Filière wallonne des légumes



Table des matières

Fili	ière wallonne des légumes	1
1.	LES CULTURES DE LEGUMES	3
a	. Périmètre d'étude	3
b	Superficies	3
C	. Volumes de production	5
d	l. Géographie de la filière	6
e	. Mise en perspective des productions wallonne et flamande	7
2.	ORGANISATION DE LA FILIERE	9
a	schémas d'organisation de la filière	9
b	Cartographie des acteurs et initiatives	12
C	Agriculture biologique	17
3.	IMPORTANCE DE LA FILIERE ET ENJEUX CLES	19
a	Prix et valeur de la production	19
b	Le marché international	20
C	Le marché européen	20
d	l. Consommation locale - à domicile	21
e		
f.	. Degré d'auto-approvisionnement théorique en légumes de la Wallonie	24
4.	ANALYSE SWOT	27
P	oints d'attention spécifiques	29
5.	INCERTITUDES	31
6.	BIBLIOGRAPHIE	32

1. LES CULTURES DE LEGUMES

a. Périmètre d'étude

Cette fiche se focalise sur les cultures légumières en plein air. Les cultures légumières sous serre, bien que grandissantes, restent très limitées en Région wallonne et ne sont dès lors pas reprises dans cette analyse.

b. Superficies

Légumes plein air

Les surfaces légumières en plein air occupaient près de 17.314 ha en Wallonie en 2021, soit un peu plus de 2% de la SAU wallonne. Les dix principales cultures légumières par ordre décroissant sont les petits pois, les haricots verts, les oignons, les carottes, les racines de Witloof, les épinards, les choux de Bruxelles, les asperges, les choux-fleurs et les poireaux. En particulier, les petits pois (9.258 ha, soit 53% de la SAU légumière wallonne), haricots verts (2.693 ha, soit 16% de la SAU légumière wallonne) et carottes (940 ha, soit 5% de la SAU légumière wallonne) représentent ensemble 82% de la superficies légumière régionale (Statbel, 2021). Au cours des 40 dernières années, les superficies légumières ont fortement augmenté. Les petits pois et haricots verts ont toujours constitué les deux premières cultures en termes de superficies (Figure 1).

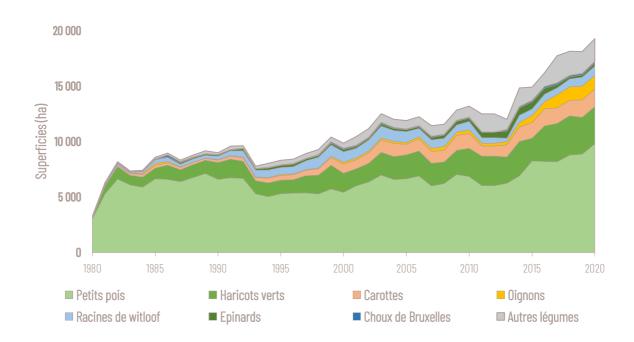


Figure 1. Évolution des superficies légumières en Région wallonne entre 1980 et 2020.

Source: (Statbel, 2021)

Légumes plein champ vs. petites et moyennes surfaces (PMS)

La production de légumes peut être assurée tant par des agriculteurs en grandes cultures, qui incorporent des légumes dans leurs rotations (en plein champ), que par des petits maraîchers travaillant sur moins de 2 ha. En Wallonie, la grande majorité des principales cultures légumières (petits pois, haricots, carottes et oignons) sont cultivées en plein champ (99% des superficies) plutôt qu'en maraichage sur petites et moyennes surfaces (1% des superficies) (Riera et al., 2020a).

Destination des productions : Filière de la transformation et filière du frais

La production de légumes peut avoir lieu au sein de deux filières distinctes, dépendant de la destination des productions : la filière destinée aux industries de la transformation (légumes plein champs) et la filière destinée au marché du frais (légumes plein champs et/ou PMS). Outre des destinations finales différentes, ces deux types de productions impliquent également des différences de pratiques et se retrouvent chez différents types d'agriculteurs (voir section 2).

En Wallonie, la filière transformée est majoritaire puisqu'elle concernerait 80% à 96% des surfaces de légumes en plein air, tandis que la filière du frais concernerait 4% à 20% des superficies, selon les sources (Riera et al., 2020a; Statbel, 2021). Le Tableau 1 donne une indication des répartitions des superficies entre ces deux filières pour les dix principales cultures légumières wallonnes.

Tableau 1. Répartition entre filière de la transformation et du frais pour les dix principales cultures légumières en Région wallonne en 2021.

Légumes	Superficies Wallonie (ha)	Part pour la transformation (%)	Part pour le frais (%)	
Tous	17 314	80-96%	4-20%	
- Petits pois	9 258	99%	1%	
- Haricots verts	2 693	99%	1%	
- Autres légumes*	1 622	57%*	44%*	
- Oignons	1 299	18%	82%	
- Carottes	940	34%	66%	
- Racines de witloof	854	0%	100%	
- Épinards	175	90%	10%	
- Choux de Bruxelles	165	85%	15%	
- Asperges	95	20%	80%	
- Choux-fleurs	75	80%	20%	
- Poireaux	45	40%	60%	

Sources : les pourcentages sont estimées sur base de (Deuninck & Vervloet, 2016; Riera et al., 2020a; Statbel, 2021). Pour la catégorie autres légumes (*), la moyenne (non pondérée) des ratios des dix autres légumes a été calculée.

Point d'attention sur les statistiques de superficies

Il est important de noter que les statistiques de superficies légumières ne reflètent pas forcément la réalité. Une sous-estimation des superficies dédiées au frais est probable pour trois raisons :

- 1. Un nombre important d'agriculteurs, en particulier les petits maraichers, ne remplissent pas systématiquement leurs déclarations PAC, peu adaptées à ces cultures.
- 2. Une mauvaise allocation des superficies entre la transformation et le frais est possible pour certaines cultures telles que les carottes et les oignons, cultures assez « industrialisées » mais néanmoins majoritairement dédiées au marché du frais.
- 3. Les statistiques nationales rendent compte de la situation à un instant ponctuel mais ne tiennent pas compte des différentes rotations et des multiples cycles de production pouvant se succéder au cours d'une même année.

c. Volumes de production

Sur base des superficies des différentes cultures légumières et de leurs rendements respectifs (estimés sur base de données statistiques et de la littérature), on peut estimer la production wallonne pour 2021 à 325 kt de légumes (Tableau 2), dont 175 kt sont destinés à la filière de la transformation et 149 kt sont destinés au marché du frais (estimations sur base des pourcentages présentés au Tableau 1).



Tableau 2. Estimation des volumes de production de légumes en Wallonie en 2021.

Lánumaa	Superficies	Rendement	Prod totale	Prod transfo	Prod frais	
Légumes	(ha)	(t/ha)	(t)	(t)	(t)	
Tous	17 314	-	324 668	175 372	149 315	
- Petits pois	9 258	8	69 438	68 744	694	
- Haricots verts	2 693	12	32 310	31 987	323	
- Autres légumes	1 622	30	48 656	27 491	21 165	
- Oignons	1 299	60	77 938	14 029	63 909	
- Carottes	940	70	65 818	22 378	43 440	
- Racines de witloof	854	18	15 368	-	15 368	
- Épinards	175	22	3 852	3 466	385	
- Choux de Bruxelles	165	22	3 620	3 077	543	
- Asperges	95	7	668	134	535	
- Choux-fleurs	75	20	1 504	1 203	301	
- Poireaux	45	34	1 529	612	917	
- Céleris verts	35	55	1 900	1 074	827	
- Céleris raves	22	55	1 202	679	523	
- Choux blancs	14	20	272	154	118	
- Courgettes	11	20	222	126	97	
- Céleris blancs	4	55	238	135	104	
- Brocolis	3	10	28	16	12	
- Laitues pommées	2	30	75	42	32	
- Choux de Savoie	1	20	27	15	12	
- Chicorées frisées et scaroles	1	20	19	11	8	
- Échalotes	0	20	2	1	1	
- Salades alternatives	0	30	0	-	-	
- Choux rouges	0	20	0	-	-	

Sources: (Deuninck & Vervloet, 2016; Riera et al., 2020b; Statbel, 2021).

d. Géographie de la filière

Tandis que la production pour le marché du frais est assez bien distribuée sur le territoire wallon (avec néanmoins une plus grande densité de producteurs dans le nord de la région), les parcelles destinées à la production de légumes pour l'industrie, elles, sont concentrées quasi-exclusivement au nord de la région, à proximité de la frontière avec la Flandre, et en particulier en Hesbaye (Figure 2).



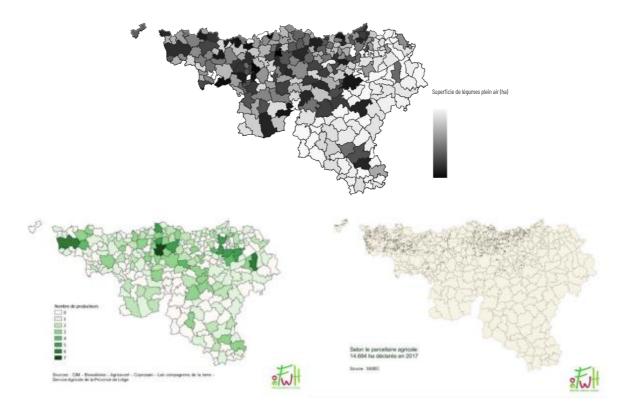


Figure 2. Distribution géographique des productions légumières en Région wallonne. Haut : superficies légumières totales ; Bas-gauche : producteurs de légumes pour le frais ; Bas-droite : parcelles de légumes cultivées à destination de l'industrie.

Sources: (Collège des producteurs, 2018; Statbel, 2021)

e. Mise en perspective des productions wallonne et flamande

A l'échelle de la Belgique, la Wallonie fournit 34% des superficies légumières. La majorité des productions se trouvent donc en Flandre, avec d'importants échanges et interconnections entre les deux régions.

Les légumes cultivés ne sont pas les mêmes dans les deux régions. Seules les superficies de haricots et de racines de witloof sont similaires en Wallonie et Flandre (53% des superficies de haricots et 46% des superficies belges de racines de Witloof se trouvent en Wallonie). Les superficies de petits pois sont grandement concentrées en Wallonie (81% des superficies belges), tandis que toutes les autres cultures sont majoritairement concentrées en Flandre (Tableau 3).

Par ailleurs, on retrouve également en Flandre d'importantes superficies de légumes sous serre : 1.124 ha, dont 599 ha dédiés aux tomates (majoritairement sur substrat). En comparaison, on ne retrouve en Wallonie que 38 ha de superficies de légumes sous serre, dont 11 ha dédiés aux tomates (majoritairement sur terre).

La plus grande spécialisation de la Flandre en productions légumières s'explique par la concentration dans cette région d'infrastructures, d'outils et d'acteurs de la chaine de valeur, tels que les criées, les entreprises de transformation, etc.

Tableau 3. Superficies légumières en Belgique en 2021.

Légumes	Superficies Belgique (ha)	Superficies Flandre (ha)	Superficies Wallonie (ha)	Part superficies wallonnes/belges (%)
Tous	50 208	32 756	17 314	34%
- Petits pois	11 389	2 087	9 258	81%
- Haricots verts	5 065	2 348	2 693	53%
- Autres légumes	6 330	4 685	1 622	26%
- Oignons	5 102	3 780	1 299	25%
- Carottes	4 232	3 285	940	22%
- Racines de witloof	1 968	1 111	854	43%
- Épinards	1 756	1 581	175	10%
- Choux de Bruxelles	3 509	3 340	165	5%
- Asperges	611	515	95	16%
- Choux-fleurs	4 215	4 140	75	2%
- Poireaux	3 153	3 101	45	1%
- Céleris verts	257	223	35	13%
- Céleris raves	788	766	22	3%
- Choux blancs	349	335	14	4%
- Courgettes	496	485	11	2%
- Céleris blancs	49	44	4	9%
- Brocolis	238	235	3	1%
- Laitues pommées	44	41	2	6%
- Choux de Savoie	233	232	1	1%
- Chicorées frisées et scaroles	62	61	1	2%
- Échalotes	13	13	0	1%
- Salades alternatives	196	196	0	0%
- Choux rouges	152	152	0	0%

Source: (Statbel, 2021).



2. ORGANISATION DE LA FILIERE

a. Schémas d'organisation de la filière

Gammes

Comme mentionné plus haut, on peut distinguer au sein des productions légumières la filière du frais et la filière de la transformation. Outre cette distinction, principalement liée à des différences d'organisation de filières, les productions légumières sont classifiées en cinq gammes (qui ne sont pas toujours obligatoirement liées à une filière ou à l'autre):

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

Filière transformée (Figure 3)

Les légumes à destination des industries de la transformation sont produits sur des superficies moyennes à grandes, souvent sur base de contrats de culture avec les industries de transformation, principalement des industries de surgelés (3° gamme) et conserves (2° gamme).

Le principal acteur présent en Wallonie pour les surgelés est Hesbaye Frost à Geer, dont la production annuelle se situe autour de 100.000 tonnes, avec près de 10% en bio. Cette usine appartient au groupe Ardo, basé à Ardooie, en Flandre. Les autres acteurs actifs dans la surgélation sont tous basés en Flandre, avec notamment D'arta et Dicogel, également basés à Ardooie (Dicogel possédant également une usine à Mouscron), ou encore Pasfrost à Passendale. Pour les conserves, le principal acteur est le groupe Greenyard, basé à Sint-Katelijne-Waver, en Flandre. Ces différentes entreprises sont représentées par VEGEBE, l'organisation professionnelle pour la transformation et le commerce des légumes.

Les contrats entre industriels et agriculteurs peuvent se faire par l'intermédiaire d'une coopérative de producteurs ou non (par exemple, la coopérative Apligeer livre à Hesbaye Frost; Ingro est un autre exemple de coopérative, qui livre à différents transformateurs tels qu'Ardo, D'Arta, etc.). Les contrats de cultures définissent le prix payé au producteur, la quantité et la qualité de la production, ainsi que les modalités de production (traitements phytosanitaires, etc.). Les différents travaux agricoles peuvent être pris en charge (entièrement ou partiellement) par le transformateur ou par l'agriculteur. Les entreprises de transformation fournissent donc un encadrement plus ou moins important aux agriculteurs. Dans certains cas, les conseils peuvent également provenir des firmes phytos.

Un acteur important en Région wallonne est le Centre Provincial Liégeois des Productions végétales et maraîchères (CPL Végémar). Ce centre pilote fournit des conseils auprès des agriculteurs et travaille en collaboration avec Hesbaye Frost.

Filière du frais (Figure 4)

Les légumes à destination du marché du frais sont produits sur des surfaces réduites (<1 ha) ou non (>1 ha). Cette filière comprend dès lors tant les cultures maraîchères sur petites surfaces que la production de légumes de type grande culture.

Les légumes peuvent être commercialisés sous forme « brute » sans subir de transformation (1° gamme), ou éventuellement après lavage, découpage, conditionnement, etc. (4° gamme). Certaines infrastructures de type cuisines centrales peuvent ensuite s'approvisionner en légumes de 1° ou 4° gamme pour poursuivre la transformation en 5° gamme.

Plusieurs voies de commercialisation existent dans la filière du frais :

- 1. Via des intermédiaires : Plusieurs types d'intermédiaires existent :
 - Les criées pour la commercialisation de légumes se trouvent en Flandre. Ce sont celles-ci qui établissent les prix, en fonction de l'offre et de la demande.
 - Les **centrales d'achats** de la grande distribution, qui fixent leurs prix sur base du prix des criées.
 - Les marchés du gros, principalement à Charleroi, Liège et Bruxelles. Pour les légumes biologiques, Interbio est l'unique grossiste en Wallonie. Les commerçants peuvent y vendre leurs propres productions ou également s'approvisionner auprès des criées.
 - Les entreprises de conditionnement opèrent d'une façon similaire aux industries de la transformation, en passant des contrats de cultures avec les agriculteurs. La coopérative de l'Yerne était un acteur important pour les carottes mais n'existe plus depuis 2015. Ce segment est depuis dominé par des entreprises hollandaises et flamandes, dont par exemple KIMCO qui possède un centre de stockage de carottes brutes (non lavées à Fernelmont), avec une capacité de 30.000 tonnes.
- 2. Commercialisation directe : Les producteurs peuvent ne pas passer par un intermédiaire et vendre leur production directement aux différents distributeurs.
- 3. Circuits courts : Enfin, les légumes peuvent également être commercialisés en circuit court (vente à la ferme, vente en marché hebdomadaire, paniers bio, GASAP, etc.). La production de la ferme peut dans ce cas être complétée par des productions d'autres fermes ou grossistes afin de compléter l'offre (achat-revente).

En termes de voies d'approvisionnement par les consommateurs, 76% des achats se font en grandes surfaces, 10% dans des magasins de quartier, 5% via des marchés fermiers et magasins à la ferme, 3% via des magasins spécialisés, 2% via e-commerce et 3% via d'autres voies (VLAM,

2022a). Les circuits courts restent donc minoritaires puisqu'ils représentent moins de 10% des voies de commercialisation.

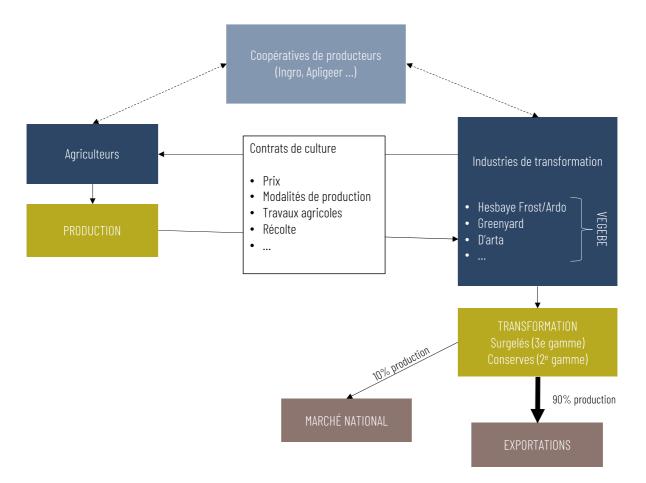


Figure 3. Organisation de la filière légumière pour les industries de transformation.





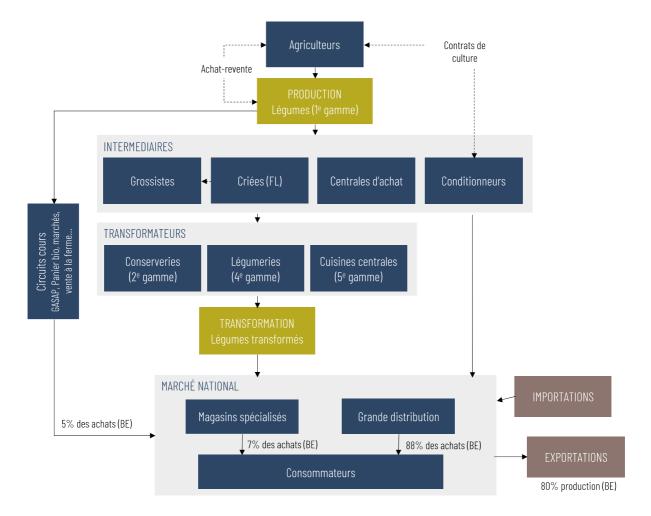


Figure 4. Organisation de la filière légumière pour le marché du frais.

b. Cartographie des acteurs et initiatives

Acteurs de la production

En Wallonie, la filière transformée est majoritaire non seulement en termes de superficies, mais également en termes de producteurs puisqu'elle occuperait environ 2.000 producteurs, contre moins de 500 producteurs pour la filière du frais (Riera et al., 2020a; Statbel, 2021)¹. En Flandre, le nombre de producteurs de légumes en plein air est plus du double (Figure 5).

Les deux régions présentent des tendances inverses si l'on s'intéresse aux évolutions historiques du nombre d'exploitations légumières en plein air. En effet, au cours des 40 dernières années, la Flandre a connu une diminution marquée et constante du nombre d'exploitations, avec une stagnation au cours des dix dernières années. A l'inverse, en Wallonie le nombre d'exploitations

¹ Tout comme pour les superficies, la tenue de statistiques sur le nombre producteurs de légumes est complexe et ne reflète pas toujours le nombre réel de producteurs. En particulier, de nombreux maraichers sur petites et moyennes surfaces ne sont pas recensés.



présente une augmentation générale au cours des 40 dernières années, particulièrement marquée au début des années 1980 ainsi que sur les cinq dernières années (Figure 5).

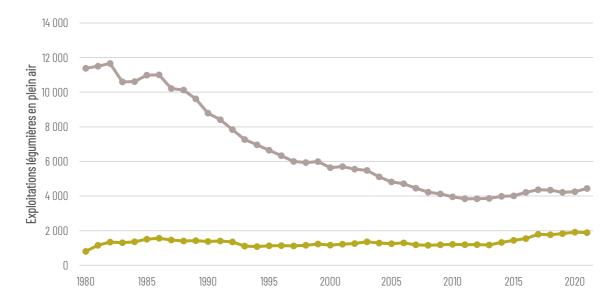


Figure 5. Évolution du nombre d'exploitations avec des cultures légumières en plein air en Flandre (brun) et en Wallonie (vert) entre 1980 et 2021.

Source: (Statbel, 2021).

Acteurs de l'aval

La Figure 6 ci-dessous donne un aperçu des principaux acteurs de la collecte et distribution, du stockage et de la transformation présents dans la filière légumière en Wallonie. Le recensement de ces initiatives est présenté au Tableau 4.



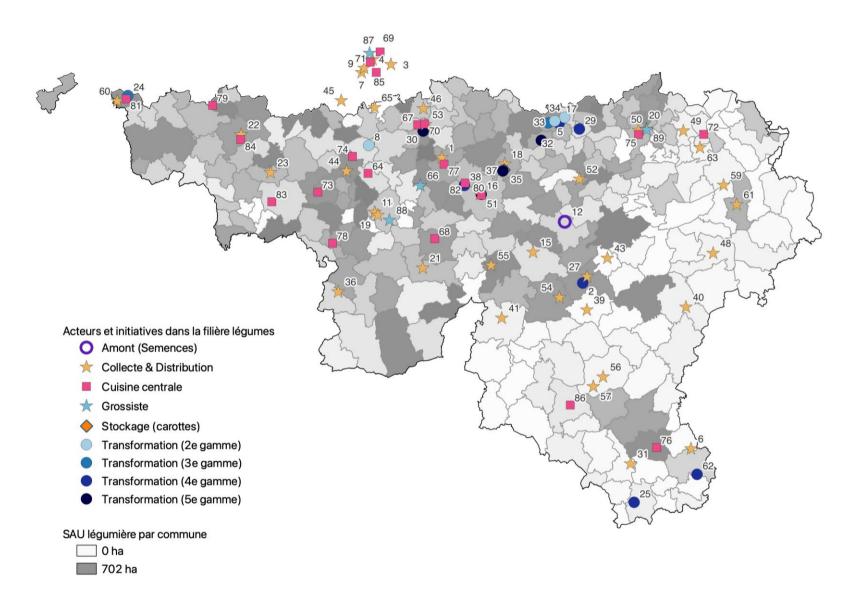


Figure 6. Cartographie des principaux acteurs de la collecte et distribution, du stockage et de la transformation au sein de la filière légumière en Wallonie.





Tableau 4. Inventaire des principaux acteurs et initiatives de la collecte et distribution, du stockage et de la transformation au sein de la filière légumière en Wallonie (suite sur les pages suivantes).

Num	Nom	Catégorie	Localisation
1	Agricovert	Collecte & Distribution	Gembloux
2	Agrinew	Transformation (4e gamme)	Marloie
3	Bab'l Market	Collecte & Distribution	Bruxelles
4	BEES Coop	Collecte & Distribution	Bruxelles
5	BEL GO BIO	Transformation (4e gamme)	Hollogne-sur-Geer
6	Bettie	Collecte & Distribution	Attert
7	Bloum	Collecte & Distribution	Bruxelles
8	Bocaux de Warichet	Transformation (2e gamme)	Nivelles
9	Cabas	Collecte & Distribution	Bruxelles
10*	Carrefour Paysan	Collecte & Distribution	Libramont
11	Ceinture Alimentaire Charleroi Metropole (CACM)	Collecte & Distribution	Charleroi
12*	CETHS - Hall Semencier de Cycle en Terre	Amont (Semences)	Havelange
13*	Chaîne Alimentaire Durable Intégrée (CADI)		Botte du Hainaut
14	Circulacoop	Collecte & Distribution	Charleroi
15	Cocoricoop	Collecte & Distribution	Ciney
16	Complètement bocal	Transformation (5e gamme)	Namur
17*	Conserverie solidaire	Transformation (2e gamme)	Liège
18	COOF	Collecte & Distribution	Fernelmont
19	Coopeco	Collecte & Distribution	Charleroi
20	Coopérative Ardente	Collecte & Distribution	Saint Nicolas
21	Coopesem	Collecte & Distribution	Entre-Sambre-et-Meuse
22	Coprosain	Collecte & Distribution	Ath
23	Coquelicoop	Collecte & Distribution	Herchies
24	Dicogel/Dicofoods	Transformation (3e gamme)	Mouscron
25*	Diversigaume	Transformation (4e gamme)	Virton
26*	Ferme de Vie		Havelange
27	Fermes en vie	Collecte & Distribution	Marche en Famenne
28*	Filière légumes bio en Tournaisis	Transformation (4e gamme)	Tournai
29	Frudelco	Transformation (4e gamme)	Donceel
30	Habi	Transformation (5e gamme)	Mont-Saint-Guibert
31	Halle de Han	Collecte & Distribution	Han
32	Halles de Hesbaye	Transformation (5e gamme)	Braives
33	Hesbaye Frost (groupe Ardo)	Transformation (3e gamme)	Geer
34	Hesbicoop	Transformation (2e gamme)	
35	uesnicooh		
36	Kimco	Stockage (carottes)	Fernelmont
	·	,	Fernelmont
37	Kimco	Stockage (carottes)	Fernelmont Noville-les-Bois
	Kimco La botte paysanne	Stockage (carottes) Collecte & Distribution	



40	La P'tite Ruche	Collecte & Distribution	Houffalize
41	Le Comptoir Paysan	Collecte & Distribution	Beauraing
42*	Cuisine centrale Food C	Transformation (5e gamme)	Charleroi
43	Li Terroir	Collecte & Distribution	Hotton
44*	Locali'Farm	Collecte & Distribution	Seneffe
45	Lokaal Halle	Collecte & Distribution	Halle
46	Macavrac	Collecte & Distribution	Wavre
47*	Mad in Liège		Liège
48*	MF-MP (Mangez Fermier - Magasin de Producteurs)	Collecte & Distribution	Vielsalm
49	Nos racines	Collecte & Distribution	Herve
50	Oufticoop	Collecte & Distribution	Liège
51	Paysans artisans	Collecte & Distribution	Namur
52	Point ferme pays des Condruses	Collecte & Distribution	Ouffet
53	Poll'n coop	Collecte & Distribution	Louvain-la-Neuve
54	R.E.L.A.IS. Coop	Collecte & Distribution	Rochefort
55	Réseau RADIS	Collecte & Distribution	Dinant
56	Réseau Solidairement	Collecte & Distribution	Province du Luxembourg
57	Réseay Paysan	Collecte & Distribution	Libramont
58	Ruche qui dit oui	Collecte & Distribution	Région wallonne
59	Terre d'herbage	Collecte & Distribution	Région de Vervier
60	Terroir de Mouscron	Collecte & Distribution	Mouscron
61	Unis Verts Paysans	Collecte & Distribution	Malmédy
62	Vegepack	Transformation (4e gamme)	Arlon
63	Vervîcoop	Collecte & Distribution	Verviers
64	Vewi	Cuisine centrale	Pont-à-Celles
65	WooCoop	Collecte & Distribution	Waterloo
66	Interbio	Grossiste	Sombreffe
67	TCO Service	Cuisine centrale	Louvain-la-Neuve
68	Ateliers de Pontaury	Cuisine centrale	Mettet
69	Compass group	Cuisine centrale	Bruxelles
70	DUO catering	Cuisine centrale	Louvain-la-Neuve
71	ISS Catering	Cuisine centrale	Bruxelles
72	Le Lagon Bleu	Cuisine centrale	Dison
73	Les délices du centre	Cuisine centrale	Stépy-Bracquenies
74	Oh My Box	Cuisine centrale	Arquennes
75	ISOSL	Cuisine centrale	Liège
76	Les oeuvres sociales de Habay	Cuisine centrale	Habay-la-Neuve
77	Culinoa	Cuisine centrale	Gembloux
78	Le Pré en Bulles	Cuisine centrale	Labuissière
79	Les Collines à domicile	Cuisine centrale	Ellezelles
80	Le Perron de l'ilon	Cuisine centrale	Namur
81	Dupont Restauration Traiteur	Cuisine centrale	Mouscron
82	L'instant d'après	Cuisine centrale	Namur





83	API Restauration	Cuisine centrale	Cuesmes
84	Sorest Depoitre	Cuisine centrale	Ath
85	Sodexo	Cuisine centrale	Bruxelles
86	Marmite du Baudet	Cuisine centrale	Bertrix
87	MABRU	Grossiste	Bruxelles
88	Vespéral	Grossiste	Charleroi
89	Marché matinal de Liège	Grossiste	Liège

Note: Les numéros marqués d'une étoile (*) sont en projet mais pas encore actifs.

c. Agriculture biologique

Offre

Les superficies de légumes bio ont connu une croissance importante et constante depuis une dizaine d'années, passant de 372 ha en 2011 à 2.659 ha en 2021. Ainsi, en 2021, 15% des superficies légumières wallonnes étaient certifiés bio. Le nombre de producteurs wallons de légumes bio était de 461 en 2021 (Biowallonie, 2022b).

Les légumes bio sont cultivés sur des superficies très variables, allant de moins de 1 ha (188 producteurs), entre 1 et 3 ha (109 producteurs), entre 3 et 10 ha (86 producteurs), entre 10 et 20 ha (434 producteurs) et plus de 20 ha (35 producteurs, avec un maximum de 84 ha pour le plus grand producteur) (Biowallonie, 2022b).

Les principales cultures cultivées sont les petits pois et haricots (317 ha et 161 ha respectivement en 2021), destinés aux industries de la transformation. Le reste des superficies est classifié en « légumes variés » (Biowallonie, 2022b).

Demande

En 2021, la part de marché du bio pour les légumes était de 12,3%, soit une très légère baisse par rapport à 2020 (12,7%), mais une augmentation sur les cinq dernières années (9,3% en 2016). Comparé à l'ensemble du territoire belge, la part de marché du bio est plus élevée en Wallonie (5,4% de part de marché générale pour le bio au niveau wallon en 2021, contre 3,3% au niveau belge).

Jusqu'en 2021, l'évolution de la consommation bio était continue en Belgique, avec un essor important à la suite du confinement. Depuis juillet 2021, les magasins bio, grossistes et la vente en circuit court voient cependant leur chiffre d'affaires baisser, malgré une prise de conscience de plus en plus élevée des consommateurs sur les bienfaits du bio pour la santé et la planète (Biowallonie, 2022a; Sohy, 2022). La principale raison est la baisse du pouvoir d'achat des consommateurs ; le prix restant le facteur prépondérant dans le choix de produits alimentaires. La situation doit toutefois être nuancée selon les produits. De manière générale, il est crucial de travailler pour soutenir un développement harmonieux du secteur bio et une progression de la consommation du bio wallon en adéquation avec l'évolution de sa production.

Le marché bio des fruits et légumes est resté relativement stable au niveau national, demeurant une catégorie d'entrée importante pour le secteur bio (Biowallonie, 2022b; Sohy, 2022). En Wallonie cependant, les trois principaux produits consommés bio, les produits laitiers, les fruits frais et les légumes frais, ont observés une baisse des dépenses qui leur sont consacrées en moyenne par le wallon en 2021 (Biowallonie, 2022b). Si les parts de marché pour ces catégories sont en baisse, les données restent cependant toujours plus élevées en comparaison à 2019. Le secteur bio continue donc d'exercer un attrait grandissant auprès des consommateurs wallons.

En légumes frais, la demande est inférieure à l'offre tandis que le marché est à l'équilibre pour les productions transformées (surgelés). L'agro-industrie semble par ailleurs à la recherche de surfaces supplémentaires de légumes bio (Biowallonie, 2022a).



3. IMPORTANCE DE LA FILIERE ET ENJEUX CLES

a. Prix et valeur de la production

Fixation des prix

Pour le marché du frais, les prix sont fixés sur base des prix des criées flamandes, principalement Bel'Orta et REO Veiling. Pour les filières industrielles, les prix sont fixés en début de saison dans des contrats de culture entre agriculteurs et transformateurs. Ces prix suivent en partie les prix des pommes de terre et des céréales.

Valeur de la production et chiffre d'affaires

La valeur de la production de légumes en Wallonie s'élevait en 2020 à 114 millions € selon l'État de l'agriculture wallonne. Cette valeur de production représente 6,5% du chiffre d'affaires total agricole et horticole de la Région wallonne (Figure 7) et 1,5% du chiffre d'affaires de la production agricole et horticole belge. En Flandre, la valeur de production liée aux productions légumières représente 776 millions €, soit 13,2% du chiffre d'affaires agricole et horticole de la Région (Figure 7). Au niveau national, 87% de la valeur de la production légumière est couvert par la Flandre, la Wallonie ne comptant que pour 13% de la valeur légumière nationale (État de l'Agriculture Wallonne, 2021). La valeur ajoutée se situe donc davantage dans le nord du pays, car c'est principalement là que se trouvent les acteurs économiques et les outils de transformation (criées, entreprises de transformation, etc.).

Le Collège des producteurs estime à 45 millions € le chiffre d'affaire de la production de légumes pour la transformation, et à 40 millions € le chiffre d'affaire de la production de légumes pour le marché du frais (Collège des producteurs, 2018). Il est intéressant de noter que, d'après ces données, la différence entre les deux filières n'est pas si importante en termes de chiffres d'affaires alors que les superficies sont majoritairement destinées à l'industrie.





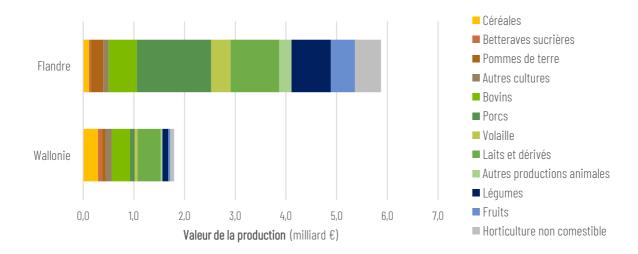


Figure 7. Structure de la production wallonne et flamande en 2020 (milliard €).

Source: (État de l'Agriculture Wallonne, 2021).

b. Le marché international

Pour la filière transformée, au niveau régional wallon, les productions sont majoritairement destinées à l'exportation (90% des légumes). De fait, la Belgique était en 2015 le plus grand exportateur européen de légumes surgelés avec un volume de 1,35 millions de tonnes, ce qui équivaut à près d'un tiers (31%) de la production européenne (Collège des producteurs, 2018).

Pour la filière du frais, au niveau national, 80% de la production est exportée (surtout vers les pays voisins tels que l'Allemagne, les Pays-Bas et la France) tandis que 20% sont consommés sur le marché belge.

Au niveau belge, le solde net des flux internationaux (exportations – importations) est positif pour la filière transformée (709 M€ en 2017) et négatif pour la filière du frais (-69 M€ en 2017). La Belgique est donc un exportateur net de légumes transformés et un importateur net de légumes frais.

c. Le marché européen

Pour la perspective européenne, les chiffres de 2017 (consolidés par Eurostat) sont mobilisés. Des légumes frais étaient produits sur environ 2,2 millions d'hectares au sein de l'UE. La moitié de cette production est localisée dans l'ensemble des trois pays suivants : Italie, Espagne et Pologne.



En termes de surfaces, la Belgique représente 3%² des surfaces pour l'UE-28 (Royaume Uni encore inclus) (66,6 Mha des 2 231 Mha de l'UE-28) et 2,4% en termes de valeurs de production pour les légumes équivalent à une valeur de 845 millions d'euro (et 34 530 millions d'Euro pour l'UE-28)

Les exports en légumes (comme en fruits) se font principalement entre états membres. Les exports intra-UE depuis la Belgique sont d'une valeur de 963 000 T (6 % du volume européen total : 15 millions) et représente une valeur de 946 milliards d'euro (6% également de la valeur totale : 15 milliards)

d. Consommation locale - à domicile

Deux sources principales permettent d'estimer la consommation de légumes à domicile :

1. Enquête de consommation alimentaire :

La dernière enquête de consommation alimentaire effectuée auprès de la population belge date de 2014. D'après celle-ci, les belges ont une consommation moyenne de légumes de 145 g/pers/jour, soit 53 kg/pers/an. La consommation wallonne est légèrement inférieure puisqu'elle se situe à 135 g/pers/jour, soit 42 kg de légumes consommés par personne par an (De Ridder et al., 2016).

2. VLAM:

Le VLAM, centre flamand de promotion de l'agriculture, réalise tous les ans une étude de marché sur le secteur de fruits et légumes en Belgique. Ces données permettent d'estimer les consommations en légumes frais et transformés, ainsi que les lieux de consommation (domicile, travail et écoles, horeca, etc.).

- Concernant la consommation à domicile de légumes frais, la population belge achète en moyenne 39,1 kg de légumes frais par personne et par an. Les tomates et les carottes sont les légumes le plus achetés (5,6 kg/pers/an chacun en 2021), suivis par les oignons (4,1 kg/pers/an), les chicons (3,0 kg/pers/an) et les laitues (2,4 kg/pers/an) (VLAM, 2022a).
- En plus de cela, la population belge consomme en moyenne 8,8 kg de légumes transformés à domicile par personne et par an, dont 4,2 kg de légumes surgelés, 2,7 kg de légumes en conserves et 1,9 kg de légumes en bocaux (VLAM, 2022b). Ces données ne permettent une identification spécifique des légumes consommés (petits pois, haricots, carottes...).
- Ceci résulte en une consommation à domicile totale de 47,9 kg/pers/an de légumes achetés (frais et transformés).

Analyse Eurostat, disponible ici: https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=File:T2_Area_of_fruit_and_vegetable,_2017.png

• En termes de lieux de consommation, 77% des moments de consommation de légumes ont lieu à domicile (on peut considérer que ceci équivaut aux 47,9 kg/pers/an mentionnés au point précédent). Les autres lieux de consommation sont les cantines sur le lieu de travail ou à l'école (8%), l'Horeca (9%) ou autres (6%). Ainsi la consommation annuelle totale peut être estimée à 62 kg légumes/pers/an.

3. Consommation totale régionale :

Au niveau régional wallon, si l'on retient les données du VLAM, la consommation totale annuelle à domicile est de 175 kt de légumes par an, dont 32 kt de légumes transformés et 143 kt de légumes frais).

e. Consommation locale - par les cantines et cuisines centrales en Région wallonne

Les cantines et collectivités sont souvent présentés comme un levier important permettant de stimuler une production et une consommation de produits issus d'une agriculture plus durable et/ou durable. Il est dès lors intéressant de s'intéresser aux volumes demandés par ces collectivités. Plusieurs sources permettent d'estimer la demande de légumes par les cantines et les cuisines centrales en Région wallonne (résumé au Tableau 5):

1. Estimations VLAM:

Les chiffres renseignés ci-dessus concernant les lieux de consommation de légumes indiquent que 8% des moments de consommation de légumes ont lieux au travail ou à l'école (i.e. au sein de cantines). Combiné à la consommation totale estimée (62 kg/pers/jour), ce pourcentage permet d'estimer à 5 kg/pers/an les quantités de légumes consommées en cantines, soit 18.156 tonnes de légumes par an.

2. Étude Sytra:

Une étude menée par Sytra sur le potentiel approvisionnement des cantines par des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne (Antier et al., 2019). Cette étude estime le nombre de repas chauds (repas du midi) servis dans les collectivités wallonnes à 200.00 repas/jour (sur un total d'environ 320.000). Concernant les légumes, l'étude se focalise sur les cinq principales légumes (petits pois, haricots verts, carottes, oignons, poireaux). Les besoins en légumes bruts (volumes à produire) pour ces cinq légumes sont estimés à 10.115 tonnes par an.

3. Données Manger Demain :

Dans le cadre du Green Deal cantines durables, Manger Demain a réalisé une enquête auprès de cantines et cuisines centrales afin d'estimer la demande des collectivités au niveau wallon. Des premières données ont été récoltées en 2021 (Manger Demain, 2021), et mises à jour en 2022. Les estimations s'alignent sur les 200.000 repas journaliers estimés par l'étude Sytra. D'après les derniers résultats de Manger Demain (mise à jour 2022), la demande en légumes des collectivités wallonnes est de 5.621 tonnes par an.

Les résultats de l'enquête nous renseignent également sur l'origine, les gammes et types de légumes les plus demandées :

- Concernant l'origine: les cantines et cuisines centrales disposent de peu d'informations sur le caractère local (wallon) des légumes achetés (objectif wallon de 50%). Par contre, les légumes figurent parmi les produits les plus souvent achetés en bio. De manière générale, 10% de l'approvisionnement de la restauration collective wallonne serait bio et local.
- Concernant les gammes : 55% des légumes proposés appartiennent à la 3° gamme (légumes surgelés), suivi 35% de légumes en 1° gamme (légumes frais) et enfin environ 10% de légumes en 4° gamme (légumes crus, lavés, épluchés et découpés). Selon les résultats de l'enquête, la 2° gamme (conserves et bocaux) serait négligeable. Toutefois, l'étude note que les cantines semblent sous-estimer leur consommation en légumes de 2° gamme puisque l'utilisation de tomates, petits pois, carottes et haricots est bel et bien répandue parmi les cantines.
- Concernant les types de légumes : les légumes les plus utilisés par les cantines sont par ordre décroissant les carottes, les oignons, les mélanges de légumes, les tomates, les poireaux, les courgettes, les haricots, les brocolis, les salades et verdures et les champignons. Cet ordre est légèrement différent dans le cas des cuisines centrales, avec notamment une place plus importante pour les tomates, les brocolis, les salades et verdures, les choux-fleurs et les chicons.
- Certains légumes sont quasi exclusivement achetés en 3° gamme (surgelés), à savoir les mélanges de légumes, haricots, brocolis, choux-fleurs, champignons et oignons.

4. Projet interreg AROMA:

AROMA est un projet INTERREG portant sur l'Approvisionnement Régional Organisé pour une Meilleure Alimentation au sein de cinq régions frontalières : la Sarre, la Rhénanie-Palatinat, la Wallonie, le Luxembourg, la Lorraine. Pour la Wallonie, le projet estime le nombre de repas annuels en collectivités à un peu plus de 156.000.000, soit 427.551 repas par jour, soit plus du double du nombre de repas pris en compte par les études Sytra ou Manger Demain. La demande en légumes bruts des collectivités wallonnes est 36 kt par an.



Tableau 5. Comparatif de la demande annuelle en légumes par les cantines et collectivités wallonnes selon différents sources.

	VLAM	Sytra	Manger Demain	AROMA
Demande annuelle en légumes par les collectivités (t/an)	18.156	10.115	5.621	36.024
Périmètre	Volumes de légumes achetés et moments de consommation	Légumes bruts à produire pour 200.000 repas journaliers	Demande des cantines, extrapolée pour 200.000 repas journaliers	Légumes bruts à produire pour 427.551 repas journaliers

f. Degré d'auto-approvisionnement théorique en légumes de la Wallonie

Situation générale

Le Tableau 6 propose une estimation du degré d'auto-approvisionnement théorique en légumes pour la Wallonie. D'une part, il se base sur les données de productions de légumes, estimées au départ des superficies, des rendements et la répartition entre filière transformée et filière du frais pour les différentes cultures légumières présentes en Région wallonne (voir Tableau 2). D'autres part, il se base sur les données de demande de légumes (à domicile et en collectivités ; en frais et en transformé) discutées au point précédent. Ce sont ici les données du VLAM qui ont été utilisées. Le rapport entre l'offre et la demande permet ensuite d'estimer le degré d'auto-approvisionnement théorique.

Il apparait que les 325 kt de légumes produits en Wallonie pourraient être suffisants pour couvrir la demande régionale estimée à 193 kt, soit un auto-approvisionnement théorique de 168% pour l'ensemble des légumes.

Il convient de noter que ces résultats sont théoriques. En effet, la situation réelle est bien loin de cet auto-approvisionnèrent théorique puisque ces résultats ne tiennent pas compte des flux commerciaux et du côté exportateur de la filière légumière wallonne, et de manière plus générale belge. De fait, le Collège des Producteurs estime à 17% l'auto-approvisionnement réel wallon pour l'horticulture comestible (fruits et légumes) (Collège des producteurs, 2018). Enfin, il convient de noter que les volumes de demande indiqués ici ne tiennent pas compte de pertes ayant lieu en amont de l'achat, ni de la demande en légumes en HORECA et à d'autres moments. La demande réelle est donc plus importante que celle renseignée ici, impliquant des degrés d'auto-suffisance moins élevés.





Tableau 6. Comparaison de l'offre et de la demande en légumes en Région wallonne.

	Offre ¹		Offre/Demande		
Types de légumes	(t/an)	Domicile² (t/an)	Collectivités³ (t/an)	Totale (t/an)	(%)
Transformé	175.372	32.104	9.986	42.090	417%
Frais	149.315	142.645	8.170	150.815	99%
Total	324.668	174.749	18.156	192.905	168%

Notes et sources :

Analyse frais - transformé

La situation est différente si l'on distingue la filière transformée et celle du frais puisque l'autoapprovisionnement est très élevé en filière transformée (417%), et proche de 100% en filière du frais (Tableau 6). Ceci illustre le désalignement entre d'une part les légumes produits (notamment les petits pois et haricots verts, en transformé), et d'autre part les légumes consommés (en particulier les tomates, en frais).

Pour la filière du frais, une analyse légume par légume, au départ des données de consommation du VLAM, permet d'illustrer plus clairement la situation (Tableau 7). Les productions wallonnes en frais de carottes, oignons et chicons semblent suffisantes pour couvrir la demande. Par contre, pour les laitues, les poireaux, les courgettes et les choux-fleurs, les productions destinées au frais ne sont pas suffisantes pour couvrir la demande. Pour certains légumes, les données de production sont indisponibles. Toutefois, certaines considérations sont fournies en notes de tableau. Tout comme pour les résultats généraux, ces analyses sont théoriques et ne tiennent pas compte des flux commerciaux, des pertes ayant lieu en amont de l'achat, ni de la demande en collectivités, HORECA, etc.

¹ Estimations sur base des superficies, des rendements et la répartition entre filière transformée et filière du frais pour les différentes cultures légumières présentes en Région wallonne (voir Tableau 2).

² La demande à domicile reprise ici est celle mentionnée par le VLAM, basée sur les achats de légumes frais et transformés. Cette demande reflète des volumes achetés mais ne tient pas compte de pertes en amont de l'achat.

⁴ La demande des collectivités reprise ici est basée sur les données d'achat et de moments de consommation de légumes renseignés par VLAM (voir Tableau 5).





Tableau 7. Analyse du degré d'auto-approvisionnement pour les légumes frais en Wallonie en 2021.

Lágumas	Demande frais ¹		Offre frais²	Offre/Demande
Légumes	Kg/pers/an	t/an	t/an	%
Tomates	5,58	20.357	Inconnue ³	Inconnu ³
Carottes	5,56	20.284	43.440	214%
Oignons	4,11	14.994	63.909	426%
Chicons	2,96	10.799	15.38	142%
Laitues	2,41	8.792	75	1%
Poivrons et piments	1,82	6.640	Inconnue ³	Inconnu ³
Poireaux	1,57	5.728	917	16%
Courgettes	1,52	5.545	2224	4%
Choux-fleurs	1,41	5.144	301	6%
Champignons	1,4	5.107	Inconnue ³	Inconnu ³
TOTAL Frais	39,1	142.645	-	-

Notes & Sources:

¹ Donnes issues des enquêtes VLAM (VLAM, 2022a), multipliées par la population wallonne.

² Offre estimée au départ des superficies wallonnes en frais de chaque légume et du rendement moyen (Tableau 2).

³ Les données Statbel ne renseignent pas les superficies en plein air de tomates, poivrons et piments et champignons, ces cultures étant probablement reprises dans la catégorie 'Autres légumes'. Une estimation peut être faite pour les tomates sur bases des superficies sous serre (11 ha) et d'un rendement moyen de 100 t/ha, soit une offre de 1.100 tonnes (5% de la demande). Avec ce même rendement, il faudrait alors 193 ha de plus de tomates pour couvrir la demande de 20.284 tonnes. Il se pourrait que ces superficies soient comprises dans la catégorie 'Autres légumes' (1.622 ha au total), et que la production wallonne de tomates soit donc suffisante pour théoriquement couvrir la demande. Toutefois, il est important de garder à l'esprit que ces résultats ne tiennent pas compte de la saisonnalité de la production.

⁴ Pour les courgettes et les laitues, ce sont les productions totales renseignées au Tableau 2 qui ont été reprises et non les productions en frais. En effet, les ratios de distribution entre transformé et frais n'étant pas connus pour ces légumes, les résultats renseignées dans le Tableau 2 sont basés sur une moyenne des dix principaux légumes.

4. ANALYSE SWOT

Cette section présente une analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces liés à la relocalisation de la filière légumière sur le territoire wallon.

FORCES

Conditions de production

Pédoclimat particulièrement adapté.

Filière du frais

- Produit d'appel important et activité de diversification pour les producteurs.

Filière transformée

- Présence d'une usine de transformation importante en Wallonie et proximité des outils flamands
- · Acteurs implantés à un niveau international (européen et mondial).

Rin

 La part du bio est intéressante, tant au niveau de la production de légumes que de leur consommation.

Demande

 Nombreuses initiatives de distribution de productions locales (via notamment une quarantaine de coopératives de producteurs-consommateurs).

FAIBLESSES

Conditions de production

- Forte saisonnalité de la production
- Coût élevé de la main d'œuvre en comparaison à d'autres pays producteurs.

Filière transformée

- Le nombre d'entreprises de transformation présentes en Wallonie reste limité (conserves, surgelés et transformation agroalimentaire).
- Présence d'un nombre limité d'acteurs, limitant les possibilités de partenariats et débouchés pour les agriculteurs.
- Filière orientée vers le circuit long (export); le circuit court est peu développé, ou en tous cas peu traçable.

Filière du frais

- Malgré l'attrait et la croissance des activités de maraichage, les filières sont peu organisées
- La rentabilité économique des projets de maraichage reste souvent incertaine.
- Les volumes et flux réels de légumes frais wallons sont inconnus.

Légumeries & bocaleries

- Le nombre d'outils de transformation reste limité
- Dans une perspective d'approvisionnement des collectivités, les légumes frais de 1° et 4° gamme reste plus chers que des légumes surgelés de 3° gamme.

Local et tracabilité

 La traçabilité des produits (frais et transformés) manque de transparence pour l'acheteur (à domicile ou dans les collectivités). Une culture de la traçabilité est à recréer.

Collectivités

50% des légumes consommés en collectivités sont surgelés (3° gamme) mais la part des légumes de
 2° et 4° gamme (bocaleries ou légumeries) reste limitée (de l'ordre de 10%).



- A domicile, la consommation de légumes transformés (2°, 3° et 4° gamme) est nettement inférieure à la consommation de légumes frais.

Accès au marché & transport

 L'acheminement des produits et les coûts liés sont souvent problématiques pour les producteurs, qui sont dès lors souvent obligés de planifier des volumes conséquents pour rentabiliser les coûts de transport.

OPPORTUNITES

Filière transformée

- Volonté des acteurs de la transformation d'évoluer vers plus de bio.

Demande à domicile et en collectivités

- Augmentation de la consommation de produits sains tels que les légumes.
- Augmentation de la part locale des produits consommés dans les ménages et en restauration collective.

Collectivités

- Dans le cadre du Green Deal Cantines Durables, la Wallonie ambitionne un approvisionnement de 50% en produits locaux ou issus de circuits courts.
- Dans le cadre du Green Deal Cantines Durables, 19,3% des engagements concernent une augmentation de la part des légumes dans les menus.
- La proportion de légumes achetés en 3^{ème} gamme devrait diminuer au profit de davantage de légumes frais.

MENACES

Conditions de production

- Changements climatiques et épisodes de sécheresse
- Augmentation des coûts de production (coût énergétique lié au stockage et à la transformation)

Filière transformée

- Le fait d'être sur un marché international limite l'intérêt des acteurs industriels pour des modes de productions alternatifs (hormis le bio).

Légumeries et bocaleries

- La rentabilité des outils de type légumeries, bocaleries et hall relais n'est pas assurée (exemple d'ADM BIO qui a dû cesser ses activités).
- Une tension semble s'observer au niveau de la taille et du nombre d'outils. En effet, des outils trop petits ne peuvent être concurrentiels face aux outils industriels. A l'inverse des outils surdimensionnés pourraient être plus concurrentiels mais risquent d'être surdimensionnés et sous-utilisés, ne permettant pas de rentabiliser les investissements importants.

Collectivités

- Peu de collectivités misent pour le moment sur un approvisionnement local et durable/bio.
- L'approvisionnement local et durable génère un surcout pour les collectivités, de même que le passage de légumes surgelés de 3° gamme à des légumes de 1° ou 4° gamme.

Demande bio et locale

- Diminution des actes d'achats des consommateurs.
- Perte de vitesse du bio et du local.
- Beaucoup d'initiatives misent sur le local, mais cela pose des questions sur la définition de local (Wallon ? Flamand ? Belge ?) et l'articulation entre local et durable (le local est-il *de facto* durable ?).

Points d'attention spécifiques

Type de légumes, alignement entre offre et demande de légumes

Il existe un désalignement entre d'une part les légumes produits, majoritairement destinés à la filière de la transformation (notamment les petits pois et haricots verts), et d'autre part les légumes consommés à domicile, majoritairement consommés en frais (en particulier les tomates, dont les productions sont inconnues). Par contre, les collectivités s'approvisionnent de façon importante en légumes transformés, sans forcément en connaître l'origine ou le caractère durable.

- → Il semble dès lors important de viser un meilleur alignement entre l'offre et la demande.
- Au niveau des collectivités: Les cantines et collectivités peuvent offrir une opportunité à ce niveau puisqu'elles sont demandeuses de légumes transformés (avec toutefois une volonté d'évoluer vers plus de frais). Par ailleurs, dans une optique d'évolution vers un approvisionnement plus durable, les industries de la transformation semblent intéressées d'augmenter leurs productions bio.
- Au niveau de la consommation à domicile : L'auto-approvisionnement semble possible pour certains légumes mais il est important d'avoir un meilleur aperçu sur les volumes et flux réels de légumes wallons et l'origine des légumes achetés (en tenant compte de la saisonnalité). Ceci semble particulièrement important au niveau des supermarchés (puisque ceux-ci représentent 76% des achats).

Cantines et collectivités

Via le Green Deal Cantines Durables, les cantines et collectivités ont marqué une volonté de s'engager vers un approvisionnement plus important en légumes locaux et durables. Toutefois, dans les faits, peu de cantines parviennent déjà à concrétiser cela en pratique, d'autant que cela s'accompagne par des surcoûts.

- → Il est important d'améliorer la traçabilité afin de faciliter un approvisionnement plus local pour les cantines et d'avoir une meilleure vision sur l'approvisionnement réel des cantines.
- Au-delà de la traçabilité des produits, la mise en place d'une plateforme ou outil facilitant ou centralisant l'approvisionnement en produits durables (locaux, bio, etc.) pourrait être intéressant.
- → Concernant la question du surcoût, des initiatives de soutien aux cantines sont à encourager, telles que le « Coup de Pouce du local dans l'assiette », initiative lancée par Manger Demain octroyant une aide financière de 0,5€ par repas pour chaque 1€ investi dans des produits locaux.

Bio et local

Bien que le bio et le local aient connus une croissance stable et continue jusqu'en 2021, tant pour la production que la consommation de légumes, la demande s'est récemment essoufflée en 2022.



→ Il semble important de soutenir ces modes de production et de commercialisation. Toute comme pour le point précédent, il est nécessaire de jouer non seulement sur la production mais également sur la demande.

Outils de transformation : légumeries, bocaleries et surgélation

Hormis les outils de transformation industriels, la Wallonie compte encore peu d'outils de transformation pour les légumes. Suite à ce constat, un nombre croissant d'initiatives de type hall relais, légumeries et bocaleries émerge depuis peu. Avec l'émergence et le potentiel foisonnement de ces initiatives, se pose la question de leur nombre et taille optimales, leur répartition géographique, leur rentabilité économique, etc. Par ailleurs, il est important de garder à l'esprit que ces légumes occupent une part limitée dans la consommation (environ un quart de la demande totale, voir Tableau 6).

- → L'installation et la création de légumeries doit faire suite à une étude préliminaire approfondie en termes d'offre et demande à traiter (volumes), les partenaires en amont (producteurs) et en aval (acheteurs, collectivités), ainsi qu'une estimation de la rentabilité (coûts de production, etc.), de la saisonnalité et de l'intermittence de l'activité.
- → Ces éléments sont notamment approfondis dans une fiche développée par Manger Demain sur la pertinence de légumeries de 4^e gamme pour des produits locaux (Manger Demain, 2022b, 2022a).
- → Ceci est également valable pour les bocaleries et conserveries (conserves « en boites »). Une analyse et comparaison de ces deux outils et de leurs avantages comparatifs pourrait être intéressante (performances économiques, énergétiques, conservation, etc.).
- → La 3° gamme (surgelés) est fortement sollicitée par les cantines et cuisines centrales. Or, cette gamme de légumes est exclusivement proposée par des acteurs industriels (p.ex. Hesbaye Frost, présent en Wallonie). Outre des accords qui pourraient être entrevus directement avec les acteurs actuels (industriels) de la surgélation (voir point sur l'alignement entre offre et demande), une évaluation de la faisabilité et de la rentabilité potentielle d'outils de surgélation de légumes pour les filières locales pourrait être intéressante (par exemple travail à facon).



5. INCERTITUDES

	LEGUMES			
Informations	Non-existant	Existant mais requiert du temps	Existant mais incertain	
Superficies et distinction entre filière transformée et filière du frais			Х	
Nombre de producteurs (en transformé et en frais)			Х	
Volumes de production et rendements	Χ			
Volumes bio	Х			
Destination de la production	Х			
Volumes et part de légumes locaux utilisés par les entreprises wallonnes		X		
Volumes de consommation par les ménages et collectivités			Х	

6. BIBLIOGRAPHIE

- Antier, C., Petel, T., & Baret, P. (2019). Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne. Sytra Earth and Life Institute UCLouvain.
- Biowallonie. (2022a). Baromètre du secteur bio.
- Biowallonie. (2022b). Les chiffres du bio 2021 en Wallonie. https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/05/Chiffres-du-Bio-2021_LOW.pdf
- Collège des producteurs. (2018). Commission Horticulture Comestible—Plan de développement stratégique 2018 2028. 62.
- De Ridder, K., Bel, S., Brocatus, L., Lebacq Théésa, Ost, C., & Teppers, E. (2016). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20%20documenten/FRANS/Resume_FR_finaal_web.pdf
- Deuninck, J., & Vervloet, D. (2016). Rentabiliteits- en kostprijsanalyse groenten in openlucht op basis van het Landbouwmonitoringsnetwerk. Departement Landbouw en Visserij.
- État de l'Agriculture Wallonne. (2021). Contribution de l'agriculture wallonne à la production finale agricole et horticole belge. https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicatorsheets/EAW-A_I_C_4.html
- Manger Demain. (2021). Fiches synthèse Green Deal Cantines Durables-Caractérisation de la demande.
- Manger Demain. (2022a). Les légumeries de produits de 4e gamme locaux, une réelle opportunité?
- Manger Demain. (2022b). PV de la réunion « Les légumeries de produits de 4e gamme locaux, une réelle opportunité ? »
- Riera, A., Antier, C., & Baret, P. (2020a). État des lieux et scénarios à horizon 2050 de la filière légumière en Région wallonne. Cas des petits pois, haricots verts, carottes et oignons. Earth and Life Institute UCLouvain.
- Riera, A., Antier, C., & Baret, P. (2020b). Vers un approvisionnement alimentaire durable de la ville de Bruxelles : Possibilités dans et autour du contexte urbain. UCLouvain.
- Sohy, N. (2022). Le bio en crise : « L'environnement et le climat font moins écho aujourd'hui ». Moustique.
- Statbel. (2021). Chiffres agricoles de 2021. https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/exploitations-agricoles-et-horticoles#figures
- VLAM. (2022a). Les dépenses en fruits et légumes restent plus élevées qu'avant la crise du coronavirus.
- VLAM. (2022b). Thuisverbruik van verwerkte groenten in België. Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM).