

À la rencontre de l'industrie alimentaire



Food for Life. Food for taste.

1 Qu'est-ce que l'industrie alimentaire?

L'industrie alimentaire assure quotidiennement 30.000.000 de repas savoureux dans les familles belges. Pain, café, produits laitiers, margarine, céréales de petit déjeuner, confiture, zakouskis, bouillons-cubes, bière, boissons rafraîchissantes, charcuterie, ... Trois fois par jour, chaque Belge compose un repas à l'aide d'aliments que l'industrie alimentaire propose aux consommateurs.

L'industrie alimentaire est un secteur industriel complexe qui englobe de nombreuses activités, de la congélation des légumes à la fabrication de limonades, de la confection de biscuits à la torréfaction de café, de l'abattage d'animaux au brassage de bières, de la fabrication de produits laitiers à la production de charcuterie.

Nous pouvons franchement affirmer que, dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, l'industrie alimentaire se trouve entre deux maillons: d'une part, l'agriculture et la pêche et d'autre part, la distribution (commerce d'alimentation) et l'horeca (catering).



D'autres activités existent entre ces deux maillons. Certaines entreprises approvisionnent d'autres entreprises du secteur, comme les meuneries qui livrent de la farine aux boulangeries. D'autres fabriquent exclusivement des biens de consommation comme les fabricants de bonbons. D'autres encore assument les deux tâches, comme les raffineries de sucre qui fournissent du sucre aux usines de bonbons et qui pressent des morceaux de sucre pour le consommateur.

L'industrie alimentaire est bien plus qu'une énumération sèche d'activités économiques. Chaque jour, elle livre toutes sortes de denrées alimentaires à tous les magasins d'alimentation et établissements horeca. Le consommateur peut faire son choix en fonction de ses priorités: saveur, fraîcheur, facilité, innovation ou prix avantageux. Dans tous les cas, il a la garantie que ces produits sont sûrs.

Tableau récapitulatif des branches d'activité
et leur importance économique (2006)

Branches d'activité	Chiffre d'affaires	Emploi
Abattoirs et charcuteries	16,8 %	16,2 %
Produits laitiers	11,1 %	8,1 %
Cacao, chocolat et confiserie	10,1 %	8,3 %
Pain, pâtisserie et biscuits	8,8 %	29,2 %
Alimentation animale	8,5 %	3,5 %
Transformation des céréales, pâtes alimentaires et amidon	8,3 %	3,5 %
Transformation des fruits et des légumes	7,1 %	8,7 %
Eaux et limonades	5,8 %	4,5 %
Brasseries	5,5 %	6,5 %
Huiles et graisses d'origine végétale et animale	5,5 %	1,2 %
Industrie sucrière	3,5 %	1,8 %
Autres	9,0 %	8,5 %
Total	100,0 %	100,0 %

2 L'industrie alimentaire belge en chiffres (2007)

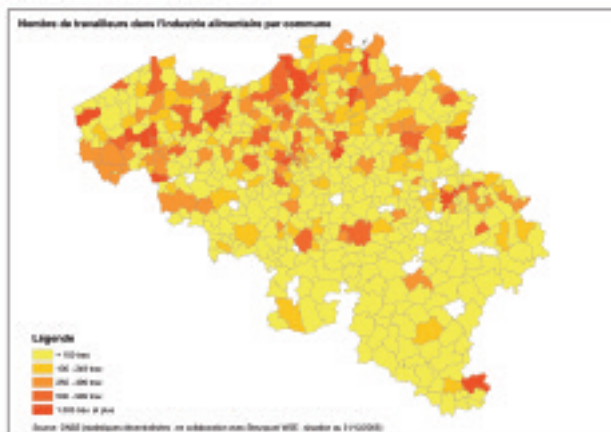
5.343 entreprises réalisent, au total, un chiffre d'affaires de plus de 37 milliards d'euro. C'est plus de 13% du chiffre d'affaires de tous les secteurs industriels réunis.

La moitié du chiffre d'affaires, soit 19 milliards d'euro, est réalisé à l'exportation.

La balance commerciale est positive. Les exportations de l'industrie alimentaire sont supérieures de 4,6 milliards d'euro aux importations de denrées alimentaires et contribuent donc à la richesse de notre pays. Deux tiers des exportations sont destinées à nos quatre pays voisins: la France, l'Allemagne, les Pays-Bas et le Royaume-Uni. 19% sont destinées au reste de l'Europe et 15% au reste du monde.

La valeur ajoutée s'élève à 6 milliards d'euro. C'est presque 2% du produit intérieur brut.

La répartition régionale de l'industrie alimentaire belge se présente comme suit: 76% en Flandre, 21% en Wallonie et 3% à Bruxelles.



3 Travailler dans l'industrie alimentaire

L'industrie alimentaire belge emploie 90.000 travailleurs.

Il y a du travail pour tout le monde.

- Pour les personnes hautement qualifiées (23%), pour les personnes moyennement qualifiées (45%) et pour les personnes peu qualifiées (32%);
- Pour les hommes (63%) et les femmes (37%);
- Pour les jeunes (72% des employés ont moins de 45 ans) et pour des collaborateurs plus expérimentés et âgés (28%).

La possibilité de travailler à proximité de son domicile est élevée.

En effet, les entreprises de l'industrie alimentaire se situent dans toutes les parties du pays, avec une concentration en Campine du Nord, dans le sud-ouest de la Flandre, dans la région de Gand, au sud d'Anvers, dans la région de Verviers et à l'ouest du Hainaut.

Les grandes et les petites entreprises fournissent du travail

Dans l'industrie alimentaire, l'emploi est réparti de manière assez équilibrée en fonction de la taille des entreprises.

Taille de l'entreprise	Emploi
< 10 travailleurs	15.300
10 - 49	21.700
50 - 99	10.500
100 et plus	42.000

Un secteur où l'emploi est relativement stable

Pour un environnement industriel, il est remarquable de constater que l'emploi au niveau du secteur est resté assez stable au cours des dernières années.

Année	Emploi total (personnes)
2003	91.090
2004	91.159
2005	90.424
2006	89.994
2007	89.607

4 Une production plus respectueuse de l'environnement

Chaque production a un impact sur l'environnement. L'alimentation a également un impact sur l'environnement: des tracteurs et des engrais sont déjà utilisés dans les champs; les matières premières sont transportées; le stockage requiert des bâtiments, éventuellement une réfrigération; les usines ont besoin d'énergie; les produits sont emballés; le consommateur achète parfois plus qu'il ne consomme. Les techniciens s'efforcent de réduire l'impact des denrées alimentaires sur l'environnement. D'abord, ils donnent des débouchés rationnels aux produits dérivés: ce qui, auparavant, était considéré comme déchet est utilisé pour l'alimentation animale, pour l'amendement du sol, comme source d'énergie.

Le défi consiste à réduire systématiquement à un faible niveau l'impact sur l'environnement. L'industrie alimentaire y parvient. Quelques exemples:

- Depuis 1990, les émissions de CO² de l'industrie alimentaire ont baissé de 32% alors que la production a augmenté de 30%.
- L'impact environnemental causé par des matériaux organiques dans les eaux usées a baissé de plus de 67%.
- 92% des emballages présents sur le marché belge sont recyclés grâce aux systèmes Fost Plus et Val-I-Pac qui sont financés en majeure partie par l'industrie alimentaire.

5 L'industrie alimentaire veille à la sécurité alimentaire

Le risque de subir une intoxication alimentaire en Belgique est beaucoup plus faible que celui d'être victime d'un accident de la route.

L'industrie alimentaire est presque parvenue à éliminer le risque d'intoxication alimentaire.

L'industrie alimentaire a recherché et a trouvé de nombreuses techniques pour arrêter le développement d'agents pathogènes. Congélation, cuisson, pasteurisation, emballages hermétiques ou conditionnement sous atmosphère modifiée ... sont toutes des méthodes pour tuer les germes pathogènes dans l'alimentation et les empêcher de nuire. Grâce à une hygiène optimale dans l'entreprise et à un contrôle strict des processus de production, notre alimentation n'a jamais été aussi sûre.

Des chiffres? En 2007, 101 intoxications alimentaires collectives se sont produites. Elles concernaient 913 personnes, dont seules 75 ont été Hospitalisées et cela sans qu'aucun décès s'ensuive. La principale cause de ces intoxications était un manque d'hygiène lors de la conservation ou la transformation des denrées alimentaires. Si nous comparons ce chiffre à 10 millions de Belges qui, chaque jour, prennent trois repas, nous pouvons en déduire que, chaque année, le risque de rencontrer un problème est donc de 1 sur 10.000.

Par repas, ce risque est de 1 sur 10 millions. Seule la moitié des incidents trouve son origine dans l'industrie alimentaire, car l'autre moitié des incidents se produit au restaurant ou dans la cuisine des consommateurs.

Le risque d'appendicite est plus élevé. De plus, la comparaison avec les 55.686 victimes de la route au cours de la même année est éloquent.



6 L'industrie alimentaire contribue à la qualité de vie

Une hygiène accrue, de meilleures conditions de travail, une médecine performante et un plus grand pouvoir d'achat ont fortement amélioré la qualité de vie et l'espérance de vie. Toutefois, sans l'industrie alimentaire moderne, la "nourriture" n'aurait pas progressé comme ce fut le cas ces cinquante dernières années. Sa contribution se compose d'une offre élargie de denrées alimentaires en quantité suffisante, abordables et sûres. Ceci signifie que l'alimentation est plus facilement accessible, qu'elle est relativement bon marché et que même l'alimentation la moins chère est sûre. Désormais, chacun peut manger mieux qu'auparavant.

Il y a cinquante ans, 40% du revenu des ménages était consacré à l'alimentation. Aujourd'hui, cette proportion est d'environ 16%.

Il y a cinquante ans, les garçons de 8 ans issus de familles pauvres mesuraient en moyenne 4 cm de moins que leurs camarades issus de familles à revenu élevé. Aujourd'hui, la taille n'est plus une indication de classe sociale.

Il y a cinquante ans, l'espérance de vie du Belge moyen était de 13 ans inférieure à celle d'aujourd'hui.

7 L'industrie alimentaire innove

Aujourd'hui, nous devons relever de nouveaux défis.

L'association de mauvaises habitudes alimentaires, rendues possibles par des aliments savoureux et relativement bon marché et d'une baisse de l'activité physique, est à l'origine de nouveaux problèmes de santé, comme l'obésité. Ce problème n'échappe pas à l'industrie alimentaire.

Un autre défi consiste à respecter au maximum l'environnement et ce, de la fourche à la fourchette.

Aujourd'hui, l'industrie invente les denrées alimentaires de demain et découvre des moyens de production de plus en plus avancés pour affronter ces nouveaux problèmes. De quoi s'agit-il?

- Une meilleure alimentation pour une meilleure santé: notre alimentation contient des éléments que nous jugeons indispensables mais qui devraient être présents en moins grandes quantités si nous voulons favoriser la santé du consommateur. Parmi les exemples, nous pouvons citer le sel, un aromatisant et un conservateur, nous le savons, mais qui, si nous en consommons trop, peut provoquer des maladies cardiovasculaires. Par conséquent, les scientifiques recherchent des produits contenant moins de sel mais qui sont néanmoins sûrs et savoureux.

- Nouveaux aliments. Les scientifiques ont découvert et continuent à découvrir de nouvelles substances qui possèdent des effets bienfaisants. Ils tentent de trouver la manière d'intégrer ces fibres, antioxydants, vitamines, acides gras oméga 3 dans l'alimentation.
- Les cuisiniers essaient de nouvelles combinaisons et recherchent de nouvelles saveurs. L'alimentation est comme un pays aux nombreuses régions inexplorées.
- Nouveaux procédés. Qu'il s'agisse de sécurité alimentaire, d'efficacité, de souplesse d'emploi ou d'environnement, des techniciens s'efforcent, chaque jour, d'améliorer les processus de fabrication, sans altérer le goût ou réduire la qualité alimentaire.
- Innovation marketing. Par ce terme, nous entendons des nouveaux concepts ou concepts améliorés (e.a. emballage) ou des nouvelles méthodes de vente (p.ex. franchisage) pour accroître l'attrait des denrées alimentaires ou conquérir de nouveaux marchés.



Quelques chiffres relatifs à l'innovation:

- Tous les trois ans, plus de la moitié des entreprises lance une innovation d'un produit ou d'un procédé;
- Les produits qui sont nouveaux sur le marché représentent presque 4% du chiffre d'affaires;
- 40 à 50% des entreprises réalisent une innovation au niveau du marketing ou organisationnelle tous les trois ans.

L'industrie alimentaire belge possède un grand sens pratique: elle puise son inspiration principale dans les contacts avec les fournisseurs et les clients pour innover. En outre, l'industrie alimentaire belge déploie d'énormes efforts en matière de R&D et ses dépenses dans ce domaine ont fortement augmenté ces dernières années. Des comparaisons internationales montrent que l'industrie alimentaire pourrait avoir besoin d'un coup de pouce. C'est la raison pour laquelle des institutions majeures sont créées, notamment Wagralim et Flanders Food qui stimulent et soutiennent l'innovation dans les entreprises de l'industrie alimentaire.

Pour obtenir des informations détaillées, vous pouvez cliquer sur www.wagralim.be et www.flandersfood.co

8 Pour ceux qui souhaitent en savoir plus

- Les travailleurs de l'industrie alimentaire ont créé un fonds de solidarité en vue de soutenir des projets dans le tiers-monde. Sous la devise "l'industrie alimentaire aide ceux qui ont faim", le Fonds social de l'Industrie alimentaire consacre environ 500.000 euro à des projets alimentaires, notamment l'approvisionnement en eau. Ces projets vous intéressent? Vous trouverez davantage d'informations sur www.viafonds.be
- Il existe un site Web sectoriel consacré aux postes vacants dans l'industrie alimentaire, à savoir www.foodjobs.be, tandis que www.ipv-ipf.be est la meilleure référence en ce qui concerne le contenu des emplois du secteur.
- Les familles consacrent environ 16% de leur budget à l'alimentation et aux boissons. Il y a 30 ans, cette proportion était de 22% et de 19% il y a 20 ans. Vous trouverez des statistiques à ce sujet sur le site: www.statbel.fgov.be.
- En termes absolus, nous nous situons en quatrième position dans le classement des exportateurs européens, après les Pays-Bas, l'Allemagne et la France et avant l'Italie et l'Espagne. Vous trouverez davantage d'informations sur le site Web de la CIAA www.ciaa.be.

- Des informations objectives sur la sécurité alimentaire et sur le lien entre alimentation et santé sont disponibles à l'adresse www.alimentationinfo.org.
- Vous pouvez consulter plusieurs rapports sur le site Web de Fevia, plus particulièrement sous la rubrique « chiffres et tendances » de www.fevia.be. Des chiffres plus détaillés sur l'emploi dans le secteur sont rassemblés par le Conseil central de l'économie (www.ccecrb.fgov.be).
- Il existe plusieurs études intéressantes sur l'impact environnemental de l'industrie alimentaire. Nous en citons deux: *Belgian Greenhouse Gas Inventory 1990-2006* et *Integrale Milieu-analyse Vlaamse voedingsnijverheid Vlaanderen 2007*. Le troisième rapport environnemental de Fevia peut être consulté sur le site Web www.fevia.be sous la rubrique "environnement".



Pour plus d'informations:

Tél: 02 550 17 51

e-mail: info@fevia.be

www.fevia.be

Ed. Resp.: Chris Moris, Avenue des arts, 1040 Bruxelles

Food for Life. Food for taste.