

Filière wallonne des fruits

Table des matières

Filière wallonne des fruits	1
Filière wallonne des fruits	1
1. Les cultures de fruits	3
a. Périmètre d'étude.....	3
b. Superficies	4
c. Volumes de production en Wallonie	6
d. Géographie de la production	7
e. Mise en perspective des productions wallonne et flamande	9
2. Organisation de la filière	11
a. Schéma d'organisation de la filière.....	11
b. Cartographie des acteurs et des initiatives.....	13
c. Le bio.....	20
3. Importance de la filière et enjeux clés	22
a. Prix et valeur de la production.....	22
b. Le marché international.....	23
c. Le marché européen.....	24
d. La consommation dans les ménages belges	26
e. La consommation dans les cantines et cuisines centrales en Région wallonne.....	29
f. Degré d'auto-provisionnement théorique en fruits de la Wallonie	30
4. SWOT.....	31
a. Points d'attention	32
b. Pistes de réflexions pour évaluer la pertinence des projets soumis	33
5. Incertitudes	34

1. LES CULTURES DE FRUITS

En préambule, et tel que déjà mis en évidence dans les plans de développement stratégique des filières agricoles wallonnes réalisés par le Collège des Producteurs (2018), il est important de préciser qu'il y a peu de données spécifiques à la filière fruiticole disponibles à l'échelle de la Wallonie. Celle-ci est souvent analysée au travers de la filière horticulture comestible qui englobe plus largement les fruits et les légumes. Les informations présentées dans cette fiche proviennent dans la mesure du possible de statistiques officielles. Les informations manquantes ont été estimées sur base de calculs et/ou collectées auprès d'acteurs de la filière.

a. Périmètre d'étude

La production wallonne de fruits comprend les vergers, les fruits sous serres, les petits fruits plein air et les fraises. Cette production se répartit sur 2.221 ha (Statbel 2021), soit 0,3% de la SAU régionale (État de l'Agriculture Wallonne 2021). Le périmètre de la présente étude s'arrête à la production de fruits à destination de l'alimentation humaine ; la production de vigne à destination de la viniculture est exclue. La superficie de production fruitière à destination de l'alimentation humaine est estimée à un peu moins de 2.000 ha (Figure 1).

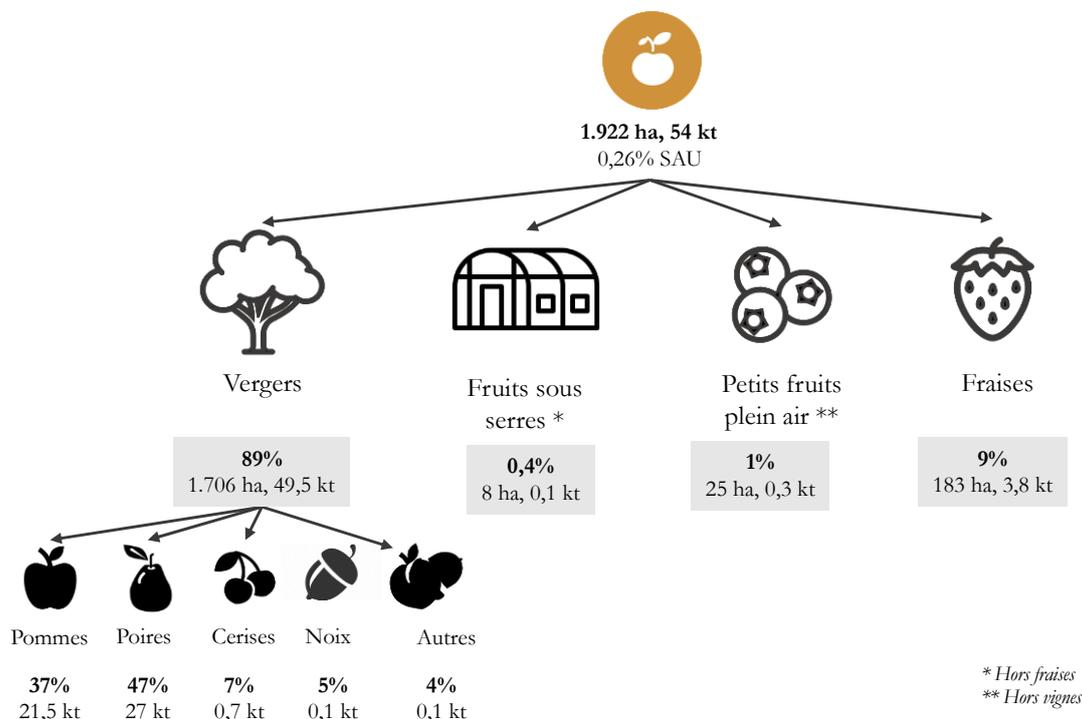


Figure 1. Les segments de la production fruitière en Wallonie en 2021

b. Superficies

Vergers

La production wallonne de fruits de verger s'étend en 2021 sur une superficie de 1.705,9 ha (Statbel 2022). Les principales productions y sont les poires et les pommes (47% et 37% respectivement, Figure 1 et Figure 2), les cerises (7%), les noix (5%), puis les prunes, noisettes et autres productions arboricoles (4% ; regroupe les productions en vergers non-classifiées dans Statbel comme les pêchers, figuiers, cognassiers, néfliers...). La majorité des vergers sont de type basse-tige. La diversité cultivée y est relativement faible, avec une large dominance des variétés *Conférence* en poires et *Jonagold* en pommes. Les vergers haute-tige, après avoir quasiment disparu de nos paysages, reprennent de la vigueur ces dernières années grâce à des initiatives de valorisation de ces variétés telles que portées par l'ASBL Diversifruits.

Sur les dix dernières années, la culture de noyers a également fortement progressé et les superficies dédiées à la production de cerises ont connu un regain important (Figure 3).

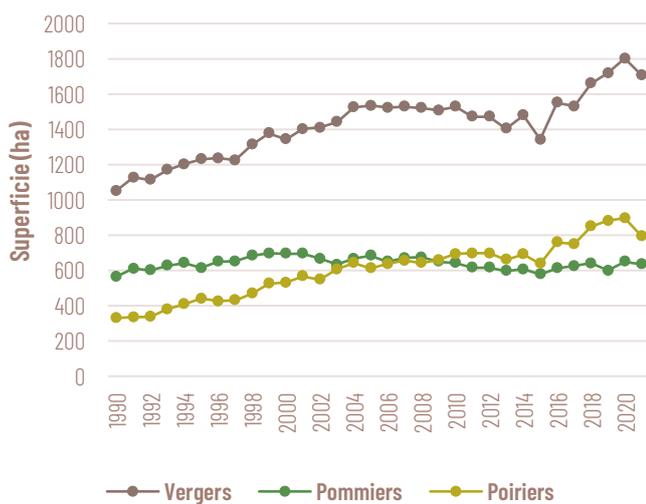


Figure 2. Évolution des superficies totales de vergers, et des superficies de pommiers et poiriers (ha) en Wallonie depuis 1990

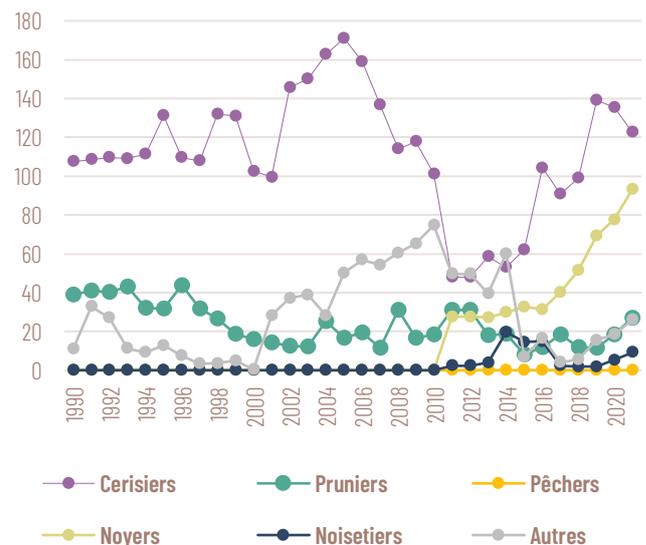


Figure 3. Évolution des superficies des productions minoritaires en vergers : cerisiers, pruniers, pêchers, noyers, noisetiers et autres (ha) en Wallonie depuis 1990

Fruits sous serres

Sous serres, la Wallonie produit principalement des fraises (90%), du raisin (2%), des baies (1%), et d'autres sortes de fruits (7%). La production de fraises sera traitée séparément. Le reste de cette catégorie représente une part extrêmement limitée de la production fruitière wallonne : 8 ha en 2021, soit 0,4% de la SAU dédiée à la production fruitière de la région.

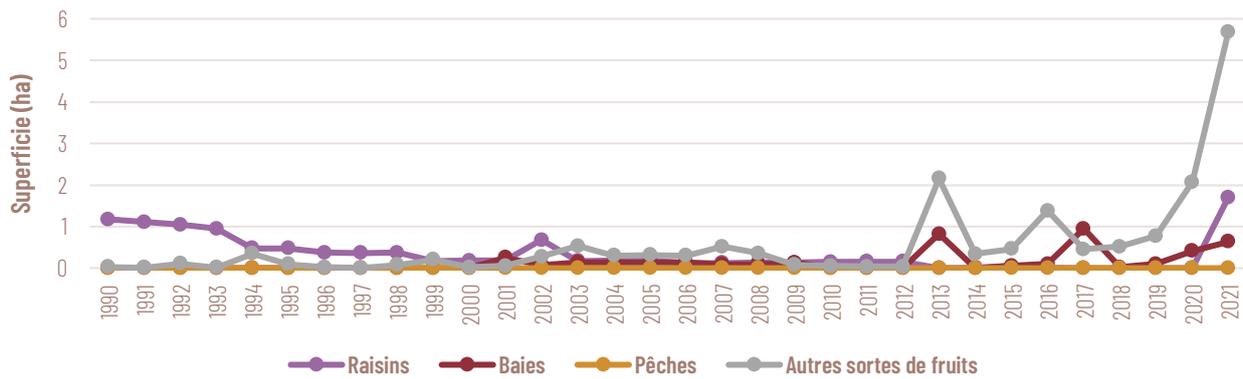


Figure 4. Évolution des superficies de fruits sous serres (ha) en Wallonie depuis 1990

Petits fruits plein air

En Wallonie, cette catégorie comprend principalement les vignes (299 ha, 92% de la production de petits fruits plein air). Dans la présente étude, nous estimons que l'ensemble de cette surface est destiné à la production de vin¹ et est donc exclue des analyses. Le reste de cette catégorie regroupe les framboises, mûres, myrtilles, groseilles rouges et à maquereau, le cassis et autres baies, pour un total de 1% de la SAU wallonne dédiée à la production fruitière (25 ha ; 0,34kt). Il s'agit donc d'une production très limitée, généralement cultivée en annexes à d'autres cultures, le plus souvent la fraise. Le potentiel de relocalisation alimentaire et l'intérêt actuels des acteurs wallons semblent relativement faibles pour ce segment de la filière fruit, il ne sera pas davantage exploré dans la présente étude.

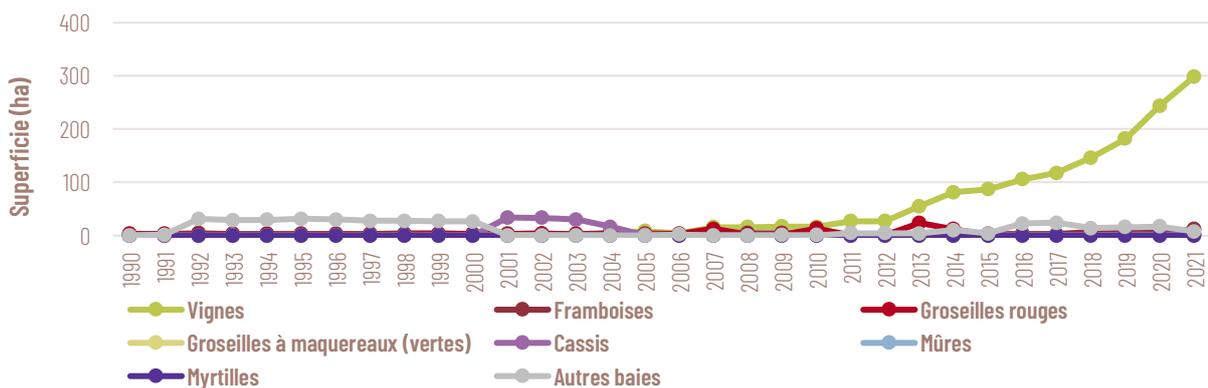


Figure 5 : Evolution des superficies de fruits en Wallonie

¹ Le SPF économie recense 317,7 ha destinés à la production de vin en Wallonie en 2021 (SPF Economie 2022).

Fraises

La culture de fraises représente 10% de la SAU wallonne dédiée à la production de fruits à destination de l'alimentation humaine (184 ha). Elle se compose principalement de culture plein air (60%), le reste étant cultivé sous serres.

La production de fraises a connu une croissance relativement stable en Wallonie depuis les années 80, malgré une fluctuation plus forte des superficies plantées en plein air ces dix dernières années (Figure 6). Les superficies plantées sous serre ont quant à elle connu un essor important sur cette même période.

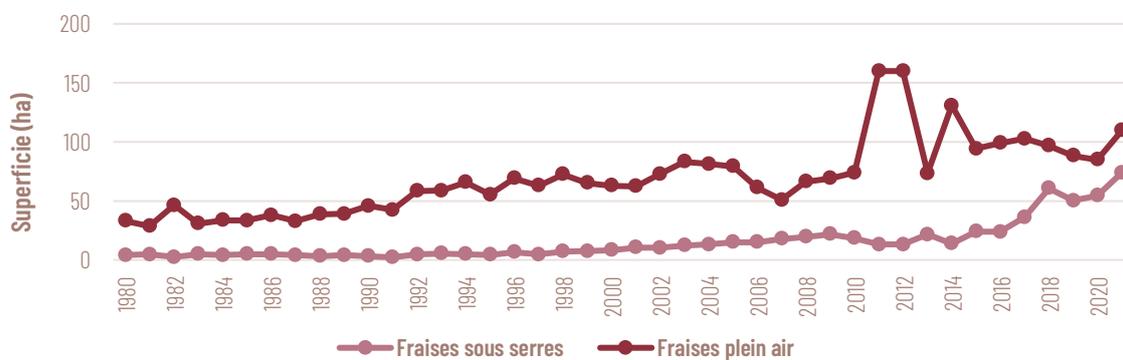


Figure 6. Évolution des superficies de fraises en plein air et sous serres en Wallonie depuis 1980

c. Volumes de production en Wallonie

Comme aucune donnée sur les tonnages de fruits récoltés n'est disponible à l'échelle de la Belgique ou de la Wallonie, ces valeurs ont été calculées à partir des superficies cultivées et de rendements correspondants (t/ha)¹. Cela suppose une densité standard d'arbres ou arbustes fruitiers sur les superficies rapportées.

¹ Ces rendements sont estimés sur base de données Eurostat et de la littérature.

Tableau 1. SAU et production des différents segments de la filière fruiticole wallonne

	SAU 2021 (ha) ¹	Production (t) ²
Vergers	1.705,9	49.480
Pommes	634,2	21.563
Paires	793,5	26.981
Cerises	122,6	687
Noyers	93,3	112
Autres	62,2	138
Fruits sous serres (hors fraises)	8,1	140
Raisins	1,7	26
Baies	0,6	1
Autres	5,7	114
Petits fruits plein air	323,3	16.772
Vignes	298,8	16.433
Framboises	12,7	184
Groseilles rouges	2,5	18
Cassis	1,8	13
Autres baies	7,6	125
Fraises	182,5	3.767
Plein air	108,6	1.847
Sous serres	73,8	1.920
TOTAL		
Avec vignes	2.220	70.159
Sans vignes	1.921	53.726

Source : 1. Statbel, 2022 ; 2. Calculé sur base de la SAU et d'estimations de rendements

d. Géographie de la production

La production fruitière se concentre dans les provinces du Brabant wallon, Namur et Liège (Figure 7). La vallée de la Meuse, avec son microclimat, est particulièrement adaptée à la production de fruits. Un soutien à des projets de relocalisation de l'alimentation orientés vers la production fruitière sera donc plus pertinent dans ces régions.

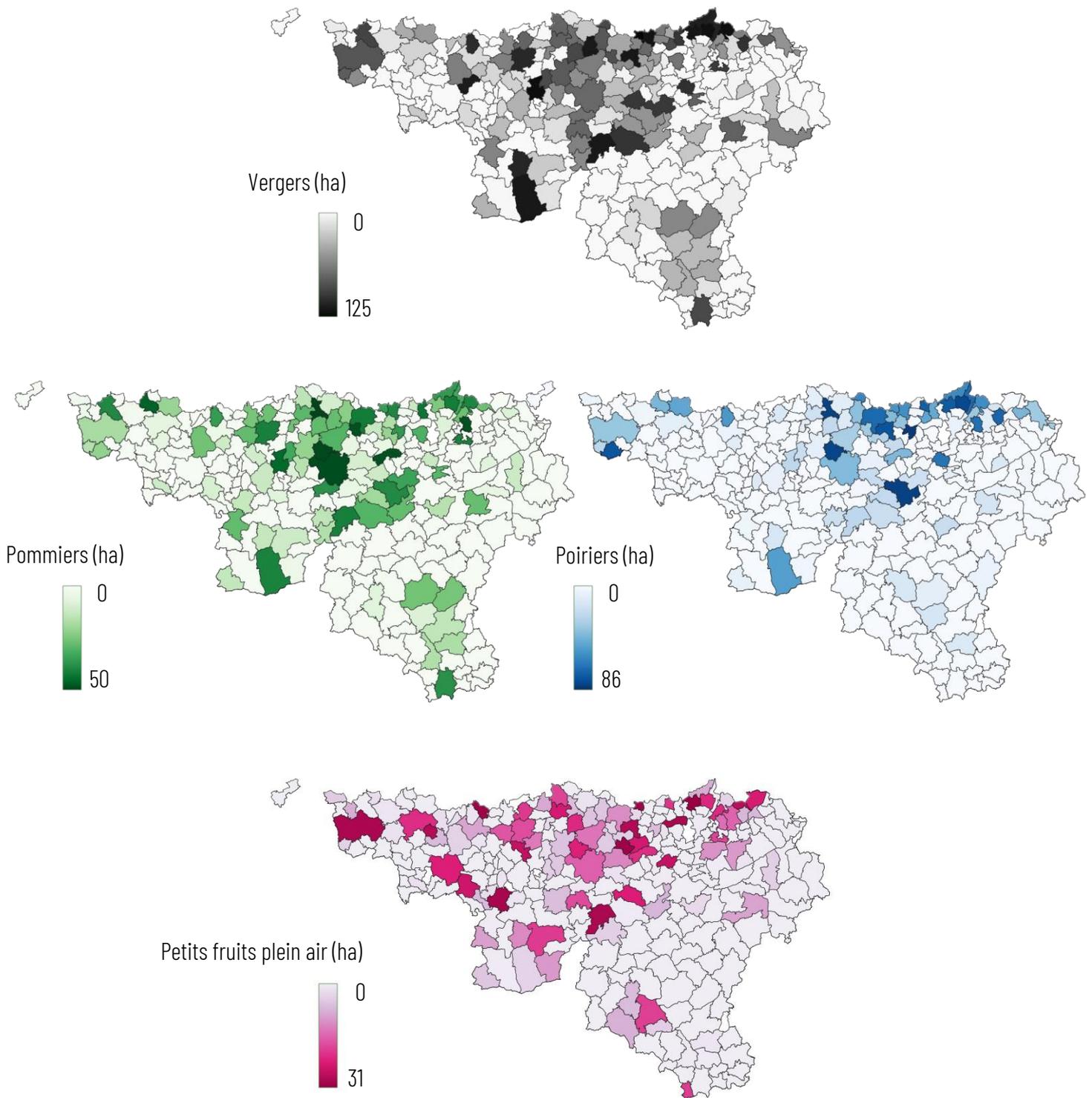
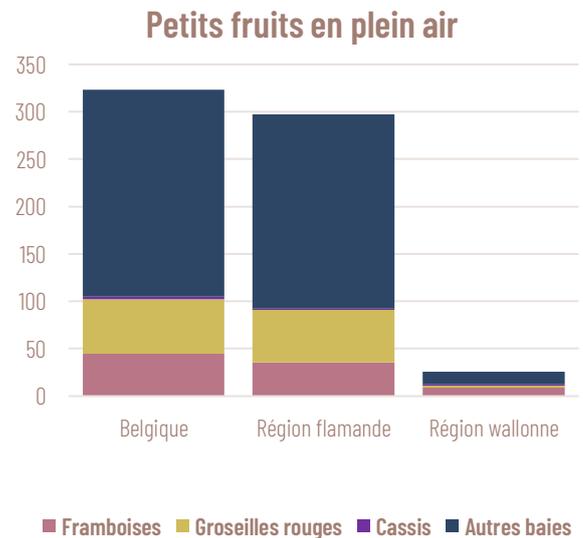
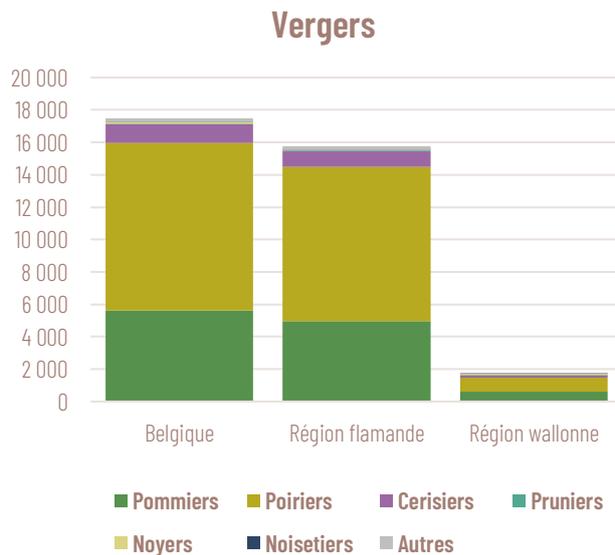


Figure 7. Répartition des superficies de productions fruitières en Wallonie

e. Mise en perspective des productions wallonne et flamande

Globalement, la Région flamande concentre la vaste majorité des surfaces agricoles employées pour la production fruiticole belge. Seule la production de vignes (hors du champ d'application de la présente étude) se répartit de manière égale entre les deux régions. Les facteurs mis en avant pour expliquer cette différence régionale sont (entretiens avec les acteurs de la filière 2022) :

- Les conditions pédoclimatiques ;
- La présence de criées flamandes offrant des conditions favorables aux producteurs de la région (fourniture de plants, engrais, main d'œuvre, etc.) ;
- Des facteurs historiques (perte des espaces horticoles wallons lorsque la région s'est enrichie, tandis que les exploitations flamandes ont continué à valoriser des petits espaces grâce aux productions horticoles ; taille des ménages historiquement plus grande en Flandre, offrant plus de main d'œuvre au champ).



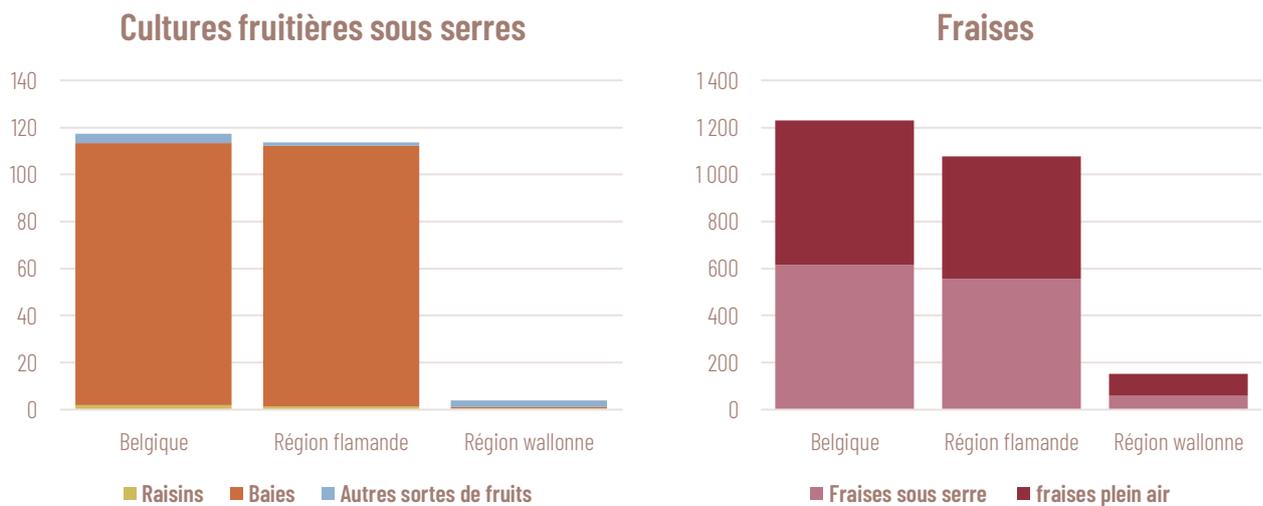


Figure 8. Superficies (ha) Belges, Flamandes et Wallonne des différentes productions fruiticoles

La Région Flamande domine la vente de fruits et légumes via les organisations de producteurs (criées). Ces criées permettent de regrouper les producteurs, ce qui facilite les achats. Ces criées Du côté wallon, le manque de structures de concentration des volumes de production freine l’approvisionnement local, en particulier auprès des collectivités (Le Sillon belge 2021, Entretien avec des acteurs de la filière 2022).

De manière générale, le soutien au secteur fruiticole est nettement plus important en Flandre qu’en Wallonie, ce qui engendre des niveaux de production et des coûts différents entre le nord et le sud du pays. Ainsi, pour donner un coup de fouet au secteur, le ministère flamand de l’agriculture et de la pêche et le secteur des « hardfruit » (pommes et poires) ont élaboré en 2017 une stratégie d’avenir, traduite en plan d’action, reposant sur trois piliers : qualité, rentabilité et recherche. Ce soutien prend la forme de subventions de projets dans la formation professionnelle et l’acquisition de compétences, l’orientation des centres de recherches, la diversification des plantations et l’agriculture intelligente, ou encore la facilitation de l’ouverture de nouveaux marchés de vente. Par exemple, une app a été développée pour aider les producteurs de fruits à gérer leur exploitation (enregistrement plus fluide des données de fertilisation, protection des cultures, heures de travail, coûts de culture, etc.). Un tel outil offre un gain de temps pour les producteurs, mais également de nouvelles possibilités d’analyse des résultats permettant une meilleure prise de décisions au niveau de l’exploitation. Autre exemple, une recherche a été commanditée pour investiguer les causes du déclin de la culture (et la vente) des pommes flamandes, en particulier des pommes Jonagold. La compréhension des facteurs qui ont la plus grande influence sur l’attractivité des fruits doit permettre d’adapter de manière cohérente la technique de culture et la communication à destination des consommateurs. A un autre niveau, un projet a été financé pour créer et diffuser un calendrier des fruits et légumes de saison dans le cadre d’une consommation durable, locale et saisonnière.

2. ORGANISATION DE LA FILIERE

a. Schéma d'organisation de la filière

La Figure 9 représente les relations liant les principaux maillons professionnels de la filière fruits en Wallonie. A côté de cette filière professionnelle, la production fruiticole est caractérisée par l'existence de nombreuses initiatives de pressage à façon permettant aux particuliers de valoriser les fruits produits sur leur propre terrain.

Il n'existe pas de base de données permettant de tracer les flux de matières en Wallonie ; la destination des fruits produits (vers la consommation en frais, la transformation locale ou l'export) est donc inconnue.

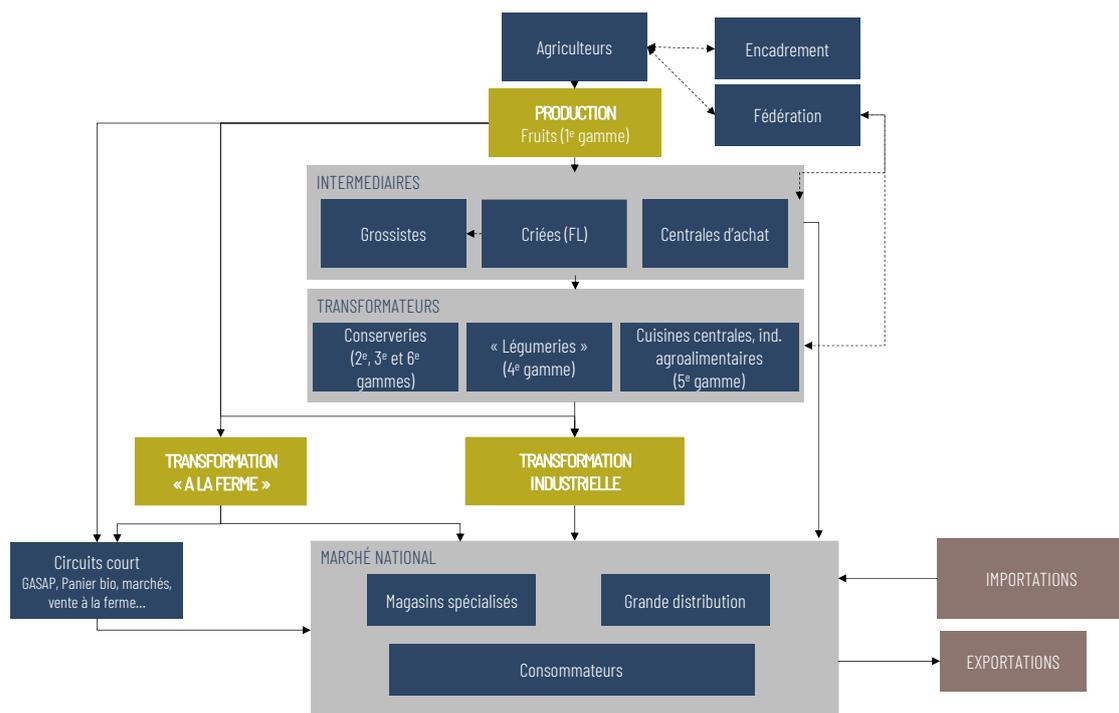


Figure 9. Organisation de la filière fruits

Les fruits frais produits en Wallonie peuvent emprunter cinq canaux d'acheminement sur le marché :

1. Les fruits frais peuvent être directement vendus aux consommateurs via le circuit-court. Il peut s'agir de vente à la ferme, sur des marchés, par des systèmes de groupement d'achats communs, de paniers, par le biais de coopératives ou association de producteurs, dans des magasins de proximité, etc.

2. Les fruits frais peuvent être transformés par les producteurs à la ferme. Il s'agit principalement de transformation en jus et confitures, mais également des yaourts fruités, sorbets, etc.
3. Les fruits frais peuvent être directement vendu à des transformateurs locaux. Il s'agit principalement de transformateurs spécialisés dans la confection de jus, sirops et confitures. Ce canal d'approvisionnement direct par des transformateurs locaux reste cependant marginal, car seuls les invendus des producteurs sont généralement proposés dans ce circuit (entretiens avec des acteurs de la filière fruits, 2022).
4. Les fruits frais peuvent être vendus à des intermédiaires (grossistes, criées, centrales d'achat) via lesquels des transformateurs s'approvisionnement (conserveries, bocalerie, légumeries, cuisines centrales, industries agroalimentaires, etc.).
5. Les fruits frais peuvent finalement être vendus à des intermédiaires (grossistes, criées, centrales d'achat) pour ensuite se retrouver à l'état frais dans la grande distribution.

Parmi les structures d'encadrements des producteurs peuvent être cités

- CEPIFRUIT (Ligue Royale Pomologique de Wallonie), Centre pilote pour le développement et la vulgarisation dans le secteur de l'arboriculture fruitière qui travaille via une convention de service avec deux partenaires :
 - GAWI (Groupement d'Arboriculteurs pratiquant en Wallonie les techniques Intégrées)
 - CEF (Centre Fruitier Wallon)
- GFW (Groupement des Fraisiéristes Wallons)
- AWAFF (Association pour l'agroforesterie en Wallonie et à Bruxelles)

Deux fédérations sont actives dans le secteur fruits en Région wallonne :

- IFEL-W, l'Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie a pour but de défendre et promouvoir la consommation de fruits et légumes de Wallonie, dans l'intérêt de chaque maillon de la filière.
- FWH (Fédération Wallonne Horticole), rassemble tous les professionnels de l'horticulture (comestible et ornementale) en Wallonie.

Au niveau des intermédiaires, la Wallonie possédait une criée : la criée de Wépion. L'importance de celle-ci a cependant fortement diminué ces dernières années (entretiens avec les acteurs de la filière fruits, 2022). La vente de fruits wallons sur des criées se fait donc généralement en Flandre.

Des réseaux locaux se mettent en place en Wallonie pour connecter producteurs et consommateurs, entre autres avec Terre d'herbage autours de Verviers, Paysans-Artisans dans le Namurois ou Coprosain dans le Hainaut. D'après un entretien d'acteurs de la filière fruits, ces réseaux offre des opportunités de structuration et de concentration des volumes très intéressantes et à renforcer.

b. Cartographie des acteurs et des initiatives

Acteurs de la production

Les chiffres d'exploitations actives dans la production des différents segments de la filière fruit (verger, petits fruits plein air, cultures fruitières sous serres et fraises) sont repris dans le Tableau 2 . Les statistiques nationales ne permettent cependant pas d'extraire les données par types de petits fruits en plein air (ce chiffre contient donc les exploitations produisant des vignes (hors cadre d'analyse de la présente étude) ou par type de culture sous serres (ce chiffre contient donc les exploitations produisant des fraises sous serres).

Pour l'ensemble de la filière fruit, le nombre de producteurs wallons a augmenté sur les cinq dernières années, avec une augmentation particulièrement importante pour les producteurs de petits fruits en plein air et de prunes. Le nombre de producteurs de pommes et poires, bien qu'en déclin en Flandre, a continué de progresser en Wallonie.

Tableau 2. Nombre d'exploitations impliquées dans la production fruiticole en Wallonie

	Wallonie		Flandre	
	Nombres (2021)	Évolution depuis 2017	Nombres (2021)	Évolution depuis 2017
Exploitations avec des fraises	170	+32%	426	-20%
Exploitations avec des vergers	279	+62%	1191	+4%
Exploitations avec des pommiers	191	+61%	625	-9%
Exploitations avec des poiriers	155	+48%	795	-6%
Exploitations avec des cerisiers	79	+49%	371	+3%
Exploitations avec des pruniers	75	+142%	68	+106%
Exploitations avec des autres vergers	40	+100%	177	+51%
Exploitations avec des petits fruits en plein air	192	+146%	288	+57%
Exploitations avec des cultures fruitières sous serres	136	+62%	383	+15%

Source : Statbel (2022)

Différents profils des producteurs peuvent être isolés en fonction du type de production :

- Les arboriculteurs spécialisés, sans activité annexe, se tournent davantage vers la production en vergers basse-tige produisant des variétés standards. Ce type de verger offre un retour sur investissement plus rapide (les arbres produisent à partir de la 2^{ième} – 3^{ième} année, contre environ dix ans pour les haute-tige), ainsi qu'un entretien et une récolte plus aisée.
- Des agriculteurs diversifiés, avec par exemple un système en polyculture-élevage, ou des maraichers, se tourneront davantage vers la production en vergers haute-tige, nécessitant moins d'entretien et offrant plus de services aux autres activités de l'exploitation, tel que l'apport d'ombre et de fraîcheurs aux animaux. On retrouve dans ce type de production les vergers agroforestiers : des alignements d'arbres fruitiers associés à des cultures (céréales, maraîchages, etc.).
- Finalement, les particuliers représentent une petite part de production qui peut se retrouver chez des transformateurs locaux, tel qu'à l'Atelier Constant-Berger (pressoir, cidrerie et distillerie dans le pays de Herve).

Acteurs de la transformation

La production fruiticole est fortement ancrée dans le patrimoine wallon et se retrouve dans de nombreuses spécialités culinaires de la région. En automne, de nombreuses fêtes sont organisées dans les villages pour célébrer la production de fruits, en particulier la pomme, donnant l'occasion aux artisans et associations de partager un savoir-faire ancestral et de mettre en avant des produits du terroir. Il existe donc une réelle opportunité d'étroitement reconnecter le consommateur à la production territoriale de fruits.

Une part importante des pommes et des poires part à l'exportation. La production restant sur le territoire est principalement consommée frais ou transformée en produits de deuxième gamme : les jus. De nombreuses initiatives de pressoirs ont vu le jour pour permettre aux particuliers de valoriser leur production fruiticole. Une partie de ces pressoirs a été répertoriée dans la liste ci-dessous. Vu le nombre important de ces initiatives et leur caractère local, cette liste est certainement loin d'être exhaustive.

Autre transformation présente sur le territoire wallon : la production de sirop, réalisé par double cuisson et pressage de pommes et de poires. Il s'agit également d'une production typique du territoire wallon apparue dès le 17^{ième} siècle pour permettre la consommation de fruits en dehors de la saison de récolte et lors d'années de mauvaise production. Finalement, des productions artisanales de cidres, bières fruitées et liqueurs de fruits assurent la valorisation d'une petite partie de la production de fruits du territoire wallon.

Bien que peu nombreuses, quelques industries de transformation sont présentes sur le territoire pour assurer le conditionnement des fruits (conserverie et bocalerie [2^e gamme], découpe [4^e gamme]), ainsi que des groupes actifs dans la transformation en produits de 5^e gamme, comme la cuisine des champs, et dans la transformation en préparations à base de fruits. Parmi les quelques grosses entreprises agroalimentaires, on peut citer Materne, Bakbel, et des siroperies telles que Meurens. Un nombre un peu plus important de PME existent, mais le nombre exact n'est pas recensé (ex. Confiture l'Ardennaise, Framboiserie de Malmedy, siroperies, cidreries, etc.).

Le développement de nouveaux acteurs de la transformation est sujets à un certain nombre de contraintes, y compris le respect des règles de l'AFSCA, un coût énergétique de plus en plus élevé, et une concurrence importante avec des produits importés (avec peu de sensibilisation des consommateurs pour l'achat local). D'après un entretien d'acteurs de la filière fruits, dans ce contexte, il serait nécessaire de développer des unités d'une taille permettant de réaliser un chiffre d'affaire de minimum quelques milliers d'euros.

Il n'existe pas de recensement des volumes de fruits – et de la part de production locale – utilisés par les acteurs de la transformation.

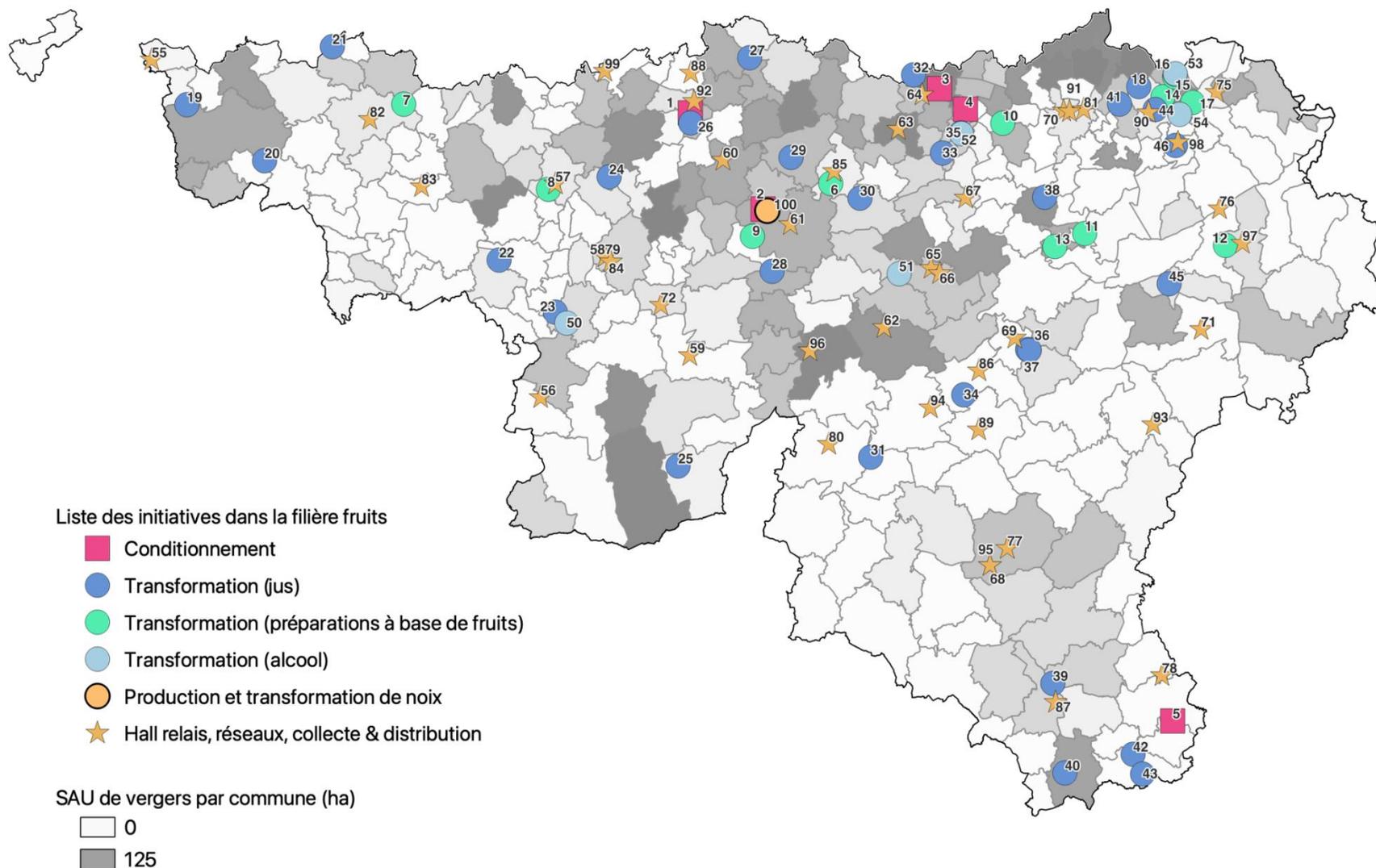


Figure 10. Cartographie d'acteurs de la transformation et d'initiatives de mise en réseaux d'acteurs de la filière fruits en Wallonie

Num	Nom	Localisation	Détails
1	Habi	Mont-Saint-Guibert	Conserverie, bocalerie
2	La fabrique circuit court	Suarlée	Conserverie, bocalerie
3	Conserverie solidaire	Liège	Conserverie, bocalerie
4	Frudelco	Donceel	Conditionnement
5	Vegepack	Arlon	Conditionnement
6	La cuisine des champs	Noville-les-Bois	Préparations pour collectivités
7	Belcydonia	Ath	Conditionnement et transformation (confitures, jus)
8	Bakbel	Seneffe	Transformation (fourrages aux fruits, confitures,...)
9	Materne - Confilux	Floreffe	Transformation (confitures)
10	Siroperie Delvaux	Grâce-Hollogne	Transformation (sirop)
11	Confiture l'Ardennaise	Ferrières	Transformation (confitures)
12	Framboiserie de Malmedy	Malmedy	Transformation (confitures)
13	Le fruitier	Hamoir	Transformation (confitures)
14	Siroperie artisanale Thomsin	Thimister-Clermont	Transformation (sirop)
15	Siroperie artisanale d'Aubel S.A.	Aubel	Transformation (sirop)
16	Siroperie Meurens	Aubel	Transformation (sirop)
17	Siroperie Charlier	Welkenraedt	Transformation (sirop)
18	Ferme de Gerard Sart	Dalhem	Production et transformation (confitures, jus, compotes, sirops)
19	Ferme Manche / Le pressoir de Templeuve	Tournai	Production et transformation (jus)
20	Verger Marchal	Tournai	Production et transformation (jus)
21	Pom d'Happy	Ellezelles	Production et transformation (jus)
22	Ferme Legat - pressoir	Estinnes	Production et transformation (jus)
23	Verger asbl	Thuin	Transformation (jus)
24	Ferme de l'Estangue	Les bons villers	Transformation (jus)
25	Parc naturel Viroin- Hermeton - location matériel de pressurage	Viroinval	Transformation (jus)
26	Jus de Jonathan	Mont-Saint-Guibert	Production et transformation (jus)
27	Verger de la Chise	Incourt	Production et transformation (jus)
28	Sol et fruits	Profondeville	Transformation (jus)
29	d'Upigny	Eghezée	Production et transformation (jus)
30	La Ferme du Chant d'Oiseaux	Andenne	Production et transformation (jus)
31	Pressoir d'Hortus	Wellin	Transformation (jus)
32	Ferme des Hêtres	Berloz	Production et transformation (jus)
33	Délice de Marie	Villers-le-Bouillet	Transformation (jus)
34	Le verger d'à coté	Marche-en-Famenne	Transformation (jus)
35	Buttiens	Verlaine	Production, conditionnement, transformation (jus)
36	Petit Yannick	Hotton	Transformation (jus)
37	Le pressoir Ardennais	Hotton	Transformation (jus)

Num	Nom	Localisation	Détails
38	Ferme de Targnon	Anthisnes	Production et transformation (jus)
39	Pressoir Civajus	Habay	Transformation (jus)
40	Pressoir du Verger de Gaume	Virton	Transformation (jus)
41	Beauwens Jean	Soumagne	Transformation (jus)
42	Rachecourt-Jus	Aubange	Transformation (jus)
43	Pressoir du Moulin d'Halanzay	Aubange	Transformation (jus)
44	Atelier Constant-Berger	Herve	Transformation (jus, cidre et eaux-de-vie)
45	Jus Cornet	Trois-Ponts	Transformation (jus)
46	Marc Ballat	Verviers	Production et transformation (jus)
47	Ppresse - pressoir mobile	Marchin	Transformation (jus)
48	Mobipresse	Région wallonne	Transformation (jus)
49	Pepipom	Namurois, Brabant wallon et région de Charleroi	Transformation (jus)
50	Distillerie de Biercée (brasserie des Légendes)	Thuin	Transformation (alcool)
51	Cidrierie du condroz	Havelange	Transformation (alcool)
52	Michel Bouillon Artisan Liqueuriste	Verlaine	Transformation (alcool)
53	Stassen (cidre)	Aubel	Transformation (alcool)
54	Ruwet (cidre Thimister)	Thimister-Clermont	Transformation (alcool)
55	Terroir de Mouscron	Mouscron	Hall relais
56	La Botte Paysanne	Beaumont	Collecte-distribution
57	LocaliFarm	Seneffe	Hall relais
58	Circulacoop	Charleroi	Collecte-distribution
59	Coopesem	Entre-Sambre-et-Meuse	Collecte-distribution
60	Agricovert	Gembloux	Collecte-distribution
61	Paysans artisans	Namur	Collecte-distribution
62	Cocoricoop	Ciney	Collecte-distribution
63	Halles de Hesbaye	Braives	Hall relais
64	Hesbicoop	Geer	Collecte-distribution
65	Ferme de Vie	Havelange	Hall relais
66	CETHS - Hall Semencier de Cycle en Terre	Havelange	Hall relais
67	Point ferme pays des Condruces	Ouffet	Hall relais
68	Carrefour Paysan	Libramont	Hall relais
69	Li Terroir	Hotton	Collecte-distribution
70	Mad in Liège	Liège	Réseau
71	MF-MP (Mangez Fermier - Magasin de Producteurs)	Vielsalm	Hall relais
72	Criée de Wepion	Gerpennes	Criée

Num	Nom	Localisation	Détails
73	Chaîne Alimentaire Durable Intégrée (CADI)	Botte du Hainaut	Réseau
74	Ruche qui dit oui	Région wallonne	Collecte-distribution
75	Fruits Duysens	Welkenraedt	Production-Collecte-distribution
76	Terre d'herbage	Région de Vervier	Réseau de producteurs
77	Réseau Solidairement	Province du Luxembourg	Réseau de producteurs
78	Bettie	Attert	Collecte-distribution
79	Ceinture Alimentaire Charleroi Metropole (CACM)	Charleroi	Réseau
80	Le Comptoir Paysan	Beauraing	Collecte-distribution
81	Coopérative Ardente	Saint Nicolas	Collecte-distribution
82	Coprosain	Ath	Collecte-distribution
83	Coquelicoop	Herchies	Collecte-distribution
84	Coopeco	Charleroi	Collecte-distribution
85	COOF	Fernelmont	Collecte-distribution
86	Fermes en vie	Marche en Famenne	Collecte-distribution
87	Halle de Han	Han	Centre de compétences, Collecte-distribution
88	Macavrac	Wavre	Collecte-distribution
89	La mauvaise herbe	Nassogne	Collecte-distribution
90	Nos racines	Herve	Collecte-distribution
91	Oufticoop	Liège	Collecte-distribution
92	Poll'n coop	Louvain-la-Neuve	Collecte-distribution
93	La P'tite Ruche	Houffalize	Collecte-distribution
94	R.E.L.A.I.S. Coop	Rocheftort	Collecte-distribution
95	Réseau Paysan	Libramont	Collecte-distribution
96	Réseau RADIS	Dinant	Collecte-distribution
97	Unis Verts Paysans	Malmédy	Collecte-distribution
98	Vervicoop	Verviers	Collecte-distribution
99	WooCoop	Waterloo	Collecte-distribution
100	La noiseraie	Namur	Production et transformation de noix

c. Le bio

Il est intéressant de constater que l'office belge des statistiques (Statbel) ne recense jusqu'à présent pas le nombre d'exploitations et les surfaces agricoles utiles dédiés à la production biologique de fruits, contrairement à d'autres productions (céréales, légumes, plantes sarclées, prairies permanentes, productions animales). Les chiffres concernant la production bio de fraises sont recensés par Statbel dans la catégorie *Légumes frais*. Au niveau wallon, des chiffres concernant la SAU bio peuvent néanmoins être recueillis auprès de Biowallonie.

Offre

De 2015 à 2021, les cultures fruitières bio ont progressé de façon importante chaque année, poussée par une demande croissante des consommateurs (Biowallonie 2022a; Tableau 3). En 2021, la SAU bio de fruits a atteint 664 ha, soit 0,7% de la SAU bio belge¹.

Tableau 3. SAU (ha) des productions fruitières bio en Wallonie

SAU (ha)	2019	2020	2021	Évolution 2020-2021
Arboriculture fruitière (hors fruits secs)	269	319	378	+59 ha
Vignes	98	132	165	+33 ha
Noyers et noisetiers	59	70	90	+19 ha
Fraises et petits fruits	27	29	31	+2 ha
Total	452	550	664	+114 ha

Source : Biowallonie (2022)

Demande

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.

¹ La SAU bio belge est estimée à 101.831 ha en 2021 (Statbel 2022).

Le marché bio des fruits et légumes est resté relativement stable au niveau national, demeurant une catégorie d'entrée importante pour le secteur bio (Sohy 2022; Biowallonie 2022b). 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 petits fruits, la demande bio dépasse largement l'offre, par exemple pour les fraises précoces (Biowallonie 2022a). La demande existe tant sur le marché du frais que dans le circuit de la transformation (la rentabilité y est cependant réduite). La demande semble également supérieure à l'offre pour les fruits à coque (noix, noisettes, châtaignes), les raisins de table, et les cerises (Biowallonie 2022a).

Au niveau des fruits du verger (pommes et poires), la demande et l'offre sont à l'équilibre (Biowallonie 2022a). Cependant, en 2021, des conversions de plusieurs gros producteurs flamands, en poires notamment, ont été observées. Certains opérateurs craignent une saturation de l'offre. Ils insistent sur la nécessité d'agir au niveau du client avant d'augmenter les surfaces de production (Biowallonie 2022a).

3. IMPORTANCE DE LA FILIERE ET ENJEUX CLES

a. Prix et valeur de la production

La valeur de la production de fruits en Wallonie est estimée à 44 millions € en 2020 (État de l’Agriculture Wallonne 2021). Cette valeur de production représente 2% du chiffre d’affaire agricole et horticole de la Région wallonne (Figure 11) et 0,6% du chiffre d’affaire de la production agricole et horticole belge. En Flandre, la valeur de production liée à la fruiticulture représente quant à elle 8% du chiffre d’affaire agricole et horticole de la Région (Figure 11). Au niveau national, 92% de la valeur de la production fruiticole est couvert par la Flandre, la Wallonie ne comptant que pour 8% de la valeur fruiticole nationale.

Le Collège des Producteurs estime à 30 millions € le chiffre d’affaire lié aux productions en vergers en Wallonie, soit près de 70% de la valeur de production du secteur fruits de la région.

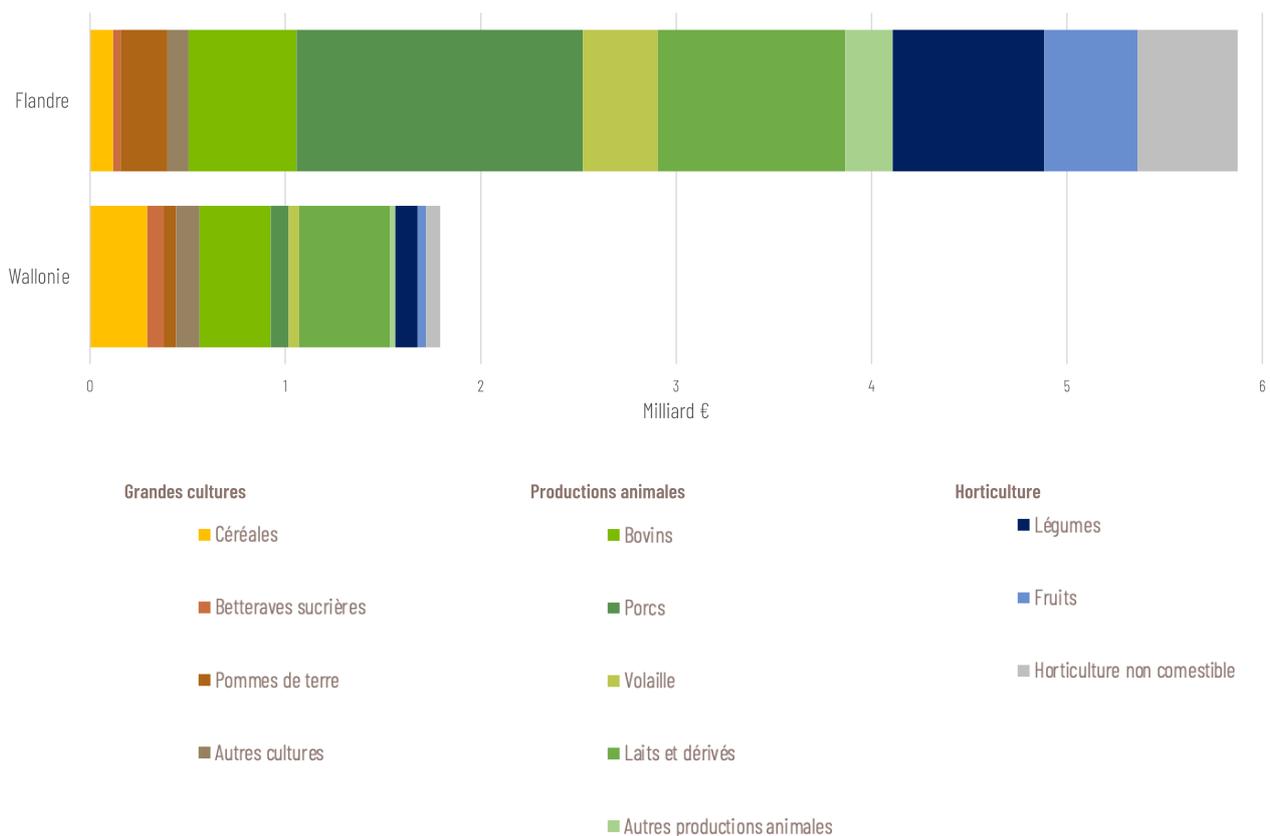


Figure 11. Structure de la production agricole wallonne et flamande en 2020 (milliard €)

b. Le marché international

La Belgique est une plaque tournante pour la production de fruits frais, notamment via son port d'Anvers. En 2021, elle a importé pour un total de 2.207 kt de fruits (VLAM 2022a) (Tableau 4). Il s'agit principalement d'agrumes et autres fruits tropicaux (230 kt et 1.612 kt importés en 2021), ainsi que de pommes (107 kt), raisins (46 kt), poires (37 kt), pêches (33 kt), fraises (30 kt), prunes (11 kt) et cerises (5 kt). Le total des exports s'élève en 2021 à 1.720 kt, avec en tête les agrumes et autres fruits tropicaux, ainsi que les poires (353 kt), les pommes (126 kt) et les fraises (38 kt). Malgré un bilan global d'importation net de fruits frais, la Belgique est une exportatrice nette de poires, pommes et fraises (Tableau 4).

Tableau 4. Imports et exports de fruits frais en Belgique en 2021

	Import 2021 ¹ (t)	Export 2021 ¹ (t)	Balance (t)	Production nationale 2021 ² (t)	Part utilisée localement 2021 ³ (t)
Agrumes	230.759	35.059	-195.700	0	195.700
Autres fruits tropicaux	1.612.165	1.112.751	-499.414	0	499.414
Poires	37.079	353.040	315.961	353.500	37.539
Pommes	107.276	126.326	19.050	239.800	220.750
Fraises	29.728	38.469	8.741	50.600	41.859
Raisins	45.817	5.637	-40.180	-	-
Pêches	33.165	4.030	-29.135	0	29.135
Cerises	5.181	2.181	-3.000	3.380	6.380
Prunes	11.109	1.216	-9.893	70	9.963
Autres	94.859	41.056	-53.803	-	-
Total	2.207.138	1.719.765	-487.373		

Source : 1. Eurostat et VLAM ; 2. Calculs propres, voir section I. 1. c. Volumes de production en Wallonie ; 3. (Production + Imports – Exports).

Ces chiffres d'import-export sont à interpréter avec précaution car ils ne reflètent pas le devenir exact des fruits produits en Belgique. La production belge de pommes, poires et fraises semblent pouvoir couvrir les besoins nationaux, car le volume utilisé localement (Tableau 4) est inférieur au volume produits sur le territoire. Cependant, cela n'empêche pas la production de pommes, poires et fraises belges de se retrouver sur le marché international, alors que des fruits importés se retrouvent sur le marché national.

La Banque Nationale Belge donne des indications sur les volumes importés et exportés par chacune des régions mais seulement selon le concept national, c'est-à-dire qu'il peut s'agir de volumes importés et directement réexportés (à l'inverse du concept communautaire qui présente les volumes transitant par une industrie installée en Belgique)

Tableau 5. Volumes de pommes et poires importés et exportés par les deux régions en 2021

	Belgique		Région wallonne		Région flamande	
	2021		2021		2021	
	<i>Import</i>	<i>Export</i>	<i>Import</i>	<i>Export</i>	<i>Import</i>	<i>Export</i>
Pommes	102.333	121.812	7.291	16.263	89.552	104.759
Poires	42.932	355.061	2.219	16.215	40.060	338.447

Source : Banque Nationale Belge, site consulté en octobre 2022

Comme attendu, la majorité des volumes circulent au niveau de la région flamande. En accord avec le tableau précédent, la production nationale de poire est majoritairement exportée.

c. Le marché européen

Les surfaces cultivées pour la production de fruits en Belgique, en 2017, représentent 0,5% des surfaces européennes : 18,1 Mha belges pour 3 3370 Mha UE-28.

En termes de marché, la grande majorité des échanges de fruits se fait entre états membres. En termes de volume, la Belgique représente, en 2017, douze pourcents des volumes de fruits échangés intra-UE-28 : 2.156 kt des 17.715 kt totaux. En termes de valeurs, cette production représente 10% de la valeur des fruits exportés en intra-UE. Ces chiffres de volume et valeur sont cependant à prendre avec distance étant donné qu'ils sont probablement influencés par les volumes importés et ne reflètent pas les résultats associés à la production nationale seule.

Sur le marché interne européen, ce sont l'Espagne, la Hollande et l'Italie qui sont les principaux producteurs et exportateurs de fruits.¹

Le cas de la pomme est présenté pour présenter ces nuances.

Cas particulier de la pomme

En ce qui concerne la production, pour l'année 2020 la Belgique représente avec 240 kt, un pourcent seulement de la production européenne de pommes. La Pologne et l'Italie sont les principaux producteurs. Ces états produisent 4.000 et 2.211 kt respectivement.

¹ Analyse du secteur réalisé sur base des données Eurostat, disponible [ici](#)

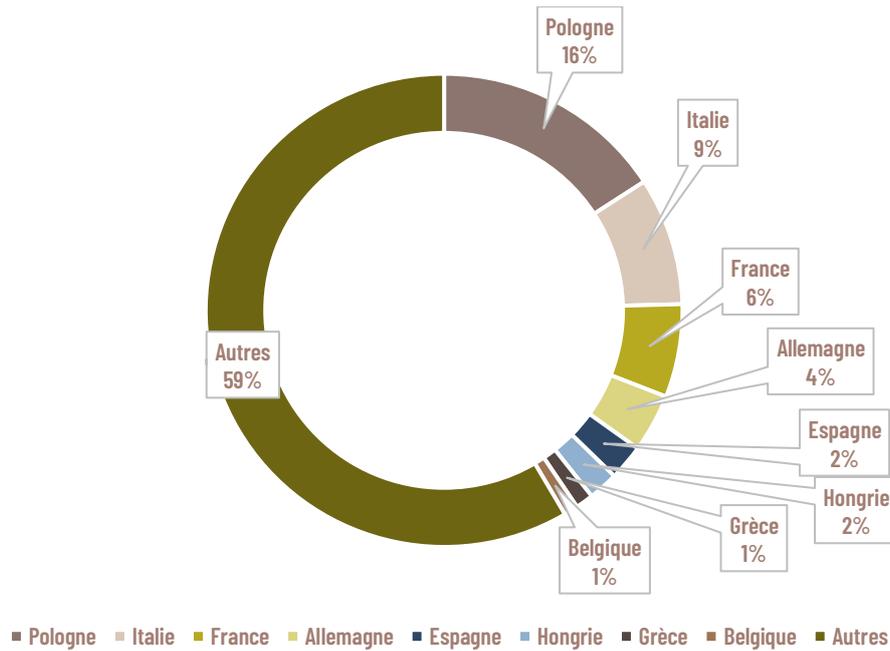


Figure 12. Distribution des volumes de production entre EM de l'UE-27 pour 2021

Source : Eurostat, 2022

Selon les données Eurostat, on peut estimer à 10% le volume de pommes exportés par la Belgique hors Europe et à 90% le volume commercialisés sur le marché intra-UE. Pour l'année commerciale 2020-21, les exports hors-UE se font principalement vers trois pays : le Royaume Uni, l'Inde et la Mongolie. Ce classement varie d'une année à l'autre.

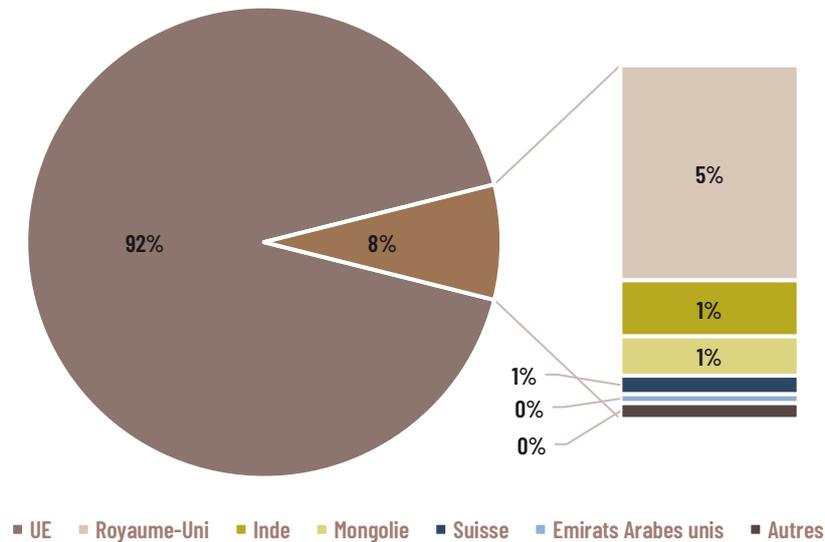


Figure 13. Répartition des exports de pommes depuis la Belgique pour l'année commerciale 2020/2021

Source : Eurostat, 2022

Pour les volumes exportés hors UE, la Belgique occupe une petite place par rapport aux autres États Membres de l'UE (1% des volumes de pommes exportés par les États Membres ; Figure 14). Pour la

pomme, exemple pour lequel les données sont accessibles : la Pologne et l'Italie sont de grands exportateurs avec des volumes représentant plus de 30 fois le volume belge : un peu plus de 350.000 t pour la Pologne comparé à 11.300 t¹ pour la Belgique pour l'année 2019/2020.

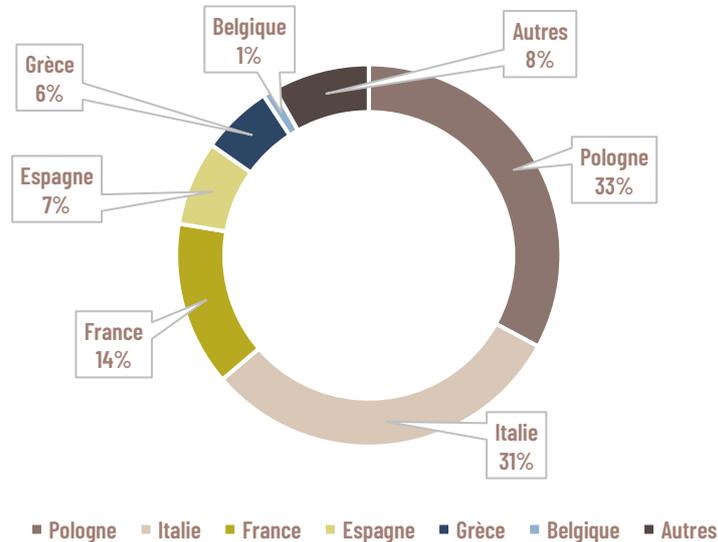


Figure 14. Répartition des volumes de pommes exportés par les États Membres de l'UE, 2019-2020

Source : Eurostat, 2022

d. La consommation dans les ménages belges

La consommation de fruits est globalement plus élevée en Région flamande (44 kg/personne/an) qu'en Région wallonne (31 kg/personne/an) (De Ridder et al. 2016).

De manière générale, les Belges sont grands consommateurs de fruits importés, notamment de bananes, oranges, mandarines, melons, kiwis et citrons. La consommation de ces fruits, produits hors du territoire, représente près de 52% de la consommation moyenne des Belges (Figure 15). La consommation de fruits indigènes (pommes, poires, fraises et raisins) représente 31% de la consommation moyenne des Belges (VLAM 2022b)^{2 3}. Une partie de ces fruits provient néanmoins de l'import, entre autres pour couvrir une demande hors saison.

¹ Les chiffres sont arrondis pour faciliter la communication.

² Les 17% restant sont associés à des fruits non-catégorisés.

³ Ces chiffres reflètent l'achat de fruits auprès de ménages belges ; ils ne donnent pas d'indication sur l'utilisation de fruits dans l'industries de transformation.

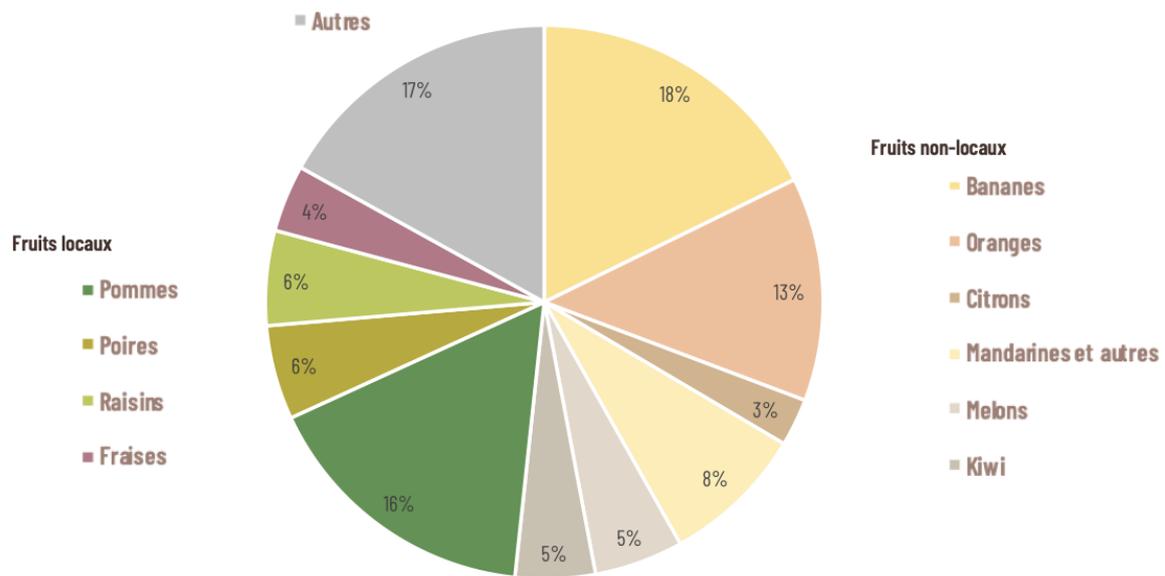


Figure 15. Répartition de la consommation belge de fruits frais, sur base des dépenses des ménages.
Source : (VLAM 2022b)

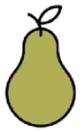


La production de raisins à destination de l'alimentation humaine (hors alcool) est très faible en Wallonie. La consommation, estimée à 2,44 kg de raisin par habitant, est donc largement couverte par les imports, ce qui se vérifie par la balance négative (export < import) dans le Tableau 4 des imports/exports de fruits en Belgique en 2021. Près de 95% des imports proviennent de l'Union Européenne (Eurostat 2022), principalement d'Italie (40% des imports de raisins), des Pays-Bas (35%), d'Espagne (8%) et d'Allemagne (7%). Hors Europe, 2% des raisins importés en Belgique proviennent d'Afrique du Sud, 1% du Chili, 1% du Pérou et 1% de l'Inde.

La balance commerciale belge est positive pour les pommes, poires et fraises, on exporte donc plus que ce qu'on importe (Tableau 4).



Pour les pommes, les exports sont presque contrebalancés par les imports. Ce phénomène peut refléter le rôle de plaque-tournante joué par la Belgique dans le commerce international. En mettant de côté ce commerce international, la production nationale de pommes répond à la demande du territoire, avec un surplus de 8% de la production (19.050t ; Tableau 4). Les données ne permettent cependant pas d'évaluer la part de la production nationale qui est effectivement consommée/transformée sur le territoire. D'après l'enquête de consommation de fruits frais du VLAM, un Belge consomme en moyenne 7,24 kg de pommes par an (2021) ; la population belge consomme donc dans son ensemble près de 84 kt de pommes par an. Cela correspond à 38% des 221 kt de pommes utilisés en Belgique (production + import – export) ; le reste (62%) partirait donc dans le circuit de la transformation (Figure 16).



Les poires sont quant à elles dans une position de large export. La Belgique importe l'équivalent de 10% du volume produit sur le territoire (37.079t ; Tableau 4), et exporte près de 100% du volume (353.040t ; Tableau 4). Finalement, ce ne sont qu'environ 11% du volume de poires produit en Belgique (37.539t ; Tableau 4) qui restent dans le pays ; la Belgique est donc largement excédentaire. D'après l'enquête de consommation de fruits frais du VLAM, un Belge consomme en moyenne 2,42 kg de poires par an (2021) ; la population belge consomme donc dans son ensemble près de 28 kt de poires par an. Cela correspond à 75% des 37,5 kt de poires utilisés en Belgique (production + import – export) ; le reste (25%) partirait donc dans le circuit de la transformation (Figure 16).



Au niveau des fraises, c'est l'équivalent de 83% du volume produit qui reste sur le territoire. Ce sont principalement des fraises d'origine flamande qui seraient exportées, les fraises wallonnes seraient dans la grande majorité consommées sur le territoire (entretiens avec des acteurs de la filière fruits, 2022). D'après l'enquête de consommation de fruits frais du VLAM, un Belge consomme en moyenne 1,72 kg de fraises par an (2021) ; la population belge consomme donc dans son ensemble près de 20 kt de fraises par an. Cela correspond à près de la moitié des 42 kt de fraises utilisés en Belgique (production + import – export) ; le reste (52%) partirait donc dans le circuit de la transformation (Figure 16).

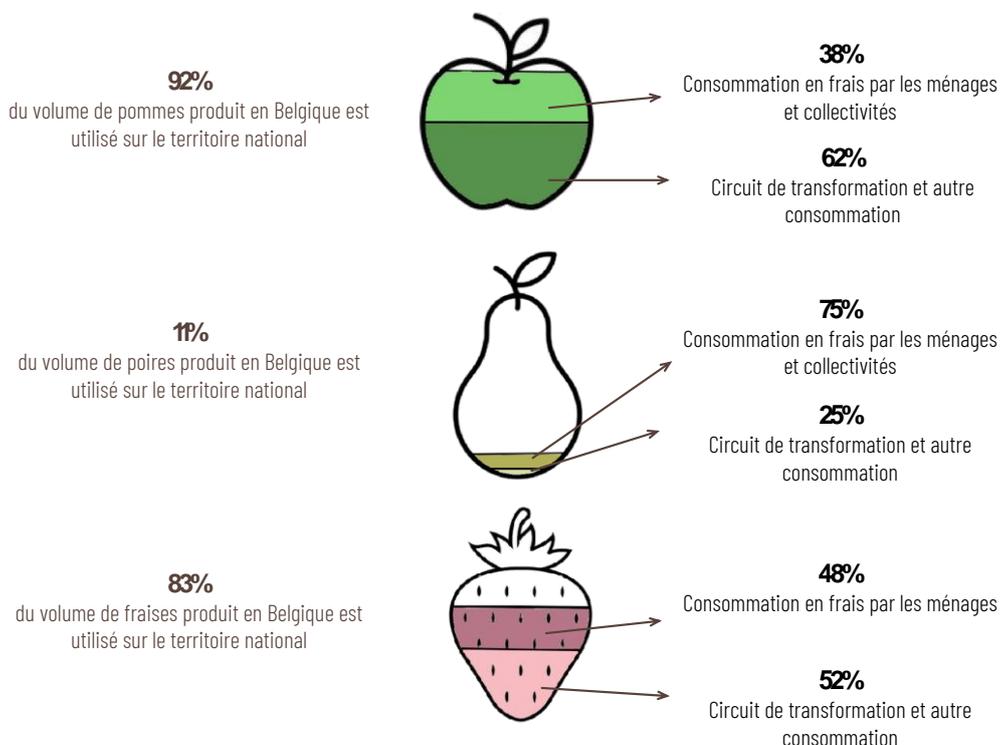


Figure 16. Estimations de la part de la production belge de pommes, poires et fraises restant sur le territoire, répartie entre le circuit de la consommation en frais par les ménages belges et les collectivités

wallonnes (cantines et cuisines collectives) et le circuit de la transformation et autres types de consommation (Horeca, etc.).

Note : la part utilisée sur le territoire = (production + import – export). La consommation en frais par les ménages est calculée sur base des données VLAM et la consommation en frais par les collectivités est calculée sur base des données Manger Demain. La différence entre la part utilisée sur le territoire et la part consommée en frais (ménages + collectivités) correspond à la part de fruits transformés ou passant dans d'autres canaux de consommations (Horeca, etc.).

e. La consommation dans les cantines et cuisines centrales en Région wallonne

La consommation de pommes et poires dans les cantines et cuisines centrales en Région wallonne représentent une très faible part de la production wallonne et n'équivaut qu'à un peu plus de 2% de la consommation de fruits par les ménages de la région (Tableau 6). Selon les données de (Manger Demain 2021), il s'agit principalement de fruits consommés frais. Les poires sont néanmoins appréciées en conserve (environ 10% des poires achetées par les cuisines centrales, contre 0,6% pour les pommes). D'après ces mêmes données, près de la moitié des pommes et poires consommées dans les cantines et cuisines collectives proviennent de Wallonie.

Tableau 6. Estimation de la part de la production et de la consommation wallonne de fruits destinées aux cantines et cuisines centrales

	Demande en pommes et poires (t) ¹	Part de la production wallonne	Part de la consommation des ménages wallons
Cantines	153	0,3%	0,4%
Cuisines centrales	688	1,4%	1,9%
Total	841	1,7%	2,4%

Sources : 1. (Manger Demain 2021).

Aucun coefficient de conversion entre la production récoltée et le produit proposé n'a été appliqué.

Un entretien d'acteurs de la filière fruits en Wallonie a cependant mis en évidence la difficulté d'approvisionner les collectivités. Celles-ci ont des exigences contraignantes pour les producteurs, telles qu'une demande en quantité très précise et selon un calendrier particulier (hors vacances).

Bilan de la consommation en Région wallonne

La consommation moyenne de fruits en Région wallonne est de 31 kg/personne/an, soit une demande régionale de 113.537 t/an (De Ridder et al. 2016). Environ 37% (42.519 t/an) de cette demande proviennent de la consommation en pomme, poires et fraises (Tableau 7).

Tableau 7. Comparaison de l’offre et de la demande en fruits en Région wallonne.

	Offre ¹ (t/an)	Demande			Offre/Demande (%)
		Domicile ² (t/an)	Collectivités ³ (t/an)	Totale (t/an)	
Pommes	21.563	26.516	505	27.021	80%
Poires	26.981	8.863	336	9.199	293%
Fraises	3.767	6.299		6.299	60%
Total	52.311	41.678	841	42.519	123%

1. Voir Tableau 1

2. La demande à domicile reprise ici correspond à la consommation moyenne mentionnée par VLAM, basée sur les achats de fruits frais, multipliée par la population wallonne au 1^{er} janvier 2022. Cette demande reflète des volumes achetés mais ne tient pas compte de pertes ayant lieu en amont de l’achat.

3. La demande des collectivités en pommes et poires reprise ici est basée sur les données de Manger Demain (voir Tableau 6).

On constate que l’offre wallonne ne permet pas de satisfaire la demande en pommes et fraises (Tableau 7). La production belge semble cependant suffisante pour couvrir le territoire national ; ce déficit théorique en pommes et fraises en Région wallonne pourrait donc être couvert par la production flamande.

f. Degré d’auto-provisionnement théorique en fruits de la Wallonie

En Wallonie, la production actuelle de fruits ne permet pas de couvrir la demande totale. Les 54 kt de fruits frais produits à destination de l’alimentation humaine (Tableau 1) ne représentent que 47% de la demande régionale (113,5 kt/an). Les Belges étant grands consommateurs de fruits originaires d’autres régions, notamment de banane, oranges, mandarines, melons, kiwis et citrons (Figure 15), augmenter l’auto-provisionnement semble compliqué sans modification importante des habitudes alimentaires. Sensibiliser le public à la consommation de fruits locaux peut participer à cet objectif. Néanmoins, compte tenu de la faible diversité de fruits produits en Belgique en automne-hiver, il semble inévitable que les consommateurs se tournent vers des productions extérieures durant cette période. Par ailleurs, viser un auto-provisionnement de 100% n’est pas forcément pertinent ; une production diversifiée de fruits en Belgique à l’année peut présenter des coûts environnementaux plus élevés que l’import de fruits produits dans des régions plus adaptées.

4. SWOT

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

Deux marchés et deux chaînes de valorisation, distincts, semblent caractériser la filière : la chaîne des fruits de vergers (pommes et poires) et la chaîne des fraises et petits fruits. Par conséquent, l'analyse sera segmentée de la même manière.

FORCES	
Vergers	Fraises et petits fruits
<ul style="list-style-type: none"> - Niveau de production élevé (1c) - Pédoclimat local particulièrement adapté (1d) - Ancrage important dans le patrimoine traditionnel régional (2b) - Avantages économique et environnementaux associés à l'agroforesterie 	<ul style="list-style-type: none"> - Produit d'appel important - Activité de diversification pour les producteurs (2b)

FAIBLESSES	
Vergers	Fraises et petits fruits
<ul style="list-style-type: none"> - Peu de diversité (1b) - Filière orientée vers le circuit long (export) ; le circuit court est peu développé (2b) - Retour sur investissement long en haute-tige (2b) 	<ul style="list-style-type: none"> - Très faible niveau de production actuel en petits fruits (1b) - Coût élevé de la main d'œuvre - Forte saisonnalité de la production
<ul style="list-style-type: none"> - Manque de structures de concentration des volumes en Wallonie (1e) <ul style="list-style-type: none"> - Difficultés liées au stockage et à la conservation (2b) - Peu d'entreprises de transformation en Wallonie (conserves, surgelés et transformation agroalimentaire) (2b) <ul style="list-style-type: none"> - Absence de recensement des chiffres de production (1c) - Manque d'études technicoéconomiques pour guider les producteurs et optimiser le système 	

OPPORTUNITES	
Vergers	Fraises et petits fruits
<ul style="list-style-type: none"> - Diversification de la production, particulièrement en haute-tige, offrant plus de résilience (2b) - Réduction de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques en haute-tige - Support européen en faveur de l'agroforesterie (paiement direct) - Participation à l'embellissement des paysages - Subvention wallonne à la plantation de vergers et d'alignements d'arbres 	<ul style="list-style-type: none"> - Diversification de l'activité des producteurs (2b) - Diversification de l'offre en fruits locaux (1b) - Possibilité d'inclusion dans les haies plantées (avec accès aux subventions wallonnes) - Cultures propices aux nouveaux modèles de vente directe basés sur l'autocueillette, permettant une réduction du coût de la main d'œuvre
<ul style="list-style-type: none"> - Paiements pour les services écosystémiques rendu par les arbres et arbustes fruitiers - Création de valeurs socio-culturelles (embellissement des paysages, rôle éducatif et création de lien <ul style="list-style-type: none"> - Augmentation de la consommation de produits sains tels que les fruits (3d) - Augmentation de la part locale des produits consommés dans les ménages et en restauration collective (3d) 	

MENACES	
Vergers	Fraises et petits fruits
<ul style="list-style-type: none"> - Augmentation de la concurrence internationale dans la production, y compris en bio (2d) 	<ul style="list-style-type: none"> - Transformation peu valorisée car prix de revient inférieur pour les producteurs comparé à la vente directe (2b) - Prix de la main d'œuvre inférieur à l'étranger
<ul style="list-style-type: none"> - Augmentation du coût énergétique lié au stockage/transformation (2b) - Difficulté d'approvisionnement des collectivités en volumes suffisant de fruits locaux (3e) <ul style="list-style-type: none"> - Contraintes AFSCA à respecter (2b) - Absence de veille statistiques des surfaces, nombre de producteurs, utilisation de produits phytosanitaire, de part du bio, etc. 	

a. Points d'attention

Productions issues de vergers :

- Besoin de valorisation locale de la production (*cf*r p. 14 *Acteurs de la transformation*) :
 - o Transformation en préparations à base de fruits
 - o Conditionnement, principalement en conserves
- Besoin de distribution en circuit-court, particulièrement vers les collectivités (*cf*r p.29 *La consommation dans les cantines et cuisines centrales en Région wallonne*)

Production de fraises et petits fruits :

- Besoin d'augmenter la production en petits fruits (*cf* p.4 *Superficies*)
- Besoin de renforcer les structures de concentration des volumes (*cf* p.11 *Schéma d'organisation de la filière*)
- Possibilité de développer la valorisation locale de la production (*cf* p. 14 *Acteurs de la transformation*) :
 - Transformation en préparations à base de fruits
 - Conditionnement (surgelés)

Autres productions :

- La culture de noix, noisettes et châtaignes est anecdotique à l'échelle de la Wallonie (*cf* p.4 *Superficies*). Ces productions, bien adaptées à nos régions, offrent cependant des opportunités de diversification tant des espèces plantées que des revenus des agriculteurs. Accroître le potentiel de relocalisation de ces productions nécessite la structuration de la filière (échange d'info et de connaissance entre producteurs, accompagnement, essais et recherche de systèmes optimaux, réseaux de collecte et stockage, développement d'outil de transformation, communication auprès des consommateurs, etc.)

b. Pistes de réflexions pour évaluer la pertinence des projets soumis

1. Le projet soutient-il (est-il soutenu par)
 - Une diversification des cultures pommes/poires
 - Une augmentation de la production des autres fruits ?
2. Le projet comble-t-il une lacune évidente
 - Conserves/surgelés de fruits
 - Structuration de filières, avec structure de concentration des volumes
 - Promotion de la consommation de fruits locaux et/ou meilleure identification de l'origine des fruits proposés en Wallonie
3. Le projet s'inscrit-il dans une initiative existante pertinente à renforcer ?
4. Le projet implique-t-il un coût énergétique important ? Quelle est sa résilience face à des coûts croissant de l'énergie ?
5. La production du fruit présente-elle un coût environnemental plus élevé que l'import de fruits dans des régions plus adaptées ?
6. Si le projet implique la création de nouveaux outils de transformation, propose-t-il une étude approfondie de la taille optimale pour assurer une rentabilité malgré les contraintes (normes AFSCA, coût énergétique, demande à développer, etc.) ?

5. INCERTITUDES

INFO EN WALLONIE	FILIERE DES FRUITS		
	Non-existante	Existante mais requiert du temps	Existante mais incertaine
Volumes de production	X		
Volume bio	X		
Destination de la production (export, distribution, transformation)	X		
Part régionale (Région wallonne vs Région flamande) des imports et exports	X		
Volumes et part de fruits locaux utilisés par les entreprises wallonnes		X	
Volumes de consommation par les ménages et collectivités			X

Bibliographie

Collège des producteurs. (2018). Commission Horticulture Comestible—Plan de développement stratégique 2018 – 2028. 62.

Biowallonie. 2022a. « Baromètre du secteur bio ». 2022.

———. 2022b. « Les chiffres du bio 2021 en Wallonie ». https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/05/Chiffres-du-Bio-2021_LOW.pdf.

De Ridder, Karin, Sarah Bel, Loes Brocatus, Lebacqz Théésa, Cloë Ost, et Eveline Teppers. 2016. « Enquête de consommation alimentaire 2014-2015 ». https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20%20documenten/FRANS/Resume_FR_finaal_web.pdf.

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.

Eurostat. 2022. « Database - International trade in goods ». 2022.

Le Sillon belge. 2021. « L'horticulture comestible wallonne: une filière à très forte valeur ajoutée bientôt boostée par son propre plan stratégique ». SillonBelge.be. 18 juin 2021. <https://www.sillonbelge.be/7699/article/2021-06-18/lhorticulture-comestible-wallonne-une-filiere-tres-forte-valeur-ajoutee-bientot>.

Manger Demain. 2021. « Fiches synthèse Green Deal Cantines Durables - Caractérisation de la demande ».

Sohy, Nicolas. 2022. « Le bio en crise: "L'environnement et le climat font moins écho aujourd'hui". » Moustique.

SPF Economie. 2022. « La production de vin belge de 2021 la plus faible depuis 4 ans ». 2022. <https://news.economie.fgov.be/214338-la-production-de-vin-belge-de-2021-la-plus-faible-depuis-4-ans>.

Statbel. 2022. « Agriculture bio en Belgique 2002-2021 ». <https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/agriculture-biologique#figures>.

VLAM. 2022a. « fruitbarometer 2022. VLAM Marketingdienst ».

———. 2022b. « Les dépenses en fruits et légumes restent plus élevées qu'avant la crise du coronavirus ».