



## Industrie alimentaire : Défis et enjeux

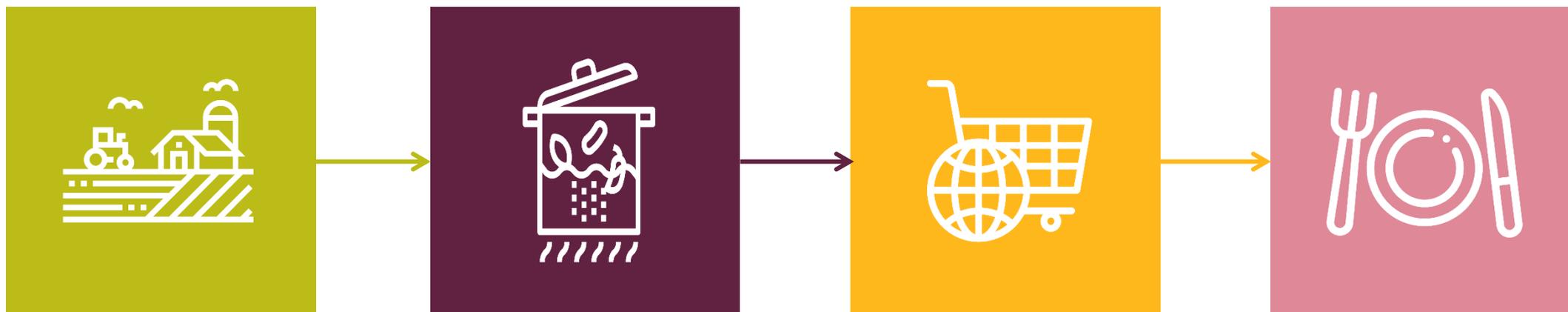
Anne Reul – Fevia Wallonie

60 ans du Comité du Lait – 19 avril 2024

A woman wearing a white lab coat and a grey hairnet is working in a food processing facility. She is focused on her task, handling purple boxes that contain food products. The background shows industrial machinery and a clean, well-lit environment. A semi-transparent purple box with white text is overlaid on the right side of the image.

Fevia, la Fédération de l'industrie alimentaire belge, représente les entreprises de produits alimentaires et de boissons en Belgique (27 secteurs)

## Lien essentiel dans la chaîne agro-alimentaire



Matières premières :

- Agriculture
- Eau

→ **Lien fort**

Production et conditionnement  
alimentation et boissons :

- 1<sup>st</sup> transformation
- 2<sup>nd</sup> transformation

Distribution &  
retail

- Consommateurs
- Horeca/catering
- Collectivités

## Promouvoir nos forces en Belgique et à l'étranger



Qualité



Diversité



Innovation

# Un secteur diversifié



27  
secteurs

96  
%  
PME

# Chiffres-clés 2022 – industrie alimentaire (Wallonie)



CHIFFRE D'AFFAIRES

10,5 milliards €  
+18,1%



INVESTISSEMENTS

499 millions €  
+3,4%



EMPLOIS

25.298  
+3,3%



EQUIVALENTS  
TEMPS PLEIN

20.708  
+5,8%



EMPLOYEURS

1.648  
+0,6%



EXPORTATIONS

6,0 milliards €  
+22,8%



IMPORTATIONS

4,0 milliards €  
+12,5%



BALANCE  
COMMERCIALE

1,9 milliards €  
+52,2%

# Employeurs

## Un véritable secteur PME



**1.648**  
employeurs



travailleurs par  
entreprise

### Points à retenir

95 % des entreprises < 50 travailleurs

31 % des entreprises de l'industrie alimentaire  
belge se trouvent en Wallonie

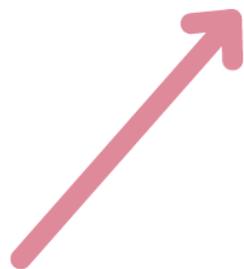
# Emploi

## Le pourvoyeur industriel d'emplois



**25.298**

emplois directs



**+3,3 %**

jobs

### Points à retenir

En 5 ans, 3.000 jobs ont été créés par l'industrie alimentaire wallonne

L'industrie alimentaire est le plus gros employeur industriel en Wallonie (1 emploi sur 5)

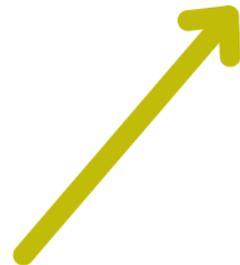
Emploi indirect : 50.600 jobs en plus

# Investissements

En légère hausse



**€ 499**  
millions



**+3,4 %**  
en 2022

## Points à retenir

L'industrie alimentaire réalise un quart des investissements industriels

Les investissements repassent au-dessus de leur niveau pré-covid

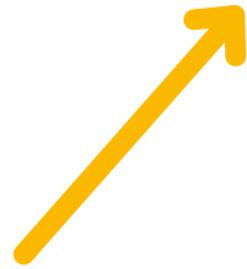
L'intensité en investissements tombe en-deçà de son niveau de 2020

# Commerce extérieur

## Exportations record



**€ 6,0**  
milliards  
d'exportations



**+22,8 %**  
en 2022

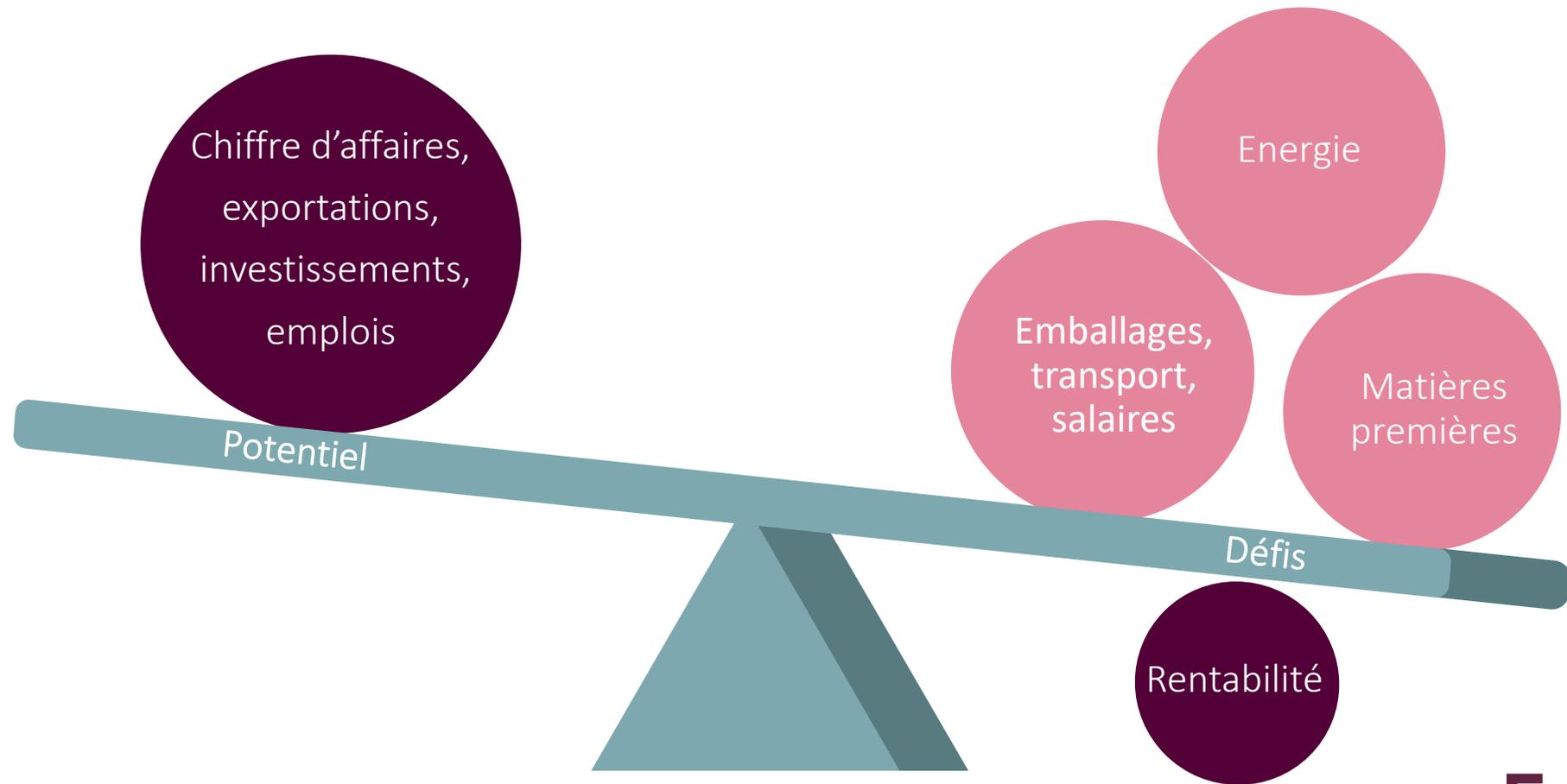
### Points à retenir

Balance commerciale positive de 1,9 milliard € (+52,2 % par rapport à 2021)

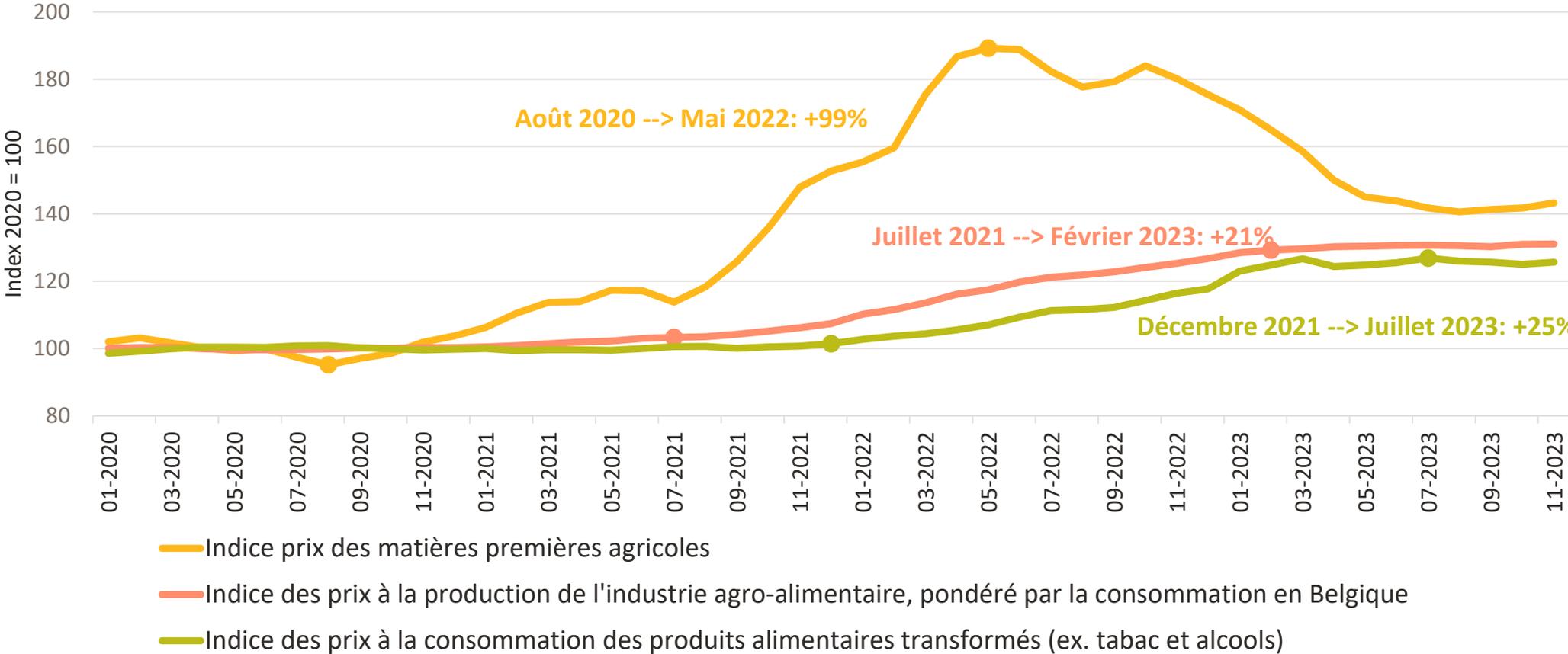
61% des exportations vers les pays voisins (FR, NL, DE, LU) et 76% vers l'UE

L'Indonésie est le premier pays d'exportation hors UE et GB (après USA, Japon, Chine)

Mais aujourd'hui, le système peine à retrouver un équilibre



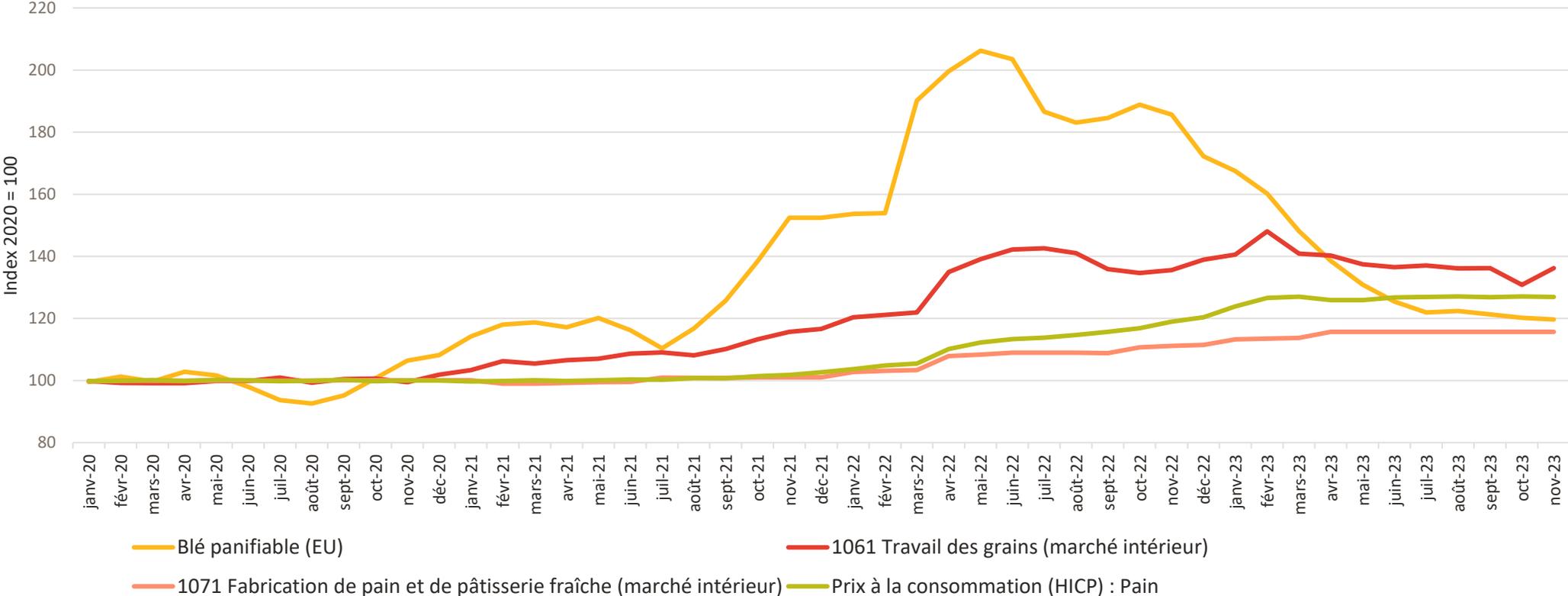
# Les entreprises alimentaires ont pris en charge la flambée des prix des matières premières. Transmission avec retard.



Source : Observatoire des Prix (SPF Economie)

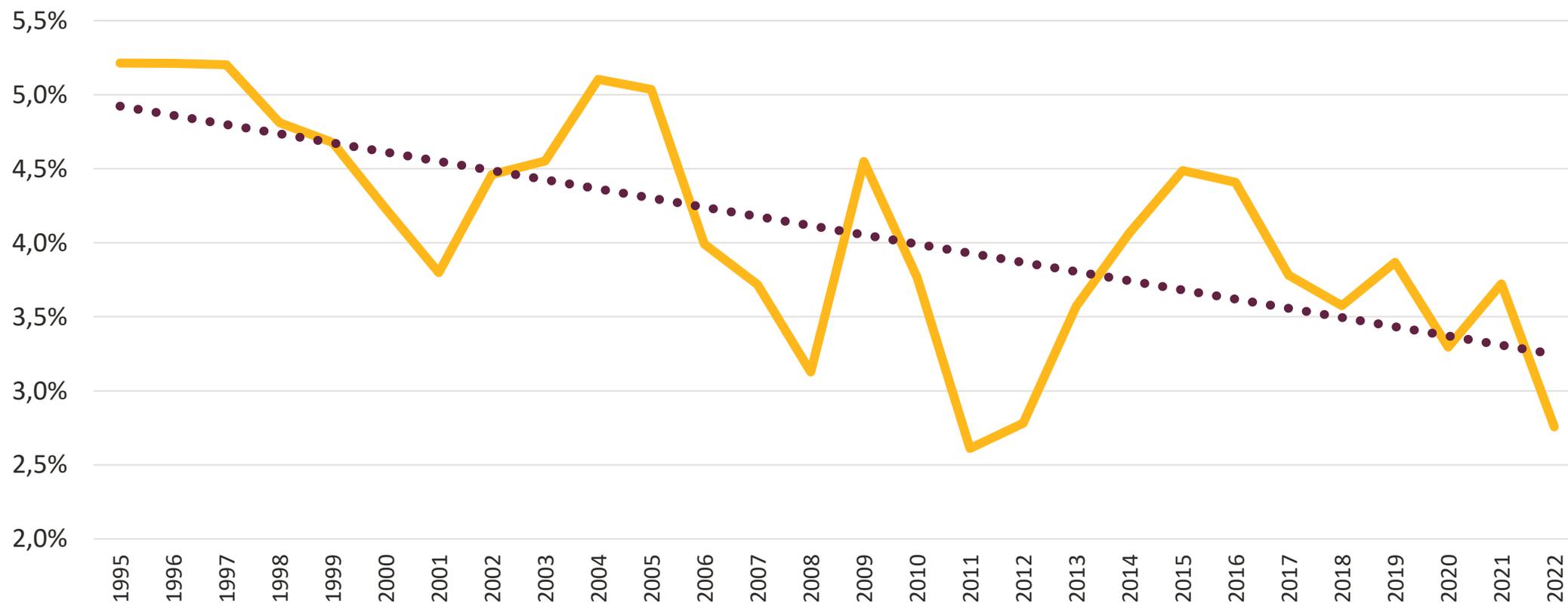
# Exemple du pain

Evolution des prix: de la matière première au consommateur



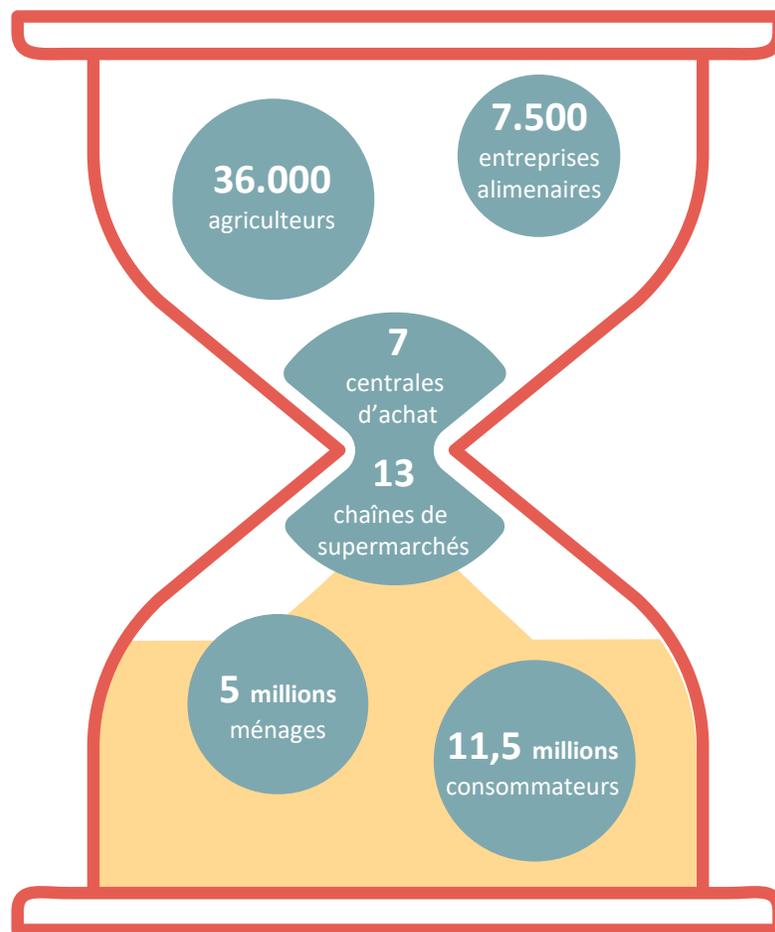
# Une rentabilité en forte baisse en 2022

Taux de marge opérationnelle net de l'industrie alimentaire belge

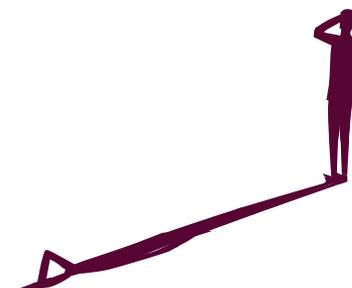


Source : BNB, calculs propres

## Les distributeurs ont en outre un pouvoir de négociation disproportionné



Source : Statbel (chiffres 2019), cité par le SALV

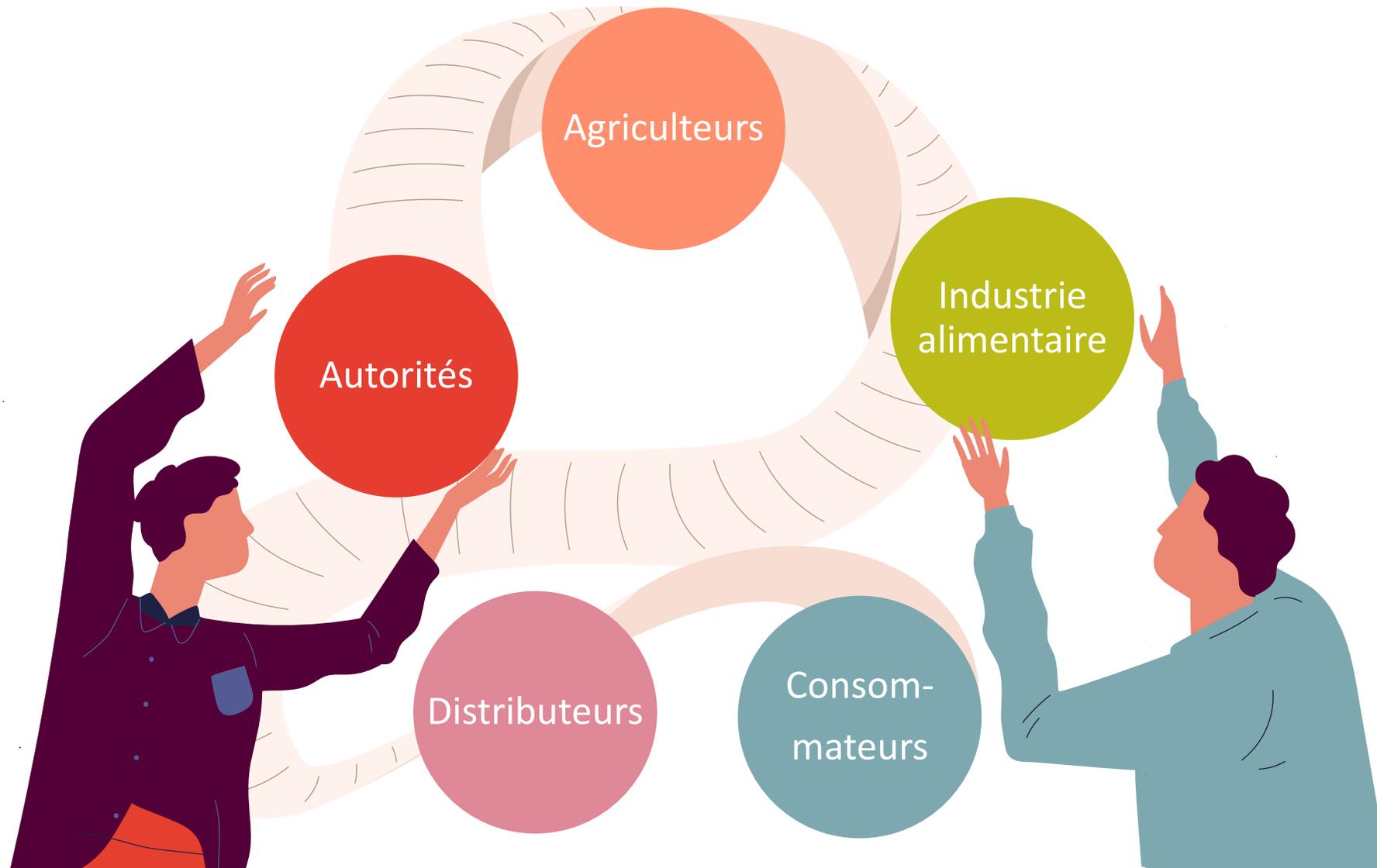




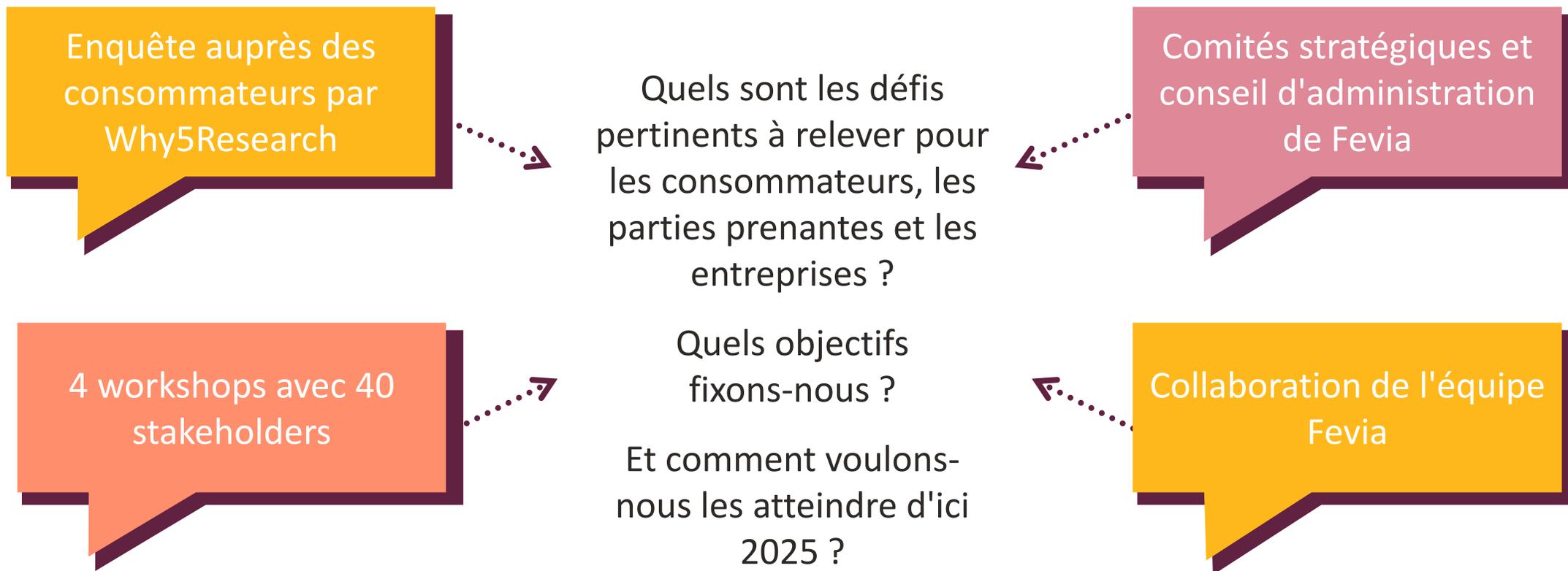
## Que mangerons-nous demain ?

Roadmap de développement durable de l'industrie  
alimentaire belge  
2021-2025

# Engagement collectif : travailler ensemble à un système alimentaire durable



## Comment la roadmap a-t-elle vu le jour ?



Que mangerons-  
nous demain ?

## Notre vision et mission

Nous reconnaissons que l'industrie alimentaire a un rôle de leadership dans la cocréation d'un système alimentaire permettant une vie plus saine et plus agréable pour tous.

Notre rôle en tant que Fevia est de guider et soutenir l'industrie alimentaire belge en créant de la valeur ensemble.



# Notre roadmap avec 4 piliers et 15 thèmes



Gagner la confiance  
des consommateurs

1. Sécurité alimentaire
2. Alimentation savoureuse pour un style de vie sain
3. Bien-être animal



Prendre à bras le  
corps la transition  
verte

4. Climat et énergie
5. Empreinte hydrique
6. Pertes alimentaires
7. Emballages
8. Circularité



Stimuler les carrières  
d'avenir

9. Travail faisable
10. Santé et sécurité au travail
11. Développement de carrière
12. Attractivité des employeurs



Créer ensemble de la  
valeur

13. Compétitivité pour la croissance
14. Chaîne d'approvisionnement durable
15. Approvisionnement locale

Nous voulons  
continuer à gagner la  
confiance des  
consommateurs

Nous voulons continuer à  
gagner la confiance des  
consommateurs avec des  
aliments savoureux et sûrs  
dans le cadre d'un mode de vie  
sain, en prenant soin des  
personnes et des animaux.



# Nos objectifs

## Sécurité alimentaire

1. Garantir la sécurité alimentaire grâce à l'autocontrôle validé
2. Garantir la sécurité de la production alimentaire (regroupé avec l'objectif 1)

## Une alimentation savoureuse pour un style de vie sain

3. Reconnaissance nationale et internationale de la délicieuse alimentation belge
4. Faciliter le choix d'une alimentation plus saine
5. Une communication transparente sur les valeurs nutritionnelles
6. Réduire à zéro les plaintes justifiées concernant le marketing alimentaire

7. Renforcer l'engagement en faveur d'un marketing responsable envers les enfants
8. Améliorer l'accès à une alimentation abordable et équilibrée

## Bien-être animal

9. Renforcer le respect du bien-être animal

## Objectif 2

# Garantir la sécurité de la production alimentaire



Une hygiène, des infrastructures et installations irréprochables sont les conditions de base pour une production alimentaire sécurisée. Nous voulons que nos entreprises s'améliorent lors des contrôles AFSCA et misons sur l'information, la sensibilisation et le soutien via guides et formations.

### Nos KPIs

- Taux de conformité contrôle AFSCA

### Action :

- Projet Q-DNA de Flanders' FOOD

## Rôle du Comité du lait ?

- Rôle du Comité du Lait en matière d'assurance qualité et de garantie de la sécurité alimentaire ?
  - OK pour secteur laitier et CBL
  - Aussi pour l'industrie alimentaire en général ? → pas connu des entreprises alimentaires
- Pour l'industrie alimentaire, la sécurité alimentaire est une priorité absolue et le restera dans un contexte qui continue à évoluer
  - le Comité du Lait peut certainement examiner les domaines dans lesquels il peut jouer un rôle

## Comment le Comité du lait peut contribuer ?

- L'industrie alimentaire applique de nombreux systèmes de qualité, y compris des guides sectoriels → beaucoup de certifications
- Il existe des risques chimiques et des risques biologiques et il faut de nombreuses analyses, notamment par rapport aux dernières évolutions
  - Les analyses des PFAS, des huiles minérales, ...
  - La détection de pathogènes environnementaux (Salmonella, Listeria, ...)
  - L'impact du WGS (Whole Genome Sequencing) par rapport à cela : celle-ci permet de lier les toxi-infections chez les consommateurs à des pathogènes environnementaux dans l'entreprise
- Pour Fevia, la valeur ajoutée d'un nombre croissant de certificats et d'analyses diminue néanmoins
  - Une approche différente de manière complémentaire : l'instauration d'une véritable culture de la sécurité alimentaire

## Objectif 4



# Faciliter le choix d'une alimentation saine

Nous ambitionnons d'améliorer davantage la qualité nutritionnelle de nos denrées alimentaires et boissons et de permettre aux consommateurs belges de choisir plus facilement des aliments et des boissons plus équilibrés.

## Nos KPIs

- Reformulation des produits,
- Taille des portions
- Marketing et l'information des consommateurs.

Objectif 4  
Faciliter le choix  
d'une alimentation  
saine



Actions :

- Moins de sel, sucre, plus de fibres, graisses
- Food Based Dietary Guidelines

Nous mettons toutes ces actions en oeuvre notamment grâce aux projets d'innovation menés au sein de Wagralim et de Flanders' FOOD



Nous voulons  
prendre à bras le  
corps la transition  
verte

Et nous y parvenons en utilisant intelligemment l'eau, l'énergie et les emballages. Et également en pensant de manière circulaire et en luttant contre les pertes alimentaires.

# Nos objectifs

## Climat et énergie

- 10. Réduire davantage les émissions de CO2 par unité d'aliments produits
- 11. Réduire les émissions de CO2 dans la chaîne alimentaire

## Empreinte hydrique

- 12. Réduire la consommation d'eau par unité d'aliments produits
- 13. Épuration et réutilisation des eaux usées

## Pertes alimentaires

- 14. Réduire de 30 % les pertes alimentaires dans l'ensemble de la chaîne alimentaire

# Nos objectifs

## Emballages

- 15. Recycler davantage d’emballages plastiques ménagers
- 16. Recycler plus de 90 % des emballages de boissons
- 17. Davantage de matériaux recyclés dans les emballages de boissons en PET
- 18. Mettre uniquement des emballages ménagers circulaires sur le marché
- 19. Trier davantage de déchets d’emballages industriels
- 20. Contribuer à la réduction des déchets sauvages

## Circularité

- 21. Davantage d’économie circulaire dans la chaîne alimentaire

A woman in a white uniform and blue hairnet stands in a factory setting, holding a white sign with black text. In the background, a conveyor belt carries several round, golden-brown pastries. The factory has a clean, industrial appearance with stainless steel equipment and overhead lighting.

## Stimuler les carrières d'avenir

Pour garantir le bien-être et la satisfaction professionnelle de chaque food hero, nous continuons à investir dans des lieux de travail sûrs et motivants où les gens aiment travailler et où ils trouvent les possibilités d'évolution.

**Que mangerons-nous demain?**

# Nos objectifs

## Travail faisable

- 22. Garantir un environnement de travail de qualité

## Santé et sécurité au travail

- 23. Œuvrer à un environnement de travail plus sûr

## Développement de carrière

- 24. Investir davantage dans les carrières durables et la formation continue

## Attractivité des employeurs

- 25. Attirer des talents
- 26. Renforcer l'attrait de l'industrie alimentaire en tant qu'employeur



## Créer ensemble de la valeur

Nous investissons dans les chaînes de production locales et aidons nos entreprises alimentaires à être compétitives au niveau international. Nous renforçons ainsi l'ensemble de la chaîne alimentaire et créons de la valeur ajoutée pour chacun.

# Nos objectifs

## Compétitivité pour la croissance

- 27. Renforcer la compétitivité de nos entreprises
- 28. Promouvoir l'internationalisation de l'industrie alimentaire belge
- 29. Investir dans l'innovation

## Chaîne d'approvisionnement durable

- 30. Garantir de solides partenariats et des pratiques commerciales loyales dans la chaîne d'approvisionnement
- 31. Favoriser les matières premières agricoles durables

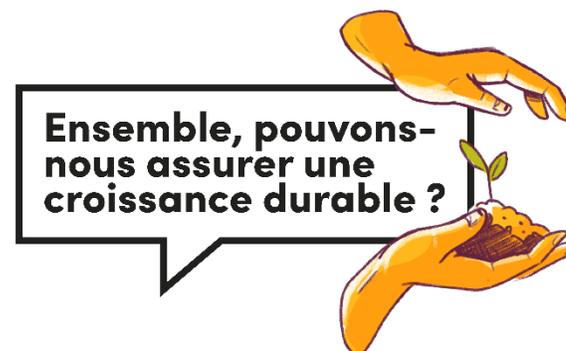
## Approvisionnement local

- 32. Davantage de matières premières d'origine locale

CRÉER ENSEMBLE DE LA VALEUR

## Objectif 27

Renforcer la  
compétitivité  
de nos entreprises



Pour pouvoir continuer à investir, innover, créer de la valeur et de l'emploi en Belgique de manière durable, nous devons veiller à ce que la rentabilité moyenne de nos entreprises atteigne et se maintienne à un niveau acceptable.

CRÉER ENSEMBLE DE LA VALEUR

## Objectif 29

# Investir dans l'innovation



- Nous soutenons et poursuivons notre collaboration avec **le Pôle de compétitivité Wagralim** en Wallonie et Flanders' FOOD en Flandre = nos partenaires à l'innovation
- Fevia Wallonie au CA de Wagralim
- Fevia Wallonie est associée à certains exercices et projets stratégiques autour de l'innovation liés à l'alimentation pour relayer les priorités de l'industrie alimentaire

CRÉER ENSEMBLE DE LA VALEUR

## Objectif 30

Garantir de solides  
partenariats et des  
pratiques  
commerciales  
équitables dans la  
chaîne  
d'approvisionnement



Les **pratiques commerciales équitables** sont l'une des conditions à la commercialisation de produits de qualité, abordables et qui répondent aux défis de la société. Nous y contribuons en informant, en sensibilisant et en évaluant la législation actuelle et future.

## Objectif 31

Favoriser les  
matières agricoles  
durables



- “Beyond Food” (federal)
- Déforestation
- BASP : Alliance belge pour une huile de palme durable
- Stratégie Bio
- Fairtrade
- UTZ
- Réseau apprenant Due diligence
- ...

CRÉER ENSEMBLE DE LA VALEUR

## Objectif 32

# Davantage de matières premières d'origine locale



Pour créer davantage de valeur à partager entre les acteurs du système alimentaire, nous nous engageons à renforcer, là où c'est possible (et pertinent) **l'approvisionnement local**. Nous souhaitons augmenter les nouvelles initiatives en lien avec l'agriculture locale dans l'industrie alimentaire → renforcer **l'ancrage local** et les partenariats dans la chaîne  
NB: local = jusqu'à 400 km

### Nos KPIs

- Part des inputs d'origine locale par rapport aux inputs importés
- Part des matières premières agricoles d'origine belge utilisées par les entreprises alimentaires (**60%** actuellement)
- Augmentation du nombre d'entreprises qui prennent des initiatives en la matière (enquête)

CRÉER ENSEMBLE DE LA VALEUR

## Objectif 32

Davantage de  
matières premières  
d'origine locale



- Les entreprises revoient leur **approvisionnement** → plus local
- Les entreprises alimentaires participent à des projets d'**innovation** en vue de développer de nouvelles **filières** locales ou de renforcer des filières locales existantes
- Intermédiaires/facilitateurs → coopératives
- Filière protéines végétales (Plan de relance/Economie circulaire)
- Filières épeautre, céréales, moutarde belge, oléagineux, viandes de qualité, orge brassicole, ...

## Autres sujets importants pour l'avenir du système alimentaire

- Travailler ensemble à un système alimentaire durable
- Redonner de la valeur à l'alimentation : un prix rémunérateur pour tous les maillons de la chaîne → rôle du consommateur et des autorités
- Répartir les responsabilités, les risques et les coûts de la transition du système
- Aider/soutenir l'agriculture à assurer sa transition, différentes pistes dont :
  - Rémunération agriculture pour captation du carbone
  - Organisations de branche



**food.be**

Small country. Great food.

'Food.be – Small country. Great food.' is the promotional brand created by Fevia, the Belgian food and drink federation. Discover the quality, diversity and innovation of more than 1.200 Belgian food and drink companies on **food.be**