



# HORTICULTURE COMESTIBLE



## PLAN DE DÉVELOPPEMENT STRATÉGIQUE 2018 – 2028



## SOMMAIRE

<b>1. POURQUOI DÉVELOPPER LA FILIERE EN WALLONIE ?</b>	<b>3</b>
<b>2. ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE</b>	<b>5</b>
<b>2.1. CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE</b>	<b>5</b>
<b>2.2. ETAT DE LA PRODUCTION</b>	<b>8</b>
<i>Les légumes à destination du marché du frais</i>	9
<i>Les légumes à destination de l'industrie de la transformation</i>	11
<i>L'arboriculture fruitière</i>	13
<i>Main-d'œuvre</i>	18
<i>Profession non réglementée</i>	19
<i>La saisonnalité, une force et une faiblesse</i>	19
<i>Les critères qualitatifs, cahiers de charges et les aspects organoleptiques : des enjeux du secteur</i>	19
<b>2.3. ETAT DE LA TRANSFORMATION</b>	<b>20</b>
<i>Structure du marché et tendances en Belgique</i>	20
<i>Initiatives wallonnes</i>	21
<b>2.4. ETAT DE LA COMMERCIALISATION</b>	<b>23</b>
<i>Les Criées et autres intermédiaires commerciaux</i>	23
<i>Les circuits courts</i>	25
<i>Commerce international</i>	26
<i>Les contrats</i>	27
<i>La commercialisation BIO</i>	27
<b>2.5. ETAT DE LA CONSOMMATION</b>	<b>28</b>
<i>Consommation européenne</i>	28
<i>Belgique : stabilisation de la consommation domestique de légumes</i>	28
<i>Les tendances 2016 en légumes frais : la tomate reste n°1</i>	28
<i>Les tendances 2016 en fruits frais : la pomme, n°1</i>	29
<i>La consommation des légumes transformés</i>	29
<i>La consommation à domicile</i>	30
<i>Soutien à la consommation à l'école</i>	30
<i>Produits locaux</i>	31
<b>2.6. ANALYSE DE LA COMPÉTITIVITÉ DES PRODUITS HORTICOLES EN WALLONIE</b>	<b>32</b>
<i>Des chaînes de valeur à la rentabilité variable pour les producteurs</i>	32
<i>Modèles de production et revenus des producteurs</i>	33
<i>Analyse des filières prioritaires</i>	33
<b>2.7. PERSPECTIVES À COURT TERME</b>	<b>38</b>
<b>2.8. INITIATIVES INSPIRANTES</b>	<b>39</b>
<b>2.9. ACTEURS CONTRIBUANT À L'ORGANISATION DE LA FILIÈRE</b>	<b>39</b>
<i>Promotion - APAQ-W</i>	39
<i>Encadrement – FWH, IFEL-W, Centres Pilotes et support opérationnel au Collège des Producteurs</i>	39
<i>Recherche – Université de Liège, Université catholique de Louvain et CRA-W</i>	40
<i>Thèmes prioritaires de travail pour les acteurs</i>	41
<b>2.10. SYNTHÈSE DES FLUX DE LA FILIÈRE</b>	<b>42</b>
<b>3. SWOT</b>	<b>43</b>



<i>Légumes à destination du frais</i>	43
<i>Légumes à destination de l'industrie (conserves et congélation)</i>	45
<i>Arboriculture fruitière</i>	46
<i>Fraises et petits fruits</i>	47
<b>4. CHANGEMENTS ATTENDUS À L'HORIZON 2028</b>	<b>48</b>
<b>5. PLAN D' ACTIONS</b>	<b>50</b>
<b>5.1. ACTION 1 – DISPOSER DE DONNÉES ACTUALISÉES SUR LE SECTEUR ET ASSURER UNE VEILLE TECHNICO-ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE POUR PILOTER LE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE</b>	<b>51</b>
<b>5.2. ACTION 2 – DÉVELOPPER LA COMMUNICATION ET LA PROMOTION AUTOUR DES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX</b>	<b>52</b>
<b>5.3. ACTION 3 – DISPOSER D'UNE RECHERCHE, D'UN DÉVELOPPEMENT ET D'UN ENCADREMENT PERFORMANTS ET SOUTENIR LES INITIATIVES FAVORISANT LA DURABILITÉ DE LA FILIÈRE</b>	<b>53</b>
<b>5.4. ACTION 4 – DEVELOPPER LA COMMERCIALISATION ET LA VALORISATION EN WALLONIE</b>	<b>55</b>
<b>5.5. ACTION 5 – AMÉLIORER LA FORMATION ET LA PROFESSIONALISATION</b>	<b>56</b>
<b>5.7. ACTION 6 – SOUTENIR L'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS EN HORTICULTURE</b>	<b>57</b>
<b>5.8. ACTION 8 – CONCERTATION ET ACCOMPAGNEMENT DES ÉVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRES IMPACTANT L'HORTICULTURE COMESTIBLE</b>	<b>58</b>
<b>5.9. BUDGET DU PLAN D' ACTION</b>	<b>59</b>
<b>6. LISTE DES ABRÉVIATIONS</b>	<b>60</b>



## PREAMBULE

*Les productions prises en compte dans ce plan stratégique « horticulture comestible » sont celles produites et transformées en Wallonie qui sont définies en leur qualité de « fruits et légumes » et destinées à se retrouver dans l'assiette du consommateur.*

*Dans ce plan stratégique, le bio a été intégré à la réflexion au même titre que le conventionnel, sans faire la distinction entre les deux, et en considérant qu'il s'agissait d'un cahier de charge comme un autre.*

*Le secteur de production des raisins et de la vigne est cité sans être spécifiquement développé. Le secteur de la pomme de terre à destination du marché du frais est abordé à titre indicatif, il fera l'objet d'un plan de développement complet (frais et transformé) en 2019.*

# 1. POURQUOI DÉVELOPPER LA FILIÈRE EN WALLONIE ?

L'horticulture comestible en Wallonie est principalement représentée par le segment de la production et peut être ventilé en 3 groupes : i) **productions légumières pour le marché du frais**, ii) **productions légumières pour le marché de la transformation (surgelés, conserves) dits « légumes industriels »**, et iii) **productions fruitières principalement pour le marché du frais**.

Les produits commercialisés en Wallonie sont toutefois à ce jour majoritairement issus de Flandre et des pays européens qui ont développé une approche logistique et commerciale permettant une maîtrise des volumes de production ainsi qu'une offre très compétitive. La Wallonie est plutôt caractérisée par un éclatement des unités de production, en majorité de petites tailles et organisées individuellement autour de circuits de commercialisation peu structurés ou à destination du local.

Dans ce contexte, les atouts du développement de la filière en Wallonie sont les suivants :

- Valeur générée par hectare ;
- Production de pleine terre et plein air sur des sols de qualité ;
- Intérêt pour le local et opportunité de croissance des produits wallons dans la consommation ;
- Opportunité de diversification pour l'agriculture ;
- Diversité des espèces, des variétés et des goûts ;
- Création de valeur ajoutée en Wallonie ;
- Valorisation d'un dispositif d'encadrement spécialisé.

La filière « Fruits et Légumes » (F&L) en Wallonie concerne plus de 2.500 producteurs et génère pour le maillon production un chiffre d'affaires d'environ 130 millions d'euros. L'horticulture comestible wallonne est caractérisée principalement par une **production de pleine terre et plein air sur des sols de qualité**. Cet élément est à la fois une force et une faiblesse : qualité gustative et bonne conservation des produits mais aussi dépendance forte aux aléas climatiques et spéculation importante sur le foncier limitant de nouvelles installations.

L'horticulture wallonne se distingue par la qualité et la **grande diversité de ses productions**. Cette situation constitue une force qui permet d'atténuer la prise de risque vis-à-vis des aléas du marché ou du climat.

Les cultures protégées (serres verre et tunnels) n'occupent qu'une quarantaine d'hectares en Wallonie, ce qui représente environ 1 % de la superficie belge d'abris serres et 10% des surfaces cultivées par les maraichers. Ces techniques permettent d'éviter certains risques liés aux aléas climatiques et de pratiquer des spéculations demandant des conditions culturales spécifiques. Elles permettent aussi d'allonger les cycles de culture (cultures hâtives au printemps et tardives en automne) et d'arriver dans des créneaux commerciaux intéressants. Les



évolutions technologiques en matière de structures en verre ou double paroi chauffées constituent également une opportunité d'étalement de la période d'approvisionnement pour certains types de légumes (surtout les légumes fruits) tout en promouvant des innovations technologiques wallonnes (éclairage LED, utilisation du biogaz, etc.) respectueuses de l'environnement.

Les productions maraîchères et fruitières ont historiquement occupé une place importante dans l'approvisionnement des consommateurs en produits alimentaires. Toutefois elles n'occupent aujourd'hui que **15 à 20 % de la part de consommation wallonne (auto-consommation)**. Il est donc important d'organiser davantage la commercialisation en Wallonie, notamment en facilitant le dialogue et la complémentarité entre les modèles professionnels spécialisés et les initiatives organisées en activité complémentaire, en diversification ou en activité sociale (sans recherche spécifique d'optimisation du rendement).

Il est important de noter que le secteur bénéficie de **services d'encadrement spécialisés** (CIM, GFW, CEPIFRUIT, FIWAP, CPL-Végémar) qui ont permis de développer depuis quelques années un savoir-faire important.

Près d'un tiers du chiffre d'affaires de la production horticole est réalisé par la production de **légumes destinés à l'industrie de la transformation** (surgélation, conserves, ...). Il s'agit principalement de cultures de petits pois, de carottes, de haricots verts et d'épinards menées par des agriculteurs situés à proximité des unités de transformation qui intègrent ces légumes dans leur rotation dans le cadre de contrats de cultures encadrés par ces unités industrielles. Ce modèle est lié à un holding flamand qui appréhende 31% du marché européen. Malheureusement ces produits génèrent peu de valeur ajoutée en Wallonie.

Malgré tous ces potentiels, la filière rencontre des contraintes d'organisation commerciale et logistique qui limitent la compétitivité des principales spéculations menées. Développer et ramener de la valeur ajoutée sur l'horticulture en Wallonie doit être un objectif à terme ; cette valeur ajoutée est générée actuellement par des plateformes commerciales situées en Flandre.

Dans le même esprit, la **création de valeur ajoutée en Wallonie** au travers de la transformation et de la montée en gamme des produits doit être une perspective du développement du secteur dans les 10 prochaines années, notamment au travers de l'intérêt des consommateurs pour les productions locales.

Enfin, le développement sectoriel devra intégrer des **enjeux sociétaux importants** (environnement, santé, utilisation de produits de protection des plantes, finalité sociale des projets, ...).

Le présent plan propose une vision globale de développement du secteur afin de canaliser les initiatives privées et les soutiens publics vers les priorités de la filière, en soutenant sa professionnalisation tout en prenant en compte les initiatives de transition actuellement en phase de développement.



## 2. ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE

### 2.1. CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE

En préambule, il est important de préciser qu'il y a peu de données disponibles pour l'horticulture à l'échelle de la Wallonie ; d'une part parce que les déclarations PAC sont peu adaptées\* à la réalité de l'horticulture et qu'un nombre non négligeable d'initiatives restent informelles et d'autre part parce qu'il est parfois difficile de distinguer la Wallonie de la Flandre du fait que la commercialisation de la majorité des fruits et légumes passe par les Criées flamandes ou certaines plateformes commerciales privées.

\* Les surfaces de production sont généralement petites en comparaison avec les agriculteurs. Les aides sont donc moins importantes mais la lourdeur administrative des demandes est identique et décourage donc la majorité des horticulteurs. Les catégories proposées sont mal adaptées à l'horticulture. De plus, les parcelles maraîchères sont caractérisées par plusieurs rotations se succédant la même année. Enfin, l'accès aux aides pour les horticulteurs est récent et n'est pas encore entré dans leurs habitudes.

Les chiffres-clés de la **production** en 2016 sont (voir tableau ci-dessous)

- En **Wallonie** 3% de la Superficie Agricole Utile totale est consacrée à la production horticole comestible qui produit 8% du total de la valeur agricole.
- En Belgique, 13% du chiffre d'affaires légumes et 9% du chiffre d'affaires fruits sont réalisés en Wallonie.

SUPERFICIE (en ha)	Wallonie	Belgique	Wallonie/Belgique
Horticole comestible*	22.000	67.451	<b>32%</b>
SAU	730.093	1.352.953	<b>54%</b>
Horticole comestible/SAU	<b>3%</b>	<b>5%</b>	
VALEUR DE LA PRODUCTION (en milliards d'€)	Wallonie	Belgique	Wallonie/Belgique
Horticole comestible*	0,130	1,038	<b>13%</b>
Agricole totale (y compris Hort.)	1,623	4,720	<b>34%</b>
Horticole comestible/Total	<b>8%</b>	<b>22%</b>	

*\* Légumes à destination du frais et pour l'industrie, arboriculture fruitière, fraises et petits fruits et vignes. A noter que les chiffres fournis par Statbel sont basés sur les déclarations de superficie, déclarations que ne remplissent pas tous les maraîchers car ils ne demandent pas systématiquement de primes ; ils sont donc croisés principalement avec les données de terrain des centres pilotes.*

Figure 1 : Superficie et valeur ; remise en contexte de l'horticulture wallonne - sources : Statbel 2016 et Centres pilotes

- **Légumes pour le marché du frais** (maraîchage de plein air et sous abris) : ce segment constitue ces dernières années la voie de diversification la plus importante de l'horticulture comestible wallonne et représente 4.000 ha, 40.000.000€ de chiffre d'affaires, 185 producteurs professionnels (ayant la capacité de fournir des volumes conséquents et de manière régulière). Différents recensements ont par ailleurs évalué le nombre de producteurs à 364, ce qui laisse à penser que le nombre de producteurs maraîchers semi-professionnels serait de plus de 150.

- **Légumes plein air pour la transformation** : 16.000 ha, soit 40% de la production belge ; 2.000 producteurs ; 45.000.000€ de chiffres d'affaires.
- **Fraises et petits fruits** : 180 ha dont 30 ha en petits fruits et 150 ha en fraise, soit 10% de la surface de production de fraises belges ; 10 producteurs sur des surfaces de plus de 5 ha et plus de 100 producteurs en diversification ; 10 producteurs en petits fruits ; 15.000.000€ de chiffre d'affaires.
- **Arboriculture** (basses-tiges) : ~1.450 ha, soit 7-8% de la surface de production belge ; 85 producteurs professionnels dont 7 en bio ; 30.000.000€ de chiffres d'affaires.
- **Vignes** : 128 ha, environ 35 producteurs dont 20 professionnels, soit 45% des surfaces cultivées en Belgique. En croissance continue.
- **Nombre de producteurs de fruits et légumes BIO** : 250 producteurs certifiés dont 170 maraîchers et 50 producteurs de légumes plein champ (source : Biowallonie).
- **Pommes de terre à destination du frais** : ~3.500 à 4.000 ha pour la moyenne et grande distribution, auxquels il faut ajouter les surfaces (non chiffrées) vendues en circuits très courts et à la ferme ; 20.000.000€ à 25.000.000€ de chiffre d'affaires (source : FIWAP).

Les chiffres clés de la **consommation** sont (estimations basées sur les sources suivantes : Centres Pilotes Horticulture comestible Wallonie, Statbel, GfK, EUROSTAT, VLAM) :

- Taux **d'auto approvisionnement** en Wallonie : estimé à **17%** (détail en annexe 1).
- **Consommation moyenne par jour de fruits et légumes frais par des personnes en âge de consommer** : légèrement supérieure aux 400 gr recommandés par jour par l'Europe (supérieur à la moyenne UE).
- **Consommation exprimée en volume /personne /an** pour un total par an de 85 kg :
  - 38 kg de légumes frais/personne/an ;
  - 47 kg de fruits frais/personne/an.
- **Consommation en dépenses** : les dépenses en fruits et légumes frais ont davantage augmenté (+3,4% par personne en légumes et +4,4% en fruits) que la moyenne des dépenses de l'ensemble du marché alimentaire (+0,6%). Pour un total de 212 EUR dépensé par an :
  - 95 EUR (45%) pour les légumes frais/personne/an ;
  - 117 EUR (55%) pour les fruits frais/personne/an.
- **Circuits de commercialisation en Belgique** :
  - 48 % du volume passe par les hypermarchés et supermarchés ;
  - 24 % au travers du hard discount (Aldi et Lidl) ;
  - 16% par les supermarchés de proximité.

Les différentes enseignes (des hypermarchés aux magasins de proximité) ont totalisé une part de 88% en 2017 en fruits et légumes. Ce chiffre est en augmentation constante depuis 2001 tel que l'illustre la figure 2. Les 12% restants sont réalisés au travers des marchés locaux, des marchands de légumes spécialisés et de la vente directe.



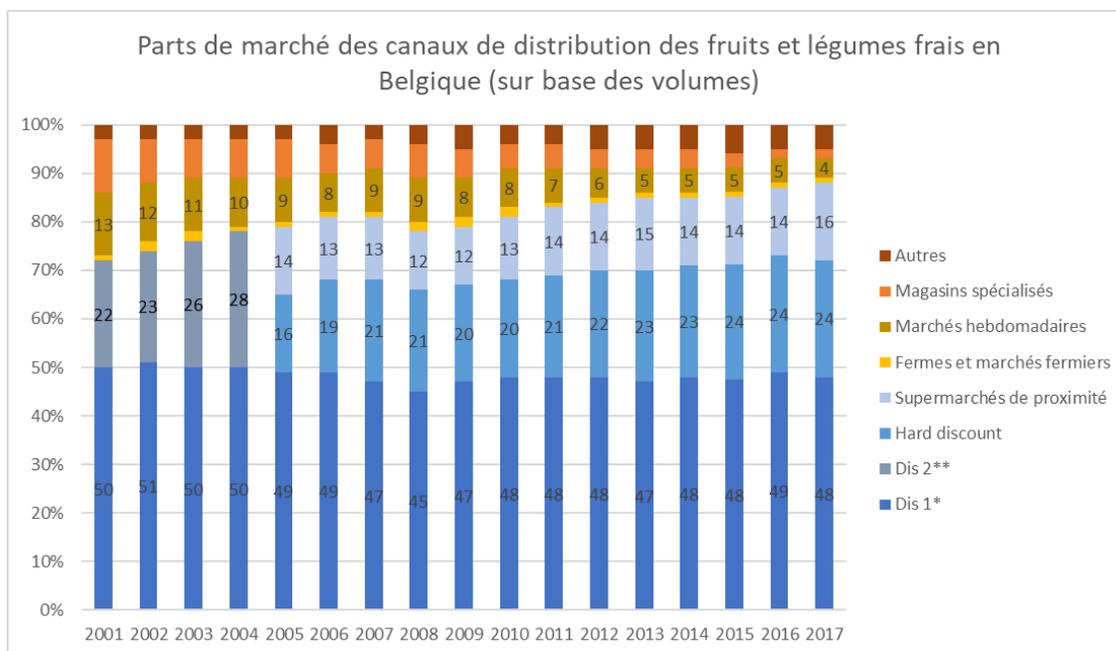


Figure 2 : Evolution des canaux de distribution des fruits et légumes entre 2001 et 2017 en Belgique ; \*Dis 1 = AH, Alma, Carrefour hyper/BG/market, Champion, Colruyt, Cora, Delhaize De Leeuw, Metro et Red Market ; \*\*Dis 2 = depuis 2005 scindé en Hard discount et supermarchés de proximité - source : GfK Belgique

- **Export : En Belgique**, les chiffres à l'exportation des différents produits sont les suivants :
  - 80% des légumes à destination du frais ;
  - 80 % des légumes à destination de la transformation (principalement surgelés) ;
  - 70 % des poires ;
  - 50 % des pommes,

soit un total pour les fruits (fraises, pommes, poires, cerises et prunes) et légumes de 1,324 milliards d'euros en 2016 (source : VLAM).

Pour la **Wallonie**, 90 % des légumes destinés à la transformation sont exportés (surgelés). Pour les fruits, 40 % des pommes et 60% des poires produites sont exportées.

- **Chiffre de la consommation en Wallonie** : 724 millions d'EUR dont on estime que près de 600 millions d'EUR sont liés à des fruits et légumes importés.

## 2.2. ETAT DE LA PRODUCTION

La production horticole wallonne représente un chiffre d'affaires de 130 millions d'euros pour les producteurs.

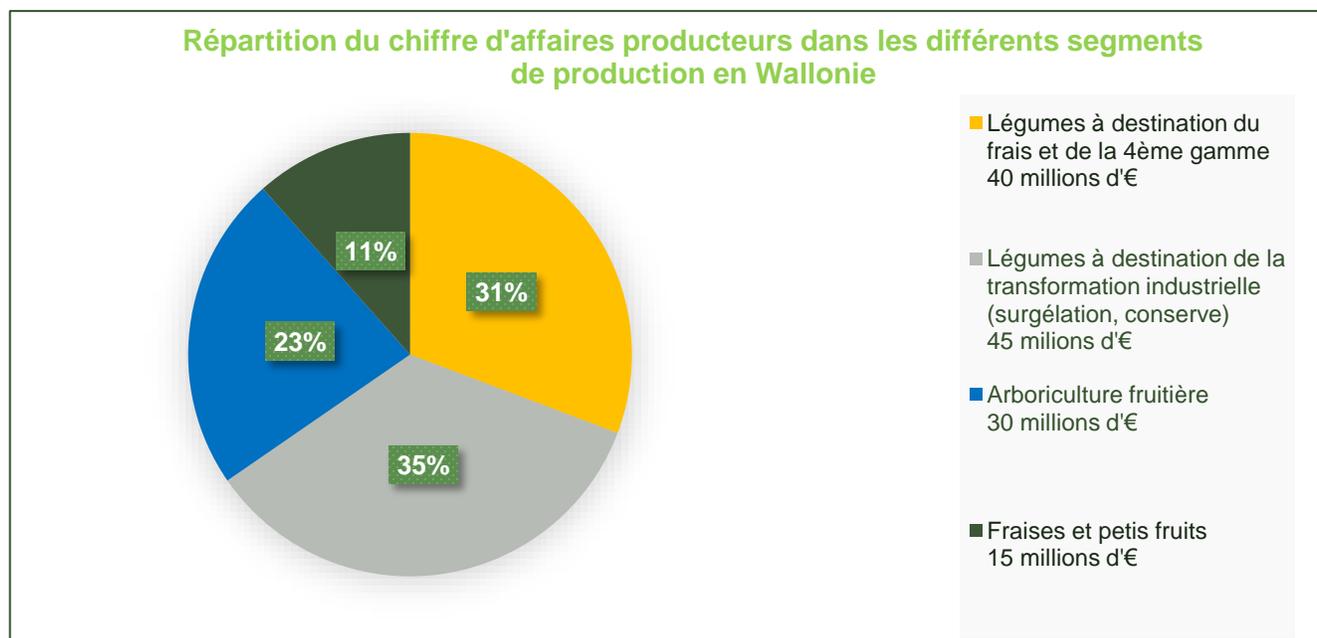


Figure 3 : Production horticole comestible wallonne - sources : StatBel et Centres pilotes

La ventilation détaillée de ce chiffre d'affaires au sein des principales productions **pour le frais** est la suivante (sources : centres pilotes 2018) :

<b>Légumes frais</b>	<b>4.000 ha</b>	<b>40.000.000 €</b>
Légumes diversifiés frais	± 1000 ha	26.225.000 €
Légumes plein champs frais		
Carottes	± 1.000 ha	3.500.000 €
Oignons, échalions	± 1.000 ha	4.500.000 €
Racines de chicon	± 800 ha	2.000.000 €
Choux de Bruxelles	± 250 ha	1.500.000 €
Cultures protégées	± 40 ha	2.200.000 €
<b>Arboriculture</b>	<b>1450 ha</b>	<b>30.000.000 €</b>
Pommes	± 550 ha	
Poirs	± 800 ha	
Cerises	± 100 ha	
<b>Fraises et petits fruits</b>	<b>180 ha</b>	<b>15.000.000 €</b>
Fraises	± 150 ha	
Petits fruits	± 30 ha	

A titre indicatif, la pomme de terre pour le frais représente 3.500 à 4.000 ha pour un chiffre d'affaires estimé de 25 millions d'euros.

## Les légumes à destination du marché du frais

Les légumes pour le marché du frais sont cultivés en plein air ou sous abris (tunnels ou serres). Les surfaces sont généralement réduites (mais pas toujours) et la culture de légumes pour le frais nécessite une main d'œuvre très importante. Pour certaines cultures (carottes, oignons, échalions, racines de chicorée Witloof et choux de Bruxelles), la mécanisation peut être plus importante.

Il est à noter que ne sont pas considérées comme « transformation » les opérations de préparation du produit par le producteur en vue de sa commercialisation, telles que le nettoyage, le découpage, l'épluchage, le séchage et le conditionnement.

**Il est important de préciser que** les cultures de légumes pour le frais se pratiquent généralement sur des petites parcelles sur lesquelles plusieurs rotations se succèdent tout au long de la même année. **Exprimer la production de légumes pour le frais en termes de superficie n'est pas significatif.** En règle générale, **le secteur se quantifie en fonction du chiffre d'affaires obtenu. On parle de taux d'intensification** qui rend compte de l'occupation d'une même unité de surface par une succession de différentes cultures de la plantation à la récolte avec selon les situations jusqu'à trois récoltes dans l'année, la moyenne étant un taux d'intensification compris entre 1,5 et 2.

Les filières existantes et potentielles pour la production de légumes frais en Wallonie sont reprises dans le portfolio présenté à la figure 4.

1ère gamme (frais)				
Légumes fruits	légumes feuilles	Légumes racines/bulbes	Légumes autres	Légumineuses
tomate charnue	chicorée frisée	ail	choux divers	haricot vert
tomate grappe	chicorée scarole	oignon	brocoli	haricot à couper
tomate cerise	radicchio	échalote	chou-fleur	petit pois
tomates spéciales	chicorée Witloof	échalion	asperge (blanche et verte)	fève
concombre	laitue blonde	poireau	rhubarbe	flageolet
poivron (rouge, jaune, vert)	laitue diverses	carotte (vrac et botte)	champignons (Paris et pleurote)	haricot beurre
aubergine	roquette	radis		haricot à rames
melon	épinard	céleri rave		
courgette	mâche	oignon ciboule		
courge	chou pommé blanc	navet		
cornichon	chou pommé rouge	panais		
	chou frisé	betterave rouge		
	chou de Savoie	patate douce		
	choux de Bruxelles			
	persil			
	cerfeuil			
	celeri branche (vert et blanc)			
	condimentaires			
	fenouil			
	jeunes pousses			

Figure 4 : Portfolio des filières légumes en Wallonie - source : CIM

La production maraîchère sous serre verre existe mais est très limitée en Wallonie puisqu'elle ne dépasse pas les 15 ha. Il faut noter **qu'à l'échelle de la Belgique, la production sous serre représente 42 % de la valeur de la production maraîchère** (voir figure 5).

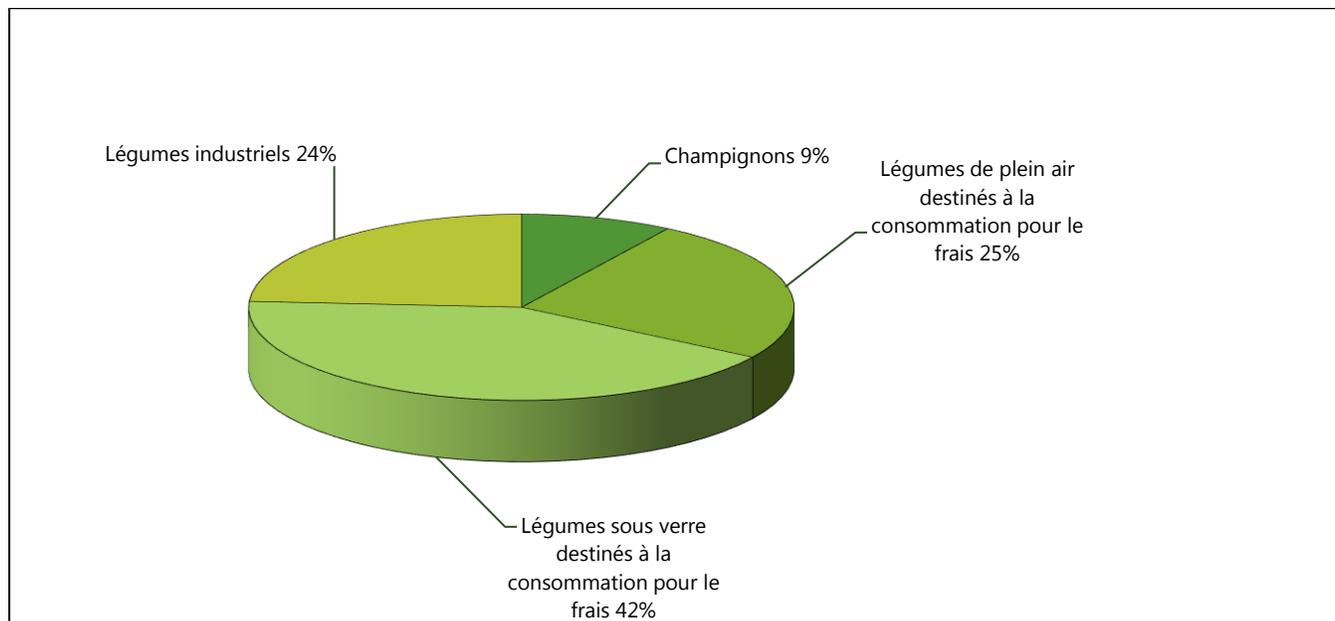
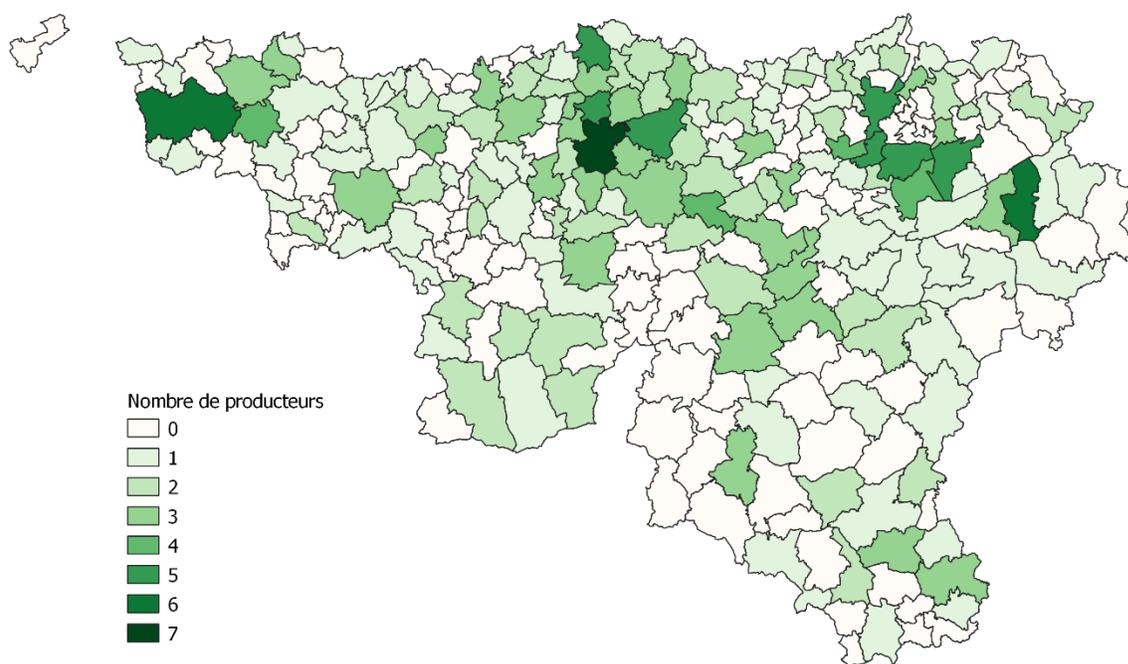


Figure 5 : Composition de la valeur de production belge des cultures légumières - source : CIM

Concernant le bio, le niveau de certification en légumes pour le frais est en croissance (selon BioWallonie un peu moins de 200 en Wallonie) et la quarantaine de producteurs bio suivis par le CIM sont certifiés sur une surface totale d'un peu moins de 200 ha (près de 80 % des producteurs maraîchers bio cultivent des surfaces inférieures à 3 ha).

La figure 6 illustre le zonage des producteurs de légumes à destination du frais en Wallonie.

## Carte des producteurs de légumes pour le frais



Sources : CIM - Biowallonie - Agricover - Coprosain - Les compagnons de la terre - Service Agricole de la Province de Liège



Figure 6 : Carte de concentration des producteurs de légumes pour le frais en Wallonie – sources : voir carte

Fortement ancrée dans les besoins de proximité des consommateurs, la filière maraîchère était stabilisée autour des bassins de production historiques des ceintures maraîchères des grandes villes wallonnes, les fleuves étant le moyen de transport pour les marchandises. La pression foncière a progressivement repoussé les producteurs en dehors des villes. Un mouvement désireux de renouer avec une **agriculture/horticulture urbaine** voit actuellement le jour au travers d’initiatives de maraîchage urbain et d’initiatives se caractérisant par des finalités non exclusivement économiques (finalité sociale, enjeux de sociétés liés aux modes de consommation ou de production, agriculture urbaine, financements participatifs, subside) se développant à côté des professionnels spécialisés. Il est difficile d’établir le nombre de personnes concernées mais on estime qu’il existe plus de 50 initiatives de ce type sur le territoire wallon. Ces approches permettent aux consommateurs de se réapproprier la phase de production et d’alimenter des circuits très courts ; leurs potentiels de volume et de durabilité économique devraient toutefois être analysés en matière de faisabilité.

### Les légumes à destination de l’industrie de la transformation

On entend par « légumes industriels » tous les légumes produits en Wallonie sur des superficies moyennes à grandes, régulièrement sur base d’un contrat de culture, avec une forte mécanisation et **destinés à l’industrie de la transformation**. Cette dernière définition est primordiale car la confusion est souvent faite avec les légumes pour le marché du frais cultivés sur de grandes surfaces et plus ou moins mécanisés.

La production de légumes industriels s'étend sur près de 16000 ha et **est souvent caractérisée par des parcelles d'une même culture de superficie généralement supérieure à 20 ha**. Elle occupe près de 2000 agriculteurs qui ont intégré des cultures de légumes dans leur rotation et qui sont pour la plupart guidés dans la conduite de la culture par les agronomes de l'industrie avec laquelle ils commercent.

En Wallonie les superficies ont progressé régulièrement pour atteindre +50% en 15 ans (10.000 ha à 16.000 ha). La répartition par légume montre que les petits pois occupent 55 % des surfaces cultivées.

La répartition des cultures à destination de l'industrie est illustrée à la figure 7.

### Carte des parcelles de légumes cultivés à destination de l'industrie

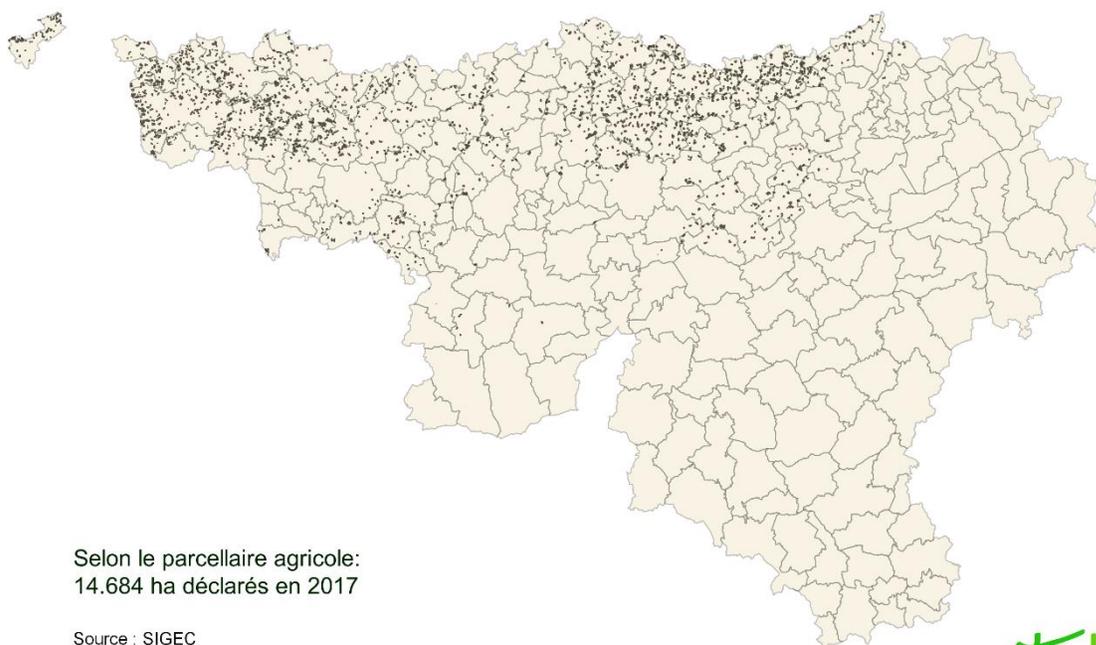


Figure 7 : Répartition des parcelles de légumes cultivés à destination de l'industrie en Région wallonne – source : voir carte

La province du Hainaut détient un peu plus de 40 % des superficies et les hectares restants se répartissent de façon relativement homogène entre les provinces du Brabant wallon, de Namur et de Liège. La majorité des volumes de production (> 90 % des producteurs et > 75 % de la surface) est consacrée aux légumes **transformés par l'industrie des produits surgelés et de la conserve**. La principale entreprise pilotant ce segment est Hesbaya Frost située à Geer dont les surfaces cultivées s'étendent principalement sur la zone Hesbaya Liégeoise-Namuroise et du Brabant wallon. Elle travaille avec la coopérative de producteurs Apligeer.

En légumes industriels, les cultures sous certification bio sont de l'ordre de 4-5%. Etant donné que plus de 85% de la production est à destination de l'export, il y a peu d'intérêt des opérateurs pour le développement de cahiers des charges spécifiques à la Wallonie. Le secteur est par contre particulièrement impliqué dans le développement de la production sous cahier des charges international de type « babyfood » ou bio.

## L'arboriculture fruitière

Les filières liées à l'arboriculture fruitière en Wallonie sont les pommes, les poires, les cerises, les prunes, ainsi que les noix et les noisettes. Il faut toutefois distinguer les vergers basses tiges (qui constituent l'essentiel de la production arboricole professionnelle) des vergers hautes tiges.

En 2016, les principales cultures fruitières basses tiges permanentes sont les pommes (613 ha) et les poires (759 ha), et dans une moindre mesure les cerises (104 ha). Les professionnels de l'arboriculture fruitière sont au nombre de 85 situés principalement dans la région liégeoise et namuroise.

Carte des arboriculteurs fruitiers (vergers basses-tiges)

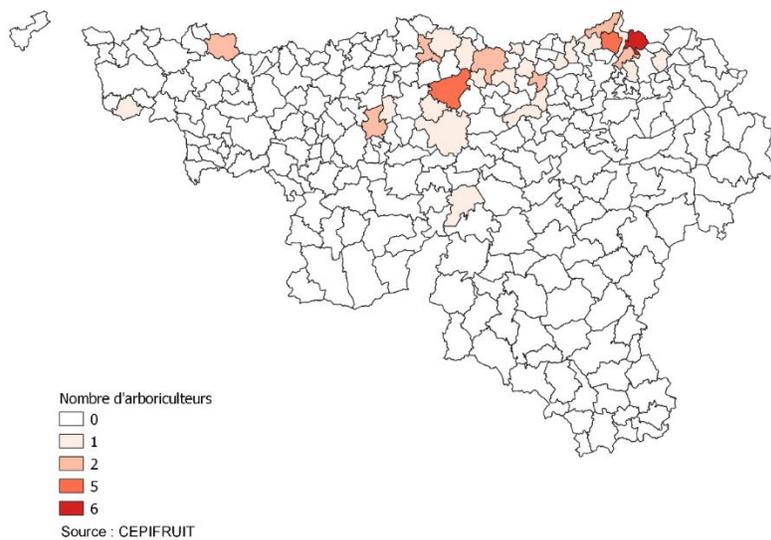


Figure 8 : Carte de concentration des arboriculteurs fruitiers (vergers basses-tiges) en Région wallonne – source : voir carte

Les filières existantes et potentielles issues des productions de l'arboriculture fruitière en Wallonie sont reprises dans un portfolio unique sur les fruits présenté à la section suivante (fraises et petits fruits).

Année	Superficie en Wallonie (ha)		Wallonie/Belgique (%)	
	2016	2006	2016	2006
Arboriculture fruitière (total), dont	1488	1466		
- Pommes	613	650	9,5	9
- Poires	759	637	8	9
- Cerises	104	159	9	10
- Prunes	12	20	41	21

Source : DGARNE sur base DGSIE (INS) - recensement agricole 2006/2016

Les superficies consacrées aux cultures fruitières en Wallonie représentent environ 7-8% de la superficie nationale. Les vergers sont concentrés à raison de 2/3 en province de Liège, dans des zones proches de la Région flamande et de 20 % environ en province de Namur.

Figure 9 : Superficies déclarées en arboriculture fruitière – source : voir tableau

Les cultures fruitières ont subi de profondes transformations depuis les années 70. Elles sont devenues plus intensives et la spécialisation des marchés internationaux s’est accentuée à mesure que les techniques de transport et stockage se sont développées. L’adoption de variétés précoces et à basses tiges pour les vergers a permis d’accroître les rendements tout en réduisant les intrants.

En 2008, la production de pommes et de poires en production intégrée était, proportionnellement à la superficie régionale de ces cultures, très développée en Région wallonne (environ 1.000 ha sur un total d’environ 1 500 ha, soit 70% des producteurs). Depuis 2016, la grande majorité des producteurs appliquent le standard IPM (lutte intégrée) et ne sollicitent plus la certification production intégrée (cette certification n’apportant plus actuellement de plus-value dans la GSM). En 2018, les prévisions du niveau de certification bio sont estimées à 70 ha pour 8 producteurs ; la conduite technique en bio est toutefois plus complexe sur les variétés traditionnelles.

Proportionnellement à la surface cultivée, les productions fruitières représentent une très forte valeur de chiffre d’affaires ; « bord de champs » la valeur de ces fruits est estimée à 30 millions d’EUR.

Ces 15 dernières années, une diminution de 50% des vergers de pommiers et une augmentation de 25% de la surface en poiriers a été constatée.

Les variétés de pommes et poires produites en Wallonie sont reprises dans les tableaux suivants (*sources : INTERPERA (2017) - CEPIFRUIT - CRA-W*) :

P O M M E S	Variété	%	P O I R I E R S	Variété	%
	Jonagold	40		Conférence	92
	Jonagored	20		Doyenne du Comice	4,5
	Golden delicious	8,5		Durondeau	1
	Boskoop	3,5		Autres	2,5
	Braeburn	3			
	Elstar	2,5			
	Gala	1			
	Autres	21,5			

Les **vergers hautes tiges** (HT) ont connu une forte régression depuis les années 1940 et ont été progressivement remplacés par les vergers basses tiges (BT) pour la production. Il subsiste toutefois des reliquats de vergers (Pays de Herve, Gaume, Condroz, etc.) et on observe depuis quelques années une relance de plantations diverses (éleveurs – bovins, ovins, volailles, parcs naturels, vergers conservatoires, jeunes vergers subventionnés ou non par la DNF, prairies à hautes valeurs biologiques, projets agro-forestiers, etc.). Il est très difficile d’estimer les surfaces actuelles qui doivent se situer entre 1500 et 2500 ha. Il est utile de préciser que la densité de plantation d’un verger HT est de ~70 à 120 arbres/ha pour une densité de 1.000 à 3.000 arbres/ha en BT.

Les fruits des vergers HT sont des fruits de variétés anciennes robustes et tolérantes aux maladies qui sont non-traités et offrent une grande diversité de qualités gustatives. Ce sont des fruits destinés le plus souvent à la transformation (jus, cidre, sirop, etc.) mais aussi à la consommation directe.

Les vergers HT ont de nombreux avantages (parmi lesquels la conservation des variétés anciennes) et sont un mode de production extensif très différent des vergers BT. Le verger HT est de nos jours principalement une voie de diversification pour les agriculteurs pratiquant l’élevage (source : Diversifruits).



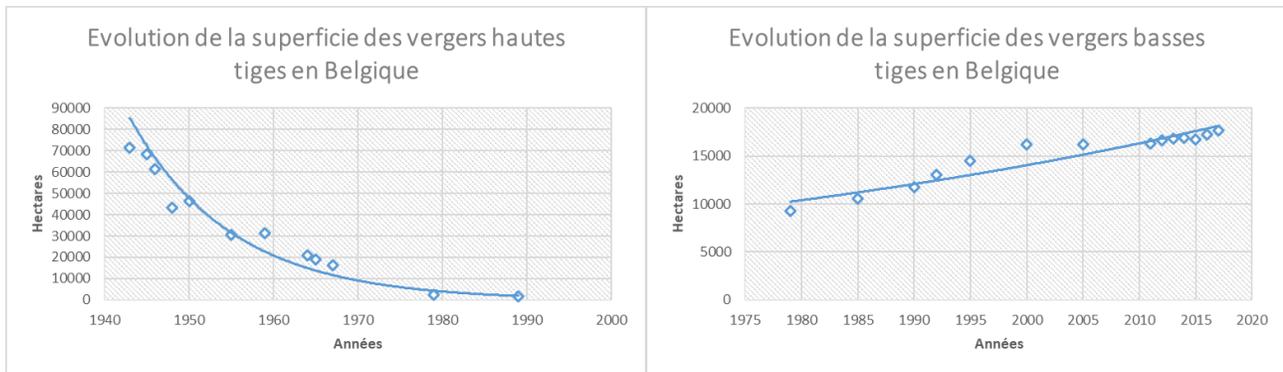


Figure 10 : Evolution des surfaces des vergers hautes tiges et des vergers basses tiges en Belgique - source : Diversifruits

La valorisation des fruits wallons a été largement amplifiée grâce au développement récent de dizaines de petites et moyennes unités de transformation qui produisent soit à façon, soit pour la vente en circuits locaux, une diversité de produits à haute valeur ajoutée (jus, cidre, sirop, compotes, fruits séchés, etc.). Ces diverses activités de valorisation représentent une activité économique de diversification qu'il faut soutenir tant du point de vue de l'innovation que de la qualité et des circuits de commercialisation.

### Les fraises et les petits fruits

La filière professionnelle des fraises et petits fruits (framboise, mûre, groseille, myrtille) couvre près de 180 ha dont 150 ha pour les fraises. Une centaine de producteurs professionnels sont recensés dont 10 cultivent sur de grandes surfaces (plus de 5 ha) et les autres à titre de diversification pour un produit rémunérateur et saisonnier (principalement diversification de fermes laitières).

80% des superficies en fraise sont cultivées en pleine terre, soit sous tunnel, soit en plein air. Il existe aussi une production hors-sol sous serre (verre ou plastique). Un peu plus de 15 ha de serres sont consacrés quasi exclusivement à la fraise et un peu à la framboise hors-sol.

Le niveau de certification bio est estimé à 5 ha, soit 3,5% des surfaces.

Les bassins de production majoritaires sont situés à proximité des sites historiques de production, à savoir autour de Wépion et de Lesdain. Depuis lors, de nouvelles zones ont pu être identifiées autour de Liège et dans le Brabant wallon. Actuellement, la culture de la fraise est répartie sur toutes les zones géographiques de la Wallonie (voir figure 11).

## Carte des producteurs de fraises

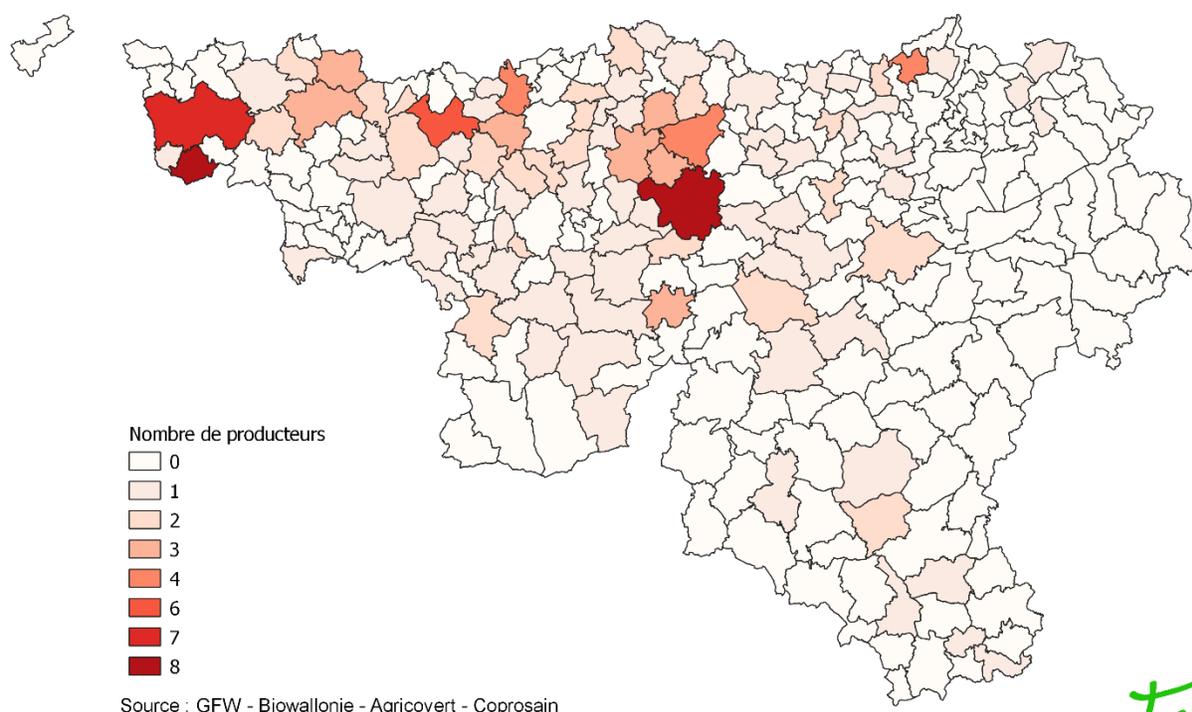


Figure 11 : Carte de concentration des producteurs de fraise en Wallonie – sources : voir carte

La variété de référence est ‘Joly’ et est souvent jumelée avec la variété ‘Flair’ plus précoce qui permet de débiter la saison. Il existe aussi une part de marché pour les cultures retardées utilisant des plants frigo et permettant d’établir un calendrier de production connu, à la suite des fraises dites de saison. Ce type de culture utilise la même variété, à savoir ‘Joly’. Enfin, une dizaine de producteurs travaillent avec des variétés remontantes, permettant d’étaler leur culture de mai aux premières gelées. La culture de la fraise est donc possible en Wallonie d’avril aux premières gelées.

Les petits fruits sont souvent des cultures annexes à celle de la fraise afin de répondre à une demande de la clientèle. La carte de répartition des producteurs de petits fruits est donc très similaire à celle des fraises (voir figure 12).

## Carte des producteurs de petits fruits

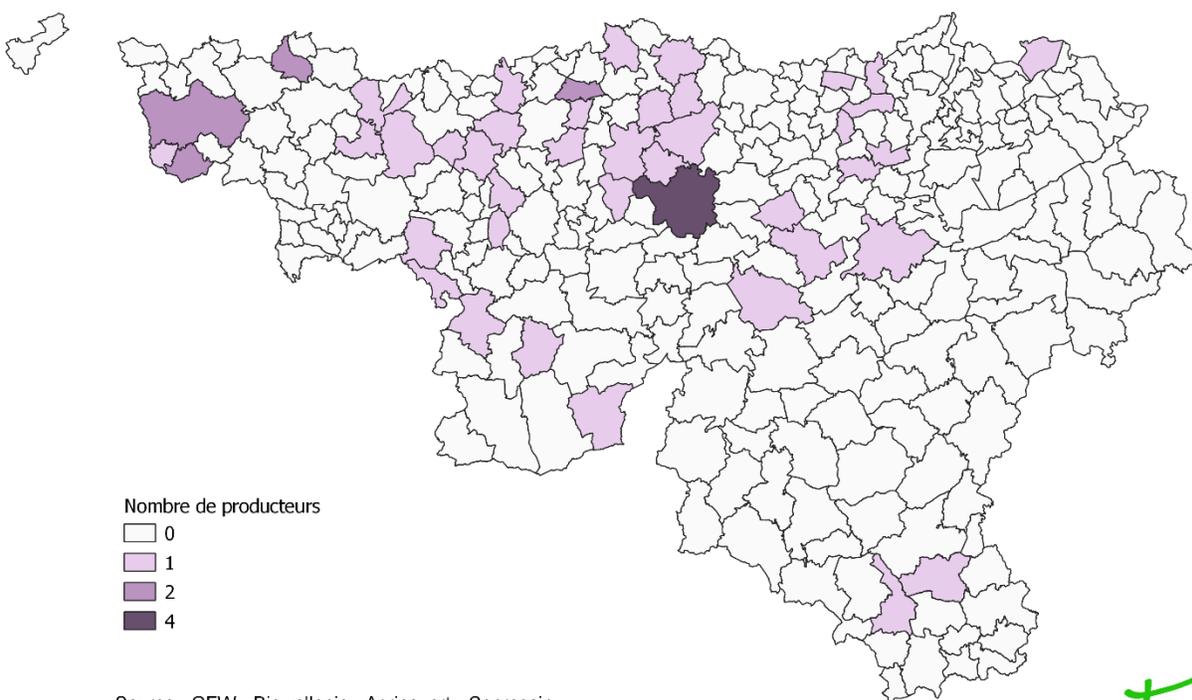


Figure 12 : Carte de concentration des producteurs de petits fruits en Wallonie – sources : voir carte

La première culture est celle de la framboise non remontante (‘Tulameen’ en variété n°1) et remontante (principalement ‘Amira’). Ensuite viennent les mûres, les myrtilles, les groseilles (rouges et ensuite à maquereaux) et pour clôturer le cassis. Celui-ci est principalement cultivé pour la transformation.

Ces cultures sont secondaires à celle de la fraise mais on constate un engouement de plus en plus grand des consommateurs pour ces petits fruits et ce depuis plusieurs années.

Ce sont des productions d’été : la framboise non remontante débute fin juin pour s’achever début août où la framboise remontante prend le relais jusqu’en octobre voire aux premières gelées. La mûre produit de juillet à la mi-août ; la myrtille est quant à elle cultivée de fin juin jusque début septembre (en jouant avec la précocité des variétés) ; le cassis et les groseilles sont récoltés en juillet.

La valeur bord de champs de ces fruits est estimée à 15 millions d’EUR. Le développement reste toutefois actuellement limité au segment du marché de circuit court en regard du coût de la main-d’œuvre, du niveau d’organisation de la production et de la grande compétitivité internationale sur le secteur fraise.

Les filières existantes et potentielles en production de fruits (fruits à pépins, fraises et petits fruits) sont reprises dans le portfolio présenté ci-dessous :

1ère gamme (frais)	2ème gamme (conserves, jus)	3ème gamme (surgelés)	4ème gamme (semi-transformés)	5ème gamme (préparations cuisinées)	6ème gamme (déshydratés)
pomme	conserves abricot	fraises	salades de fruits frais	préparations cuisinées à base des fruits repris en 1ère gamme	fruits séchés
poire	conserves poire	Petits fruits rouges			
cerise	bocaux cerise				
prune	bocaux prune				
abricot	conserves salades de fruits				
raisin de table	jus pomme				
noix	jus poire				
noisette	jus cerise				
châtaigne	compotes de fruits				
fraise	confitures et gelées				
framboise	jus mélangés				
myrtille					
groseille rouge					
groseille blanche					
groseille à maquereaux					
cassis					
mûres					
kiwai					

Figure 13 : Portfolio des fruits produits en Région wallonne – sources : FWH/CEPIFRUIT/GFW

### Main-d'œuvre

La culture des légumes frais de plein air sur grandes surfaces et des légumes industriels, étant donné le haut niveau de mécanisation, requiert relativement peu de main-d'œuvre (MO). Cette MO peut toutefois s'avérer importante notamment dans le cas du désherbage alternatif ou en culture bio.

Par contre, les productions fruitières et la production de légumes frais en petites et moyennes surfaces sont fortement mobilisatrices de main-d'œuvre, tant pour l'entretien des cultures que pour les opérations de cueillette. Cette MO est répartie entre le personnel permanent (à haut niveau de qualification) et la main-d'œuvre saisonnière non qualifiée. Cette dernière est mobilisée sur de courtes périodes mais en nombre important. Selon les chiffres 2015 du Fonds Social et de Garantie des Entreprises horticoles et du FSG de l'Agriculture, pour l'ensemble de la Belgique, le nombre d'ouvriers réguliers occupés dans des entreprises de production horticole (comestible et ornemental) relevant de la commission paritaire des entreprises horticoles (CP145) s'élevait à 6.376. Ces travailleurs étaient engagés auprès de 1.367 employeurs : soit environ 4,6 salariés par employeur horticultriceur. Par comparaison, le secteur agricole (CP144) occupait 3.173 ouvriers salariés chez 1.460 employeurs : soit environ 2,1 salariés par employeur agriculteur. En 2015, **56.496 personnes étaient par ailleurs occupées en Belgique dans le cadre spécifique du travail saisonnier en horticulture. En agriculture, ce nombre ne s'élevait qu'à 427.**

La difficulté à trouver une main d'œuvre locale motivée et en nombre suffisant (compte tenu des salaires plus attractifs dans d'autres secteurs économiques et du problème des « pièges à l'emploi<sup>1</sup> ») ainsi que le coût de cette main d'œuvre en Belgique (au regard des salaires nettement inférieurs pratiqués dans d'autres régions européennes) constituent des facteurs limitants du développement de la production maraîchère et fruitière.

### **Profession non réglementée**

Il faut noter qu'il n'y a pas d'accès à la profession en agriculture. A l'heure actuelle, principalement en maraîchage, on peut trouver, à côté de producteurs professionnels travaillant dans une économie formelle (avec un numéro de producteur, des contrôles AFSCA, un n° de TVA, etc.) des opérateurs travaillant dans un cadre tout à fait informel. La dénomination de producteurs maraîchers recouvre actuellement une variété de situations différentes qui devrait être réglementée pour permettre la traçabilité des acteurs et des produits qui sont proposés aux consommateurs. Les mêmes dispositions devraient également être de vigueur concernant l'éligibilité et l'accès aux aides régionales ou autres.

### **La saisonnalité, une force et une faiblesse**

Globalement, l'éventail des cultures possibles et des saisons de production en plein air est limité par les conditions climatiques. L'extension de la culture protégée sous tunnel plastique constitue une opportunité d'allonger quelque peu les saisons principalement pour les secteurs de la fraise et du maraîchage (une cinquantaine de producteurs sont concernés).

Le développement de la culture sous serre n'apparaît souvent que peu intéressant d'un point de vue économique et environnemental vu la concurrence nationale et internationale sur ce type de production. Par contre, si les conditions d'approvisionnement en énergie et en eau sont favorables (biométhanisation, biogaz, géothermie, recyclage d'énergie fatale, etc.), cette technologie devient compétitive.

La saisonnalité est toutefois une force compte tenu de l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits locaux et de saison mais demande une communication adaptée et soutenue.

### **Les critères qualitatifs, cahiers de charges et les aspects organoleptiques : des enjeux du secteur**

Face à la concurrence des régions avoisinantes, la production wallonne se différencie par son mode de production pleine terre qui permet de lui assurer une qualité de conservation très appréciée ainsi qu'une qualité gustative, également liée à sa pratique spécifique de cueillette à maturité.

---

<sup>1</sup> Cette expression signifie que le demandeur d'emploi n'a pas toujours intérêt à accepter un emploi qui lui est proposé car l'avantage qu'il en retire est insignifiant ou même parfois négatif : le fait de travailler entraîne des frais (déplacements, garde d'enfants, etc.) et peut également faire perdre le bénéfice de certains avantages sociaux liés au statut de chômeur ou de « minimexé » (tarif social énergie, allocations familiales majorées, etc.).

### 2.3. ETAT DE LA TRANSFORMATION

La transformation et conservation de fruits et légumes est une branche d'activités extrêmement hétérogène tant du point de vue de la gamme de produits offerts que des divers conditionnements sous lesquels ils sont proposés ainsi que de la clientèle à laquelle ils sont destinés. Cela va de l'industrie de seconde transformation aux particuliers en passant par l'Horeca, le catering ou la distribution. La transformation concerne les 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> gammes (voir nomenclature ci-après).

#### **Structure du marché et tendances en Belgique**

L'augmentation des investissements et des chiffres d'affaires relatifs au secteur de la transformation sont principalement liés au secteur des légumes surgelés (3<sup>ème</sup> gamme). En 2015, la Belgique était en Europe le plus grand pays exportateur de légumes surgelés avec 1174 millions d'euros et un volume de 1,35 millions de tonnes (prix moyen de 0,87 €/kg de légumes surgelés exportés), ce qui correspond à 31% de la production européenne. La production a augmenté de 24% entre 2006 et 2015 (sources : VITO, Vlam et Vegebe). Le leader européen de fruits et légumes surgelés est le groupe Ardo qui possède l'usine de surgélation Hesbaye Frost située en Wallonie à Geer. La conserve (2<sup>ème</sup> gamme) est présente dans le Limbourg avec la société Noliko membre du groupe international Greenyard.

La quasi-totalité des légumeries sont situées en Flandre et s'approvisionnent directement auprès des Criées qui commercialisent actuellement la majorité de la production de fruits et légumes belges et wallons frais (1<sup>ère</sup> gamme).

L'avantage de la Criée est que les fruits et légumes ont déjà été soumis à un contrôle de qualité. Ils sont proposés aux acheteurs par bloc de qualité uniforme et permettent au producteur de ne pas devoir se charger du calibrage et de l'emballage. L'acheteur peut ainsi acquérir chaque matin des lots dont il connaît au préalable la quantité et la qualité et adapter ses achats en fonction de ses besoins.

Les principales entreprises de découpe de légumes (4<sup>ème</sup> gamme) se situent en Flandre. Les 3 principales VanderZijpen, All gro, Dvfresh ont augmenté en moyenne leur chiffre d'affaires de 38% entre 2012 et 2015. Ces entreprises semblent concentrées sur la découpe de fruits et légumes conventionnels sans distinction d'origine. Aucune ne propose une offre identifiée « produit locaux ».

## Nomenclature en fonction de la forme sous laquelle les produits sont proposés :

**1ère GAMME** - Brut lavés ou non et classés par famille en fonction de la partie comestible de la plante dont ils proviennent : fruits/ légumes racines, feuilles, bulbes, tubercules, rhizomes, bourgeons, fruits légumiers, tiges et côtes, graines de légumineuses fraîches, pousses de graines germées, champignons.

Stockage à T° ambiante / réfrigérateur quelques jours à quelques semaines.

**2ème GAMME** - Ont subi un traitement thermique permettant la destruction de tous les germes et toxines susceptibles d'être présents après la récolte afin de pouvoir les conserver dans le temps. On retrouve toutes les familles de fruits et légumes en appertisé et stérilisé (conserves, bocaux, jus, ...).

Stockage à T° ambiante 2 à 5 ans.

**3ème GAMME** - Ont subi des préparations préliminaires (lavés, blanchis, taillés, ...) et un abaissement de la température ultra rapide à - 18°C à cœur (surgelés, ...).

Stockage à une T° < -18°C plusieurs mois.

**4ème GAMME** - Fruits/ Légumes crus lavés, épluchés, parés, taillés, conditionnés sous vide d'air partiel ou sous mélange gazeux (oxygène et azote) et prêts à l'emploi, prêts à cuire ou à assaisonner.

DLC de 4 ou 5 jours selon les produits - conservation à une  $0^{\circ} \leq T^{\circ} \leq + 4^{\circ}C$ .

Salades (trévisse, frisée, mâche, mélange de salades). Carottes (entières, râpées, en cubes...). Poireaux (entiers ou émincés). Choux (fleur, blanc, rouge). Mélange pour jardinière (potage, crudité...). Cresson, radis, persil...

**5ème GAMME** - Lavés, découpés et cuisinés : cuits, conservés sous vide ou par atmosphère raréfiée. Simple remise en T° avant consommation (plats préparés).

En général pasteurisés : conservation à + 3°C pendant 6 à 21 jours.

Cuits émincés (Poivrons, oignons, champignons...). Cuits rondelles (courgette, carottes, ...). Mélangés (brunoises, légumes ratatouille, couscous). Cuits entiers (endive, laitue, fenouil, poireaux, ...). Conditionnements en barquette thermo scellée ou en poche sous vide.

**6ème GAMME** - Légumes secs cuisinés : cuits et conservés sous vide ou par atmosphère raréfiée. Simple remise en T° avant consommation (fèves, haricots, lentilles, pois, ...).

Conservation à t° ambiante pendant plusieurs mois.

## Initiatives wallonnes

En termes de découpe de légumes (4<sup>ème</sup> gamme) et de plats cuisinés (5<sup>ème</sup> gamme), la Wallonie ne dispose pas de grosses unités à l'échelle de la région. « La cuisine des champs » (5<sup>ème</sup> gamme), initialement à l'attention des collectivités, développe depuis peu sa gamme vers le particulier à travers les GMS. Des initiatives ont existé sans perdurer (Jacobs à Huy, Cofrutex à Marcinelle, ...) et d'autres occupent des segments (mono coupe d'un légume) sur un marché plutôt local ou sous régional. Des projets de halls relais s'initient lentement dans le paysage wallon.

Une série d'initiatives de type « atelier traiteur » en vue de valoriser les produits régionaux sous forme de quiches, tartes et gamme de produits à emporter se développent très localement.



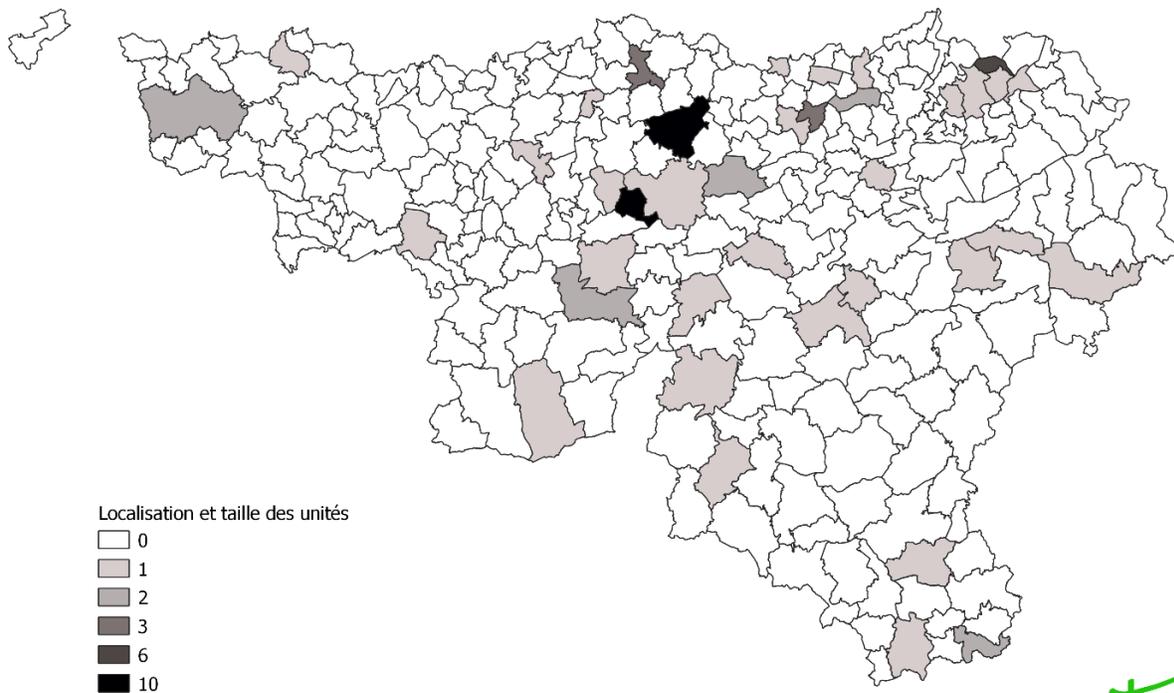
BIOWALLONIE propose par ailleurs sur son site une liste d'entreprises wallonnes (20) impliquées dans la transformation de fruits et légumes bio.

Le Centre pilote CIM a coordonné des études de faisabilité d'installation d'unités en 4<sup>ème</sup> gamme en Wallonie. Il en résulte qu'il est difficile d'installer ce type d'unités en Wallonie en regard de 2 facteurs principaux : i) coûts importants d'investissement dans les process et ii) difficultés d'approvisionnements réguliers en produits wallons à des prix compétitifs.

DIVERSIFERM est occupé à réaliser un premier inventaire/enquête des légumeries. L'analyse de cette enquête montre qu'en première analyse le tissu wallon est fort éclaté et n'a pas, dans la plupart des cas, fait l'objet d'une étude de marché et de faisabilité. Ces données ne sont actuellement pas accessibles.

Le secteur fruitier wallon est plus riche en unités de transformation que le secteur des légumes. Citons notamment les entreprises Materne, Ruwet, Stassen, Upigny, Buttiens, les siroperies et les autres pressoirs. La figure 14 illustre la répartition des unités de transformation pour les fruits à pépins selon leur capacité (source : Diversifruits). Il est utile de préciser que la majorité de ces unités sont de petites unités à destination des particuliers et ne représentent pas une activité économique importante. Précisons également qu'à l'exception des pressoirs à jus et des siroperies, les grosses unités de transformation s'approvisionnent peu en produits wallons.

### Carte des transformateurs pour les fruits à pépins



Source: Diversifruits



Figure 14 : Carte de concentration des unités de transformation des fruits à pépins implantées en Wallonie (pondération en fonction de la capacité en volume de l'unité) – source : voir carte

La concertation des parties prenantes, les études de faisabilité, l'appui à l'investissement et la concertation préalable avec les producteurs pouvant garantir un approvisionnement stable et adapté sont donc des éléments à favoriser pour le développement de la valeur ajoutée en Wallonie.

## 2.4. ETAT DE LA COMMERCIALISATION

En Wallonie, il existe 3 circuits de commercialisation :

- **Les circuits de proximité** : vente directe sur l'exploitation, paniers, groupement d'achats, GASAP, vente en direct avec les magasins de proximité, etc. ;
- **Les circuits longs** : via les Organisations de Producteurs (« OP », dont les Criées), les sociétés commerciales privées et les centrales des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) ;
- **La combinaison** de circuits courts et longs.

Pour les légumes frais au niveau national, la part de consommation par le marché belge représente 20% tandis que 80% de la production belge est destinée à l'exportation (30 % vers les Pays-Bas et l'Allemagne, 20% vers la France, 10% vers les USA mais aussi vers la Scandinavie, le Canada, la Russie, ...).

Pour les fruits comme pour les légumes, la fraîcheur et la qualité des produits sont d'une importance capitale pour la commercialisation.

Pour le marché du frais, **88 % des achats en F&L sont réalisés en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)**. Dans ce cadre, la majorité de l'approvisionnement auprès des producteurs passe par des intermédiaires commerciaux, principalement les Criées, les centrales d'achat ou les marchés de gros (voire une combinaison des trois).

Les centrales d'achat principales de la distribution en Wallonie sont situées à Charleroi et à Bruxelles alors que les marchés de gros se retrouvent à Marcinelle (Vesperal), Bruxelles (Mabru) et Liège (Droixhe).

Selon le mode de commercialisation, différents mécanismes d'élaboration des prix sont en vigueur. La référence des prix de vente se réalise à travers des Criées, plus spécifiquement Bel'Orta et REO Veiling. La commercialisation par le biais des Criées est exposée ci-dessous.

### Les Criées et autres intermédiaires commerciaux

Les Criées sont des organisations de producteurs (OP) reconnues par les autorités publiques pour leur rôle dans la planification de l'offre et la négociation des prix. Il ne reste en Wallonie qu'une OP active dans le secteur des fraises et petits fruits (LA CRIEE DE WEPION ou GPHN – Groupement des Producteurs Horticoles des fruits et légumes du Namurois) et une association active dans le secteur du légume à destination de la transformation ou « légumes industriels » (APLIGEER – Association des Producteurs de Légumes Industriels du GEER). Cette dernière est membre d'une association d'organisations de producteurs (AOP) dont le siège est situé en Flandre. Il n'y a actuellement aucune organisation de producteurs en légumes frais et fruits à pépins (pommes et poires) située en Région wallonne. Ces productions sont commercialisées par le biais de Criées flamandes mais aussi directement à travers les centrales d'achat de la distribution.

La caractérisation de la commercialisation des fruits et légumes frais par ces intermédiaires est la suivante :

- Les prix de vente sont déterminés par les cadrans des Criées qui constituent une bourse aux fruits et légumes. Les prix fluctuent en fonction de l'offre et de la demande et varient ainsi énormément tout le long de l'année. On parle alors de spéculations qui transitent à travers un marché libre où la pratique des contrats est extrêmement rare. Il faut dans le cadre d'une planification considérer le prix de vente moyen estimé à travers une saison de production ;



- Dans le cadre des circuits de commercialisation organisés et en dehors de la vente directe, le producteur est souvent confronté à rentabiliser l'acheminement des produits. Afin d'y arriver, il est souvent obligé de planifier des volumes relativement conséquents en fonction de son type de transport ;
- Le secteur fruitier et maraîcher a été historiquement un des premiers à classer qualitativement les produits. La Belgique (au travers des Criées), est un des pays les plus stricts en la matière et ceci surtout sur les aspects visuels et les calibres ;
- Le système de vente et l'organisation de l'acheminement des produits des plateformes commerciales vers la clientèle a permis de tracer depuis longtemps les produits horticoles. Les systèmes de traçabilité mis en place par les organisations de producteurs ont ensuite été élargis aux référentiels sollicités par la distribution, notamment les standards VEGAPLAN et GLOBALG.A.P ainsi que « BRC storage and distribution » (conditionnement et transformation). Actuellement certains cahiers de charges intègrent les mesures sociales à respecter : Business Social Compliance Initiative (BSCI) et GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice (GRASP) ;
- L'ensemble de la filière a mis en place une organisation de diffusion de cageots réutilisables. Cette organisation a permis d'uniformiser le type de conditionnement des produits notamment à travers la distribution. Ces cageots sont gérés par un organisme européen nommé Europool system (EPS).

Les avantages de la commercialisation par le biais des Criées sont multiples :

- Vente de toutes les catégories ;
- Pas de perte de temps pour la commercialisation ;
- Grâce aux programmes opérationnels (PO), les groupements de producteurs obtiennent des aides à travers plusieurs modules qui peuvent se décliner au niveau de tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement.

Les prix en fruits et légumes sont donc majoritairement fixés au travers de cotations journalières des Criées flamandes ; ils varient en fonction des saisons, des conditions climatiques et de la relation entre l'offre et la demande des produits. Ces prix ne favorisent pas toujours un revenu rémunérateur pour les petites structures de production. Les zones de production sont concentrées autour de plateformes commerciales représentées par les Criées. Le rayon d'action financièrement intéressant est de 50 kilomètres autour de la plateforme. Par contre, ces Criées sont organisées au niveau commercial par un lien informatique qui permet à la clientèle de disposer de la production de l'ensemble des zones (vente en bloc simultané).

Le graphe ci-dessous illustre la fluctuation des prix pour le cas du poireau (botte) en 2017 (source : REO Veiling).



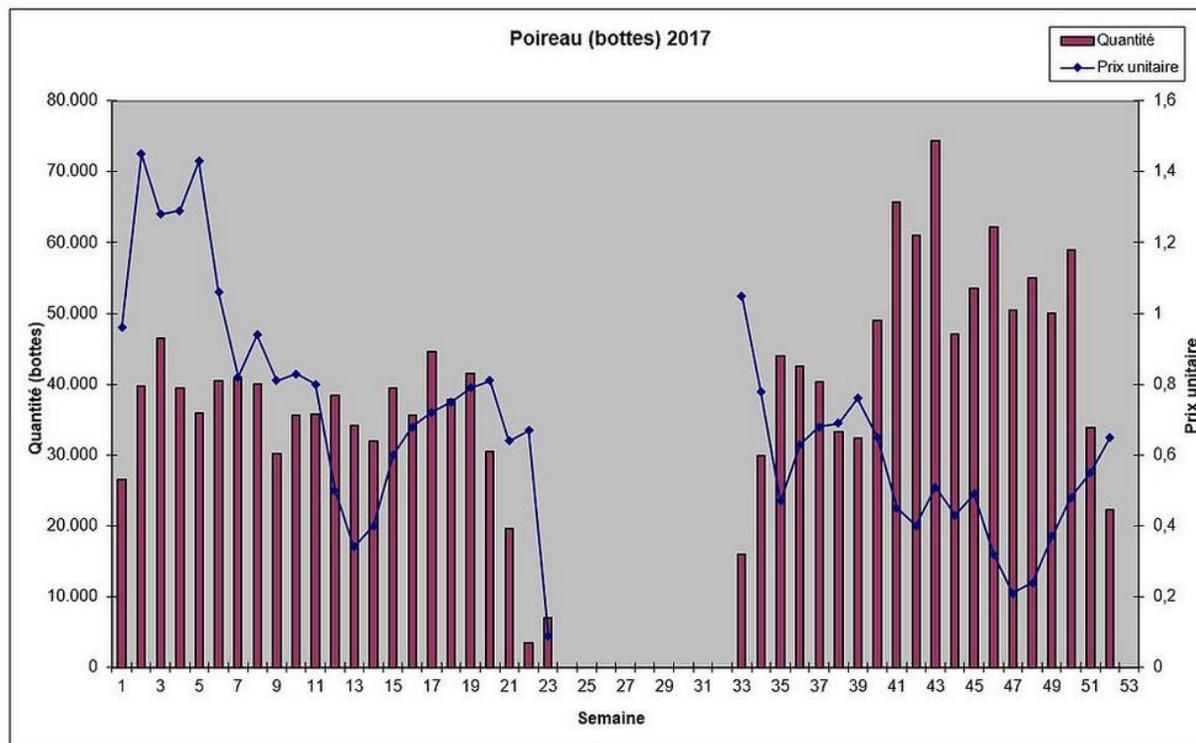


Figure 15 : Fluctuation des prix des légumes frais en Criées : exemple du poireau en 2017 - sources : CIM et REO Veiling

### Les circuits courts

Une autre option dans la commercialisation de la production horticole comestible est le circuit court. Il se caractérise par un nombre limité d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

Les avantages de ce circuit de commercialisation par rapport aux circuits longs sont principalement :

- Pas/peu d'intermédiaire commercial ;
- Un prix de vente plus constant ;
- Pas de contrainte de suivi de l'approvisionnement journalier des commandes pour une OP/GMS ;
- Moins d'exigences sur la qualité visuelle, les calibres (excepté pour les fraises : le visuel reste important) ;
- Mode d'achat « éthique » (respect du travailleur, produits de saison, entretien du lien entre ville et campagne).

Comme pour tout autre mode de commercialisation, le circuit-court présente aussi des inconvénients, à savoir :

- Nécessité d'avoir une large gamme de produits sur une longue période ;
- Nécessite de combiner les compétences de plusieurs métiers : commerciales, financières, managériales et les compétences techniques de production ;
- Obligation, pour proposer une offre suffisamment diversifiée, de s'approvisionner chez un autre maraîcher ou dans une plateforme commerciale ;
- Production sur de petites surfaces et gestion plus difficile ;
- Choix du matériel plus complexe ;
- Gestion des pics de main d'œuvre ;
- Coûts de production plus élevés ;

- Nécessité d'attirer et fidéliser la clientèle (pubs, portes ouvertes, magasin accueillant, recettes, conseils, etc.).

Une partie importante des maraîchers et des producteurs de fraises et petits fruits s'est orientée vers la vente directe, l'achat-revente ou le circuit court avec des produits d'appel. Toutefois concilier de manière réussie les métiers de producteur et de commerçant n'est pas donné à tous. En effet, cela nécessite d'allier disponibilité, diversité des compétences et création des réseaux nécessaires aux deux types d'activités.

En **vente directe**, les producteurs fixent eux-mêmes leurs prix au travers d'un équilibre entre leurs coûts de production et le prix du marché dans la zone de chalandise des consommateurs. Les prix de vente pratiqués sont généralement plus élevés que les prix de la Criée.

En **magasins locaux et spécialisés**, les producteurs fixent leurs prix à travers un prix de base vis-à-vis du prix du marché GMS et d'un équilibre avec la concurrence sur le même segment. Les prix de vente pratiqués sont en moyenne 2 fois plus élevés que les prix de référence de la Criée.

En circuit de **vente directe vers les GMS** (soit directement avec un magasin, soit avec la centrale d'achat), les producteurs fixent leurs prix au travers d'un prix de base vis-à-vis du prix de la Criée. Les prix de vente pratiqués sont en moyenne 1,5 fois plus élevés que les prix de la Criée mais permettent de valoriser un approvisionnement en vrac.

L'interprofession fruits et légumes de Wallonie (**IFELW**) facilite le lien entre GMS et producteurs de fruits, de légumes et produits de première transformation. Cette approche permet au producteur des garanties de volumes d'achat à des prix 1,5 fois plus élevés que les prix de la Criée.

En **transformation directe**, la valorisation des fruits et légumes (et principalement des écarts de tri) permet de donner une valeur au produit 2 fois plus élevée que la valeur de la Criée.

L'influence des **cahiers de charges** et **marques commerciales** sur le secteur et la valeur générée aux producteurs est un phénomène récent qui sera étudié ultérieurement dans le cadre de la mise en œuvre du plan de développement.

Les prix offerts au producteur pour des **produits bio** sont estimés en moyenne (toute spéculation confondue) 2 fois plus élevés que la valeur du produit conventionnel équivalent en Criée, ceci en regard des coûts de production plus élevés (principalement MO pour le désherbage et le rendement parfois moins important).

### **Commerce international**

La dynamique internationale du marché belge des fruits et légumes est très soutenue. La Belgique fait partie des pays avec un excédent structurel et donc exportateur (avec le Benelux, le Danemark et l'est de l'Europe), notamment pour les tomates, les laitues, les chicons, les poires, les pommes et les fraises.

La valeur d'export des tomates est proche des 8 millions d'euros.



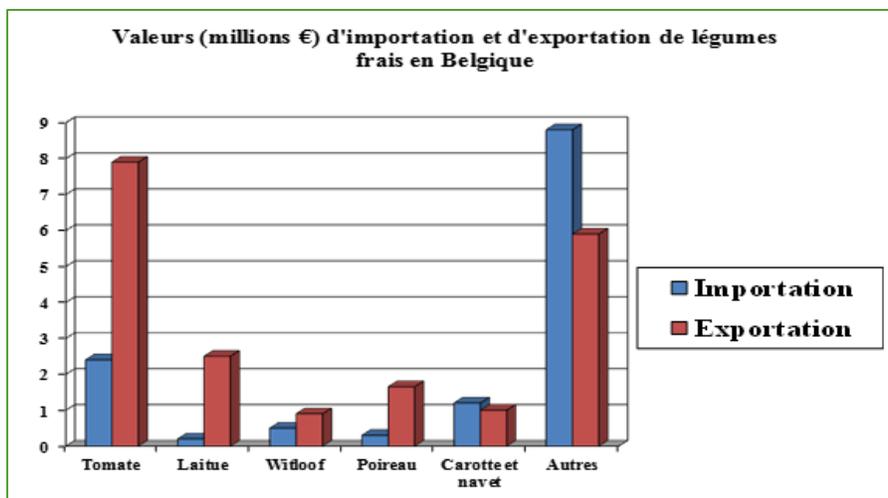


Figure 16 : Import et export de légumes frais en Belgique - sources : CIM – Criées - Eurostat

La valeur ajoutée se situe davantage dans le nord du pays, car les acteurs économiques s’y sont installés, suite aux opportunités offertes par la présence de nombreux petits producteurs qui se sont organisés en plateforme commerciale commune (CRIEE). Au fil des années, elles ont concentré une production de plus en plus importante avec l’obligation d’écoulement sur le marché à l’international. Les outils de transformation se sont également mis en place et concentrés.

engendré la nécessité d’importer certains produits, tant pour des raisons de relations commerciales équilibrées que de diversité de goûts et de variétés.

Cette dynamique a par ailleurs

La production horticole comestible wallonne représente 13 % de la production horticole comestible belge en valeur. Elle participe pour la Wallonie au commerce international à l’export pour les pommes (30 à 40 % de la production) et poires (60 à 70 % de la production) ainsi que les légumes surgelés (90% de la production). Pour le reste, elle se concentre sur le marché du frais local.

Les chiffres précis d’import/export belges en légumes et en fruits sont présentés en annexes 2 et 3 sur base des informations disponibles sur EUROSTAT.

### Les contrats

Pour le marché industriel, des contrats de culture sont négociés avant la saison et pour l’année. Le producteur prépare la terre alors que l’itinéraire technique et la récolte sont pris en charge par l’industrie. Le prix est fonction de différents critères dont le volume produit et la qualité (cahier des charges + capacité de conservation). Le prix payé au producteur est assez stable depuis 10 ans et génère en moyenne un chiffre d’affaires pour le producteur d’environ 3.000 EUR/ha.

### La commercialisation BIO

Sur le marché belge, les parts de marché en bio représentent entre 6,4 et 8,6% des produits et entre 4,3 et 6,6% des dépenses.

	% des Produits		% des Dépenses	
	BIO	AUTRES	BIO	AUTRES
<b>Fruits</b>	6,4	93,6	4,3	95,7
<b>Légumes</b>	8,6	91,4	6,6	93,4

Figure 17 : Parts de marché BIO en produits et en dépenses pour les fruits et légumes - source : Biowallonie



## 2.5. ETAT DE LA CONSOMMATION

### Consommation européenne

La consommation moyenne européenne en F&L n'atteint pas le seuil recommandé de 400 grammes répartis en 5 portions de 80 grammes de fruits et légumes frais différents par jour. En Belgique, la consommation habituelle de légumes est de 145 grammes/jour et celle de fruits est de 110 g/jour, soit l'équivalent d'un fruit par jour (179g/jour en comptant les jus de fruits et les olives) (source : Institut scientifique de Santé Publique).

### Belgique : stabilisation de la consommation domestique de légumes

En 2016, les dépenses en fruits et légumes frais ont davantage augmenté (+3,4% par personne en légumes et +4,4% en fruits) que la moyenne des dépenses de l'ensemble du marché alimentaire (+0,6%). La consommation domestique en légumes frais est pratiquement stable depuis plusieurs années et a légèrement baissé en fruits ; la hausse du prix moyen en magasin explique donc l'augmentation des dépenses.

**La moyenne des achats par personne/an** était en 2016 de **39,1 kg de légumes frais** et de **46,6 kg de fruits frais, soit un total de près de 86 kg**. En moyenne annuelle par personne, les dépenses étaient de **95,4 euros pour les légumes frais et de 116,7 euros pour les fruits frais, soit un total de 212,1 euros**.

La consommation en légumes frais des Flamands ainsi que des ménages appartenant aux classes sociales plus aisées est supérieure à celle des Wallons et des ménages appartenant aux classes moyennes et inférieures.

Les légumes de la 4<sup>ème</sup> gamme (transformés préemballés) poursuivent leur progression passant de 3,3 kg par habitant à 3,6 kg en 2016. Ils représentent 9% du volume et 16% des dépenses.

Au niveau des canaux de distribution et des parts de marché, les hypermarchés et grands supermarchés (« DIS1 ») restent leaders du marché (49% du volume de F&L frais vendus) devant les hard discounters (Aldi et Lidl ; 24% du volume). Les supermarchés de proximité complètent le podium (14% de volume). Enfin, les marchés non couverts sont stables (à 5%) tandis que les magasins spécialisés sont à 3% de parts de marché. En 2016, les GMS ont donc totalisé une part de 87% ; les F&L étant de plus en plus vendus en supermarchés, au détriment des marchés hebdomadaires, des marchands de légumes et de la vente directe (source : enquête GfK pour le VLAM).

### Les tendances 2016 en légumes frais : la tomate reste n°1

La tomate conserve sa première place au sein de l'assortiment de légumes avec un total de **6 kg par habitant**, suivie par la carotte (5,8 kg) et l'oignon (4,4 kg). Alors qu'en 2000 les tomates vendues à la pièce comptaient pour les trois quarts de la catégorie, leurs parts de marché sont retombées à un tiers, dépassées par les tomates en grappe qui ont doublé leurs parts de marché (de 20 à 40%) entre 2000 et 2010 avant de reculer quelque peu (36% de part de marché). La tendance aux tomates de variétés différentes est de plus en plus marquée. On songe en priorité aux **tomates cerise qui constituent désormais le premier segment de la catégorie**.

Les légumes ayant enregistré les plus fortes progressions en 2016 sont les différentes variétés de salades (hors laitue pommée ; roquette en tête), les courgettes, les épinards et les aubergines.

A contrario, les légumes en perte de vitesse sont la laitue pommée et le chou-fleur.

Le top 10 des légumes les plus consommés ainsi que l'évolution de la quantité de légumes consommée en Belgique par an et par personne sont présentés à la figure 18.



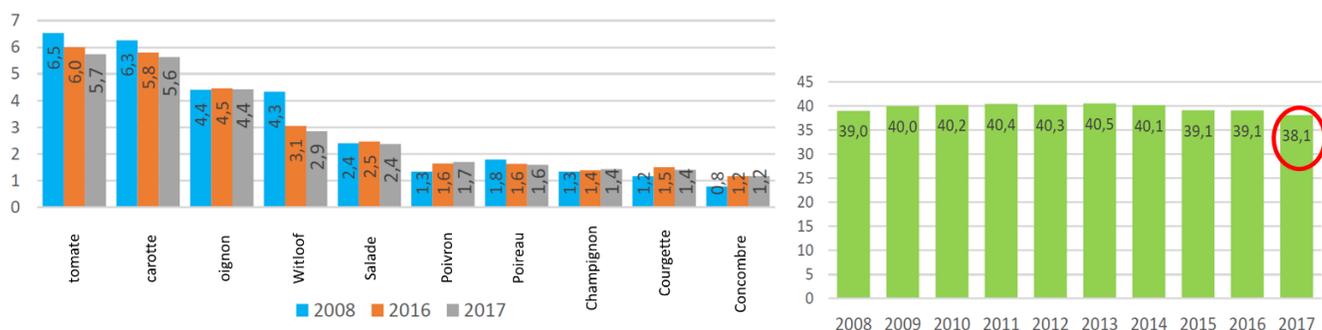


Figure 18 : Top 10 des légumes les plus consommés en Belgique et évolution des quantités de légumes consommées par an et par personne – source : VLAM via GfK

### Les tendances 2016 en fruits frais : la pomme, n°1

La pomme reste le fruit préféré des Belges avec **8,4 kg par personne et par an** en 2016, suivie par la banane (7,5 kg) et l’orange (7,3 kg). La consommation domestique de pommes diminue toutefois d’année en année : passage de 21% de part en volume en 2008 à 18% en 2016. Dans la catégorie des pommes, la ‘Jonagold’ reste le leader du marché (42% en volume ; 3,6 kg/habitant), suivie par la ‘Pink Lady’ (0,9 kg) et la plus forte progression de l’année 2016 est enregistrée par la ‘Braeburn’ (0,2 à 0,4 kg/ habitant).

Après l’embellie de 2014 – l’appel au soutien des producteurs belges mis en difficulté par le boycott russe – les ventes de **poires** ont retrouvé leur niveau, **soit 3 kg par personne et par an**. Parmi les fruits en progression, on peut citer les petits fruits (framboises, myrtilles).

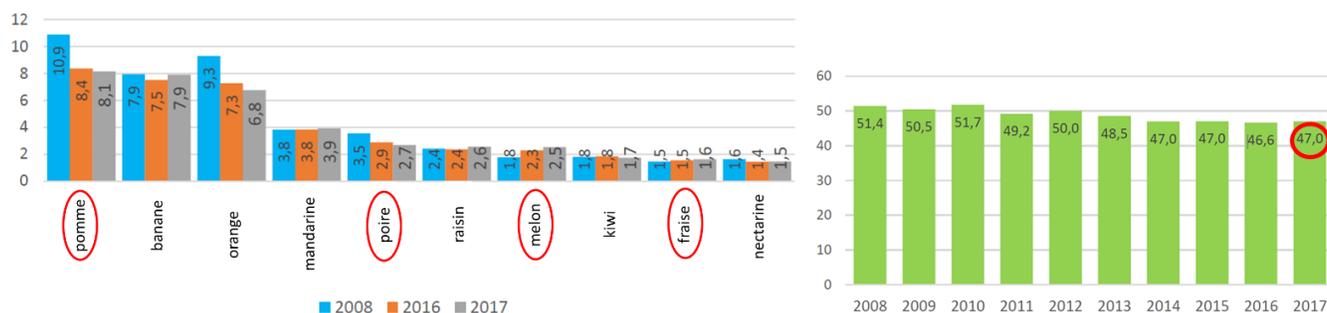


Figure 19 : Top 10 des fruits les plus consommés en Belgique et évolution des quantités de fruits consommées par an et par personne – source : VLAM via GfK

### La consommation des légumes transformés

Concernant la deuxième (conserves et bocaux), troisième (surgelés) et quatrième gamme (frais prêts à l’emploi), des chiffres réels de consommation ont été achetés pour cette étude auprès du groupe Nielsen.

Ainsi, en 2017, les valeurs de vente pour l’ensemble de la Belgique étaient de 199 millions d’euros pour les conserves et bocaux, 151 millions d’euros pour la quatrième gamme, 91 millions d’euros pour les surgelés et 31 millions d’euros pour les salades repas (préparées). Le tableau et les graphes proposés en figure 20 montrent l’évolution de 2015 à 2017 des valeurs de vente de ces catégories. Seules les ventes de la quatrième gamme sont en augmentation.

	Valeur de vente des légumes transformés (Mio €)											
	2ème gamme (conserves)			3ème gamme (surgelés)			4ème gamme (frais prêt à l'emploi)			Salades repas		
	2015	2016	2017	2015	2016	2017	2015	2016	2017	2015	2016	2017
Région wallonne	83	81	78	31	31	30	47	48	47	10	11	10
Région flamande	101	100	98	51	52	50	75	82	85	17	18	17
Bruxelles	23	23	22	11	11	11	18	19	18	4	4	4
<b>Total Belgique</b>	<b>207</b>	<b>204</b>	<b>199</b>	<b>93</b>	<b>95</b>	<b>91</b>	<b>140</b>	<b>149</b>	<b>151</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>31</b>

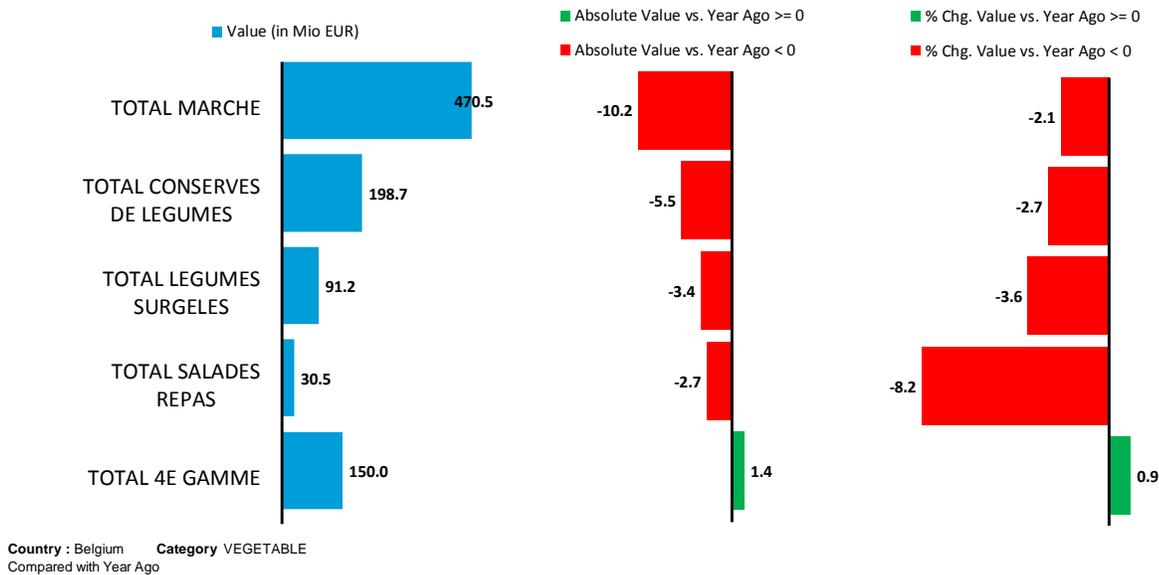


Figure 20 : Evolution des valeurs de vente des légumes transformés (en millions d'euros) – sources : FWH/CIM via Nielsen

### La consommation à domicile

Le domicile est le principal lieu de consommation alimentaire en général et de la consommation de fruits et légumes en particulier. De tous les moments de consommation, deux tiers ont lieu au domicile, et ce également pour les légumes. 7% des moments de consommation de légumes ont lieu en famille ou avec des amis. Pour le reste, ils se situent au travail ou à l'école (10%), dans les établissements Horeca classiques (9%), sur le pouce (1%) et 'ailleurs' (6%).

Les fruits sont un peu plus consommés à domicile, au travail ou à l'école que les légumes. 69% des moments de consommation ont lieu au domicile, 4% dans la famille ou chez des amis et 17% au travail ou à l'école. Les statistiques des autres moments renseignent 2% pour le « on-the-go », 2% pour les établissements Horeca classiques et 6% « ailleurs ». Les fraises et les oranges sont plus volontiers consommées à domicile que les pommes, les poires et les bananes (source : ISP).

### Soutien à la consommation à l'école

Depuis l'année scolaire 2017-2018, un nouveau programme européen à destination des écoles remplace les programmes « Lait à l'école » et « Fruits et Légumes à l'école ». Ce programme européen à destination des écoles sert l'agriculture tout en poursuivant un but de santé publique. Il fait suite aux constats relatifs de la baisse de consommation de fruits et légumes frais chez les enfants et à l'augmentation de l'obésité chez ces derniers du fait d'habitudes de consommation. Ces dernières tendent à privilégier les aliments hautement transformés, par ailleurs riches en sucres, sel, matières grasses ou additifs ajoutés.

Le programme européen à destination des écoles vise, grâce à l'aide européenne complétée d'une aide de la Région wallonne, à fournir et distribuer gratuitement des fruits, des légumes et/ou du lait, des produits laitiers



aux élèves des écoles maternelles et primaires. Cette distribution s'effectue au minimum 20 fois par année scolaire et à raison de minimum une distribution par semaine. Les écoles concernées sont situées sur le territoire de la Région wallonne, d'enseignement de plein exercice ordinaire ou spécial, et organisées ou subventionnées par les Communautés française et germanophone.

### **Produits locaux**

Selon une enquête sur la consommation des fruits et légumes en Wallonie réalisée en juillet 2018, une origine locale ou belge est globalement importante pour plus de 80% des participants et très importantes pour plus de 40% d'entre eux.

L'origine wallonne est un peu moins importante, 7 participants sur 10 la trouvent importante et 1 sur 3 très importante. Même si cette origine est jugée moins importante qu'une origine locale ou belge elle influence tout de même 7 répondants sur 10 dans le choix de ses produits.

Par ailleurs, peu de consommateurs wallons connaissent la pastille de l'Interprofession fruits et légumes de Wallonie (IFEL-W). Parmi les 11% de répondants connaissant la pastille, 57% choisissent en priorité les produits porteurs de la pastille ; parmi les 89% ne la connaissant pas, 49% se disent prêts à choisir en priorité les produits porteurs de la pastille à l'avenir (source : APAQ-W via AQRate).

Ces chiffres confirment qu'il y a une demande des consommateurs en produits locaux et que l'IFEL-W devrait être plus visible auprès des consommateurs.



## 2.6. ANALYSE DE LA COMPÉTITIVITÉ DES PRODUITS HORTICOLES EN WALLONIE

### Des chaînes de valeur à la rentabilité variable pour les producteurs

L'analyse des différents maillons entre l'approvisionnement et la consommation permet de connaître la répartition à la fois des coûts et de la formation de valeur. Les différentes analyses qui ont été menées en la matière indiquent i) que les coûts de production sont rarement connus des producteurs, ii) que les coûts de la main d'œuvre, d'amortissement et de la chaîne de logistique sont souvent sous-estimés lorsque les producteurs s'engagent dans la commercialisation de manière plus directe, iii) qu'une superficie de 2,5 ha est généralement le seuil minimum de surface à mettre en culture pour générer un revenu décent à une personne (source : A. Dumont).

Il faut aussi noter que les différentes études de chaînes de valeur tendent à démontrer que des stratégies d'achat-revente sont généralement mises en œuvre par un nombre important de producteurs en raison i) soit d'un manque de rémunération directe liée à la production, ii) soit de la recherche d'une diminution des risques inhérents à la production (climat, marchés, périssabilité, etc.), iii) soit d'une demande en volume supérieure à l'offre disponible.

Bien que les situations soient différentes pour chaque produit, il semble évident que malgré des chiffres d'affaires importants, la rentabilité finale n'est pas toujours garantie. Des approfondissements sur les modèles qui sont le plus susceptibles de limiter les risques et de générer des revenus et des volumes suffisants pour les producteurs devraient être menés, notamment en regard des critères suivants :

- Compétitivité et/ou caractère innovant vis-à-vis de l'offre des régions voisines ;
- Outils de transformation/stockage/conditionnement collectif ;
- Capacités de gestion et d'organisation ;
- Main d'œuvre interne ou externe ;
- Accès au foncier et taille critique.

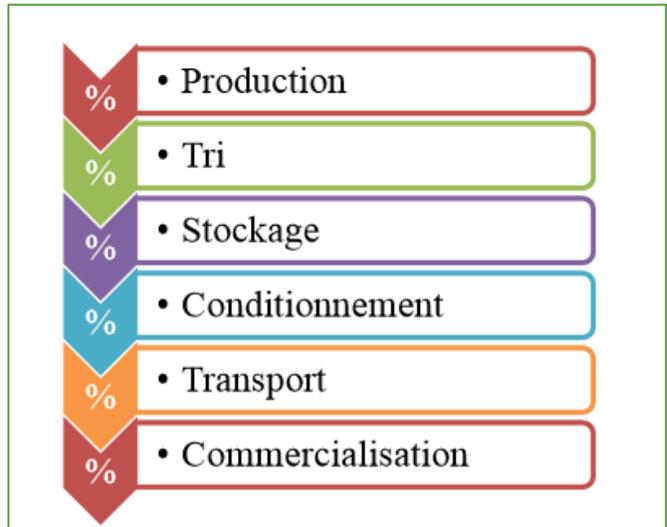


Figure 21 : Chaîne d'approvisionnement des produits horticoles - sources : CIM et DGO3

## Modèles de production et revenus des producteurs

La diversité des modèles de production est grande en horticulture. Des analyses approfondies de la compétitivité et de revenus générés par les différents modèles devraient être effectuées ultérieurement dans le cadre de la mise en œuvre du plan de développement. Néanmoins, certaines données existent déjà dans le cadre de travaux effectués sur le maraîchage et sont synthétisées dans le tableau suivant.

	Surface (ha)	Main d'œuvre (ETP)	Nombre de légumes différents	Revenu annuel global par associé (milliers d'euros)		Heures de travail par associé (h)	
				BIO	non bio	BIO	non bio
<b>Maraîchage sur petites surfaces</b>	Moins de 2,5	0,5 à 4	20 à 45	20-30	> 50	2800-3000	2500-4000
<b>Maraîchage sur moyennes surfaces</b>	2 à 10	2 à 12	30 à 50	20-35	25-30	2500-3500	2800-3500
<b>Maraîchages sur grandes surfaces</b>	10 à 38	5 à 14	3 à 35	-	-	-	-
<b>Producteurs en grandes cultures</b>	Plus de 20	1 à 5	2 à 10	30-80	-	1500-3000	-

Figure 22 : Classification des producteurs de légumes - source : UCL laboratoire Agro écologie (A.Dumont)

## Analyse des filières prioritaires

Afin d'obtenir une vision la plus complète du secteur des fruits et légumes, une analyse des filières sélectionnées comme prioritaires (voir figure 23) a été réalisée pour l'élaboration de ce plan stratégique.

Ces filières ont été réparties en 3 catégories selon des critères de sélection prédéfinis.

Les filières classées comme « performantes » dans le secteur des fruits et légumes frais répondent aux critères de sélection suivants :

- Productions importantes en volumes ;
- Potentiel économique (compétitivité) ;
- Chaînes d'approvisionnement bien maîtrisées (structuration) ;
- Qualité de produit fini bien maîtrisée.

Les filières classées « à consolider » dans le secteur des fruits et légumes frais répondent aux critères de sélection suivants :

- Productions importantes en volumes (ou potentiel de volume à court terme) ;
- Potentiel économique (compétitivité) ;
- Chaînes d’approvisionnement moins bien structurées (certains maillons manquants par exemple).

Les filières classées comme « à paramétrer » dans le secteur des fruits et légumes frais répondent aux critères de sélection suivants :

- Potentiel économique (compétitivité) ;
- Peu présentes voire absentes en Wallonie à ce jour.

D’autres critères ont également permis de départager certaines filières, à savoir :

- Produit de terroir wallon ;
- Production effectuée sous abris (cultures protégées) ;
- Préférences de consommation des Belges et/ou des Wallons.

Légumes		
Performantes	A consolider	A paramétrer
oignon botte	courgette	cresson de fontaine
panais	carotte vrac	choux de Bruxelles
courge (potimarron-butternut)	tomate pleine terre	fenouil
chou pommé (blanc et rouge)	asperge verte	concombre
persil	oignon	melon
Fruits		
Performantes	A consolider	A paramétrer
fraise	framboise	myrtille
pomme		abricot/pêche
poire		mûre
cerise		fruits secs
		prune
		groseille
		cassis

Figure 23 : Tableaux des filières prioritaires en fruits et en légumes - sources : FWH/CIM

Une fiche relative à l’analyse des filières prioritaires fruits et une fiche légumes ont été réalisées et sont présentées en annexes 2 et 3 de ce rapport. Les diagrammes de flux des filières, reprenant les chaînes d’approvisionnement, certaines chaînes de valeurs et les tableaux de synthèse des problèmes et solutions soulevés par les producteurs interrogés y sont présentés.

A titre d’exemple, les diagrammes de flux et chaînes de valeurs de la courgette et de la pomme ‘Jonagold’ sont proposés aux figures 24, 25, 26 et 27.



# FLUX ENTRE MAILLONS

COURGETTE EN WALLONIE

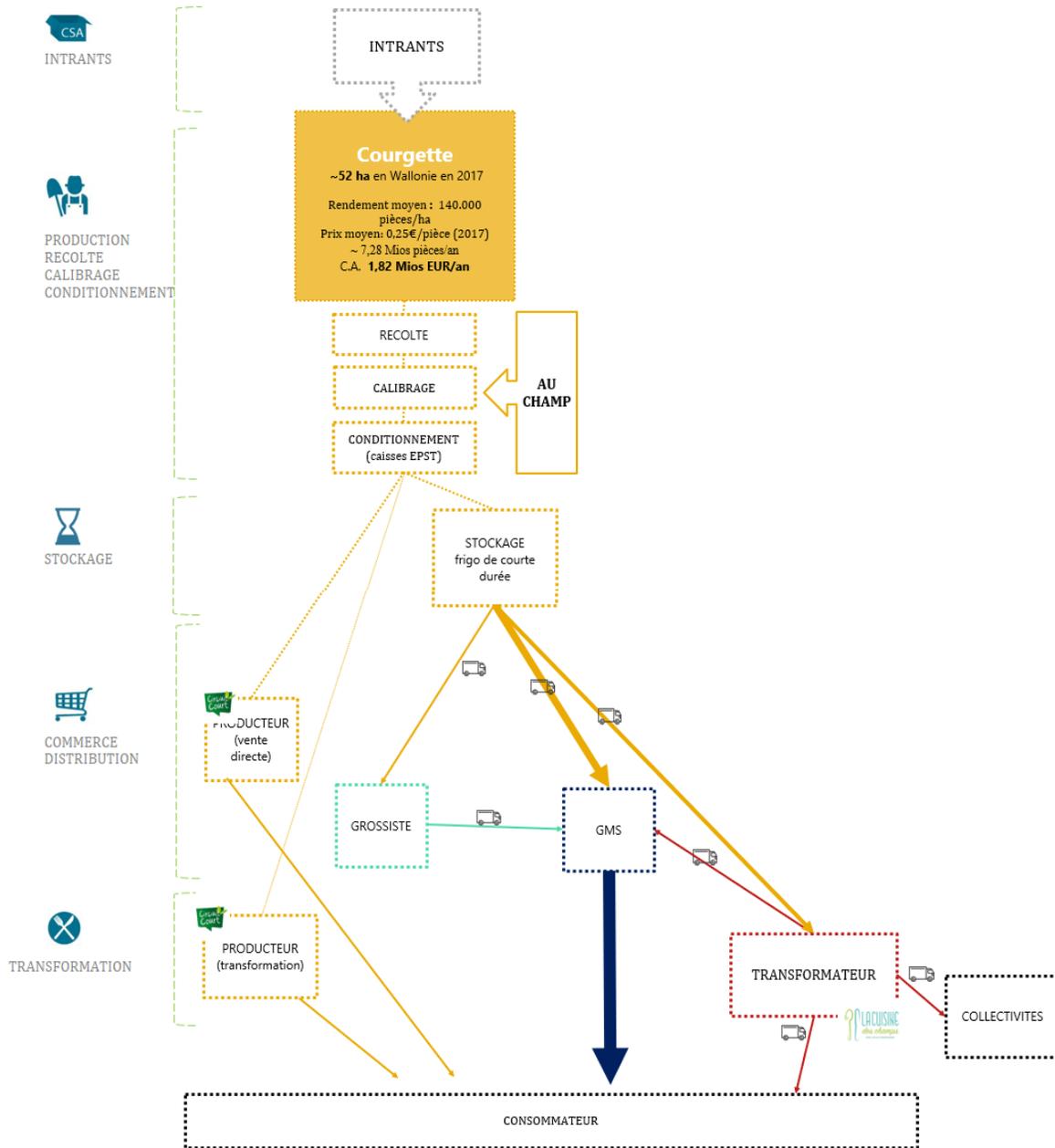
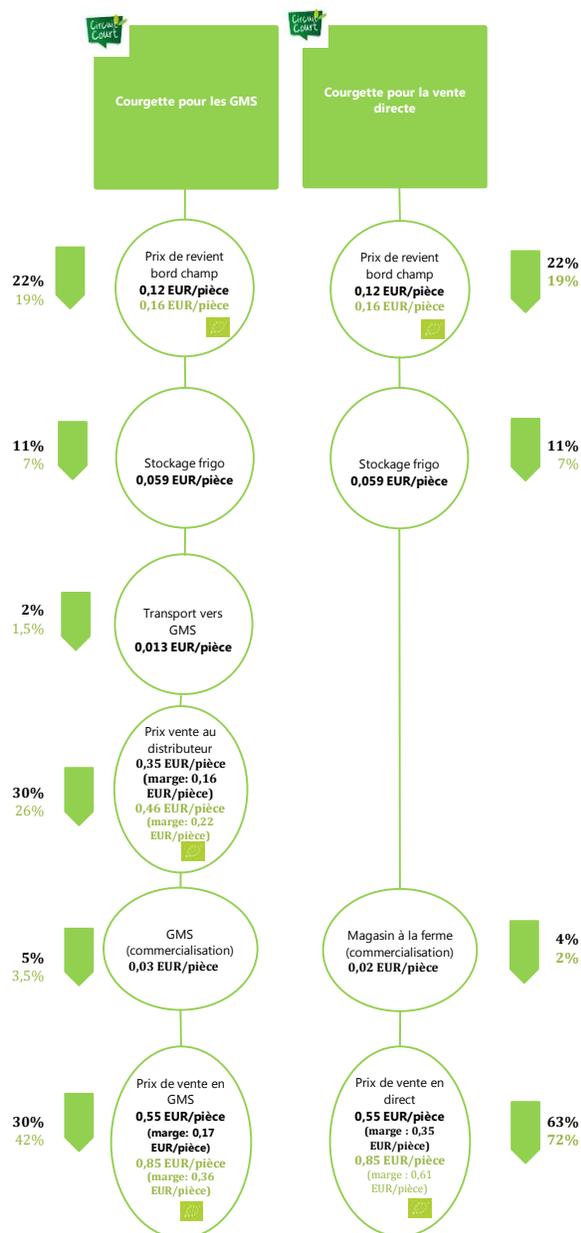


Figure 24 : Diagramme de flux de la filière courgette reprenant toutes les chaînes d'approvisionnement possibles pour cette filière - source : FWH/CIM



# CHAINE DE VALEUR

COURGETTE EN WALLONIE



Prix moyen Criée : 0,23€  
Vente direct GMS : 0,35 (=1,5x0,23)  
Vente direct GMS (bio) : 0,23x2 = 0,46

Figure 25 : Chaînes des valeurs de la courgette vendue en GMS (en circuit court) et de la courgette vendue en direct à la ferme - source : FWH/CIM

**Chaînes d'approvisionnement et valeurs**  
Pommes Jonagold - Production conventionnelle (Lutte intégrée)

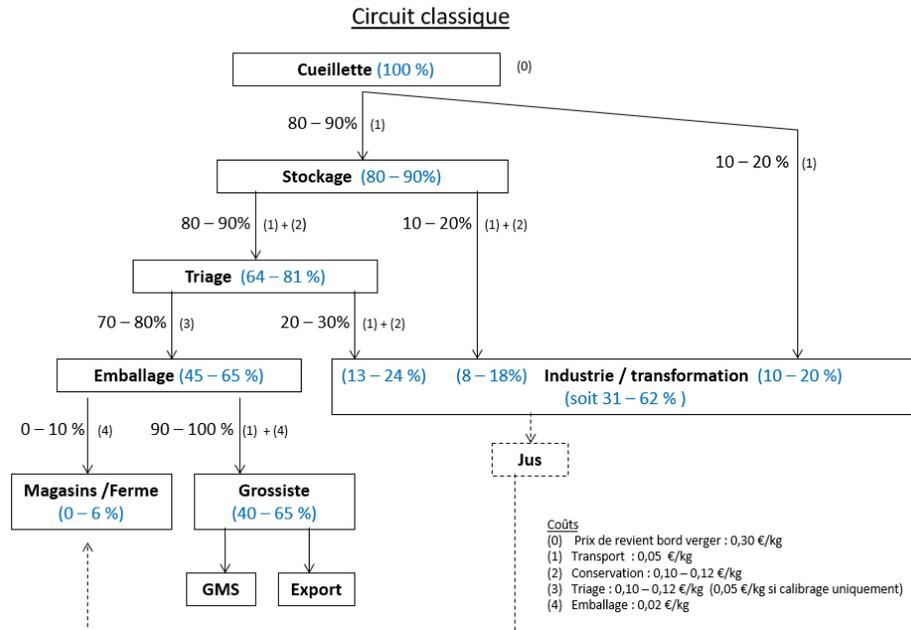


Figure 26 : Chaînes d'approvisionnement et valeurs de la pomme Jonagold en production conventionnelle et circuit classique – source : CEPIFRUIT

**Chaînes d'approvisionnement et valeurs**  
Pommes Jonagold - Production Qualité Différenciée (Production intégrée +)

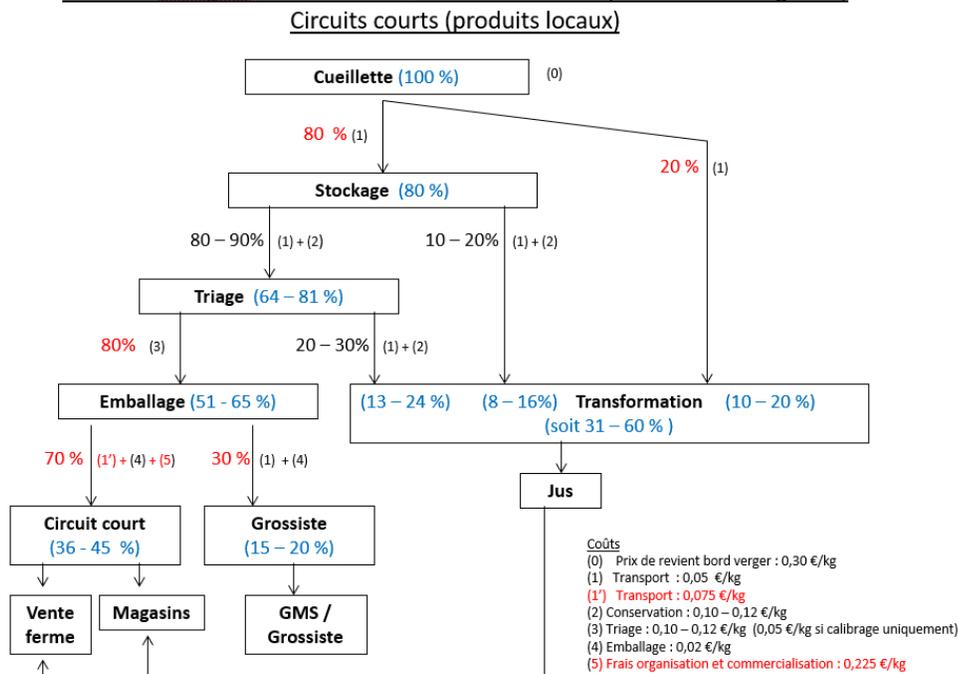


Figure 27 : Chaînes d'approvisionnement et valeurs de la pomme Jonagold en production « qualité différenciée » et circuits courts – source : CEPIFRUIT



## 2.7. PERSPECTIVES À COURT TERME

En termes de perspectives de développement à court terme de la production en Wallonie, les tendances dans les différents sous-secteurs sont les suivantes :

**Légumes à destination du frais** – De nombreux nouveaux projets de moins de 5 ha devraient voir le jour dans les années à venir ; l’extension des surfaces des professionnels existants devrait se poursuivre également. Le métier de producteur étant particulièrement complexe (nécessite des capacités en techniques de production mais aussi commerciale, managériale et financière !), l’accent devra être mis à la professionnalisation de ces acteurs.

L’offre du frais en bio devrait se développer (objectif de plus de 50 % des producteurs et de 20 % des surfaces) dans tous les types de structures de production et de commercialisation confondus (GMS, magasins spécialisés, etc.). Le conventionnel se dirige également vers des pratiques à moindre utilisation de pesticides de synthèse et/ou vers le zéro-résidu avec la volonté d’inclure ces orientations dans des cahiers des charges de qualité différenciée.

Les questions de logistique (relation offre-demande), de groupage (offre multi-produits) et de transformation (valeur ajoutée) sont en réflexion et pourraient donner naissance à des projets nouveaux. Des projets de regroupement de producteurs de légumes principalement pour des bâtiments de stockage sont notamment en cours.

Il est à noter qu’en regard des demandes de réduction de phyto émanant de la société, un risque d’inadéquation entre les mesures prises et les capacités du secteur horticole est identifié. En effet, le secteur est peu voire pas représenté dans les groupes de discussions sur l’usage et l’agrément des produits phytopharmaceutiques (ex : agrément des produits) alors qu’il représente un nombre important et diversifié de cultures et produits.

**Arboriculture fruitière** - la clé de l’essor dans cette filière réside dans la capacité technique et économique à rester compétitif face à la concurrence internationale. La place de la poire belge devrait être assurée ; le futur de la pomme devrait évoluer vers une diversification variétale dont des variétés originales peu sensibles aux maladies à forte valeur ajoutée et la mise en place de différents cahiers des charges en vue de segmenter le marché. Les enjeux de valeur ajoutée au travers d’innovations en matière de transformation (snacks, jus combinés fruits-légumes, etc.) devraient déboucher sur la naissance de nouveaux projets.

Il est important de préciser que la transmission des exploitations (qui représentent de forts capitaux) sera une question importante à court terme compte tenu de la pyramide des âges des producteurs. Les aléas climatiques des deux dernières années vont probablement amplifier encore cette problématique.

**Fraises et petits fruits** - La fraise restera un produit d’appel important et une activité de diversification pour beaucoup d’agriculteurs principalement en circuit court ou vente directe. Cependant, si le commerce ne se structure pas, le nombre d’exploitations devrait se réguler à l’avenir du fait que dans certaines régions, il y a un surnombre de producteurs de fraises.

En bio la culture sous tunnel se généralisera même pour les cultures de pleine terre afin de garantir une récolte aux producteurs.

Un enjeu majeur sera l’organisation de l’accès des producteurs au marché au travers des projets liés à la Criée de Wépion et de potentiels cahiers de charges.

Il est à noter que les aléas climatiques et le niveau de professionnalisation des porteurs de projets seront des éléments impactant notablement la concrétisation de ces perspectives notamment afin de répondre à une demande de plus en plus forte des consommateurs de diminuer l’utilisation des produits phytosanitaires dans la mesure du possible



**Légumes pour l'industrie de la congélation et de la conserve** – L'application des cahiers des charges bio (4-5% actuellement) et babyfood (1%) vont s'accroître en tant que voie de développement pour les années à venir. Le conventionnel s'orientera vers des pratiques de réduction de l'usage de pesticides de synthèse. Vu la majorité des produits vers l'export, les cahiers de charges locaux ne sont pas une option retenue à court terme. La surface globale devrait rester assez stable.

## 2.8. INITIATIVES INSPIRANTES

En France, l'Alsace organise sa production et son encadrement à travers l'Interprofession Fruits et Légumes d'Alsace (IFLA) et le centre de recherche et encadrement Planète Légumes. Plus de 80 % de la production alsacienne de fruits et légumes est identifiée et écoulee par l'IFLA qui a servi de modèle de développement pour la création de l'IFEL-W.

## 2.9. ACTEURS CONTRIBUANT À L'ORGANISATION DE LA FILIÈRE

### Promotion - APAQ-W

Les producteurs du secteur horticole comestible contribuent au budget de l'Apaq-W (Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité) au travers d'une cotisation payée directement par les producteurs sur base notamment du calcul de la superficie de l'exploitation. Le budget mobilisé par ces cotisations reste faible (en moyenne 25.000€ par an) et ne permet pas d'initier des campagnes de promotion d'envergure pour le secteur. Néanmoins, l'APAQ-W intervient également sur mobilisation de son fonds propre pour des actions de soutien au secteur en période de difficulté (blocus à l'export de la Russie, etc.), des actions sont également menées en soutien logistique et financier lors de manifestations de type « portes ouvertes » chez les producteurs ou de foires et salons.

### Encadrement – FWH, IFEL-W, Centres Pilotes et support opérationnel au Collège des Producteurs

L'encadrement « technique » des producteurs du secteur horticole comestible est principalement réalisé par les centres pilotes :

- Le CEPIFRUIT encadre les arboriculteurs fruitiers par l'intermédiaire de 2 partenaires techniques : le GAWI (Groupement d'Arboriculteurs pratiquant en Wallonie les techniques Intégrées) et le CEF (Centre d'Essais Fruitiers).
- Les producteurs de légumes pour le marché du frais sont encadrés par le CIM (Centre Interprofessionnel Maraîcher).
- Les producteurs de légumes à destination de l'industrie sont suivis par le CPL VégéMar (Centre Provincial Liégeois pour les cultures Végétales et Maraîchères).
- Les producteurs de fraises et petits fruits sont encadrés par le GFW (Groupement des Fraisiéristes Wallons)

L'encadrement « filière » est assuré par les Services Opérationnels au Collège des Producteurs (COLLÈGE DES PRODUCTEURS) et la FWH (Fédération Wallonne Horticole), qui travaillent par ailleurs en collaboration avec des opérateurs privés et les centres pilotes afin de développer l'IFEL-W (Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie).

Actuellement, les moyens publics (pour les acteurs cités ci-dessus) permettant de faciliter cet encadrement sont évalués à ~1.100.000 EUR/an.



## Recherche – Université de Liège, Université catholique de Louvain et CRA-W

L'ULG Gembloux Agrobiotech- Unité d'Economie et Développement Rural UEDR a produit des études plus exhaustives menées sur le secteur horticole comestible en date de 2015, récemment des mémoires sur le secteur ont été défendus et un des derniers en date en collaboration avec la DGO3 et le CIM sur les chaînes de valeurs en maraîchage.

DIVERSIFERM/AIE (Agence d'Intérêt Economique) développe l'accompagnement des demandes de plus en plus nombreuses de diversification et de transformation technique pour le secteur. Le volet économique et des études sur la situation de développement d'unités de transformation sont en réflexion en collaboration avec la Collège des Producteurs.

L'analyse du développement de l'agriculture urbaine est également prise en compte au sein de cette institution.

L'Université catholique de Louvain se positionne comme soutien à l'horticulture comestible via ses trois missions : recherche, enseignement et service à la société. Le statut d'université complète fournit à l'UCL la capacité de s'impliquer de manière holistique dans les questions liées à la production des fruits et légumes en Wallonie. A titre d'exemple, nous pouvons citer les recherches menées au sein de l'Earth and Life Institute qui posent la réflexion et l'analyse du secteur sous l'angle de la transition écologique et de la durabilité de l'agriculture. Une thèse de doctorat publiée en 2017 (A. Dumont) sert actuellement de base à la classification socio-économique des différents modes de production maraîchers en Wallonie. Ce doctorat met en évidence la difficulté d'assurer une rémunération horaire suffisante en maraîchage biologique à petite échelle. Du point de vue de l'enseignement, les cours, stages et mémoires organisés sur ces thématiques, donnent aux étudiants les clés leur permettant de s'impliquer, structurer, manager et soutenir le secteur de l'horticulture comestible.

Dans le cadre du développement du quartier nouveau de l'Ornoi, l'UCL convertit actuellement les 4 ha de la Ferme de Lauzelle afin d'y créer un espace pilote sur les thématiques liées au maraîchage durable. L'objectif étant de disposer d'une plateforme de recherche, formation, démonstration et mise en réseau permettant à la communauté universitaire, aux professionnels et aux citoyens de se rencontrer. L'activité centrale de la ferme sera une production maraîchère universitaire respectant le référentiel de l'agroécologie et le cahier des charges de l'agriculture biologique. La production sera réalisée selon les différents modèles du maraîchage à petite échelle et intègrera les composantes de l'agroforesterie : lignes de fruitiers et vergers. Il s'agit d'un projet soutenu par le Fonds Baillet Latour dans le cadre de la Chaire en agricultures nouvelles.

Au CRA-W des collaborations avec le secteur et les centres pilotes de la fraise et des petits fruits (GFW), des fruits à pépins et noyaux (CEPIFRUIT), des légumes à destination du frais (CIM) et à destination de l'industrie (CPL Végémar) sont en cours depuis plusieurs années notamment dans le cadre d'initiatives récentes de sélection participative de fruits à pépins avec les producteurs wallons ('NOVAFRUITS' & 'GAWI'). Les travaux de recherches menés depuis plus de 15 ans au CRA-W en collaboration avec le GAWI en vue de développer de nouvelles stratégies pour le développement de l'arboriculture fruitière biologique concourent à des avancées substantielles en termes de réduction des intrants pour la protection des plantes, la sélection variétale mieux adaptée et l'intégration de la biodiversité fonctionnelle dans les vergers. Par ailleurs des travaux sont également menés afin de valoriser la qualité différenciée des fruits wallons tant des produits frais que pour la transformation. Enfin, des travaux visent à la valorisation sous diverses formes des ressources génétiques fruitières tant pour les vergers hautes tiges que pour des vergers semi-intensifs professionnels destinés à des produits de transformation de haute qualité (collaborations avec la Cidrerie Stassen – pommes à chair rouge, la Cidrerie du Condroz, les siropiers artisanaux, producteurs de jus, parcours pour volailles Bio...).

Des travaux de recherches en maraîchage biologique sont menés depuis 2014 et concernent la gestion des adventices, le travail du sol et des essais comparatifs multi-locaux de variétés de différentes espèces de légumes. Ces essais variétaux font l'objet d'évaluation à la fois sur le plan agronomique et sur les aspects de qualités gustatives et nutritionnelles. Une plateforme maraîchère expérimentale en agriculture biologique est en cours de



conception participative et va renforcer les connaissances pour des pratiques en conduite plus durable. Une série de paramètres seront pris en compte avec une approche systémique, les différents acteurs sont actuellement consultés pour un démarrage en 2019.

Wagralim en tant que pôle de compétitivité peut accompagner des entreprises et acteurs de la recherche, de la formation sur la voie de projets d'innovation collaboratifs dans le cadre des projets pôles Plan Marshall (voir projet : [www.wagralim.be/projets-dinnovation/](http://www.wagralim.be/projets-dinnovation/)).

Par ailleurs, Wagralim est également l'animateur et le coordinateur de la Démarche D'Avenir – Ensemble, agir pour un système agroalimentaire durable. Cette démarche, initiée en avril 2014, par 4 fédérations (BFA, FEVIA Wallonie, Comeos Wallonie et FWA), a pour objectif de susciter la mise en œuvre d'initiatives collaboratives, innovantes et durables entre les acteurs économiques (producteurs primaires, transformateurs, négociants, commerçants, ...) des différentes filières pour amener le système global à plus de durabilité. Dans ce cadre, différentes réflexions se sont amorcées autour des filières fruits et légumes.

### **Thèmes prioritaires de travail pour les acteurs**

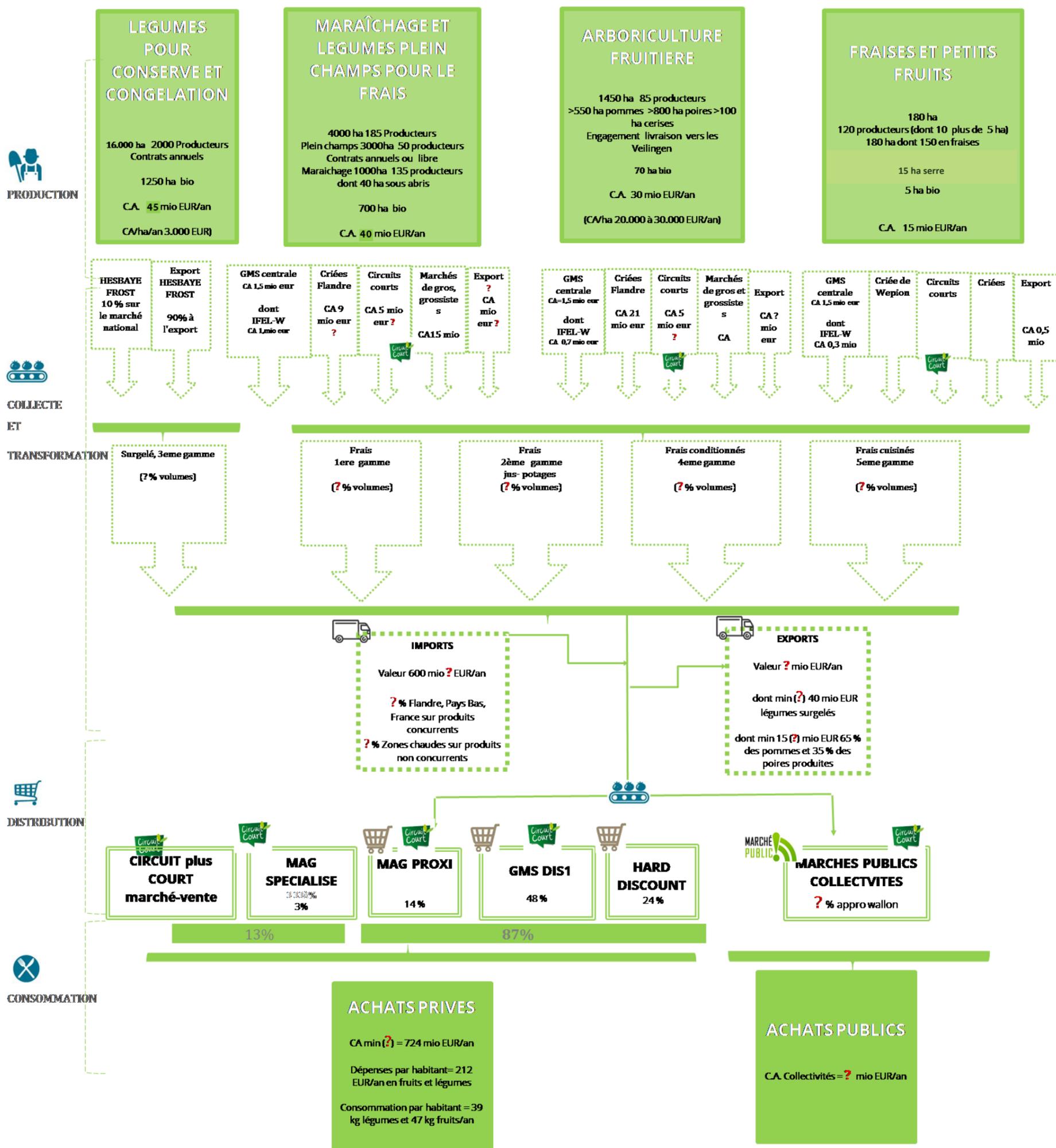
Les moyens financiers actuellement déployés pour la recherche en horticulture comestible restent limités en Wallonie vis-à-vis de la diversité des maillons, des productions et des enjeux. Ceci, malgré la valeur économique du secteur. Selon une enquête menée par la Collège des Producteurs en 2018, les priorités des Producteurs vis-à-vis des investissements publics en recherche et développement ainsi qu'en encadrement sont :

- Détermination pour les différentes espèces des facteurs de compétitivité et des prix de ventes minimum en fonction du projet pour guider ceux qui se lancent ; aide à la détermination du coût de revient ;
- Appui à la création de filières/segments innovants et diversifiés (le circuit court est une ressource, mais pas une solution unique) ; support à la planification des semis en regard de la saisonnalité de la demande ; structurer et pérenniser le marché intérieur en produits wallons ; systèmes innovants pour la commercialisation, la transformation des produits et leur logistique
- Appui à la création de valeurs ajoutées aux produits primaires et aux produits transformés (innovations, valorisation de qualités organoleptiques, nutritionnelles, moindre risque de résidus...)
- Gestion, qualification et coût de la main d'œuvre ; innovations technologiques pour diminuer la pénibilité ;
- Commercialisation : technique de ventes ;
- L'accès à la terre est un enjeu prioritaire pour l'installation ;
- Recherche et développement en alternatives aux produits phytopharmaceutiques : méthodes alternatives de gestion des adventices, agroécosystèmes résilients, méthodes alternatives de luttés contre les maladies & ravageurs, nouveaux produits "naturels", biopesticides en bio et en lutte intégrée ;
- Nouvelles variétés robustes, tolérantes/résistantes aux maladies et gustativement intéressantes ;
- Développement du réseau d'avertissement et prévention des maladies et ravageurs ;
- Gestion du sol et impact sur la vie du sol des différentes pratiques culturales ;
- Techniques de rotation / association.



## 2.10. SYNTHÈSE DES FLUX DE LA FILIÈRE

Sur base des différentes informations présentées ci-avant, les flux de la filière fruits et légumes peuvent se synthétiser selon le diagramme présenté ci-après.



### 3. SWOT

#### Légumes à destination du frais

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"><li>• Potentiel de rentabilité par unité de surface</li><li>• Qualité des produits (spécificité pleine terre)</li><li>• Potentiel important d'extension de la production en regard de la qualité, de la disponibilité des terres et de la possibilité de rotation</li><li>• Technicité du stockage et du triage maîtrisée par les producteurs</li><li>• Large gamme de produits et possibilité de partage du risque (marché et climat) vis-à-vis de la diversité des produits et des circuits de commercialisation</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hétérogénéité des produits (qualité, calibrage, maturité) pour une partie des productions</li><li>• Accès à la terre difficile pour les nouveaux producteurs</li><li>• Quantités insuffisantes pour assurer des flux tendus réguliers pour satisfaire la demande quantitative</li><li>• Manque de main d'œuvre locale et coût élevé par rapport aux régions concurrentes</li><li>• Faibles capacités d'entrepreneuriat liées à la logistique, à la création de valeur et à la commercialisation pour une partie des producteurs</li><li>• Forte concurrence et faible concertation entre les producteurs</li><li>• Demande des circuits courts nécessite un large assortiment de produits</li><li>• Concurrence entre producteurs professionnels et hobbyistes déstructurante pour l'image du métier et les prix</li><li>• Sous valorisation des sous-produits (écarts de tris, hors calibres, etc.)</li><li>• Peu de création de valeur ajoutée captée par la production primaire</li><li>• Dépendance des unités de conditionnement et de commercialisation dans lesquelles les producteurs ont peu de pouvoir</li><li>• Structure de production à petite échelle générant une faible compétitivité vis-à-vis de l'offre des régions voisines</li></ul>

Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrait pour des modèles économiques liant producteurs et consommateurs autour des produits maraîchers</li> <li>• Demande croissante du consommateur pour les circuits courts/locaux/bio et soutiens publics existants</li> <li>• IFEL-w qui facilite la relation entre offre et demande au niveau des GMS autour des démarches « F&amp;L de Wallonie » et « Prix Juste Producteur »</li> <li>• Valeur unitaire faible des produits primaires qui donne des perspectives de prix plus justes sans trop d'impact financier sur le prix final</li> <li>• Croissance de l'attrait pour les régimes alimentaires à base végétale</li> <li>• Tendance de l'aménagement du territoire à envisager la disponibilité de terres dans les périphéries urbaines</li> <li>• Produits d'appel : asperge, tomate, courge</li> <li>• Possibilité de diversification en culture plein champs compte tenu des prix de la betterave et des modalités contractuelles en pommes de terre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Part de plus en plus importante des volumes en circuits courts au travers de mécanismes d'achat-revente peu scrupuleux (risque de compétition et d'image)</li> <li>• Dépendance vis-à-vis des prix du marché volatils et bas non régulés sur l'offre et la qualité wallonne</li> <li>• Concurrence forte entre producteurs sur les mêmes segments de marché</li> <li>• Coûts de transport en augmentation</li> <li>• Distorsion de concurrence des coûts de main d'œuvre en Europe</li> <li>• Pérennité : pénibilité du travail, attractivité faible et soutiens aux investissements faibles pour les installations/reprises professionnelles</li> <li>• Niveau d'investissement en recherche/encadrement vis-à-vis des enjeux techniques majeurs (innovation variétale, pratiques phyto, qualité de conservation, innovation en création de valeur ajoutée)</li> <li>• Dépendance climatique permanente</li> <li>• Saisonnalité de l'offre wallonne : préférence des circuits d'approvisionnement pour une régularité annuelle importée</li> <li>• Croissance des exigences de qualité des circuits d'approvisionnement peu adaptés à la production pleine terre moins standardisée</li> </ul>

## Légumes à destination de l'industrie (conserve et congélation)

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sols de qualité et parcelle de grande taille</li> <li>• Usine de transformation existante en Wallonie et proximité des usines flamandes en Hainaut (producteurs doivent être situés près de max 1 h de route pour la fraîcheur)</li> <li>• Producteurs organisés : APLIGER et CETA bio</li> <li>• Qualité de l'encadrement technique et suivi des cahiers des charges de certification par le CPL VEGEMAR</li> <li>• Contractualisation : planification assurée pour les producteurs et régularité/stabilité de la demande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dépendance des producteurs vis-à-vis d'un nombre limité d'acheteurs</li> <li>• Pas d'intérêt pour l'identification régionale (marché principalement orienté export) faute de marque collective distinctive</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Besoin de proximité des usines et de parcelles de grandes tailles</li> <li>• Demande croissante pour des produits bio et des produits répondant aux normes Babyfood</li> <li>• Possibilité de diversification vis-à-vis des prix de la betterave et des modalités contractuelles en pommes de terre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacités de stockage importantes qui peuvent influencer les prix des contrats</li> <li>• Eventualité de délocalisation du groupe qui possède plusieurs usines en Europe</li> <li>• Manque d'alternatives techniques liées aux possibles évolutions des législations relatives aux phytos</li> </ul>

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultures traditionnelles dans certaines zones de Wallonie - Exploitations spécialisées et bonne technicité</li> <li>• Contexte pédoclimatique assurant une production de qualité au niveau du goût, de la fermeté, de la conservation</li> <li>• Valorisation des écarts de tri par le développement de produits transformés principalement le jus avec une base pomme</li> <li>• Maîtrise des méthodes de production intégrées qui permettent d'obtenir pour certains produits des prix supérieurs</li> <li>• Patrimoine variétal riche et diversifié</li> <li>• Centre de recherche qui travaille de concert avec le secteur tant de façon prospective que factuelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversité variétale trop faible et en concurrence avec d'autres régions de production.</li> <li>• Dépendance des unités de conditionnement et de commercialisation (Criées) dans lesquelles les producteurs ont peu de pouvoir et les prix sont influencés par le marché mondial</li> <li>• Problèmes de conservation de la poire</li> <li>• Matériel végétal (variétés) commercial peu adapté au bio ou au zéro résidus</li> <li>• Concurrence forte entre producteurs sur les mêmes segments de marché</li> <li>• Haut niveau d'investissement nécessaire (en temps et en argent)</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonne image d'aliment plaisir auprès des consommateurs</li> <li>• Croissance de l'attrait pour les régimes à base végétale et le local</li> <li>• Demande croissante pour des produits « sains » et impactant peu l'environnement</li> <li>• La poire 'Conférence' reste un produit fortement demandé</li> <li>• Demande croissante pour des variétés diversifiées de pommes et pour les vergers hautes tiges</li> <li>• Croissance de l'attrait pour les fruits locaux</li> <li>• Niveau de consommation insuffisant pour certaines couches de la population (jeunesse)</li> <li>• Le CRA-W qui dans le cadre de son programme de sélection participative offre l'exclusivité de ses obtentions aux producteurs wallons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diminution de la demande en production intégrée suite à la place prise par le standard IPM (lutte intégrée, moins contraignant)</li> <li>• Pratiques de production intensives remises en question</li> <li>• Concurrence mondiale forte avec moyens de communication marketing/important -&gt; impact sur les prix</li> <li>• Surproduction européenne face à une stagnation de la consommation</li> <li>• 80 % du marché est organisé au travers d'une identité nationale</li> </ul>

## Fraises et petits fruits

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultures traditionnelles dans certaines zones de Wallonie - Exploitations spécialisées et bonne technicité</li> <li>• Unité de conditionnement et de commercialisation (OP - Criée de Wépion) en Wallonie -&gt; tire les prix vers le haut</li> <li>• Encadrement technique et commercial performant en regard de la concentration géographique</li> <li>• Contexte pédoclimatique assurant une production de qualité reconnue au niveau régional et international</li> <li>• Goût, maturité à la cueillette et rapidité de commercialisation en adéquation avec la demande des consommateurs</li> <li>• Produits d'appel rentables pour les producteurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grande périssabilité</li> <li>• Offre globale restreinte et de saison courte</li> <li>• Offre atomisée</li> <li>• Unité de conditionnement et de commercialisation (OP - Criée de Wépion) faible</li> <li>• Concurrence sur l'identité et les modes de commercialisation entre producteurs professionnels et hobbyistes</li> <li>• Coûts et charges administratives de la MO élevés dans le contexte de concurrence européenne</li> <li>• Concurrence via la vente directe hobbyiste non soumise à déclaration</li> <li>• Dépendance d'un seul point géographique de commercialisation</li> <li>• Peu de processus de création de valeur ajoutée (écart de tri, etc.)</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonne image auprès des consommateurs</li> <li>• Demande croissante pour des volumes plus importants de fraises goûteuses et de pleine terre</li> <li>• Croissance de l'attrait pour les fruits locaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impact sur les prix d'une évolution de l'offre</li> <li>• Risque lié à la présence de mouches de fruits principalement pour les cultures d'été et d'automne</li> </ul>

## 4. CHANGEMENTS ATTENDUS À L'HORIZON 2028

L'objectif général « Horizon 2028 » du plan stratégique est d'augmenter l'auto approvisionnement en fruits et légumes wallons de 1,5 % par an pour **viser 30% en auto approvisionnement** en 2028. Cet objectif est réalisable **en s'adaptant aux évolutions de la demande et en développant de la valeur ajoutée pour les opérateurs wallons**.

A court et moyen terme, l'horticulture comestible wallonne doit continuer à développer sa compétitivité sur ses valeurs liées au professionnalisme, au commerce local (proximité, détail, qualité et service après-vente), à la production plein air et sous abris (notamment les serres verre) ainsi qu'au développement de valeur ajoutée en Wallonie.

Afin de faire face aux différents enjeux liés à cet objectif général, **4 objectifs spécifiques** devront faire l'objet d'actions prioritaires à mettre en œuvre :

- **Augmenter la part de consommation wallonne** : au travers du développement de la production, d'identités locales de mise sur le marché, d'outils économiques pour le regroupement des volumes, de concertation entre maillons et de développement de modèles économiques liant consommateurs et producteurs ;
- **Augmenter la capacité des producteurs à se professionnaliser dans l'ensemble des métiers de la filière** (production, conditionnement, commercialisation, transformation) ;
- **Augmenter la valeur par le niveau de différenciation et de segmentation vis-à-vis des produits d'importation** : au travers de la recherche-encadrement-innovation, de cahiers des charges ainsi que du développement d'outils/techniques de transformation liés aux demandes ;
- **Favoriser une Wallonie horticole durable** en répondant aux aspirations sociétales en matière d'alimentation durable et plus particulièrement : dialogue sur le développement du maraîchage urbain, utilisation des phytos, bio, etc.

Prévision de l'évolution 2018 - 2028 du nombre de producteurs, des superficies et du chiffre d'affaires (avec une augmentation de la valeur constante annuelle de 1,5 %)

	<b>Légumes plein champs pour la transformation</b> 150 ha/an en plus	<b>Légumes plein champs mécanisé pour le frais</b> 100 ha/an en plus	<b>Légumes en frais maraichage diversifié surfaces &gt; à 5 ha</b> 45 ha/an en plus	<b>Légumes en frais maraichage diversifié surfaces &lt; à 5 ha</b> 15 ha/an en plus	<b>Cultures protégées</b> 1ha en plus/an	
	2 prod en plus /an	2 prod en plus /an	1 prod en plus /an	20 prod en plus /an	1 prod en plus /an	
T0 (2018)	45.000.000 €	40.000.000 €				
T10	+ 1.500 5.089.500 €	1.610	19.605.500 €			
	<b>Fraises &gt; à 5 ha</b> 15ha/an en plus	<b>Fraises en diversification &lt; à 5ha</b> 5 ha/an en plus	<b>Petits fruits</b> 2ha/an en plus	<b>Pommes basses tiges</b> 0ha/an	<b>Poires basses tiges</b> 5 ha/an en plus	<b>Cerises basses tiges</b> 2ha/an en plus
	2 prod en plus /an	5 prod en plus /an	1 prod en plus /an	1 prod en plus /an		1 prod en plus /an
T0 (2018)	15.000.000 €			30.000.000 €		
T+10	150 12.607.500	50 5.150.000	20 1.245.000	0 0	50 1.295.788	20 839.300

Soit un chiffre d'affaires en T0 (2018) de ~130 millions d'euros et un chiffre d'affaires en T10 (2028) de ~175 millions d'euros (augmentation de 46 millions d'euros). La marge totale nette attendue serait de 390 millions d'EUR pour l'ensemble du secteur.

Ce changement générerait d'ici 2028, 3.400 ha de culture et 360 producteurs supplémentaires.

## 5. PLAN D' ACTIONS

**Les actions nécessaires pour atteindre le changement attendu sont :**

**Action 1** – Disposer de données actualisées sur le secteur et assurer une veille technico-économique et commerciale pour piloter le développement de la filière

**Action 2** – Développer la communication et la promotion autour des fruits et légumes locaux

**Action 3** – Disposer d'une recherche, d'un développement et d'un encadrement performants et soutenir les initiatives favorisant la durabilité de la filière

**Action 4** – Développer la commercialisation et la valorisation en Wallonie

**Action 5** – Améliorer la formation et la professionnalisation

**Action 6** - Soutenir l'investissement des producteurs

**Action 7** – Concertation et accompagnement des évolutions réglementaires impactant les secteurs de l'horticulture comestible

L'ordre de priorité des actions proposées est le suivant : action 4 > action 2 > action 6 > action 3 > action 1 > action 5 > action 7.



## 5.1. ACTION 1 – DISPOSER DE DONNÉES ACTUALISÉES SUR LE SECTEUR ET ASSURER UNE VEILLE TECHNICO-ÉCONOMIQUE ET COMMERCIALE POUR PILOTER LE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE

<b>Niveau de priorité</b>	Modéré
<b>Contexte</b>	<p>Il y a peu de statistiques à jour concernant le secteur horticole comestible wallon.</p> <p>Les données au niveau national reflètent insuffisamment la réalité du secteur wallon, notamment en ce qui concerne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les données de : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ consommation privée ;</li> <li>✓ consommation publique (collectivités) ;</li> <li>✓ production et disponibilité des fruits et légumes wallons pour le consommateur ;</li> <li>✓ transformation et commercialisation.</li> </ul> </li> <li>➤ Analyses prospectives de compétitivité et de rentabilité : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ des producteurs ;</li> <li>✓ des différentes productions ;</li> <li>✓ des différents modèles de chaînes de valeur.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Organisation en charge de piloter l'action</b>	Collège des Producteurs - FWH-DGO3 –DEMNA
<b>Acteurs/parties prenantes impliqués</b>	Centres pilotes ; CRA-W ; IFELW ; Centrales d'achat et Crie de Wépion ; Opérateurs économiques de filières ; COMEOS ; Organisations professionnelles ; Organisme sondeur ; GFK - AC NIELSEN ... ; APAQ-W ; BIOWALLONIE ; UCLouvain ; ULgGxAGRO BIOTECH
<b>Activités concrètes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthode standard de collecte et d'analyse de données avec les partenaires.</li> <li>• Réaliser une étude de base selon cette méthode.</li> <li>• Réévaluer les données tous les 2 ans.</li> <li>• Réaliser des études annuelles prospectives.</li> <li>• Mettre en place une veille technico-économique et commerciale.</li> <li>• Développement d'un outil informatique de veille (web-scraping) et adaptation de cet outil à la plateforme informatique des Centres pilotes (outil de collaboration et d'échanges de données).</li> </ul>
<b>Indicateurs de résultats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthode existante (1) Etude de base (1) Rapports (5) Etudes de marché (2).</li> <li>• Rapport sur l'approvisionnement des organismes publics en F&amp;L (1).</li> <li>• Outil de veille technico-économique (1) Outil de veille commerciale (1).</li> <li>• Outil de communication (1).</li> </ul>
<b>Calendrier prévisionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthode existante et baseline en 2018-2019.</li> <li>• Rapports tous les 2 ans en 2020, 2022, 2024, 2026, 2028.</li> <li>• Rapport d'études prospectives.</li> <li>• Outils de veille et de communication en 2019.</li> </ul>
<b>Budget public prévisionnel</b>	<p><b>120.000 EUR</b> répartis comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthodo + baseline</li> <li>• rapports</li> <li>• Études de marché</li> <li>• Outils de veille technico-économique et commerciale : Adaptation veille sur Plateforme informatique existante des Centres Pilotes (CRA-W)</li> </ul>

## 5.2. ACTION 2 – DÉVELOPPER LA COMMUNICATION ET LA PROMOTION AUTOUR DES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX

Niveau de priorité	Élevé
Contexte	<p>Dès lors que</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ les retours du terrain et des études (<i>dedicated research</i> et <i>AQ Rate</i>) montrent la volonté d'une part de plus en plus importante des consommateurs de soutenir les productions régionales et un prix rémunérateur pour le producteur ;</li> <li>➤ une majorité des fruits et légumes sont achetés en GMS (88% et ce chiffre est en constante augmentation) ;</li> </ul> <p>le meilleur vecteur pour augmenter le niveau de consommation de produits wallons est une <b>identité commune forte</b> permettant d'orienter le consommateur dans ses choix d'achat.</p> <p>De plus en 2014 les producteurs du secteur ont exprimé leur volonté d'obtenir une identité forte et visible de leur production auprès des consommateurs, elle s'est concrétisée par la mise en place en juin 2014 de l'IFEL-W (<i>Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie</i>) et de la gestion d'une marque « Fruits et Légumes de Wallonie ». Cette marque a déjà permis de mobiliser un chiffre d'affaires annuel de 2 millions EUR en 2016 et 2017 dans les GMS.</p> <p>L'enjeu est donc de poursuivre la promotion autour de cette marque ainsi que des autres initiatives à ancrage territorial (QD, AOP, IGP).</p>
Organisation en charge de piloter l'action	APAQ-W
Acteurs/parties prenantes impliquées	Collège des Producteurs – FWH - AWEX – Centrales d'achats
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobiliser les acteurs wallons (SPW, APAQ-W, Collège des Producteurs) pour accéder à des fonds européens.</li> <li>• Communiquer sur le terroir, les variétés, la qualité différenciée, les qualités nutritionnelles et organoleptiques, la saisonnalité, etc. et pas uniquement sur les prix.</li> <li>• Mener des actions de visibilité vers le grand public au travers de campagnes promotionnelles génériques et d'actions dans les GMS.</li> <li>• Soutenir les initiatives de développement de la qualité différenciée.</li> <li>• Faire connaître les sources de production en fruits et légumes de Wallonie aux acteurs/acheteurs des services publics.</li> <li>• Augmenter le nombre d'écoles participant au volet « fruits et légumes » du programme européen à destination des écoles.</li> </ul>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croissance du chiffre d'affaires du secteur &gt; 10 % par an.</li> <li>• Cahier de charges de qualité différenciée</li> </ul>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2018-2028</li> </ul>
Budget public prévisionnel	<p><b>700.000 EUR</b> répartis comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribution budget wallon pour promotion F&amp;L 50.000 € X 10 ans= 500.000 € ;</li> <li>• Contribution budget wallon pour soutien à l'identité marketing de l'IFEL-W 20.000 € X 10 ans= 200.000 € ;</li> <li>• Mobilisation de moyens de promotion privés des membres de l'IFEL-W autour de campagnes collectives : 0€ ;</li> <li>• Pour mémoire fruits et légumes à l'école.</li> </ul>

### 5.3. ACTION 3 – DISPOSER D’UNE RECHERCHE, D’UN DÉVELOPPEMENT ET D’UN ENCADREMENT PERFORMANTS ET SOUTENIR LES INITIATIVES FAVORISANT LA DURABILITÉ DE LA FILIÈRE

Niveau de priorité	Modéré
Contexte	<p>Plusieurs enjeux doivent être relevés au travers des services d’accompagnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L’analyse de la compétitivité de la <b>chaîne de valeurs</b> des produits ; ce qui comporte : le coût des intrants, la main d’œuvre, l’énergie, les aspects logistiques, le triage et le conditionnement, la promotion et la commercialisation ;</li> <li>- Les producteurs de légumes et arboriculteurs professionnels sont confrontés à des <b>critères de qualité</b> très stricts (calibre, aspect visuel) et à une législation de plus en plus contraignante concernant l’utilisation de produits de protection des cultures. Par ailleurs depuis plusieurs années de nouveaux ravageurs se déclarent et sont agressifs. Dans ces conditions la probabilité de réussite des cultures dépend de la maîtrise en « temps réel » des bonnes solutions, ce avec un arsenal thérapeutique plus restreint. La prise de risque devient donc plus importante, elle peut être minimisée en proposant une vulgarisation opérationnelle de la recherche et un encadrement professionnel réactif et non commercialement intéressé ;</li> <li>- Les producteurs de légumes et arboriculteurs professionnels sont confrontés à des enjeux économiques (volatilité des marchés, compétition importante, ...) nécessitant de <b>l’anticipation et de l’innovation</b> permanente tant sur les produits (variétés, espèces, transformation) que sur les modèles et stratégies économiques de filières et tant au niveau de la segmentation du marché local que du maintien et du développement des positions de marchés des fruits, petits fruits et légumes.</li> </ul> <p>L’encadrement doit donc être performant et stable et les acteurs doivent collaborer à ces fins.</p> <p>Dans ce cadre, la disponibilité de la Recherche et de conseils techniques et économiques professionnels et non commercialement intéressés doit être fortement soutenue.</p>
Organisation en charge de piloter l’action	DGO3
Acteurs/parties prenantes impliquées	CRA-W et Universités, Centres pilotes, CTH, FWH, BioWallonie, Collège des Producteurs, IFELW et AGRILABEL
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impliquer les acteurs du Développement (et les producteurs) dans les décisions relatives aux orientations de la Recherche en créant un groupe de travail « R&amp;D » au sein de la commission de filière en horticulture comestible.</li> <li>• Mise en œuvre de projets de recherche : prospectives et réactives visant l’optimisation et la réduction de l’usage des intrants (fertilisants, produits de protection des plantes, énergie, eau, etc.) en productions horticoles de qualité différenciée et à haute valeur ajoutée.</li> <li>• Mieux intégrer la recherche en horticulture dans le PTR.</li> <li>• Soutien de projets de sélection participative avec les producteurs.</li> <li>• Assurer la vulgarisation et la diffusion d’informations (collaboration entre CP, CRA-W et FWH) ; Suivi technico-économique généraliste sur toutes les espèces et modèles de production</li> <li>• Conseils individuels et de groupe aux producteurs / conseils à distance.</li> <li>• Appui à la négociation de prix justes pour les producteurs.</li> <li>• Mobiliser les acteurs wallons pour accéder à des fonds européens.</li> <li>• Valorisation des démarches de durabilité existantes dans le cadre de la promotion.</li> <li>• Mise en place de mécanismes de soutien aux bonnes pratiques en matière de durabilité : cahiers de charges (intégration des éléments de responsabilité sociétale - le volet économique via le calcul des prix justes – la composante environnement : vers une réduction de pesticides), valorisation des écarts de tri et des invendus - soutien financier à des initiatives pilotes à l’usage de techniques alternatives et à des investissements.</li> </ul>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de techniques, résultats intégrés dans les pratiques des producteurs.</li> <li>• Nombre de nouveaux segments de marché créés.</li> <li>• Croissance du revenu Producteur.</li> <li>• Référentiel et guides des pratiques en matière de réduction d’usage de pesticides et de résidus de ceux-ci.</li> <li>• Référentiel et guide des pratiques en matière de transformation et limite du gaspillage.</li> <li>• Référentiel et guide des pratiques en matière de circuits courts.</li> <li>• Nombre de producteurs issus de ces cahiers des charges.</li> </ul>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2018 et suivantes</li> </ul>

<b>Budget public prévisionnel</b>	<p><b>2.500.000 euros</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Stabilisation des Centres pilotes et de la FWH (en cours en 2018).</i></li><li>• <i>Soutien aux projets de Recherches et Développement : 250.000 euros par an x 10 = <b>2.500.000 euros</b></i></li><li>• <i>Adaptation de l'encadrement technique en fonction de l'évolution des secteurs</i></li><li>• <i>Financement de l'encadrement filière.</i></li><li>• <i>Projets de recherches &amp; développement liés aux alternatives aux phytos en horticulture :</i></li><li>• <i>Projet Gaspillage/transformation : (lien avec fiche action 4).</i></li></ul>
-----------------------------------	--

## 5.4. ACTION 4 – DEVELOPPER LA COMMERCIALISATION ET LA VALORISATION EN WALLONIE

Niveau de priorité	Élevé
Contexte	<p><i>Il manque actuellement une plateforme physique (interdisciplinaire et accessible à tous) de concentration des volumes capable de proposer une offre diversifiée et agrégée en fruits et légumes en Wallonie. L'offre proposée actuellement est peu diversifiée et de faible volume. Elle ne permet pas d'accéder aux marchés de gros et moyens volumes. Il existe depuis plusieurs années une demande des producteurs pour écouler leur marchandise sur ce type de marché. Les acteurs de la distribution (GMS, grossistes) et de la transformation (transformateurs, traiteurs, cuisines de collectivité) ne trouvent pas actuellement une offre organisée en réponse à leurs besoins. La demande en produits régionaux est présente mais non rencontrée ; l'approvisionnement se fait à travers des marchés plus éloignés sans valeur ajoutée pour la Wallonie. Paradoxalement les initiatives de groupement de l'offre locale dans le cas de la Criée de Wépion ont montré certaines limites notamment dû au fait d'un mono-produit et de la mauvaise localisation des bâtiments.</i></p> <p><i>Les différents maillons de la filière sont prêts à s'impliquer dans la mise en place ou le redéploiement de centres de regroupement de la production.</i></p> <p><i>Une plus-value supplémentaire pour les producteurs serait de coupler avec cette concentration de l'offre une unité de transformation (évolutive et souple) en 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme. Cette dernière permettrait d'organiser les débouchés pour les surplus de production, le second choix et les invendus.</i></p> <p><i>Les circuits courts (maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur) sont également des modes de commercialisation à soutenir tout en gardant en mémoire que la vente directe reste un canal marginal pour les consommateurs et que le négoce en direct des producteurs avec la GMS reste bien du circuit court.</i></p>
Organisation en charge de piloter l'action	Collège des Producteurs et IFEL-W
Acteurs /parties prenantes impliquées	Acteurs économiques des filières F&L- Plateformes commerciales DGO3 – FWH - BioWallonie
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cadastre des plateformes et initiatives locales de groupement de production, de stockage et de transformation ; bilan des initiatives précédentes.</li> <li>• Rassemblement des maillons de la filière autour de projets potentiels.</li> <li>• Etudes de faisabilité, établissement des plans d'affaires et prospection de sources de financement.</li> <li>• Organisation de la gouvernance des outils.</li> <li>• Investissements Privés-Publics.</li> <li>• Mise en exploitation des plateformes.</li> <li>• Soutien au développement d'initiatives (e-)logistiques de plateformes agro-alimentaires connectées.</li> </ul>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de projets retenus.</li> <li>• Nombre de producteurs partie prenante.</li> <li>• Evolution du chiffre d'affaires transitant par les plateformes.</li> <li>• Evolution du chiffre d'affaires de produits transformés.</li> </ul>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2018-2019 : Cadastres et Etudes de faisabilité (Organisation de l'offre et de la transformation – Planification du projet – Prospection source de financement).</li> <li>• 2019-2020 : Mise en place de la gouvernance et mobilisation des moyens financiers.</li> <li>• 2020-2021 : Investissements 2022 et suiv : Exploitation.</li> </ul>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2.500.000 EUR</b> pour la création d'outils qui rassemblent les acteurs.</li> <li>• Ce budget est supplémentaires au budget relatif aux halls relais agricoles (15.000.000 EUR jusque 2024) et aux aides PME ;</li> <li>• Il vient également en supplément du plan stratégique « circuits-courts » en cours d'élaboration à la DGO3 (Qualité) qui doit intégrer un cadastre des plateformes et initiatives locales citées ci-dessus.</li> </ul>

## 5.5. ACTION 5 – AMÉLIORER LA FORMATION ET LA PROFESSIONALISATION

<b>Niveau de priorité</b>	<i>Modéré</i>
<b>Contexte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Beaucoup de (jeunes) producteurs horticoles ne sont pas conscients des 4 compétences INDISPENSABLES pour la rentabilité de leur exploitation : commerciale, financière, managériale et enfin techniques de production.</i></li> <li>• <i>Bon nombre de producteurs horticoles n'ont pas de repreneurs potentiels pour leur entreprise.</i></li> <li>• <i>Il n'existe plus de formation universitaire spécifique à l'horticulture.</i></li> <li>• <i>Actuellement le soutien public est orienté vers le développement de modèles de petites unités à vocation sociale.</i></li> <li>• <i>Dispersion des producteurs en Wallonie et nécessité de concentrer la production (cf. NL).</i></li> <li>• <i>Concernant le maraîchage, des opportunités sont présentes à travers des initiatives d'attributions de terre dans les zones péri-urbaines (Bruxelles).</i></li> <li>• <i>Impact environnemental, énergie, etc. : nécessité de créer des zones de production (sur le modèle de gestion de zonings) en adéquation avec les besoins spécifiques (adaptés et équipés) exemple : Nautilus, Ternuizen (NL) : location de terres équipées et mise à disposition de techniciens formés en production type BIO ; CRITT-horticole (France).</i></li> <li>• <i>Pression pour le respect des normes environnementales spécifiques à la RW.</i></li> <li>• <i>L'aspect énergétique est primordial pour la rentabilité des cultures protégées.</i></li> </ul>
<b>Organisation en charge de piloter l'action</b>	<i>Ecoles d'horticulture - Universités - Centres pilotes IFEL-W- Bureaux économiques régionaux</i>
<b>Acteurs/parties prenantes impliquées</b>	<i>Collège des Producteurs – DGO3 – DGO6 Acteurs économiques de la filière APAQW – AGRILABEL</i>
<b>Activités concrètes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Améliorer l'offre de formation (formation « chefs de cultures », stages en entreprises) et l'aide à l'installation.</i></li> <li>• <i>Aider à la professionnalisation des petits producteurs.</i></li> <li>• <i>Création d'un GT pour la reconnaissance d'un statut pour les maraichers petites et moyennes surfaces.</i></li> <li>• <i>Encadrement à l'installation des petits producteurs.</i></li> <li>• <i>Favoriser une approche territoriale de la profession (répertoire et évaluer les opportunités de développement de la production sur base des initiatives existantes : cadastre des zones favorables à l'implantation d'entreprises de production ; à lier aux initiatives actuelles de type ceinture aliment-terres).</i></li> <li>• <i>Formation de techniciens spécialisés permanents sur la « structure zoning » en appui aux producteurs (couveuse d'entreprises).</i></li> </ul>
<b>Indicateurs de résultats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Nombre de repreneurs à la hausse.</i></li> <li>• <i>Diminution du nombre de faillites/ abandon des producteurs.</i></li> <li>• <i>Nombre de techniciens formés.</i></li> <li>• <i>Cadastre des zones favorables à l'implantation des producteurs (zonings et couplage avec sources d'énergie dans le cas des serres verre).</i></li> <li>• <i>Système de location de parcelles avec soutien à la production professionnelle : notamment sous serres en légumes.</i></li> <li>• <i>Couveuse d'entreprise existante.</i></li> </ul>
<b>Calendrier prévisionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>2018-2028</i></li> </ul>
<b>Budget public prévisionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>30.000 euros/an pour la formation des professionnels : 300.000 €.</i></li> <li>• <i>la formation des enseignants et formateurs</i></li> <li>• <i>Appui à la mise en place d'une couveuse d'entreprises</i></li> </ul>

## 5.6. ACTION 6 – SOUTENIR L'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS EN HORTICULTURE

Niveau de priorité	Élevé
Contexte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manque de volume en matière de légumes frais en Wallonie.</li> <li>• Les cultures sous abri permettent d'étaler la période de production et donc d'augmenter les volumes ; de manière très significative sous serres verre. Ces dernières sont un mode de production pour lequel l'aspect énergétique est primordial. La Wallonie dispose de sources de chaleur non utilisées et qui pourraient être couplées à de telles installations. De plus, la technologie wallonne est adaptée à la production sous abri (LED notamment). Toutefois ces investissements sont très importants.</li> <li>• Pour l'arboriculture fruitière en particulier, les investissements sont très importants et les producteurs s'engagent sur du long terme (pour 20 ou 30 ans). Au regard des deux dernières années, les évènements climatiques (grêle, sécheresse) ayant eu lieu vont probablement décourager une partie des producteurs et mettre en péril l'avenir de la profession.</li> <li>• Les aides à l'investissement en Wallonie (ADISA) profitent peu aux horticulteurs.</li> </ul>
Organisation en charge de piloter l'action	DGO3
Acteurs/parties prenantes impliquées	Collège des Producteurs, FWH, Centres pilotes
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concertation dans le cadre de la PAC 2020 (aides ADISA) – voir fiche 5.8.</li> <li>• Améliorer l'accès aux aides à l'investissement dans le cas de matériel de pointe ou innovations technologiques ayant une action bénéfique sur l'Environnement.</li> <li>• Soutenir l'investissement dans des modèles de production stratégiques.</li> <li>• Instaurer un régime d'aide spécifique aux segments horticoles : arboriculture fruitière et maraichage sur petites et moyennes surfaces.</li> </ul>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmentation des octrois d'aides ADISA pour les producteurs horticoles.</li> </ul>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2019-2028</li> </ul>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour mémoire, à définir selon les projets.</li> </ul>

## 5.7. ACTION 7 – CONCERTATION ET ACCOMPAGNEMENT DES EVOLUTIONS REGLEMENTAIRES IMPACTANT L’HORTICULTURE COMESTIBLE

<b>Niveau de priorité</b>	<i>Modéré</i>
<b>Contexte</b>	<p><i>Les différentes filières du secteur sont/seront potentiellement impactées par les éléments réglementaires suivants :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>L’engagement de main-d’œuvre saisonnière ;</i></li> <li>• <i>Les retraits d’agrément en matière de produits phytopharmaceutiques ;</i></li> <li>• <i>Les aides à l’investissement (PAC 2020 – ADISA).</i></li> </ul>
<b>Organisation en charge de piloter l’action</b>	<i>DGO3-Direction de la Qualité et DGO6- Département emploi</i>
<b>Acteurs/parties prenantes impliquées</b>	<i>FWH – Centres pilotes – Collège des Producteurs – opérateurs des filières – organes fédéraux (SPF emploi) et régionaux (DGO3 et DGO6).</i>
<b>Activités concrètes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Consulter les acteurs techniques du secteur de l’horticulture (CP/FWH/Collège des Producteurs).</i></li> <li>• <i>Prévoir plus de souplesse dans les dérogations en cas d’imprévus et analyser l’impact de la décision sur l’aspect commercial, de marché et pratique sur le terrain.</i></li> <li>• <i>Faciliter l’engagement de travailleurs réguliers et saisonniers en horticulture.</i></li> <li>• <i>Concertation spécifique dans le cadre de la PAC 2020 (aides ADISA).</i></li> </ul>
<b>Indicateurs de résultats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Cadre réglementaire favorable, incitatif et réactif.</i></li> <li>• <i>Consultation systématique des acteurs susmentionnés.</i></li> <li>• <i>Mise en place des réglementations, aux niveaux fédéral, régional et local, qui rendent les emplois réguliers et saisonniers horticoles plus attractifs, notamment en supprimant les pièges à l’emploi.</i></li> </ul>
<b>Calendrier prévisionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>2018-2028 avec ajustement aux différents enjeux nouveaux qui apparaîtront durant la période du plan.</i></li> </ul>
<b>Budget public prévisionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>0 euros</i></li> </ul>

## 5.8. BUDGET DU PLAN D’ACTION

<b>Action 1</b> – Disposer de données actualisées sur le secteur et assurer une veille technico-économique et commerciale pour piloter le développement de la filière	<i>120.000 EUR</i>
<b>Action 2</b> – Développer la communication et la promotion autour des fruits et légumes locaux	<i>700.000 EUR</i>
<b>Action 3</b> – Disposer d’une recherche, d’un développement et d’un encadrement performants et soutenir les initiatives favorisant la durabilité de la filière	<i>.2.500.000 EUR</i>
<b>Action 4</b> – Développer la commercialisation et la valorisation en Wallonie	<i>2.500.000 EUR</i>
<b>Action 5</b> – Améliorer la formation et la professionnalisation	<i>300.000 EUR</i>
<b>Action 6</b> - Soutenir l’investissement des producteurs	<i>PM selon projets</i>
<b>Action 7</b> - Concertation et accompagnement des évolutions réglementaires impactant l’horticulture comestible	<i>0 EUR</i>
<b>TOTAL</b>	<b><i>6.120.000 EUR</i></b>

L’effet levier de l’investissement public lié à ce plan sur 10 ans serait donc de +/- **26% du chiffre d’affaires supplémentaire** et +/- **0,6% du chiffre d’affaires total généré au niveau producteur.**

## 6. LISTE DES ABRÉVIATIONS

- AFSCA** : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
- AOP** : association d'organisations de producteurs
- APAQ-W** : Agence Wallonne pour la Promotion d'Une Agriculture de Qualité
- APLIGEER** : Association des producteurs de Légumes Industriels du Geer
- AWEX** : Agence wallonne à l'exportation et aux investissements étrangers
- BFA** : Belgian Feed Association
- BSCI** : Business Social Compliance Initiative (Certification)
- CEF** : Centre d'Essais Fruitières
- CEPIFRUIT** : Centre pilote fruitier – Ligue Royale Pomologique de Wallonie
- CIM** : Centre Interprofessionnel Maraîcher – Centre Pilote pour l'encadrement et le Développement du secteur des cultures maraîchères pour le marché du frais
- COMEOS** : Commerce-et-services-federation-belge-du-commerce-et-des-services
- CPL-VEGEMAR** : Centre Provincial Liégeois de Productions végétales et maraîchères
- CRA-W** : Centre wallon de Recherches agronomiques
- DEMNA** : Département de l'Etude du milieu naturel et agricole
- DGO3/DGARNE** : Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'environnement
- DGO6** : Emploi et Formation professionnelle - Service Public de Wallonie
- DGSIE** : Direction générale statistique et information économique
- EPS** : Europool system
- ETP** : Equivalent temps plein
- Eurostat** : Direction générale de la Commission européenne chargée de l'information statistique à l'échelle communautaire
- F&L** : Filière Fruits et légumes
- FEVIA** : Fédération de l'industrie alimentaire belge
- FIWAP** : Filière Wallonne de la Pomme de terre – Centre agricole
- FSG** : Fonds Social et de Garantie
- FWH** : Fédération Wallonne Horticole
- GASAP** : Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne
- GAWI** : Groupement d'Arboriculteurs pratiquant en Wallonie les techniques Intégrées
- GFK** : Growth from Knowledge Institut d'études de marché et d'audit marketing
- GFW** : Groupement des Fraisiéristes Wallons – Centre Pilote pour la production des Fraises et petits fruits
- GLOBALG.A.P.** : référentiel de bonnes pratiques agricoles Good Agricultural Practices
- GMS** : Grandes et Moyennes Surfaces
- GPHN** - Groupement des Producteurs Horticoles des fruits et légumes du Namurois)
- GRASP** : Risk Assessment on Social Practice
- IFEL-W** : Interprofession fruits et légumes de Wallonie
- IFLA** : Interprofessionnelle Fruits et Légumes d'Alsace
- IGP** : Indication géographique protégée
- ISP** : Institut de Santé Publique
- LED** : diode électroluminescente: light-emitting diode
- OP** : organisations de producteurs

**PAC** : politique agricole commune

**PO** : programme opérationnel

**SIGEC** : système intégré de gestion et de contrôle

**SOCOPRO** : services opérationnels au Collège des Producteurs

**SPW** : Service Public de Wallonie

**STATBEL** : Office belge de statistique

**VEGEBE**: Fédération de la transformation belge de légumes et de commerce en légumes industriels

**VLAM** : Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) Centre flamand pour le marketing agroalimentaire

