseau de solidarité n'a pu être approfondi dans le cadre de cette étude mais fait partie des points d'attention de l'accessibilité⁴.

¹ Outil Coup de pouce « Du local dans l'assiette », Green Deal Cantines Durables, <https://www.mangerdemain.be/coup-de-pouce-local-assiette/>

² Les Cuisines bruxelloises, Nos engagement, Bio durable et équitable : <https://www.lescuisinesbruxelloises.be/fr/engagements/bio-durable-equitable>

³ Article disponible : <https://www.lesoir.be/502488/article/2023-03-21/les-produits-bio-pas-plus-chers-en-magasins-specialises>

⁴ Thématique de la Sécurité sociale de l'alimentation est portée par quelques acteurs de la société civile, <https://www.fian.be/Une-alimentation-durable-pour-tou-tes?lang=fr>

- **Exemplarité publique et adaptation des cahiers de charges pour les cantines (issue du GT Filières)**

Étant donné le rôle levier attribué aux lieux de consommation collective en général et aux cantines publiques en particulier, une exemplarité publique est souvent mentionnée dans les stratégies européennes.

Pour appuyer les démarches des cantines en ce sens, plusieurs propositions ont été proposées, notamment par le GT Filières. Une première proposition est de pouvoir raisonner en termes de budget global plutôt que par type d'aliments (afin d'éviter de comparer les prix par type de produits qui ne sont pas du même niveau de qualité). Une réduction de la part de certains produits plus coûteux pourrait libérer du budget pour plus de fruits et légumes locaux de qualité en respectant les limites budgétaires et/ou en mettant plus de moyens si nécessaire.

Actuellement, les équipements disponibles et les contraintes budgétaires poussent les cantines publiques vers des produits prêts à l'emploi (découpés ou surgelés). Cette réalité les empêche d'obtenir une traçabilité des produits commandés : une modification des cahiers de charge et l'inclusion de critères de durabilité permettrait d'être plus stricte dans la rédaction et l'octroi des marchés ensuite.

Les cantines privées sont également empêchées dans leur relation avec les producteurs locaux si des activités de nettoyage et transformation de produits ne sont pas mises en place (Entretiens 2023). Les coûts de la logistique nécessaire au niveau des cantines pour accueillir, nettoyer et stocker des légumes non lavés représentent une charge déjà conséquente à laquelle s'ajouterait ensuite les coûts de découpe également très élevé (Entretiens 2023).

Une étude spécifique sur les produits actuellement consommés par les cantines et les volumes nécessaires et les perspectives d'évolution en fonction de nouveaux régimes alimentaires permettrait de compléter la présente étude. Elle permettrait d'une part d'officialiser, documenter et organiser la demande du secteur et en cela faciliter d'autre part la réponse du secteur de la production et/ou transformation.

- **Envisager des régimes fiscaux favorables pour les acteurs de l'alimentation durable**

Le développement d'activités de transformation sont peu présentes à Bruxelles pour des raisons de charges plus importantes que dans les autres régions (prix et disponibilité du foncier, circulation dans la ville pour la distribution des produits). Ces contraintes méritent une analyse chiffrée et des solutions (fiscales ou autres) devant permettre de favoriser le développement d'activités économiques sur le territoire. Cette dimension économique dépasse le cadre de l'étude et nécessite une analyse plus importante et une coordination avec la Shifting economy.

- **Faciliter l'installation d'activités économiques**

La mise en place de différents hubs en région wallonne et/ ou en région bruxelloise vise cet objectif. Des études comme celle-ci contribue à identifier les potentiels flux et volumes qui circuleraient dans ces lieux. L'installation et le développement durable d'activités économiques gagneraient à être pensés en coordination avec les efforts mis en œuvre dans les différentes régions et avec les acteurs de la

logistique. Des étapes ont déjà été prises dans ce sens, une analyse de ce volet sort du cadre de cette étude.¹

- **Proposer une documentation régulière et complète du secteur de l'alimentation (durable) à l'échelle de la région et du pays**

Les difficultés de coordination et consolidation des données pour l'élaboration du présent rapport mettent en évidence l'intérêt et la nécessité de se coordonner entre institutions régionales et avec l'AFSCA pour envisager une intégration de la dimension de durabilité dans leurs manières d'enregistrer et documenter les secteurs d'activités. Un pilotage et une transition du secteur gagneraient à pouvoir se référer à des reportages réguliers du secteur.

8.2.1.4 Environnement cognitif

- **Réguler la nature et le nombre d'informations**

La quantité d'informations sur l'alimentaire est très, voire trop riche pour certains consommateurs, il en résulte une certaine confusion (Bruxelles Environnement, 2015). Une communication simplifiée sur une assiette durable par exemple (pour reprendre l'exemple de la stratégie de Lyon) ou sur l'assiette Good Food dans un premier temps devrait être envisagée.

Parmi d'autres exemples (Entretiens 2023), une absence de mise en cohérence des calendriers des fruits et légumes de saison entre les trois régions a été mentionnée par divers acteurs comme source de confusion et de complexité pour les grossistes et distributeurs, et consommateurs ensuite. Un problème similaire pourrait être évoqué par la GMS si des mesures contraignantes étaient mises en place.

- **Finaliser l'intégration de la durabilité environnementale comme critère dans la politique nutritionnelle**

Le développement d'une communication et compréhension par les acteurs institutionnels du besoin d'une approche systémique de l'alimentation est nécessaire pour développer des cadres réglementaires qui permettent de garantir une approche globale. Envisager la transition alimentaire doit se faire en prenant en compte les externalités positives et négatives de ce nouveau régime. L'approche nutritionnelle gagne à être combinée à une approche environnementale et les transitions alimentaires pensées en fonction. Cette étude et les critères d'identification des filières s'inscrivent dans cette perspective, mais un complément d'informations sur la durabilité environnementale du régime pourrait enrichir la trajectoire GF2. L'adoption d'un régime Ten Years For Agroecology (TYFA) par exemple vise l'intégration de ces différentes dimensions (Poux & Aubert, 2018).

¹ Étude de faisabilité d'une activité de transformation d'inventaires alimentaires et de logistique de produits alimentaires durables en RBC, <https://goodfood.brussels/fr/contributions/etude-de-faisabilite-sur-la-rentabilite-dune-activite-de-transformation-dinventaires?domain=cit>

8.3 POINTS D'ATTENTION PAR FILIERE

Les recommandations suivantes ont été établies sur base d'entretiens menés dans le cadre de cette étude et ainsi que sur base d'études filière réalisées par Sytra en 2022 pour Wagralim (Baret et al., 2023). Ces études filières les décrivent en termes de production, d'organisation, de chiffre d'affaires et de positionnement sur le marché européen. Afin de ne pas les répéter, le focus est mis sur les points d'attention dans ces filières en RBC. Étant donné l'importance économique des activités associées à la filière céréales en RBC, une présentation plus extensive du secteur et de ses forces et faiblesses est faite.

8.3.1 Légumes et fruits

L'activité économique des fruits et légumes est groupée selon les codes NACE-BEL. Comme documenté dans le chapitre sur les activités économiques, les commerces de détails représentent l'activité économique principale autour des fruits et légumes. Les plans des deux régions productives visent un objectif de 25% de production bio minimum, pour atteindre cela la demande doit suivre, voire précéder. La part des volumes de fruits et légumes consommés en bio sont estimées à 9% en 2021, ce pourcentage devrait donc fortement augmenter dans les prochaines années pour accompagner l'augmentation de la production.

Production et distribution

Il existe un certain nombre de producteurs de fruits et légumes engagés dans des schémas de production durable, sans label, à proximité de la RBC. Pour ceux-ci, les voies de valorisation de leurs produits ne sont pas toujours évidentes et le label Good Food peu connu ne comble actuellement pas non plus ce besoin actuellement (Entretiens 2023). Un appui à la certification bio ou l'inclusion dans des filières Good Food dans un premier temps peut être une piste de partenariat intéressante.

Des échanges avec les plateformes flamandes et wallonnes de circuits courts pourraient faciliter l'identification de voies d'action. *Steunpunt Korte Keten* et la cellule Circuit Court de *Wallonie Entreprendre* représentent des acteurs clés pour entrer en contact avec ces acteurs et augmenter la notoriété de la stratégie Good Food.

Transformation et consommation

Les compotes sont des produits transformés importants pour les cantines. Les conserves, bocaux et jus sont actuellement moins importants que la consommation en frais dans les habitudes alimentaires. L'adoption d'un nouveau régime alimentaire, articulé autour des fruits, légumes, légumineuses et céréales pourrait cependant générer le développement de nouvelles recettes et habitudes. Ces aspects sont à considérer avec les recommandations générales (environnement socio-culturel et cognitif).

D'autre part, les cantines ont recours à un important pourcentage (autour de 30% en Wallonie) de produits surgelés : la réponse à cette demande pourrait être un axe de développement intéressant si les marchés et procédures leur permettent de les considérer. Une estimation chiffrée ainsi qu'une réflexion sur les transitions des industries existantes sont néanmoins à réaliser avant de multiplier la création de lieux de transformation : une rentabilité est nécessaire pour garantir la transition à long terme et répondre aux volumes conséquents des cantines.

Logistique et distribution

De manière générale la mise en vente de produits bio et locaux devrait être facilitée par la multiplication des lieux de vente et l'amélioration de leur accessibilité. On identifie par exemple :

- la mise en place de la plateforme MABio au niveau du Marché bruxellois (MABru). Ce lieu de vente centralisé, encore récent, devra permettre le groupement de l'offre pour les restaurateurs et les épiceries de la RBC. Un soutien de la région à ce type d'initiatives peut s'avérer pertinent.
- En parallèle de ce lieu de vente, plusieurs applications existent ou sont développées par les acteurs de la production pour répondre aux demandes du marché entrepreneurial bruxellois (Cantines, Horeca, Épiceries) : l'application « Interface » par exemple est notamment actuellement développée par le Collège des producteurs pour les productions wallonnes¹. Ces modèles se développent sur le modèle d'outils déjà existant pour les consommateurs privés, type Linked.farm (une plateforme fonctionnelle depuis plusieurs années), e-farmz et d'autres.
- Des hubs logistiques (de centralisation et distribution) sont envisagés. Avec inclusion d'activités de transformation pour certains.

Ces différents exemples mettent en évidence l'organisation du secteur de la production et de la distribution pour répondre à une potentielle demande ou la faciliter, il est néanmoins crucial que celle-ci augmente. Les grossistes engagés dans les circuits de qualité et les acteurs en charge de ces différentes innovations mettent en évidence l'enjeu essentiel d'une augmentation et stabilisation de la demande en produits bio, bio et locaux. Cette condition renvoie aux axes d'intervention des recommandations générales.

8.3.2 Légumineuses

Les légumineuses font partie des habitudes alimentaires d'environ une moitié des habitants de la RBC et valorisées en substituts à la viande, elles sont déjà consommées en bio. Cependant leur consommation devrait augmenter et les filières fortement travaillées pour être une source d'activités économiques, étant donné la faible production de celles-ci en Belgique actuellement. Dès lors, leur mise en avant semble nécessaire dans les activités qui toucheront à l'environnement socio-culturel et l'environnement cognitif. De plus, étant donné la jeunesse de la filière et les sous-filières en Belgique, différents points d'attention sont identifiés :

- Une coordination entre régions sur l'état de production et le développement de la filière et des sous-filières garantirait le développement d'une filière Good Food
- La coordination avec la région flamande permettrait notamment d'appréhender la récente campagne de communication « Moitié-moitié » et sa possible adaptation en RBC. Cette communication vise à passer de la proportion 60-40 en protéines animales et végétales à une consommation 50-50²
- Les activités de transformation sont également à développer : la région flamande, au sein du programme *eiwitstrategie* travaille sur différents axes de développement principalement orientés vers l'environnement alimentaire et la consommation, la région wallonne semble se concentrer sur la

¹ <https://collegedesproducteurs.be/interface-producteurs-distributeurs/>

² https://www.omgeving.vlaanderen.be/sites/default/files/2023-08/OnePager_Moitiemoitie_eiwitshiftFR.pdf

production en ayant néanmoins quelques acteurs de la transformation déjà présents sur le territoire. La transformation de ces produits gagnera à être étudiée et développée.

- Les deux régions ont des stratégies de développement¹ qui ont mené notamment à des programmes de recherche sur les aspects de production et filières. La mobilisation de la RBC et la promesse de marché faciliterait le développement de ces productions qui restent encore réduites actuellement. Les acteurs sont mis en relation via différents projets de recherche régionaux et nationaux- le contexte d'une filière naissante devrait permettre une série d'innovations en termes d'organisation et développement.
- Si les premiers développements de la filière s'inscriront dans des démarches que l'on peut qualifier de niche, il est important pour la RBC d'envisager également un travail à l'échelle industrielle pour l'intégration de ces produits dans les cantines et régimes alimentaires moyens.
- Une analyse plus précise de la consommation des légumineuses actuelles devrait également permettre d'identifier les pistes de développement à privilégier pour développer des filières bio et locales : les légumineuses vendues en sec ou transformées actuellement disponibles dans les commerces sont des produits importés aux prix très compétitifs qui s'intègrent dans des circuits d'imports et exports non documentés. Sur le site de MABRU, de larges volumes de produits méridionaux circulent (avoisinant 40% de l'activité du site), une meilleure documentation de la filière aux échelles européenne et internationale est nécessaire.
- Pour en faire un suivi plus précis, les institutions régionales et nationales, Statbel notamment mais l'AFSCA également, devraient intégrer dans leur pratique, la nouvelle place à donner à la catégorie « légumineuses »,
- Les points ci-dessus sont à considérer à la lumière de l'ensemble des forces, faiblesses, menaces et opportunités développées dans l'étude de la filière wallonne des protéines végétales (Baret et al., 2023).

8.3.3 La filière céréales en détails

8.3.3.1 Structure de la filière

La filière céréale est complexe étant donné les multiples chemins de valorisation possibles. Jusqu'à aujourd'hui, la majorité des volumes de céréales produites en Wallonie et en Belgique sont valorisées en farines à destination de l'alimentation animale ou en production énergétique (Collège des Producteurs, 2019). Une proportion de 9% pour alimentation humaine, 13% d'export, 32% pour l'énergie et 46% pour l'alimentation du bétail avait été établie en 2014 et confirmée en 2017. On estime à 10% maintenant le pourcentage dédié à l'alimentation humaine (Nature & Progrès Belgique, 2019)

La publication de ces chiffres a alerté plusieurs acteurs sur la faible autonomie dont la Wallonie -et la Belgique en général-, faisait preuve pour la production de son propre pain, malgré une production potentielle importante. Depuis lors, plusieurs programmes de recherche et de soutien à la société civile

¹ Vlaamse eiwitstrategie : <https://www.vlaanderen.be/publicaties/vlaamse-eiwitstrategie-2021-2030-lokale-duurzame-en-gezonde-eiwitten-van-productie-tot-consumptie-samen-kansen-creeren-voor-welvaart-milieu-en-gezondheid>

ont été organisés pour encourager le développement des filières céréalières à destination de l'alimentation humaine.

La transformation des céréales en Belgique est un secteur qui comprend une diversité d'acteurs aux ambitions, projets et volumes de transformation différents. La transformation primaire couvre les moulins et minoteries pour la transformation de céréales en farine. Actuellement, la production est principalement localisée en Wallonie avec d'importants volumes transformés dans des moulins industriels localisés en Flandres. Et la transformation secondaire se distribue dans les pays selon les produits et volumes transformés.

8.3.3.1.1 Transformation primaire

Pour l'année 2020, l'industrie meunière belge a délivré sur le marché **906 704 tonnes de farine de blé et 39 024 t de farines d'autres céréales (Statbel, 2020)**, ce qui représente selon le Collège des producteurs (Itinéraire Bio, 2021) une diminution de 13% en 5 ans. Comme présenté par le TAA des céréales, la Belgique est un pays importateur de céréales cependant elle exporte des produits transformés dont la farine. On estime à 385 000 tonnes, le volume de farine exporté chaque année.

8.3.3.1.2 Transformation secondaire

205 établissements sont recensés en RBC dans la catégorie « entreprises de fabrication artisanale de pain ». Comme mentionné précédemment, le terme artisanal permet principalement de distinguer leur activité de la production « industrielle » mais ne donne pas d'indication sur un pourcentage de fabrication sur place ou un savoir-faire particulier. Les codes d'activités de l'AFSCA ne renseignent pas de distinction non plus : les activités sont répertoriées selon « fabrication » ou « production et vente en détail ».

La plupart des boulangers s'approvisionnent en céréales auprès de meuneries belges dont la traçabilité des céréales n'est pas exigée. La farine peut être produite en Belgique avec des céréales provenant d'autres pays (France, Allemagne ou encore Ukraine et Russie).

Certaines boulangeries bruxelloises sont attentives à la mise en place de circuits locaux et s'approvisionnent auprès de moulins qui proposent des farines produites avec des céréales belges. D'autres boulangeries bio continuent à s'approvisionner en farine auprès de meuneries françaises. Elles le justifient par une certaine habitude, une haute exigence sur la qualité des farines et des besoins en volumes conséquents.

Depuis 2015, une animation des boulangeries de la région bruxelloise est prise en charge par l'organisme *Tartine & Boterham*¹. Celui-ci vise à documenter et mettre en valeur des boulangeries « artisanales ». Elles sont qualifiées comme telles quand elles produisent sur place au moins 80% de leur produits vendus. Le réseau réunit actuellement 80 boulangeries « artisanales ». Leur distribution sur le territoire n'est cependant pas équitable, la majorité de celles-ci se trouvent dans les communes du sud de la RBC. (Entretiens 2023)

Les habitudes de consommation sont différentes entre les communes de la RBC.

¹ Elle n'a pas de finalité syndicale et s'organise en marge de la fédération des Grandes Boulangeries belges (FGBB).

Par ailleurs, la production de bière représente également une activité économique en développement en RBC. Quatorze établissements sont enregistrés par l'ONSS.

8.3.3.2 Accès à la profession

L'accès à la profession de boulanger est protégée : un examen est à présenter pour pouvoir prester en tant que boulanger. L'accès à l'appellation « boulangerie artisanale » ne l'est pas : les entreprises s'enregistrent selon le(s) code(s) NACE-BEL qui correspond ou correspondent à leur activité : s'il y a une production sur place, ils peuvent s'enregistrer comme « fabrication artisanale ».

Les personnes engagées dans le secteur de la boulangerie, comme dans le secteur agricole, vieillissent, en région wallonne, mais en RBC également, il est important pour le secteur et la région de veiller au renouvellement de générations dans le secteur. Les métiers de boulanger, boulanger-pâtissier et pâtissiers sont reconnus comme des « métiers porteurs d'insertion » et méritent donc une attention particulière. Selon plusieurs acteurs du secteur (Entretiens 2023), les formations délivrées par les centres de formation limitent leur enseignement à l'utilisation de farines et composants industrielles mobilisant dès lors, des recettes et pratiques et donc, des connaissances non adaptées aux pratiques boulangères nécessaires pour travailler avec une farine moins ou non standardisée. L'élargissement des compétences développées dans ces formations pourrait faire l'objet d'une réflexion.

8.3.3.3 Distribution

Les grands moulins disposent de leur service de livraison de produits aux boulangeries clientes.

Les grossistes bio proposent du pain et de la farine bio à leurs consommateurs. La restauration est un petit marché pour les grossistes labellisés bio. La farine est un produit avec une faible valeur ajoutée, les marges possibles autour de ce produit sont limitées : au niveau des meuniers d'abord et des autres acteurs de la chaîne ensuite.

Il existe en RBC certains projets (boulangers ou acteurs de l'Horeca) qui développent des relations directes avec les meuniers afin de garantir un approvisionnement en céréales locales et de qualité : la livraison se fait alors parfois, en direct, sans intermédiaire d'un grossiste. C'est la grande distribution qui garde la plus grande part de marché du commerce de pains.

8.3.3.3.1 Consommation

Si certains habitants font leurs achats dans les boulangeries de proximité, la grande majorité des pains (autour de 90%) sont achetés, comme mentionné ci-dessus, en grandes et moyennes surfaces. Sur le marché bruxellois, se trouvent des pains produits en région bruxelloise mais également des pains produits en régions flamande ou wallonne. La distinction de ces volumes n'est pas connue. Au cours des entretiens, il ressort que la proximité d'une boulangerie de qualité peut représenter un critère pour le choix d'un quartier de résidence. Par ailleurs, la présence d'une boulangerie dans un quartier est un bon facteur d'animation, de passage et de développement d'activités économiques à proximité (Entretiens 2023).

Selon le VLAM, en 2020, un habitant de la RBC consommait 25 pains par an. Ce nombre passe à 28 pour un habitant de la Flandre et 23 en Wallonie).

La bière et d'autres alcools produits à base de céréales sont très présentes dans les habitudes belges. Leur consommation n'est cependant pas étudiée dans le cadre de cette étude.

8.3.3.4 SWOT pour le développement de filières céréales Good Food

Forces

- Le pain est un des produits déjà acheté en bio (part de marché de 5% en RBC) par les consommateurs
- Le pain, les biscottes et autres produits de petit déjeuner sont des éléments majeurs du régime alimentaire belge moyen
- Un intérêt croissant des consommateurs pour les pains et farines artisanaux et locaux
- Un intérêt des acteurs de la production pour augmenter la production de céréales à destination de l'alimentation humaine dans les deux régions tant les céréales panifiables que biscuitière ou encore d'autres transformation de céréales (barres de céréales ou produits de petit déjeuner),
- Il existe une importante activité de transformation biscuitière en Belgique et en RBC,
- Il existe une importante activité de transformation industrielle de blé tendre en Belgique et RBC : c'est-à-dire des équipements et des savoir-faire importants qui pourraient intégrer des productions répondant aux critères Good Food
- Plusieurs projets de petite échelle développent des circuits intégrés pour garantir une qualité de produit – ces expériences si concluantes pourront être capitalisées et dupliquées
- D'autres projets développent des schémas alternatifs pour aborder l'accès à un pain de qualité : des pains vendus à différents prix en fonction des capacités financières,
- L'orge brassicole belge connaît un regain d'intérêt et un développement de sa production (Collège des Producteurs, 2019): plusieurs micro-brasseries bruxelloises sont à la recherche de matière premières locales.

Faiblesses

- Le secteur de la boulangerie est organisé : il existe une fédération belge des grandes boulangeries, ainsi qu'une fédération francophone de la boulangerie et de Bakkers Vlaanderen et encore une confédération belge de la Boulangerie-pâtisserie-chocolaterie : ces multiples fédérations défendent cependant des grandes boulangeries et une diversité d'intérêts. L'alignement des critères de production ou de transformation Good Food avec leurs objectifs n'est pas garanti
- La communication sur les céréales et farines locales n'est pas suffisamment claire : un pain local ne signifie pas qu'il est produit avec des céréales locales. La majorité des boulangeries travaillent avec les farines des moulins industriels établis en Belgique qui travaillent avec des céréales importées (France, Allemagne ou encore Ukraine et Russie) (Sytra, en cours de publication)
- Les prix pratiqués par certaines boulangeries travaillant avec des farines de qualité ne sont pas accessibles financièrement et géographiquement pour tous les consommateurs.

Opportunités

- L'intérêt des consommateurs
- Une diversification des offres boulangères en termes alimentaires et socio-économiques
- Les recommandations alimentaires qui encouragent la consommation de céréales complètes (en première recommandation)
- L'augmentation de l'engagement des cantines dans des perspectives durables via Good Food notamment en RBC

Menaces

- Le pain est un produit important du régime alimentaire belge moyen. La majorité des pains sont achetés en GMS et donc mis en concurrence avec des pains à (très) bas prix,
- Les périodes d'inflation et de crise ont un impact sur les montants dépensés pour les produits alimentaires
- Les volumes de production de céréales à valeur ajoutée en Belgique sont encore réduits, à l'exception du blé biscuitier : il est important que la demande augmente pour augmenter la production d'une production de blé à valeur ajoutée en Belgique

8.3.3.5 Les points d'attention

- Adapter les cahiers de charges pour les cantines en y intégrant des recommandations alimentaires dans les menus des cantines (céréales complètes),
- Intégrer les pseudo-céréales dans les recommandations alimentaires afin d'appuyer le développement économique de ces productions en Belgique
- Adapter les cahiers de charges pour les cantines en y intégrant des pourcentages de produits bio (ex des Cuisines Bruxelloises)
- Appuyer l'intégration des produits issus de filières « prix justes » (ou équivalent en Flandre) dans les recommandations Good Food
- Appuyer à l'attraction du métier de boulanger : envisager des conditions fiscales particulières pour les métiers de l'alimentation
- Faire évoluer les programmes de formation boulangerie, pâtisserie et cuisiniers vers des pratiques boulangères qui valorisent l'emploi d'une plus grande variété de farines (céréales variées, céréales complètes) mais également qui donnent une attention au prix et à la provenance des céréales,
- Coordonner avec les centres de recherches des différentes régions, des recherches sur les qualités nutritionnelles des pains et céréales afin d'explorer d'autres mécanisme de valorisation des produits de qualité (mise en avant des avantages en termes de santé)
- Se coordonner avec les projets existant autour des transitions du secteur céréaliier (plusieurs projets en cours au sein de l'ULB, UCL, KULeuven, Hogent) pour mettre en relation les différentes régions et favoriser la cohabitation des différents circuits de production et vente existants.

Table des illustrations

• Figure 1: Illustration des actions à mener pour déployer l'axe 1 de la stratégie alimentation durable de Paris.....	15
• Figure 2: Comportement alimentaire quotidien d'un parisien.....	16
• Figure 3: Situation alimentaire de Paris.....	16
• Figure 4: Système alimentaire et environnement.....	17
• Figure 5 : Objectifs chiffrés de la stratégie de Paris.....	18
• Figure 6: Destinataires du Plan Alimentation Durable	19
• Figure 7: Infographies du deuxième axe de la stratégie	20
• Figure 8 : La finalité et les défis de la stratégie lyonnaise.....	21
• Figure 9 : Illustration du diagnostic du système alimentaire de la ville de Lyon	22
• Figure 10 : Objectifs chiffrés de la stratégie de Lyon	22
• Figure 11: Structure du rapport et schéma d'analyse du système alimentaire de Bristol	27
• Figure 12. Éléments intervenant dans une étude d'approvisionnement de ville (ou territoire) - Approche générale.....	31
• Figure 13: Illustration des grammages moyens consommés par homme et femme belge	38
• Figure 14 : Top 10 des légumes les plus consommés en frais en Belgique	58
• Figure 16 : Top 10 des fruits les plus consommés en Belgique (2021).....	62
• Figure 17 : Croissance des flux d'imports et exports d'œufs.....	82
• Figure 18: Répartition des emplois selon les secteurs d'activités pour la Belgique.....	88
• Figure 19 : Répartition des établissements par classe de taille et nombre d'emplois salariés par ces classes de taille.....	89
• Figure 20 : Établissements et emplois salariés par segment d'activité en RBC	89
• Figure 21 : Part d'activité en RBC par rapport à l'échelle nationale.....	90
• Figure 21. Douze mesures pour enclencher une action cohérente et ambitieuse sur les environnements alimentaires.....	119

Liste des tableaux

• Tableau 1 : Comparaison de politiques alimentaires urbaines	14
• Tableau 2. Éléments d'offre et de demande pris en compte dans le cadre de cette étude.....	32
• Tableau 3: Type d'informations, unités de mesure et sources d'information mobilisées pour caractériser la demande.....	35
• Tableau 4: Régime alimentaire belge moyen.....	37
• Tableau 5 : Extrait du tableau de la répartition de la consommation de légumes - consommation hors domicile.....	38
• Tableau 6: Répartition des cantines identifiées en région de Bruxelles Capitale.....	40
• Tableau 7: Estimation du nombre de repas chauds servis par jour (en moyenne annuelle) et par catégorie d'âge en Région Wallonne	40
• Tableau 8 : Quantités totales de chaque catégorie de produits correspondant aux recommandations nutritionnelles, pour l'ensemble de la restauration collective en Wallonie (repas chauds uniquement), sur une année	41
• Tableau 9: Part de marché (valeur) de produits consommés en bio pour la Wallonie et la Flandre (2020).....	42
• Tableau 10: Type d'information, unité de mesure et sources de données mobilisées pour documenter l'offre.....	43
• Tableau 11: Sources de données mobilisées et leurs caractéristiques.....	46
• Tableau 12: Liste des critères d'évaluation des filières étudiées.....	49
• Tableau 13: Évolution de la population belge par régions	53
• Tableau 14: Habitude de consommation hebdomadaire des ménages (2023).....	54
• Tableau 15: Volumes de produits consommés en bio pour la RBC, la Wallonie et la Flandre	55
• Tableau 16: Calcul de la demande annuelle en pain et substituts pour la population de la RBC et pour la population belge.....	56
• Tableau 17: Répartition des légumes consommés en frais et transformés en RBC et en Belgique en 2021	58
• Tableau 18: Volumes annuels de demande domestique pour les 10 légumes les plus consommés en frais (2021) calculé pour la RBC et la Belgique (Tonnes/an)	59
• Tableau 19 : Distribution des parts de produits consommés par lieu de consommation (en Belgique).....	60
• Tableau 20: Volumes annuels de légumes consommés dans les différents lieux de consommation pour la RBC (Tonnes)	60
• Tableau 21: Volumes annuels des dix fruits les plus consommés (+ la catégorie autres) à domicile en RBC et en Belgique.	63

• Tableau 22: Volumes annuels et lieux de consommation des 10 fruits favoris calculés pour la RBC (Tonnes/an) (2021).....	63
• Tableau 23: Progression de la consommation de pommes de terre en Belgique sous différentes formes entre 2017 et 2021	65
• Tableau 24: Quantité individuelle moyenne annuelle et calcul des volumes des différentes formes de pommes de terre consommées pour la RBC (2021).....	66
• Tableau 25: Estimation des volumes annuels consommés en légumineuses par la population de la RBC (Tonnes/an).....	67
• Tableau 26: Consommation domestique annuelle des produits laitiers (2021) pour la population en RBC et en Belgique	69
• Tableau 27 : Consommation domestique annuelle des produits laitiers (2022) pour la population en RBC et en Belgique	69
• Tableau 28: Évolution de la consommation domestique annuelle de viande pour la Belgique entre 2017 et 2022	71
• Tableau 29 : Consommation domestique annuelle des différentes viandes en RBC en 2021.....	72
• Tableau 30: Consommation annuelle domestique de types de viandes en RBC et en Belgique pour l'année 2021 et 2022	72
• Tableau 31: Total des demandes de viande de porc et volaille en 2022	73
• Tableau 32 : Consommation annuelle de viandes en RBC dans les différents lieux de consommation pour l'année 2022 (t/an)	73
• Tableau 33: Poids de viande abattue en Belgique (Tonnes/an).....	74
• Tableau 34: Quantité d'œufs (en unité d'œufs) achetés par individu en RBC et en Belgique en 2021	75
• Tableau 35: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge pour les céréales en 2021	76
• Tableau 36 : Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge en légumes frais pour l'année 2021 (Tonnes)	77
• Tableau 37: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge en fruits frais pour l'année 2021 (Tonnes)	78
• Tableau 38 : Données de surfaces de production de légumineuses en Belgique et dans les régions, année 2021 (ha).....	79
• Tableau 39 : Données de volumes de légumineuses produits en Belgique et dans les régions, année 2021 (T)	79
• Tableau 40: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge en légumineuses pour l'année 2021 (Tonnes)	79
• Tableau 41: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge de la pomme de terre pour l'année 2021 (Tonnes).....	80
• Tableau 42: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge pour les produits laitiers (2021) (1000 Tonnes équivalent lait).....	81

• Tableau 43: Bilan d'approvisionnement à l'échelle belge en viande (2021) (Tonnes)	81
• Tableau 44: Bilan d'approvisionnement des œufs de consommation et produits transformés (2021) (Tonnes).....	82
• Tableau 45: Consolidation des données pour les filières végétales.....	83
• Tableau 46: Consolidation des données pour les filières animales	85
• Tableau 47: Résultats consolidés pour les produits végétaux et animaux.....	86
• Tableau 48: Code NACE-BEL étudiés pour les activités de transformation	90
• Tableau 49: Nombre d'entreprises et effectifs en Belgique et en RBC.....	91
• Tableau 50: Nombre d'entreprises et d'effectifs autour des activités d'autres transformations	91
• Tableau 51: Activités absentes de la RBC.....	92
• Tableau 52 : Nombre d'établissements et d'effectifs en Belgique et RBC associés à la filière céréales (dernier quadrimestre 2022)	92
• Tableau 53: Nombre d'entreprises et d'effectifs associées aux filières fruits et légumes.....	93
• Tableau 54: Nombre d'entreprises et d'effectifs associées à la filière de la pomme de terre.....	93
• Tableau 55 Nombre d'entreprises et d'effectifs associées à la filière lait et produits laitiers	93
• Tableau 56 : Nombre d'entreprises et d'effectifs associée aux filières viandeuses	94
• Tableau 57: Catégories et nombre d'acteurs économiques répertoriés par le service B2B	95
• Tableau 58: Nombre d'établissements et effectifs dans les commerces en Belgique et RBC (dernier quadrimestre 2022).....	96
• Tableau 59: Distribution des entreprises et effectifs en Belgique et RBC pour le secteur Horeca	97
• Tableau 60: Projets be.circular et alimentation durables (2019-2022)	100
• Tableau 61: Évaluation des filières par rapport à leur TAA.....	106
• Tableau 62: Scoring des filières par rapport au volume de consommation en Bio.....	106
• Tableau 63: Évaluation du potentiel de croissance de la production bio.....	107
• Tableau 64: Évaluation des filières par rapport à la situation de (sur)production	109
• Tableau 65: Groupes alimentaires distingués par le CSS dans les recommandations alimentaires.....	110
• Tableau 66: Évaluation des filières en fonction des recommandations du CSS	110
• Tableau 67: Évaluation des filières en fonction du critère Assiette Good Food et recommandations du CSS.....	111
• Tableau 68: Évaluation des filières par rapport aux habitudes alimentaires	111
• Tableau 69: Évaluation des filières en fonction du nombre d'établissement qu'elles représentent en RBC.....	112

- Tableau 70: Évaluation des filières en fonction du soutien des régions..... 112
- Tableau 71: Résultats consolidés de l'évaluation des filières selon les huit critères..... 113
- Tableau 72: Résultats consolidés de l'évaluation des filières selon les huit critères avec pondération – exemple 1..... 114
- Tableau 73 : Résultats consolidés de l'évaluation des filières selon les huit critères avec pondération- exemple 2..... 114

Bibliographie Word

Tour d'Horizon

- Barcelona: https://ajuntament.barcelona.cat/participaciociudadana/en/noticia/the-2030-barcelona-healthy-and-sustainable-food-strategy-a-road-map-for-transforming-the-citys-food-system_1233964
- Bristol : Who Feeds Bristol? <https://bristolfoodpolicycouncil.org/who-feeds-bristol/>
- Iddri Les décideurs publics doivent changer leurs récits sur la transition alimentaire : <https://www.iddri.org/fr/publications-et-evenements/billet-de-blog/les-decideurs-publics-doivent-changer-leurs-recits-sur-la>
- Edimbourg : Le résumé de la nouvelle stratégie est disponible, <https://edible-edinburgh.org/wp-content/uploads/2021/08/Edible-Edinburgh-Sustainable-Food-Plan-Summary-Autumn-2021.pdf>
- Edimbourg Le site de la stratégie est accessible, <https://edible-edinburgh.org/>
- Lyon : La stratégie alimentaire métropolitaine de Lyon : https://blogs.grandlyon.com/developpementdurable/files/2017/10/Cahier_Enjeux_Strat_Aliment_Grand_Lyon_COMPLET_270519.pdf
- Paris : Le site web de la ville de Paris, <https://www.paris.fr/pages/un-plan-alimentation-durable-pour-paris-2705/#a-qui-s-adresse-le-plan-alimentation-durable>
- Paris : Stratégie de Paris pour une alimentation Durable : <https://cdn.paris.fr/paris/2019/07/24/df8baede5781bfd4a06b531800299f35.pdf>
- Paris : Plan Alimentation durable de Paris : <https://cdn.paris.fr/paris/2023/02/16/plan-alimentation-durable-2022-2027-version-finale-7-fevrier-2023-bd96dpi-PPo0.pdf>
- URBACT : https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/BRO_Urbact_mars15_FR.pdf
- URBACT, Food related jobs and skills, <https://urbact.eu/knowledge-hub/food/jobs-skills>
- URBACT, Creating space for sustainable food systems in urban communities, practical approaches and examples for cities”, https://urbact.eu/sites/default/files/2022-10/sustainable_food_handbook.pdf#page=22

Chapitres suivants, références organisées par thématique

Études Good Food

- Étude de faisabilité d’une activité de transformation d’inventus alimentaires et de logistique de produits alimentaires durables en RBC, 2019, FactorX : <https://goodfood.brussels/fr/contributions/etude-de-faisabilite-sur-la-rentabilite-dune-activite-de-transformation-dinventus?domain=cit>
- Inventaire et analyse des données existantes en matière de demande alimentaire en RBC, 2015, Ecores, https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/RAP_2015_DemandeAlimRBC_FR.pdf

Acteurs, institutions et sources de référence

- Actiris, Industrie agroalimentaire, View-brussels, onglet « statistiques » : <http://imtb.actiris.be/Pages/SectImtDescription.aspx?secteur=176>
- Afscs : <https://www.favv-afscs.be/professionnels/>
- AIJN, Rapport d’activités 2018, https://aijn.eu/files/attachments/.598/2018_Liquid_Fruit_Market_Report.pdf

- AJUNEC, site de l'association, quelle consommation ? <https://www.ajunec.be/fr/jus-de-fruits-et-nectars/la-consommation>
- Alimento, <https://www.alimento.be/>
- Bruxelles Economie emploi, <https://economie-emploi.brussels/>
- Bakkers Vlaanderen : <https://www.bakkersvlaanderen.be/home>
- Bioforum, <https://www.bioforum.be/>
- Biowallonie, <https://www.biowallonie.com/>
- Bruxelles Environnement, <https://environnement.brussels/>
- Bureau Fédéral du Plan, <https://www.plan.be/index.php?lang=fr>
- Department Omgeving Vlaanderen : Eiwitshift, consommation moitié-moitié : https://www.omgeving.vlaanderen.be/sites/default/files/2023-08/OnePager_Moitiemoitie_eiwitshiftFR.pdf
- Fédération des Grandes Boulangeries belges asbl : <https://www.fgbb.be/fr/propos-de-la-fgbb>
- Fédération francophone de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie chocolaterie, <https://www.ffrboulpat.be/>
- FEVIA, <https://www.fevia.be/nl>
- FIAN, accès à une alimentation de qualité : <https://www.fian.be/+Nutrition-+>
- Good Food, le portail, <https://goodfood.brussels/fr?domain=cit>
- Gondola, Consommation de pains : <https://www.gondola.be/fr/news/le-pain-lune-des-rares-categories-ne-pas-profiter-de-la-crise>
- GT Filières, https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/GT%20Fili%C3%A8res%202-pages_FR.pdf
- Horeca Forma Be pro : <https://horecaformabepro.be/>
- Institut bruxellois de statistique et d'analyse (IBSA) : <https://ibsa.brussels/>
- Interface, <https://collegedesproducteurs.be/interface-producteurs-distributeurs/>
- ONSS : <https://www.onss.be/>
- Outil Coup de pouce « Du local dans l'assiette », Green Deal Cantines Durables, <https://www.mangerdemain.be/coup-de-pouce-local-assiette/>
- Les Cuisines bruxelloises, Nos engagement, Bio durable et équitable : <https://www.lescuisinesbruxelloises.be/fr/engagements/bio-durable-equitable>
- Linked.farm : <https://www.linkedfarm.be/Perspective-brussels>, <https://perspective.brussels/fr>
- Observatoire des prix bio : article disponible : <https://www.lesoir.be/502488/article/2023-03-21/les-produits-bio-pas-plus-chers-en-magasins-specialises>
- RABAD, <https://www.rabad.be/>
- Recht van bij de boer : <https://www.lekkervanbijons.be/producten/rechtvanbijdeboer>
- Shifting economy brussels, <https://shiftingeconomy.brussels/>
- Steunpunt Korte Keten, <https://steunpuntkorteketen.be/>
- TCO Service: <https://tcoservice.be/>

Sources de données – Production & Filières

- État de l'agriculture wallonne : <https://etat-agriculture.wallonie.be/home.html>
- Department Landbouw & Visserij : <https://landbouwcijfers.vlaanderen.be/>
- Statbel : <https://statbel.fgov.be/fr>

- Collège des producteurs : Stratégie de développement des filières : <https://collegedesproducteurs.be/filieres-agricoles/production-et-filieres/>
- Manger demain, offre en approvisionnement : <https://www.mangerdemain.be/2021/09/29/etat-des-lieux-acteurs-cles-et-projets-en-matiere-dapprovisionnement/>
- Manger demain, agriculture et alimentation, <https://www.mangerdemain.be/2021/09/10/etat-des-lieux-agriculture-et-alimentation/>
- Manger demain, Répertoire de bases de données pour se fournir en produits locaux et de saison, <https://www.mangerdemain.be/2021/09/30/repertoire-de-bases-de-donnees-pour-se-fournir-en-produits-locaux-et-de-saison/>
- Sytra, Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Région Wallonne, pour les filières Fruits, Légumes, Protéagineux, Oléagineux, Céréales alimentaires, Orge Brassicole, sucre et laits et produits laitiers : <https://sytra.be/fr/publication/soutenir-la-relocalisation-de-lalimentation-en-wallonie-cartographie-et-analyse-de-loffre-alimentaire/>
- Céréales : Nature & Progrès : <https://agriculture-natpro.be/2019/11/27/dossier-developper-les-filieres-cereales-alimentaires-en-wallonie-2/>
- Fruits, Diversifruits : <https://www.diversifruits.be/>
- Protéines végétales, FWA : <https://www.fwa.be/proteines-vegetales/seminaire>

Sources de données – Transformation

- Banque Carrefour des entreprises : <https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/banque-carrefour-des>
- Banque Nationale de Belgique, stat.nbb, Statistiques extérieures/commerce extérieur : <https://stat.nbb.be/?lang=fr>
- FEVIA/ Food.be : <https://www.food.be/>
- Flanders Food : <https://www.flandersfood.com/nl>
- Statbel, Production Industrielle, <https://statbel.fgov.be/fr/themes/entreprises/production-industrielle>
- Wagralim : <https://www.wagralim.be/>
- Wallonie entreprendre/ Entreprendre en circuits courts : <https://www.wallonie-entreprendre.be/fr/accompagnement/entreprendre-en-circuit-court/>

Sources de données – Consommation

- Consommation d'aliments issus de l'AB : <http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicatorsheets/MEN%206.html>
- Korteketen, 2022, <https://www.vlaanderen.be/vlam/sites/default/files/publications/2023-02/Trends%20in%20de%20Korte%20Keten%20in%20Vlaanderen%202022.pdf>
- Que souhaite le consommateur bio en 2020, Biowallonie, <https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/03/2.consommation-bio.pdf>
- Manger demain, Acteurs publics de l'alimentation durable : <https://www.mangerdemain.be/2021/09/10/etat-des-lieux-acteurs-publics-de-lalimentation-durable/>
- Manger demain Consommation hors domicile: <https://www.mangerdemain.be/2021/09/10/etat-des-lieux-restauration-hors-domicile/>
- Manger demain : Etat des lieux – Territoire, population, indicateurs économiques et habitudes alimentaires : <https://www.mangerdemain.be/2021/09/10/etat-des-lieux-territoire-population-indicateurs-sociaux-economiques-et-habitudes-alimentaires/>
- Statbel, prix à la consommation : <https://statbel.fgov.be/fr/themes/prix-la-consommation>

- VLAM, kennisbank : <https://www.vlaanderen.be/vlam/kennisbank>

Bibliographie Zotero

- Antier, C., Petel, T., & Baret, P. (2018a). *Etat des lieux et scénarios à horizon 2050 de la filière céréales en Région wallonne*. Sytra - Earth and Life Institute - UCLouvain.
- Antier, C., Petel, T., & Baret, P. (2018b). *Etat des lieux et scénarios à horizon 2050 de la filière pommes de terre en Région wallonne*. Sytra - Earth and Life Institute - UCLouvain.
- Antier, C., Petel, T., & Baret, P. (2019). *Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne*. Sytra - Earth and Life Institute - UCLouvain.
- Baret, P., Amrom, C., Courtois, A.-M., Montois, R., & Riera, A. (2023). *Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie : Cartographie et analyse de l'offre alimentaire*. Sytra - Earth and Life Institute - UCLouvain. <https://sytra.be/fr/publication/soutenir-la-relocalisation-de-l'alimentation-en-wallonie-cartographie-et-analyse-de-loffre-alimentaire/>
- Biowallonie. (2021). *Les chiffres du bio 2020*.
- Biowallonie. (2022a). *Baromètre du secteur bio*. https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/08/Brochure_A4_Itineraire-BIO_66_WEB.pdf
- Biowallonie. (2022b). *Les chiffres du bio 2021 en Wallonie*. https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/05/Chiffres-du-Bio-2021_LOW.pdf
- Brocard, C., & Saujot, M. (2023). *Environnement, inégalités, santé : Quelle stratégie pour les politiques alimentaires françaises ?* <https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Iddri/Etude/202304-ST0123-SNANC.pdf>
- Bruxelles Environnement. (2015). *Inventaire et analyse des données existantes en matière de demande alimentaire en RBC*.
- Collège des Producteurs. (2017). *Plan de développement stratégique du secteur OVIN*. <https://collegedesproducteurs.be/wp-content/uploads/2022/06/plan-de-developpement-strategique-2018-2030-OVINS.pdf>
- Collège des Producteurs. (2019). *Plan de développement stratégique Céréales alimentaires—2019 – 2029*. https://collegedesproducteurs.be/wp-content/uploads/2022/06/CdP_Plan-de-developpement_2018_cereales_alimentaires_juillet2019.pdf
- Conseil Supérieur de la Santé. (2019). *Recommandations alimentaires pour la population belge adulte*. Conseil Supérieur de la Santé (CSS).
- De Ridder, K., Bel, S., Brocatus, L., Lebacq, T., Ost, C., & Teppers, E. (2016). *La consommation alimentaire*. Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP.
- Delcour, A., Van Stappen, F., Gheysens, S., Decruyenaere, V., Stilmant, D., & Burny, P. (2014). *État des lieux des flux céréaliers en Wallonie selon différentes filières d'utilisation*. <https://popups.uliege.be/1780-4507/index.php?id=11161>
- FWA. (2023). *Protéines végétales en Wallonie—Etat des lieux et perspectives*. Projet de la Fédération Wallonne de l'Agriculture et soutenu par la Région Wallonne. <https://www.fwa.be/proteines-vegetales-0>
- Manger Demain. (2021). *Fiches synthèse Green Deal Cantines Durables—Caractérisation de la demande*.

- Nature & Progrès Belgique. (2019). *Développer les filières céréales alimentaires en Wallonie* (p. 109). <https://natproconsommateurs.files.wordpress.com/2019/11/brochure-v3.pdf>
- Poux, X., & Aubert, P.-M. (2018). *An agroecological Europe in 2050 : Multifunctional agriculture for healthy eating. Findings from the Ten Years For Agroecology (TYFA) modelling exercise*. IDDRI.
- Riera, A. (2019). *Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région Wallonne*. Sytra.
- Riera, A., Antier, C., & Baret, P. (2019a). Study on Livestock scenarios for Belgium in 2050. UCLouvain - Sytra. <https://sytra.be/publication/scenarios-livestock-belgium/>
- Riera, A., Antier, C., & Baret, P. (2019b). Study on Livestock scenarios for Belgium in 2050. UCLouvain - Sytra, 245. <https://sytra.be/publication/scenarios-livestock-belgium/>
- Riera, A., Antier, C., & Baret, P. (2020). *Vers un approvisionnement alimentaire durable de la ville de Bruxelles : Possibilités dans et autour du contexte urbain*. Sytra - Earth and Life Institute - UCLouvain.
- Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L., Lassaletta, L., de Vries, W., Vermeulen, S. J., Herrero, M., Carlson, K. M., Jonell, M., Troell, M., DeClerck, F., Gordon, L. J., Zurayk, R., Scarborough, P., Rayner, M., Loken, B., Fanzo, J., ... Willett, W. (2018). Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562(7728), Article 7728. <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>
- Swensson, L. F. J. (2021). *Public food procurement for sustainable food systems and healthy diets—Volume 1*. FAO; Bioversity International; <https://doi.org/10.4060/cb7960en>
- Van Bavegem, E., Van Baelen, F., Camerlinck, M., Latré, J., De Visschere, K., Vandermeulenbroucke, L., & Van boxstael, F. (2021). *Lokaal brood*. HOgent. https://www.hogent.be/sites/hogent/assets/File/Slotpublicatie%20Lokaal%20Brood_compressed.pdf
- VLAM. (2021). *Etude des tendances de consommation*. <https://www.vlaanderen.be/vlam/sites/default/files/publications/2021-03/20210217%20VLAM%20consumententrends%20in%20voeding.pdf>
- VLAM. (2022a). *Belgish thuisverbruik van groenten en fruit (2021)*. Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM).
- VLAM. (2022b). *Consommation domestique des pommes de terre*. <https://www.vlaanderen.be/vlam/sites/default/files/publications/2022-06/Aardappelverbruik%20in%20Belgi%C3%AB%20in%202021.pdf>
- VLAM. (2022c). *Het vleesthuisverbruik*.
- VLAM. (2022d). *Thuisverbruik van zuivelprodukten*.

Annexes

Annexe 1. Chiffres et illustrations de la stratégie de Lyon

PRÉCARITÉ



1/3 des ménages métropolitains déclarent ne pas avoir les moyens de s'alimenter correctement



PROXIMITÉ

33%

des habitants donnent la priorité à la proximité du domicile dans le choix du lieu d'achat

INSÉCURITÉ



15%

des Grand Lyonnais ne mangent pas à leur faim

BIO



2/3

des habitants sont préoccupés par la présence de pesticides ou d'additifs

PRIX

Pour **32%** des Grand Lyonnais, le prix est le premier critère de choix des produits alimentaires



SANTÉ

Le rôle clé de l'alimentation sur la santé est reconnu par

9/10

habitants notamment le lien avec l'obésité, le diabète et les maladies cardio-vasculaires



GRANDES SURFACES



Les grandes surfaces sont le lieu d'achat le plus fréquenté pour **76%** des Grand Lyonnais

TENDANCES



25%

des Grand Lyonnais ont réduit leur consommation de viande

RESTAURATION

Les produits bios et locaux sont plébiscités en restauration classique et collective



LOCAL

1/3

des habitants ont augmenté leurs achats de produits locaux au cours des 12 derniers mois

PRODUITS AGRICOLES

Les produits agricoles bruts ne représentent que **4%** de la dépense alimentaire des Grand Lyonnais



Les chiffres-clés sur les comportements alimentaires des Grand Lyonnais

Annexe 2 : Incertitudes

Données considérées	Incertitudes
Les calculs de demande des habitants de la RBC	Tant les valeurs du VLAM que celles de l'étude de consommation alimentaire de 2014 se base sur des données déclaratives, ce qui signifie qu'il est probable que les chiffres de consommation soient sous-estimés : notamment pour l'identification des produits intégrés dans des plats transformés.
Les parts dédiées à l'alimentation humaine	Pour les légumineuses, il n'existe pas de documentation précise de la production destinée ou valorisée en alimentation humaine. Une estimation est faite à 1%. Pour les céréales, une estimation similaire pourrait être faite, on estime à 10% à l'échelle wallonne la part de production dédiée à l'alimentation humaine.
Les calculs de la demande des cantines bruxelloises	Non disponible mis à part les consommations déclarées par les individus sondés L'étude de la demande des cantines la RBC représente une étude à part entière pour intégrer la spécificité et variété des rythmes et régimes offerts dans les différentes institutions. Une étude dédiée donnerait des chiffres importants pour connaître la demande de ces institutions (publiques et privées).
La demande Horeca	Non disponible mis à part les consommations déclarées par les individus sondés. Les volumes consommés par les clients se distinguent des volumes nécessaires pour les restaurants étant donné un possible gaspillage alimentaire.
Les bilans d'approvisionnement	Les données d'import et export sont des données documentées sur plusieurs sites, intégrant chacun une certaine variabilité. Les données mobilisées ici sont celles du VLAM complétées par les données du JRC. Un défaut ou des variations sont existantes d'une source de données à l'autre. Sytra travaille à l'élaboration d'un outil consolidant ces données étant donné que les bilans d'approvisionnement ne sont plus produits au niveau fédéral
Les nombre d'entreprises ; d'effectifs	Le vocabulaire utilisé par les différentes bases de données peut entraîner une certaine confusion entre les catégories – une vérification des données dans les premières années d'usage du document permettrait de s'assurer de la bonne documentation du secteur

Annexe 3. Liste des institutions et acteurs consultés et interviewés

Organisation
<i>Animation & Représentation</i>
Rabad
Collège des producteurs
Tartine et botterham
Standpunt korte keten
Fevia
<i>RÉSEAUX</i>
Linked.farm
Terroirist
<i>CUISINES/TRAITEURS POUR COLLECTIVITÉS</i>
Les cuisines bruxelloises
Tco service
Horeca forma bepro
<i>ACTEURS RBC- BE</i>
Service B2b
Gel/B2b
<i>INSTITUTIONS BRUXELLOISES</i>
Alimento
BEE
BE



Version : décembre 2023

Recherche et rédaction : Sytra

Cette étude a été menée par Sytra, équipe de recherche de l'UCLouvain, à la demande et avec le soutien financier de Bruxelles Environnement.
