

Future of Food



Solidarité et durabilité :
des dons triplés pour offrir
des repas de qualité.

PAGE 3

Le digital renforce traçabilité
et sécurité alimentaire
dans l'agroalimentaire.

PAGE 4

Saveurs authentiques,
durabilité et inclusion au
cœur de chaque produit.

PAGE 9

**L'agriculture
durable**

Des solutions biologiques pour un impact
réduit et des rendements durables.

© PHOTO - KRIS VAN EXEL



FRITZY



La première plateforme dédiée uniquement aux
friteries belges. Gagnez en visibilité, simplifiez vos
commandes et restez fidèle à votre façon de travailler

Amateur de
bonnes frites ou
gérant de friterie ?
Découvrez Fritzy !

 fritzy.be/pro



Introduction

Horeca : adaptation et innovation

Depuis la crise sanitaire, le secteur Horeca peine à retrouver des marges suffisantes pour assurer un avenir durable. Face aux défis actuels, il doit se renouveler, s'adapter aux attentes des consommateurs et se démarquer par des offres innovantes.

Dans la restauration, cette adaptation passe par l'offre de nouvelles expériences culinaires. Les fluctuations des attentes, la digitalisation des relations clients, l'adoption de circuits courts, et la lutte contre le gaspillage alimentaire sont autant de facteurs de changement pour les établissements.



Le secteur Horeca s'adapte en continu pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux, en quête d'une approche plus durable et innovante.

La restauration face aux nouveaux défis

Les circuits courts apparaissent comme une réponse essentielle aux enjeux environnementaux. Ce modèle favorise l'économie locale tout en répondant aux attentes des consommateurs soucieux de la qualité et de l'origine des produits. Des pratiques comme la pêche durable s'inscrivent également dans cette tendance vers une alimentation plus responsable.

Les jeunes générations, moteurs de changement, recherchent des options plus saines, éthiques et respectueuses de l'environnement. Cette évolution pousse les établissements à proposer des menus végétariens, végétaliens et des expériences culinaires innovantes.

Le secteur Horeca joue aussi un rôle social majeur. Ses établissements créent des lieux de partage et d'engagement où l'authenticité et la passion sont au cœur de l'expérience client.

Conscient de ces enjeux, la Fédération HoReCa Wallonie reste fidèle à sa mission d'accompagnement. Elle soutient les professionnels dans leur transition vers des pratiques plus durables et innovantes, afin d'assurer la pérennité du secteur. ■

L'avenir du Horeca repose sur l'équilibre entre innovation, respect des valeurs écologiques et satisfaction des attentes des nouvelles générations.

Fédération HoReCa
Wallonie ASBL



04

L'intelligence artificielle

La transformation de l'agriculture wallonne pour une production durable et efficace.



09

Produits de la mer

Une démarche responsable pour l'avenir de l'aquaculture.



fr.planet-future.be

Des solutions innovantes pour une agriculture durable et performante.



SUIVEZ-NOUS

Mediaplanet Belgium

@MediaplanetBE

Mediaplanet

Mediaplanetbe

Mediaplanet Belgium

Managing Director:

Leoni Smedts

Head of Production:

Daan De Becker

Production Manager:

Sylvie Gheysen

Head of Digital:

Nicolas Michenaud

Business Developer:

Romain Thienpont

Project Manager:

Benjemi Lumbay

Tel: +32 2 421 18 24

E-mail: benjemi.lumbay@mediaplanet.com

Rédaction:

Philippe Van Lil,

Olivier Clinkart,

Thibaut Van Hoof

Lay-out: i Graphic

E-mail: info@i-graphic.be

Print: IPM

Distribution: La Libre Belgique

Mediaplanet contact

information:

Tel: +32 2 421 18 20

E-mail: redaction.be@mediaplanet.com

mediaplanet.com

D/2024/12.996/31



deux principes : donner accès aux consommateurs fragilisés à des produits locaux et issus de circuits courts tout augmentant les débouchés des producteurs. »

Le mécanisme des caisses de solidarité est simple. Au moment de payer ses courses dans un des quarante-quatre points de vente participant, le client peut verser un euro solidaire (*voire plus, si le cœur lui en dit et que son portefeuille le lui permet*).

« Pendant toute l'année, le montant récolté est doublé grâce au soutien de la Wallonie. Cette enveloppe constituée est mise à disposition d'une structure d'aide alimentaire. Cette dernière peut, à son tour, s'approvisionner auprès du point de vente en produits alimentaires locaux et durables, au profit de ses bénéficiaires », explique Geneviève Malherbe.

Un geste solidaire pour des fêtes locales et durables

Pendant la période des fêtes, synonymes pour de nombreuses personnes de moments de partage et de convivialité, la Cellule Manger Demain lance un appel à la solidarité.

« Jusqu'au 31 décembre, **les dons des clients seront triplés**. Les caisses de solidarité ainsi augmentées permettront d'offrir des menus ou produits qualitatifs, savoureux et durables qui seront par exemple distribués dans des épiceries sociales ou d'autres restaurants solidaires. » Une action qui a aussi pour but d'apporter de la visibilité aux magasins participants et aux producteurs locaux. « On soutient le secteur dans sa globalité en faisant cela, soutient Geneviève Malherbe. Cela apporte des débouchés supplémentaires pour les producteurs locaux et les points de vente en circuit court. »

Des cartes cadeaux qui ont du sens

Une autre manière de soutenir le secteur : si vous souhaitez donner du sens à vos cadeaux de fin d'année, en plus des caisses de solidarité, plus de quatre-vingt points de vente circuit court, vrac et bio en Wallonie proposeront **des cartes cadeaux** à faire valoir dans leurs rayons, et dont une partie est financée par la Wallonie.

Une belle opportunité pour faire découvrir des produits de qualité à vos proches. ■

Pour les fêtes de fin d'année, solidarité rime aussi avec alimentation durable

Ces dernières années, les familles sont tiraillées entre la crise économique qui empiète sur le pouvoir d'achat et le besoin de tendre vers une alimentation durable : saine et locale. Dans ce contexte, les fêtes de fin d'année représentent un moment important pour appeler à la solidarité. **Texte :** Thibaut Van Hoof



Geneviève Malherbe

CHARGÉE DE PROJET
POUR LA CELLULE
MANGER DEMAIN
(ASBL SOCOPRO)

En 2022, 15,3 % de la population wallonne vivait sous le seuil de pauvreté. Un chiffre qui tend à évoluer avec l'inflation galopante des trois dernières années, ainsi que la crise énergétique. Le secteur de la distribution en circuit court est également sur la sellette. Dans ce contexte, la question de l'alimentation devient sensible pour des milliers de familles.

« En Belgique, il faut savoir que le nombre de bénéficiaires ne cesse d'augmenter du côté de l'aide alimentaire, nous confie Geneviève Malherbe, chargée de projet pour la Cellule Manger Demain (ASBL SOCOPRO). Aujourd'hui, 600.000 personnes y font appel chaque année. C'est préoccupant, d'autant plus qu'on observe pas mal de déserts alimentaires : des régions avec un accès difficile à une alimentation de qualité. »

Face à ce constat, une volonté d'agir existe.

« Nous voulons améliorer l'accès à l'alimentation saine pour les personnes en difficulté via différents projets, poursuit Geneviève Malherbe. Et au-delà de toucher les consommateurs, on soutient aussi le secteur de la production locale. Mais en réalité, ce travail sur l'accessibilité peut également se faire de manière très concrète pour chacun d'entre nous. » La Cellule Manger Demain organise pour la seconde année consécutive une action de fin d'année solidaire qui va dans ce sens.

Le but est de permettre à ceux qui n'en ont pas la possibilité de composer un repas de fête sain malgré un budget serré.

« Nous avons lancé l'an dernier **des caisses de solidarité** dans une série de points de vente en circuit court, en Wallonie, avance Geneviève Malherbe. Elles reposent sur

En Belgique, 600.000 personnes font appel à l'aide alimentaire chaque année, un chiffre en constante augmentation.



Pour plus d'informations,
rendez-vous sur le site

Mangerdemain.be

L'IA pour une agriculture durable



Marijke Hunninck

EU PROJECT MANAGER
CHEZ ILVO

La numérisation, la robotisation et l'IA utiles dans nos secteurs économiques détermineront bientôt notre force sur le marché international, selon l'Union Européenne. Des soutiens financiers et logistiques intéressants sont récemment devenus disponibles pour ces développements dans notre pays, notamment pour le secteur agroalimentaire. Bienvenue dans le programme AgrifoodTEF !

Texte : Olivier Clinckart

Des désherbeurs autonomes qui détectent et éliminent les mauvaises herbes sans pesticides chimiques. Des outils permettant aux agriculteurs d'appliquer de l'eau et des engrais avec précision. Des drones de surveillance recueillant des informations détaillées sur la santé et la croissance des cultures, pour réagir rapidement à des défis tels

que la sécheresse ou des maladies...

Trois exemples marquants d'innovations pensées pour le secteur agricole et qui peuvent être testées dans un environnement réaliste, tant pour les chercheurs (universités, centres de connaissances...) que pour les agriculteurs désireux de rendre leurs processus de production plus durables et plus efficaces. Avec à la clé une belle économie de temps et d'argent, puisqu'il n'est pas nécessaire de construire une infrastructure complète.

Des infrastructures hyper-équipées

En Belgique, le programme AgrifoodTEF est intégré au sein de ILVO, l'institut de recherche agricole, halieutique et alimentaire, qui dispose d'infrastructures hyper-équipées près de Gand, comme l'explique Marijke Hunninck, EU Project Manager chez

ILVO : « Pour les essais, nous mettons à disposition 15.000 m² de serres, 20.000 m² d'étables et 250 hectares de champs, mais aussi une usine alimentaire expérimentale où les entreprises peuvent tester les produits. Grâce à nos équipements et nos connaissances scientifiques, nous comparons et améliorons les solutions, en utilisant les données de terrain et de validation. De la sorte, nous contribuons à maximiser l'impact de la numérisation dans le secteur agricole. »

Ces prestations de services bénéficient de tarifs remisés, et parfois même gratuits, pour les PME et les startups éligibles au programme AgrifoodTEF. Un programme dont peut également bénéficier le secteur agroalimentaire wallon, lui donnant l'opportunité de participer à une plateforme de collaboration et de partage des connaissances au sein d'un écosystème innovant. ■

L'IA transforme l'agriculture wallonne en rendant les pratiques durables et efficaces.



Pour plus d'informations :
Agrifoodtef.eu

Le digital, un appui de choix pour la sécurité alimentaire



Bénédicte Baurain

ADMINISTRATRICE
DÉLÉGUÉE DE BIVTEAM

Les entreprises du secteur agro-alimentaire sont soumises à nombre de contraintes liées à la qualité de leurs produits. La protection de la santé du consommateur exige aujourd'hui de recourir à des outils digitaux adaptés pour gérer ces aspects.

Texte : Philippe Van Lil

Dans l'agro-alimentaire, la traçabilité de la production tout au long des processus, parfois très complexes, de chaque entreprise est une exigence souveraine. Comme le précise Bénédicte Baurain, Administratrice déléguée de BIVteam, « il faut notamment pouvoir identifier l'origine de chaque produit et ses ingrédients. Pour cela, il existe de nombreuses règles à respecter : le Règlement européen 178, la loi belge portant sur l'autocontrôle

des entreprises, le règlement INCO qui impose des règles strictes en matière d'étiquetage, les multiples certifications de qualité comme le British Retail Consortium Food Security ou la norme d'audit International Featured Standard, etc. »

Pour garantir cette traçabilité, les entreprises ont besoin d'outils informatiques performants. À cette fin, BIVteam a développé une solution ERP adaptée à ce secteur d'activité : BIVfood. De la réception des matières premières à l'étiquetage final, le logiciel peut être alimenté en données par tous les travailleurs au sein de l'entreprise. Il peut s'agir par exemple des résultats de contrôle de qualité.

Le logiciel prend également en charge tous les échanges d'informations avec les fournisseurs et les



clients. « BIVteam assure un suivi de bout en bout de ses clients, de l'analyse initiale des besoins aux développements sur mesure. Nous ne nous contentons pas de parler au management. Nous allons aussi à la rencontre de chaque utilisateur final pour comprendre ses contraintes. Si les utilisateurs ne maîtrisent pas bien le français par exemple, nous pouvons aussi adapter le logiciel avec des outils plus visuels », conclut Bénédicte Baurain. ■

Le digital assure la traçabilité essentielle pour la sécurité alimentaire, de la production jusqu'à l'étiquetage.



Pour plus d'informations :
Biv-team.com/fr

L'agroalimentaire, un secteur à la pointe de l'innovation

Pour prospérer, l'industrie agroalimentaire doit relever un double défi : préserver la compétitivité de ses processus de fabrication, tout en respectant des normes en constante évolution. Les explications d'Armand de Sauvage Vercour, CEO d'Ads Electric, spécialisée dans l'installation électrique industrielle, et d'Antoine Dobbels, CEO d'ICA, entreprise axée sur la conception et la réalisation de machines automatisées sur mesure. **Texte :** Philippe Van Lil

Les installations électriques, fondement de la chaîne de production

Dans un secteur aussi exigeant que l'agroalimentaire, des chaînes de production performantes sont essentielles pour accroître la productivité et la rentabilité. « Sur ce marché dynamique, Ads Electric s'impose par sa rigueur et sa maîtrise des dernières technologies. Nous sommes spécialisés dans l'installation électrique, l'électrotechnique industrielle et les convoyeurs de marchandises en vrac. Tous ces mécanismes n'ont aucun secret pour nous », confie Armand de Sauvage Vercour.

Chaque installation demande une approche sur mesure : « Nous partons de la cabine haute tension pour mettre en route des machines spécifiques venant de divers fournisseurs. Chacune a des temps de fonctionnement différents et nous devons donc parfois procéder à des hausses de puissance. C'est toujours



du sur-mesure. » Ainsi, dans une meunerie et chez un semencier, Ads Electric a pris en charge l'étude, la conception et la réalisation des installations électriques et électrotechniques, incluant l'automatisation du convoyage de marchandises et des chaînes de production.

Dans la jungle des normes

Le secteur agroalimentaire est régi par des normes strictes. Il faut respecter les prescriptions de l'AFSCA, soucieuse de la santé des consommateurs, et les réglementations sur le bien-être des travailleurs. « Nous planifions les installations à partir des documents fournis par différents intervenants, qui ont souvent des attentes divergentes », précise Armand de Sauvage Vercour.

Cette démarche est d'autant plus complexe pour la société de Marchen-Famenne, active en Belgique et au Luxembourg, où les lois varient. « Lors d'une intervention dans un centre de tri d'œufs au Grand-Duché, nous avons pris en compte les exigences de l'Institut du travail et des mines. Pour être conformes, nous avons utilisé des équipements spécifiques. »

Quand automatisation rime avec imagination

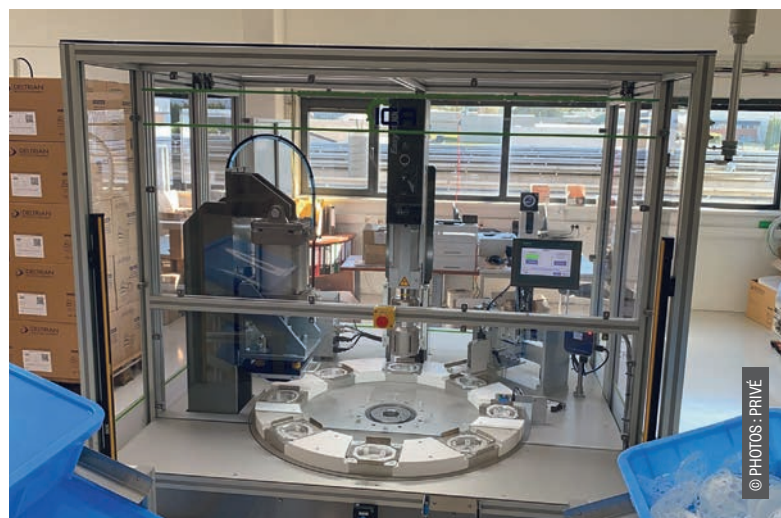
Outre Ads Electric, Armand de Sauvage Vercour et Antoine Dobbels dirigent ICA. Sa mission : la conception d'équipements industriels et la mise en conformité de la chaîne de

production aux dernières normes. « Cela passe par la révision d'équipements existants ou par l'automatisation de processus industriels. »

Chaque solution est unique, conçue pour des besoins précis. « L'innovation étant au cœur de la mission d'ICA, nous avons adopté une approche distincte en deux étapes : conception du projet pour établir les besoins et création d'un prototype. Il subsiste toujours des inconnues, mais nous avons confiance dans nos machines et nous abordons chaque installation avec une précision technique qui assure la durabilité et la performance des équipements. »

Un service de maintenance au service de la fiabilité

Conscients des imprévus en production, Ads Electric et ICA ont mis en place un service de maintenance et de dépannage réactif pour répondre aux besoins de chaque client. « Nos équipes veillent à garantir la continuité de service et à fournir des solutions fiables, assurant ainsi une production ininterrompue pour nos clients. Ce soin particulier témoigne de l'engagement d'Ads Electric et d'ICA à soutenir durablement les opérations de leurs clients. Notre vision s'inscrit dans la continuité : nous accompagnons nos clients bien au-delà de l'installation initiale, avec des services de maintenance et d'assistance technique proactive », conclut Antoine Dobbels. ■



! L'innovation chez ICA repose sur la conception et la création de prototypes adaptés aux besoins.



Pour plus d'informations :
Ads-electric.be - Ica.be



Vincent Vandamme et Maxence Semacoy Albertini

COFONDATEURS D'AGRICELLS

L'agriculture de demain s'invente en Wallonie

L'agriculture intensive moderne nous nourrit, mais elle détruit aussi notre environnement et menace notre santé. Un véritable changement de paradigme s'impose quant à l'usage des intrants chimiques. Entretien avec Vincent Vandamme et Maxence Semacoy Albertini, Cofondateurs d'Agricells, spécialisée dans la biotechnologie axée sur l'agriculture durable. **Texte :** Philippe Van Lil

Toxique pour l'environnement, toxique pour l'homme

L'industrie agroalimentaire fait grand usage d'intrants chimiques pour améliorer sa productivité et nous offrir l'accès à des denrées alimentaires à moindre coût. Malheureusement, l'épandage de ces substances aboutit aussi à l'apparition de produits de dégradation dans les sols, qui s'éliminent difficilement, voire pas du tout. « La toxicité de ces produits est également avérée pour l'homme, les insectes, les batraciens... », s'inquiète Vincent Vandamme.

Développer des alternatives durables est donc impératif pour réduire l'écotoxicité des pratiques agricoles contemporaines. Dans le même temps, il s'agit de garantir des rendements suffisants à des coûts abordables pour l'agriculteur.

« C'est pour répondre à ce double défi qu'est né le projet Agricells », souligne Maxence Semacoy Albertini. « L'utilisation de produits biologiques, tels que des micro-organismes ou certains types de protéines, suscite un immense espoir en ce domaine. Ces différents types de 'produits biologiques' font en effet déjà partie intégrante des sols ou s'y dégradent naturellement. Ils sont en outre économiquement abordables pour les agriculteurs, ce qui est une priorité pour nous. »

Une success story wallonne

Comme le détaille Vincent Vandamme, Agricells propose deux types de produits : « D'une part, des biostimulants, destinés à promouvoir la croissance des plantes ; d'autre part, des produits de biocontrôle, dont le but est de

réguler la présence des insectes, des herbes et des moisissures. »

La start-up verte rencontre d'ores et déjà de beaux succès. Ainsi, un contrat de distribution est en cours de finalisation avec la SCAM, la plus grande coopérative de traitement de semences en Wallonie. « Il s'agit d'un bel exemple d'économie circulaire, pour lequel nous avons pu bénéficier de subventions de la part de la Région wallonne », précise Maxence Semacoy Albertini.

Ce savoir-faire belge s'exporte également au-delà de nos frontières. L'entreprise a déjà reçu plus de dix homologations en Europe et s'apprête à signer des contrats en Ukraine et en Afrique du Sud. « On ne va pas s'arrêter là ! À moyen terme, nous voulons aussi nous implanter en Amérique du Nord et du Sud. Pour l'Asie, on verra plus tard. »

L'agriculture de demain repose sur l'innovation durable : vers des solutions biologiques pour un futur respectueux de l'environnement.

Une solution nécessairement politique

On peut se demander pourquoi plus d'initiatives autour de l'agriculture durable n'ont pas émané des grosses multinationales déjà bien installées dans le domaine. Vincent Vandamme estime que « c'est tout simplement parce qu'elles n'avaient, jusqu'ici, aucune raison de le faire. Ces firmes, tournées vers le chimique, vendaient des produits efficaces et bon marché qui répondaient aux attentes de leurs clients. Il n'y avait donc pas d'intérêt économique à investir plus massivement dans la recherche fondamentale pour trouver des solutions alternatives tel que nous le faisons. »

Toutefois, la donne a changé. Aujourd'hui, il y a une volonté politique à l'échelle européenne pour inverser la tendance. « Certes, en Europe, obtenir les autorisations pour mettre sur le marché un produit biologique de biocontrôle innovant (biopesticide) demeure encore un processus plus complexe et plus long que pour un produit chimique classique. Néanmoins, nous sommes à un momentum pour développer et utiliser à grande échelle des substances plus respectueuses de l'environnement. »

« Agricells est sur le point de signer des accords avec de grands groupes internationaux pour qu'ils distribuent nos produits. Poussés par la société civile et les nouvelles réglementations européennes qui interdisent peu à peu l'usage des produits conventionnels, ils sont conscients de la nécessité de développer une nouvelle offre de biosolutions. Agricells est fier de soutenir cette transition écologique », conclut Maxence Semacoy Albertini. ■



Pour plus d'informations :
Agricells.com

© PHOTO : KRIS VAN EXEL

Des solutions innovantes pour une agriculture durable et performante



Etienne Tavie
RESPONSABLE
DES ENGRAIS



Christian Balduyck
DIRECTEUR GÉNÉRAL



Sophie Van Den Hende
RESPONSABLE
DES FILIÈRES

Améliorer la performance des exploitations, tout en adoptant une démarche agricole respectueuse de l’environnement : c’est possible grâce à des initiatives innovantes.

Texte : Olivier Clinckart

Fondée en 1956 par des agriculteurs et pour des agriculteurs, la Société Coopérative Agricole de la Meuse (SCAM) s’implique activement dans la recherche de solutions innovantes en matière de semences, d’engrais et de céréales. En voici trois exemples représentatifs.

Semences enrobées à base de probiotiques :

Le but est d’améliorer la santé des cultures et leur résistance aux stress biotiques et abiotiques, tout en réduisant l’usage d’intrants chimiques. Comme l’explique Etienne Tavie, Responsable des engrais à la SCAM, « cela permet d’optimiser le démarrage des cultures de céréales dès leur implantation, grâce à l’apport de ces micro-organismes, avec pour effet de limiter les stress climatiques de la période hivernale, pour avoir une céréale mieux enracinée pouvant bénéficier au maximum des éléments fertilisants du sol et des engrais apportés. On en voit les effets positifs, avec des rendements supérieurs et des critères technologiques de la céréale optimisés. Et ce, dans différents types de sols. »

« Par ailleurs, souligne Christian Balduyck, Directeur Général de la SCAM, avec les conditions climatiques futures plus fluctuantes, il est d’autant plus important d’anticiper ces dérèglements qui entraînent des baisses de performance et de qualité. L’année 2024 a été la plus pluvieuse depuis que les relevés existent, ce qui est très significatif. D’où ces solutions pour y faire face. »

Biostimulants urino-sourcés

Un engrais naturel à base... d’urine humaine : cela peut paraître sur-



© PHOTO : PRIVE

prenant, et pourtant, grâce à une start-up française, Toopi Organics, il est désormais possible de produire un biostimulant écologique destiné aux cultures. Etienne Tavie nous décrit ce processus innovant : « L’ambition était de sortir l’urine du cycle de l’eau potable et d’apporter une solution innovante et technique aux agriculteurs pour relever des défis de stress climatique. La caractéristique de ce produit est d’offrir une meilleure résistance aux stress, principalement hydrique, surtout pour la période printemps-été. Ce qui apporte donc une solution technique, économique et durable. De plus, le produit permet d’augmenter le taux de protéines des céréales et d’assurer les normes de qualité pour les meuniers, ce qui est primordial pour les céréales panifiables ».

Concrètement, précise Christian Balduyck, « l’urine collectée est traitée et débarrassée de toute trace médicamenteuse et hormonale, via un processus de filtration et de fermentation, ce qui rend le produit parfaitement sain. Et son grand intérêt, c’est d’être une ressource locale et forcément inépuisable. Avec des points de collecte déjà existants en Belgique, comme dans des événements tels que la Foire de Libramont, mais aussi dans des implantations fixes, par exemple à l’École Européenne de Waterloo ».

Valorisation des blés panifiables à faible empreinte carbone

Répondre à la demande croissante de produits agricoles durables, tout en soutenant une production locale écoresponsable : c’est l’objectif de la SCAM. Sophie Van Den Hende, Responsable des filières, nous l’explique : « Pour la récolte 2025, nous avons développé un programme avec un partenaire, où les agriculteurs s’engagent à utiliser différents itinéraires techniques pour mettre moins d’intrants minéraux sur leurs terres, afin d’atteindre une réduction de gaz à effet de serre sur leurs cultures, le but étant d’atteindre une réduction de 30% de l’empreinte carbone. »

La campagne gagnersensemble.be

La SCAM lance une levée de fonds pour renforcer son indépendance financière. Tout le monde peut y participer, y compris en tant que sympathisant -à partir de 300 €- pour des personnes qui ne sont pas agriculteurs. Le but étant de permettre à chaque personne qui se reconnaît dans une agriculture locale, durable et wallonne d’œuvrer à son niveau. L’objectif global étant de conjuguer innovation, économie circulaire et réduction de l’empreinte carbone, pour bâtir un modèle agricole plus résilient et durable. ■

Optimiser les cultures tout en limitant les stress climatiques.

Anticiper les dérèglements pour préserver la qualité agricole.



Pour plus d’informations :
Scam-sc.be



La durabilité en agriculture passe par une gestion intelligente et innovante des ressources, où chaque goutte d'eau, même usée, devient une opportunité pour l'avenir.

Le projet *REUSE* : une eau d'opportunité pour l'agriculture

La FWA œuvre dans ses actions syndicales à plus de durabilité en agriculture, qu'elle soit sociale, économique ou environnementale. Notamment en participant à la recherche de solutions innovantes pour répondre aux défis de l'alimentation de demain.

Un de ces défis est de faire face au manque d'eau dans les années à venir, et via son projet *REUSE* mené conjointement avec la SPGE/SWDE, la FWA tente de protéger la ressource en eau, tout en assurant une production qualitative et quantitative.

L'agriculture, on le sait, est tributaire du climat, notamment de la pluviométrie pour garantir un apport en eau, régulier et suffisant, pendant la période de croissance des plantes. Ces dernières années, ces apports d'eau si vitaux sont pourtant de moins en moins réguliers. On observe des hivers plus humides. Des printemps et étés plus secs. Ces derniers sont des périodes de fortes activités des cultures. L'apport en eau y est crucial car sans eau pas de récolte, et sans récolte pas de nourriture.

Face à une disponibilité en eau devenue aléatoire, l'agriculture doit s'adapter. Pour pallier le manque de précipitations, différentes solutions

existent, notamment : améliorer la résilience des systèmes à la sécheresse ou apporter de l'eau à la culture. Œuvrer sur ces deux plans en parallèle est nécessaire ! À cette fin, améliorer la capacité de stockage en eau du sol est un levier majeur. De tels objectifs sont cependant longs à atteindre et ne permettent malheureusement pas de se protéger de sécheresses extrêmes. Sauver une récolte, ou un couvert végétal, en irrigant de façon raisonnée peut ainsi s'avérer déterminant pour la durabilité socio-économique des fermes et l'autonomie alimentaire de notre territoire.

Les eaux usées : une ressource plutôt qu'un déchet

En Wallonie, la principale source d'eau utilisée pour irriguer les cultures est l'eau souterraine. L'agriculture n'en utilise pourtant qu'une part infime : moins de 1% d'après le SPW ARNE en 2021. Cependant, l'eau souterraine étant une ressource de haute qualité, sa préservation est donc essentielle.

Des sources d'eau dites « *alternatives* » peuvent être utilisées pour l'irrigation des cultures et ainsi permettre de préserver l'eau précieuse des nappes phréatiques. C'est là que le projet *REUSE* de la FWA prend tout son sens. En travaillant en partenariat avec la SPGE/SWDE (avec le soutien du Plan de Relance wallon), nous mettons en place des solutions de réutilisation des eaux usées en agriculture. Ces eaux usées sont soit des eaux urbaines résiduelles qui transitent par les stations d'épuration soit des eaux utilisées dans certains processus industriels. Des traitements leur sont ainsi appliqués pour garantir un niveau de qualité des eaux usées. Un nouveau règlement européen (le UE 2020/741) est par ailleurs entré en vigueur en juin 2023, permettant une valorisation des eaux urbaines résiduelles pour l'irrigation. Ce règlement constitue un point de départ essentiel pour permettre le développement de la réutilisation de l'eau en agriculture.

En pratique, *REUSE* propose, sur base d'un gisement d'eau usée disponible, de développer d'ici 2027 un circuit de réutilisation concret par des agriculteurs environnants.

Favoriser la réutilisation des eaux usées pour l'irrigation est un levier d'action important pour faire face aux défis à venir concernant la disponibilité en eau en agriculture. La nouvelle réglementation en la matière pose un cadre essentiel pour favoriser cette pratique. La mise en pratique permettra d'en démontrer la faisabilité et servira de cas d'école pour légiférer. La FWA se veut source d'innovation pour le secteur et participe à cette recherche action, en plus de ces actions syndicales menées par ailleurs. ■

Défis de l'eau

Les défis sont nombreux :

- Un cadre légal à établir, notamment basé sur ce projet.
- Les besoins en eau et la ressource doivent être proches géographiquement.
- Le traitement de l'eau et les analyses doivent permettre de garantir une qualité suffisante.
- Le mode de partage de l'eau doit être adapté aux utilisateurs.



Pour plus d'informations :
federationwallonnelagriculture.be

Authenticité asiatique



Yves de Changy

UN DES TROIS ASSOCIÉS
DE GUMANISTO

Goumanisto, spécialisée dans les produits frais d'apéritif et de tapas chauds pour la grande distribution, place le goût, la santé, l'humain et la durabilité au centre de ses priorités.

« Notre démarche repose sur la recherche du goût. L'authenticité des produits est la clé de voûte de notre stratégie, permettant de faire voyager le client à travers nos saveurs. La santé des consommateurs, les aspects éthiques et durables sont aussi essentiels », explique Yves de Changy, un des trois associés de l'entreprise.

Avec notre marque **NITSIU**, présente notamment chez Carrefour, Jumbo, Intermarché, Cora et Rob Market, Goumanisto valorise le vrai goût de l'Asie. « Nous collaborons avec des partenaires locaux en Thaï-

lande et au Vietnam pour créer des produits inspirés de la street food asiatique. Notre savoir-faire réside dans le respect des saveurs originales. Par exemple, le croquant de la châtaigne d'eau dans nos samossas aux légumes est typiquement asiatique. De plus, la quasi totalité de notre gamme est '100% clean label', autrement dit, sans additif. »

Outre un nouveau site de production énergétiquement pensé, le packaging est une préoccupation importante. « Nous avons développé un emballage à faible empreinte environnementale pour **NITSIU**. Nos rapiers en carton, recouverts d'un film plastique recyclable pour garantir la conservation, sont déjà recyclables à 98 %. Nous restons à l'affût des innovations pour atteindre les 100 %. »

L'humain est tout aussi central. « Dans Goumanisto, il y a le goût du produit, le goût d'entreprendre et le 'man' de human. Depuis la création de l'entreprise en 2005 par Dirk Maes, nous collaborons avec un atelier protégé actif dans l'agroalimentaire. Leurs équipes travaillent quotidiennement avec nous, dans un esprit d'inclusion et de bienveillance. Nous en sommes fiers ! »

Enfin, la sécurité alimentaire est primordiale. « Cette food safety culture fait partie intégrante de notre quotidien. Nous la vivons à travers de bonnes pratiques internes et des audits inopinés belges et internationaux. Nos partenaires en Asie sont soumis aux mêmes normes strictes pour faire de **NITSIU** une référence en saveurs asiatiques, garantissant qualité et authenticité. » ■

Authenticité, santé, durabilité et inclusion au service des saveurs.



Pour plus d'informations :
Nitsiu.com



© PHOTOS - PRIVÉ

Produits de la mer : une démarche responsable

Les référentiels ASC établissent des critères très stricts en matière d'aquaculture, sur le plan environnemental et le plan social.

Texte : Olivier Clinckart

L'ASC est une ONG dont la mission est de rendre l'aquaculture plus responsable. Comme l'explique Maurane Martin Hernandez, Market Development Manager pour ASC, « les référentiels ASC sont destinés aux fermes aquacoles, ciblant plusieurs domaines-clés. Par exemple, des critères visant à réduire l'impact environnemental : qualité de l'eau, gestion des déchets, préservation des habitats, élevage respectueux, etc. Mais aussi des critères liés aux droits humains : sécurité des employés, salaires équitables, dialogue entre fermes aquacoles et communautés locales. D'autres

référentiels concernent également les fournisseurs et distributeurs. »

En 2023, un référentiel Aliment a également été créé, qui se penche sur la production responsable d'aliments pour poissons et crustacés. De plus, l'ASC est en pleine conformité avec l'ISEAL, organisation internationale qui a créé des documents-cadres pour plusieurs programmes de certification, afin de garantir leur transparence, crédibilité et intégrité.

Un engagement croissant

Pour se faire certifier, les exigences diffèrent selon le profil : « Les fermes aquacoles doivent se conformer aux référentiels spécifiques à leur espèce et doivent être auditées par un organisme certificateur accrédité indépendant. Pour les transformateurs et distributeurs, des référentiels assurent la traçabilité des produits de la mer, afin que le consommateur



© PHOTO - PRIVÉ

final puisse identifier sur notre site la ferme aquacole qui a produit ce qu'il consomme. Et même après la certification, des audits -annoncés ou non- sont régulièrement organisés. »

Et les chiffres sont éloquentes : « Plus de 2000 fermes certifiées (8 % de plus par rapport à 2022), 4300 améliorations environnementales et plus de 3000 améliorations sociales. Cela démontre l'engagement croissant en

Plus de 2000 fermes certifiées, 4300 améliorations environnementales et 3000 sociales : un engagement croissant pour une aquaculture responsable.

faveur d'une aquaculture responsable, indispensable pour le futur, avec la population mondiale en hausse et des produits de la mer qui demandent d'autant plus une gestion saine. », conclut M. Martin Hernandez. ■



Pour plus d'informations :
Be.asc-aqua.org/fr



Durabilité

Chiffres

En 2022, l'industrie alimentaire représente :

- **10,5 MILLIARDS €**
de chiffre d'affaires soit le plus grand secteur industriel de Wallonie (20,2% du chiffre d'affaires total)
- dont **6 MILLIARDS €**
en exportation
- **499 MILLIONS €**
d'investissements soit 1/4 des investissements industriels totaux
- **25 298 EMPLOIS DIRECTS** soit le plus gros employeur industriel de Wallonie (1 emploi sur 5)

La production primaire :

- **22.000 PERSONNES**
(main d'œuvre régulière)
+ 4.500 PERSONNES
(main d'œuvre saisonnière)
- **1.9 MILLIARDS**
de chiffre d'affaires

L'avenir du système alimentaire Wallon : *une Roadmap pour 2035*

A la demande du Gouvernement Wallon, Wagralim avec Emmanuel Vanzeveren, comme codirecteur, a entrepris l'élaboration d'une Roadmap du système alimentaire Wallon à l'horizon 2035 afin de garantir la résilience, la souveraineté et la création de valeur de ce secteur.

Ce chantier a réuni des experts de l'ensemble de l'écosystème. L'idée n'est pas de définir un futur souhaitable mais de considérer différents scénarios probables auxquels notre territoire pourrait être confronté. Ensuite, à travers ces projections, définir les actions à programmer pour assurer la durabilité du secteur.

”

L'innovation n'est pas seulement une question de nouvelles idées, mais d'oser transformer ces idées en solutions qui façonnent l'avenir.

Un diagnostic préalable

Le secteur est en croissance. En Wallonie, 95 % des entreprises alimentaires sont des PME de moins de 50 personnes ; 60% comptent moins de 10 employés. Ces petites structures sont agiles et souvent moteurs de croissance. Soulignons que l'activité manufacturière ou industrielle est structurante autrement dit nécessaire à la création d'emploi et de valeur.

Dans un monde rythmé par des changements brutaux, la souveraineté alimentaire est stratégique. Il convient donc de repenser le secteur pour plus de robustesse. Quel que soit les scénarios envisagés, le dérèglement climatique va affecter la production alimentaire mondiale et notre région n'y fera pas exception.

Une projection à moyen terme permet d'imaginer jouer « le coup d'après » autrement dit de construire une stratégie capitalisant les forces et développant de nouvelles opportunités plutôt que de copier nos voisins et dès lors se lancer dans une vaine compétition.

L'innovation, la création de nouvelles chaînes de valeur et de nouvelles compétences s'inscrivent dans un temps long. Il est dès lors nécessaire d'anticiper. Il est aussi à souli-

gner que l'industrie alimentaire en Wallonie dispose encore d'un potentiel de développement si l'on compare nos résultats à ceux de nos voisins.

La Wallonie, c'est 750.000 ha de surface agricole. Ce précieux atout doit être préservé et utilisé avec discernement. Il est nécessaire d'articuler production primaire et transformation pour plus de valorisation et de développer les filières de manière cohérente. La surface agricole doit être réservée prioritairement à la production alimentaire en tenant compte de la concurrence avec la production de matériaux biosourcés et pour la production de biomasse énergétique.

Quatre axes stratégiques pour l'avenir

1. Renforcer la résilience des secteurs emblématiques

L'un des axes majeurs de la roadmap consiste à renforcer la résilience des secteurs emblématiques. Parmi ceux-ci, on retrouve la transformation de la pomme de terre, la production de produits de boulangerie-pâtisserie, les biscuits et le chocolat. Ces secteurs représentent près de la moitié des emplois salariés dans l'industrie alimentaire. Le défi consiste à les rendre plus résilients face aux aléas climatiques et géopolitiques, notamment concernant l'approvisionnement et la gestion des exportations. Les entreprises devront innover dans leurs business model, process et outils pour réagir avec agilité face aux aléas. Ces entreprises seront de plus en plus questionnées sur la durabilité de leurs activités.

2. Préparer les PME aux défis de demain

Une autre priorité est de préparer les PME à faire face aux crises. Tout en étant agiles et dynamiques, elles manquent trop souvent de capacité à anticiper. Même si elles sont petites, elles agissent dans un marché ouvert et compétitif. Elles doivent donc innover sans cesse pour disposer d'outils efficaces et de process sobres en énergie.

La résilience ne consiste pas seulement à survivre aux épreuves, mais à les utiliser comme tremplin pour grandir, évoluer et construire un futur plus fort.



Emmanuel Vanzeveren

CODIRECTEUR CHEZ WAGRALIM

© PHOTO : PRIVÉ

La crise énergétique de 2021 a montré que le secteur est sensible au coût de l'énergie, mais que les entreprises les plus petites et les moins innovantes sont mal préparées à faire face à la flambée des prix de l'énergie problème accru par une capacité financière limitée.

Préparer les PME passe par la mise à disposition d'outils adaptés à leur taille et un soutien à l'innovation, non limitée à la technologie, via des outils spécifiques et accessibles.

3. Repenser les filières alimentaires de demain

L'analyse a montré qu'il est nécessaire de repenser les filières agricoles en continuité avec la transformation pour plus de création de valeur.

Cette réflexion doit intégrer une évolution d'une dérégulation du climat.

Il faut intégrer une consommation croissante de protéine végétale et par conséquent une évolution et une production animale tout en considérant les deux voies comme interdépendantes. Aujourd'hui la culture de protéagineux reste marginale en Wallonie.

4. Développer les biotechnologies au service de l'innovation agroalimentaire

Enfin, les biotechnologies représentent un levier stratégique pour soutenir l'innovation dans le secteur agroalimentaire. La Wallonie

dispose de compétences scientifiques et technologiques de pointe, notamment dans les universités et les entreprises. Ces compétences peuvent être mises à profit pour développer des solutions innovantes, basées sur des processus durables et respectueux de l'environnement. En activant ce potentiel, la Wallonie pourrait non seulement se positionner comme un leader dans le secteur de l'innovation agroalimentaire mais aussi contribuer à l'émergence d'une économie décarbonée, inspirée par la nature.

Conclusion : Vers un avenir résilient et durable

L'étude prospective annonce des bouleversements significatifs du secteur. Une approche holistique et concertée focalisée sur les quatre axes de la roadmap, permettra d'atteindre les objectifs de résilience, de souveraineté et de création de valeur pour autant que cette mutation soit anticipée et que les moyens soient concentrés. ■

wagralim
APPETITE FOR INNOVATION

Pour plus d'informations : [Wagralim.be](https://www.wagralim.be)

PUREZZA™

PREMIUM WATER



Campione

Élégance, qualité et durabilité dans chaque goutte. Découvrez une eau premium, locale et durable avec Purezza, qui transforme votre expérience en HoReCa. Adoptez l'alternative responsable et passez au niveau supérieur.



purezza-water.be