

POSITION PAPERS POUR LE SECTEUR DE VIANDE 2IÈME PARTIE : ÉCONOMIE



IMPACT DE L'INDUSTRIE DE LA VIANDE SUR L'ÉCONOMIE LOCALE

L'industrie de la viande joue traditionnellement un rôle important dans l'économie belge. Avec le reste de l'industrie agricole, elle représente près de 5% du total des exportations de notre pays. La Belgique est d'ailleurs un des leaders dans le domaine des exportations de viande au sein de l'Union Européenne. En 2017, la Belgique a exporté un total de 202.494 tonnes de viande bovine, soit 10,3% de plus qu'en 2016. À long terme également (par rapport à il y a 5 ans), les exportations augmentent annuellement de 6,8% en moyenne. Les exportations de viande porcine restent stables à long terme (par rapport à il y a 5 et 10 ans), s'élevant à 688.550 tonnes en 2017. Si environ 90% des exportations de viandes bovine et porcine belges sont destinées à des pays à l'intérieur de l'Union Européenne, notre viande est également très appréciée en dehors de l'Europe. Les fournisseurs de viande belges fournissent service et qualité sur mesure, ce qui est très apprécié partout dans le monde. L'industrie des charcuteries se porte également très bien, avec pas moins de 840 millions d'€ en 2017.

Au total, il y a près de 90.000 personnes qui travaillent dans le secteur agricole, soit près de 2% de la population active totale. La part des travailleurs non-familiaux dans cet ensemble tend à augmenter ces dernières années. De constantes rénovations et les budgets d'investissement les accompagnant, permettent de créer toute une série d'emplois indirects. Le secteur agricole joue un rôle essentiel par rapport aux futurs défis en matière d'environnement et d'énergie et à l'accent mis sur la chaîne courte. Enfin, cette industrie est liée très étroitement à notre culture et à notre identité locales. Nous avons une expertise en élevage et en transformation qui remonte à plus d'un millénaire – et nous sommes reconnus pour cela au niveau international. Dans le secteur de la transformation de la viande, 180 entreprises occupent quotidiennement 6000 travailleurs, réalisant ainsi 2 milliards d'€ de chiffre d'affaires.



95 % OPTENT POUR LA VIANDE BELGE

Pourquoi?



Respecte l'environnement



Soutient l'économie locale

PÂTURAGES DANS DES ZONES VALLONNÉES

Ces pâturages ne peuvent pas être utilisés pour quelque chose d'autre (souvent pour des limitations naturelles). La solution économiquement idéale est d'y placer des bovins.



454 € viande



127 € poisson

VIANDE VS. POISSON

Comparaison dépenses annuelles moyennes viande/poisson par personne

UN MÉNAGE BELGE DÉPENSE EN MOYENNE 1036 €/AN POUR LA VIANDE



OÙ ACHETONS-NOUS LA VIANDE ?



Grandes surfaces



Boucheries & Supérettes



Hard discount



Supermarchés de quartier

OÙ MANGEONS-NOUS LA VIANDE ET LA VOLAILLE ?

Les chiffres varient selon l'espèce de viande : les mélanges de viande et le porc sont consommés relativement souvent à la maison, le bœuf plus souvent au restaurant.



72%

À la maison



10%

Famille & Amis



7%

Horeca



8%

Travail & École



8%

Autres

LES EXPORTATIONS DANS L'INDUSTRIE DE LA VIANDE

Exportations totales en Belgique: 380,2 milliards €. Exportations dans l'industrie de la viande: 4,1 milliards €, soit 1,08% des exportations totales.



Exportations porc
860.000 tonnes
1,2 milliards €/an



Exportations bœuf
170.000 tonnes
683 millions €/an

La Belgique est spécialisée dans l'exportation de viande porcine et bovine et fait partie des leaders du marché européen.

4 PRINCIPAUX PAYS ACHETEURS



FRANCE



PAYS-BAS



ITALIE



ALLEMAGNE



2 % DE LA POPULATION ACTIVE BELGE TRAVAILLENT DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

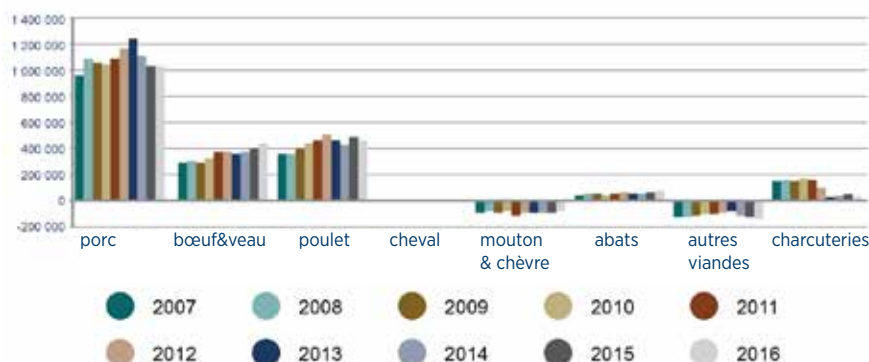
En Belgique, 88.439 personnes travaillent dans l'industrie alimentaire, soit 2% de la population active totale.

TENDANCE

En 35 ans, le nombre d'entreprises agricoles a fortement diminué, mais la surface individuelle a presque triplé. Le nombre d'animaux par entreprise continue également à augmenter.



Évolution du solde commercial belge en valeur (en 1.000 €) pour la viande



EXPORTATIONS BELGES DE VIANDE (en 1.000 €)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
porc	1.207.827	1.330.595	1.3.575	1.246.556	1.170.781	1.178.522	1.270.097
bœuf&veau	612.155	611.228	549.184	635.115	685.065	687.181	752.606
poulet	655.201	756.374	714.434	702.931	740.113	733.340	783.489
cheval	70.164	69.910	88.202	71.170	58.449	54.789	57.001
mouton&chèvre	108.737	78.405	76.187	85.557	98.850	102.961	113.726
abats	141.535	156.121	156.634	149.592	146.331	165.674	184.730
autres viandes	146.792	153.875	158.871	151.197	139.562	142.506	153.141
charcuteries	755.167	784.677	754.773	748.551	784.991	795.717	827.572
TOTAL	3.697.580	3.941.185	3.904.871	3.790.669	3.824.143	3.860.690	4.142.363

1. PIERRE ANGULAIRE DE L'ÉCONOMIE AU BILAN COMMERCIAL POSITIF

Le secteur belge de la viande est plus qu'autosuffisant. Pour pratiquement toutes les espèces de viande, notre pays exporte plus qu'il n'importe, ce qui donne un bilan commercial positif de l'industrie dans son ensemble. **La viande de chez nous** est très appréciée à l'étranger et est synonyme de très bonne qualité.

2. LA BELGIQUE, LEADER DANS LE DOMAINE DES EXPORTATIONS DE VIANDE EN EUROPE

En 2017, les exportations belges totales de l'industrie de la viande s'élevaient à 4,1 milliards sur un total d'exportations de 380,2 milliards €. L'industrie de la viande représente donc **1,08% des exportations belges totales**.

Le total de l'agriculture (animaux, produits animaux et végétaux et graisses) prend 5% des exportations belges à son compte. On peut y ajouter les 6,7% d'exportations de denrées alimentaires, de boissons et de tabac. L'agriculture exporte ainsi 6 x plus que sa part dans le PIB (produit intérieur brut). Si on compte en plus l'industrie alimentaire,

cela fait même 12 x plus.

Le secteur belge de la viande est spécialisé dans les viandes porcine et bovine, produits d'exportation belges typiques. Les producteurs de viande belges exportent chaque année quelque 860.000 tonnes de porc et 170.000 tonnes de bœuf. La Belgique compte ainsi parmi les leaders absolus sur le marché européen.

2.1 Exportations de viande bovine belge

En 2016, la Belgique a exporté dans le monde 700.000 tonnes de viande porcine fraîche et congelée, soit une valeur de près d'1,2 milliards d'€. Cette viande est surtout destinée aux marchés allemand et polonais, lesquels représentent respectivement 36 et 26 % de la valeur d'exportation belge en viande de porc. La viande porcine belge est également appréciée en dehors de l'Europe, avec comme 3 destinations principales la Corée du Sud, la Chine et l'Australie.

Outre les morceaux traditionnels, les **abats de porc** s'exportent aussi très bien. Leur exportation a progressivement augmenté au cours de ces dernières années, atteignant en 2016 un volume de 127.000 tonnes, soit un chiffre

d'affaires de près de **92 millions d'€**. La Chine et Hong-Kong arrivent en tête de la liste des clients. À eux deux, ils représentent 44% de la valeur d'exportation belge en abats.

2.2 Exportations de viande bovine belge

La viande bovine belge est également très appréciée d'un large public international. Nos exportations enregistrent une tendance à la hausse, tant en volume qu'en valeur. En 2016, la Belgique a exporté un total de 150.000 tonnes, principalement de veau, soit pour 683 millions d'€. C'est une nette augmentation par rapport aux 124.000 tonnes de 2010. Les principaux acheteurs ont été la France, les Pays-Bas, l'Allemagne et l'Italie.

Service, qualité, fraîcheur et haut

rendement sont les **atouts** du fournisseur de viande belge. La viande belge découpée sur mesure se prête parfaitement aux procédés de production les plus variés.

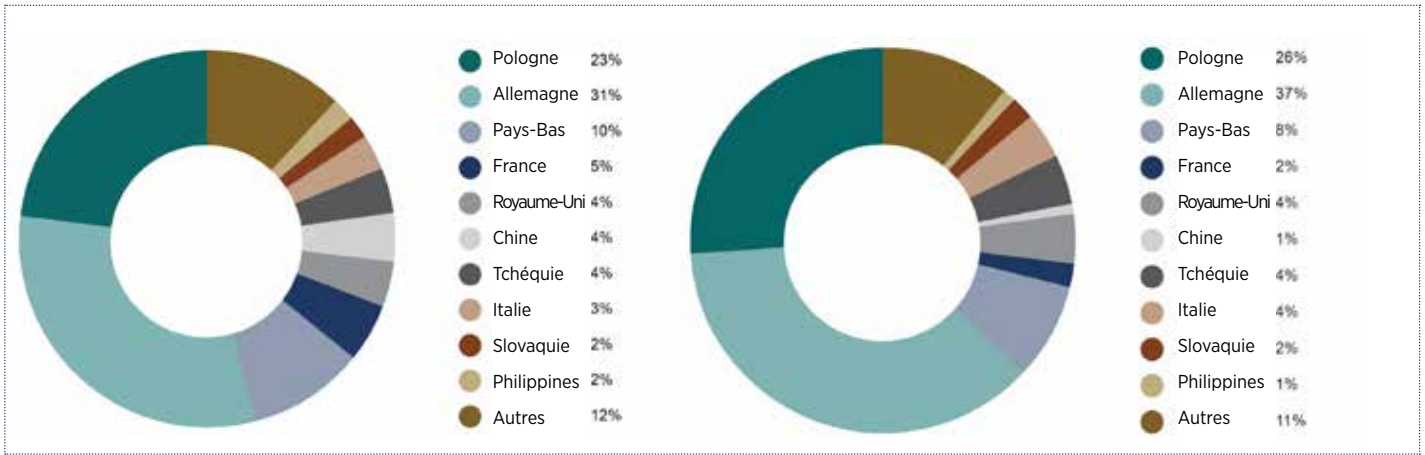
Le cheptel spécialisé belge se compose principalement de bovins de la race Blanc-Bleu Belge. Cette viande fournit des carcasses particulièrement riches en viande, à la fois tendre et maigre, ce qui est très avantageux au niveau du rendement et elle produit des émissions limitées de CO₂.

2.3 Exportations de charcuteries belges

Les charcuteries sont un produit d'exportation important. Au sein de l'Europe, les exportations sont en hausse et les pays tiers apprécient également le savoir-faire et l'expertise de notre pays. Tant pour les charcuteries à base de porc que par exemple sur le marché halal, nos entreprises sont connues pour leur **flexibilité**, leurs **solutions sur mesure**, la **sécurité alimentaire** et la **traçabilité**, la **recherche** et le **développement**. Sachant que nos entreprises de fabrication de charcuteries s'approvisionnent principalement en Belgique, cela représente un élément important pour tout le secteur.

3. QUELQUES CHIFFRES-CLÉS CONCERNANT L'INDUSTRIE DE LA VIANDE ET L'AGRICULTURE 0,7 % du PIB

En 2016, la part totale de l'agriculture dans l'économie belge était de 0,7% du PIB. À titre de comparaison: en 1980,



la part était encore de 1,13%. Au total, il s'agit d'un montant de 2,922 milliards d'€ sur un total de 411,56 milliards d'€.

2 % de la population active totale travaille dans l'industrie alimentaire

En Belgique, 88.439 personnes travaillent dans l'industrie alimentaire, soit près de 2% (1,95%) de la population active totale. Depuis 3 décennies, une double évolution est en outre perceptible dans les entreprises agricoles belges: d'une part, une légère augmentation du nombre de travailleurs par entreprise (de 1,63 en 1980 à 1,97 en 2013), d'autre part et surtout une part toujours plus importante de la main-d'œuvre non-familiale (de 3,9% en 1980 à plus de 20% en 2013).

En 35 ans, si la superficie totale des entreprises agricoles a fortement diminué, la superficie individuelle a presque triplé

Si le nombre d'entreprises agricoles et horticoles belges diminue, la superficie totale de toutes les entreprises ensemble diminue quant à elle beaucoup moins vite. En d'autres termes, les entreprises agricoles et horticoles deviennent en moyenne plus grandes. En 35 ans, la superficie moyenne des entreprises a presque triplé, tant en Flandre (de 8,4 ha



EXPORTATIONS BELGES DE CHARCUTERIES DANS L'UE ET HORS DE L'UE (en €)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Exportations UE	691.544.795	682.369.050	707.144.779	738.118.503	768.246.473	736.779.486	724.086.148	765.999.101	778.135.517	821.889.265
Exportations pays tiers	16.494.086	13.092.692	13.919.554	17.048.551	16.430.323	17.994.000	23.564.459	18.959.668	17.584.861	18.404.899

Source : Eurostat

Les principaux pays vers lesquels nous exportons sont : ⁽¹³⁾

Exportations de charcuteries vers vleswaren naar:			Exportations de charcuteries vers Non UE		
2017		Valeur (en €)	2017		Valeur (en €)
1	Pays-Bas	333.334.388	1	Nouvelle-Calédonie	3.207.862
2	France	197.096.843	2	Russie	2.089.016
3	Allemagne	96.684.179	3	Suisse	1.623.309
4	Royaume-Uni	69.037.145	4	Liban	1.423.931
5	Luxembourg	42.273.886	5	Ghana	1.124.122
6	Espagne	31.654.226	6	Arabie Saoudite	1.017.886
7	Suède	12.588.572	7	Congo RD	879.754
8	Danemark	9.430.025	8	Emirats Arabes Unis	781.227
9	Irlande	8.857.563	9	Japon	719.049
10	Italie	7.548.033	10	Qatar	706.747

en 1980 à 25,4 ha en 2015) qu'en Wallonie (de 20,8 ha à 56,9 ha). Le nombre d'animaux par entreprise continue également à augmenter. Dans une entreprise agricole flamande, il y avait en moyenne 15 porcs en 1980, 79 en 2000 et 144 en 2015. L'évolution est similaire pour les bovins: d'une moyenne de 33 en 1980, on est passé à 112 en 2015.

"LE NOMBRE D'ANIMAUX PAR ENTREPRISE CONTINUE À AUGMENTER."

151 millions d'investissements

En 2016, on a investi pour un total de 151,18 millions d'€ dans les entreprises de transformation et de conservation de la viande et de fabrication de produits de viande. Au cours des 2 premiers trimestres de 2017, il y a encore eu des

investissements pour 69,76 millions d'€.

4. UN RÔLE NOUVEAU ET ESSENTIEL POUR LE SECTEUR DE LA VIANDE: CHAÎNE COURTE, MEILLEURE QUALITÉ ET MARGES PLUS ÉLEVÉES

Une **chaîne alimentaire plus courte** propose une réponse à une série de **défis futurs** auxquels sera confronté le secteur agricole mais aussi plus spécifiquement le secteur de la viande. Notre propre secteur de la viande peut donner une réponse parfaite à ces défis et joue résolument cette carte. Il peut proposer une réponse à 3 objections soulevées par un nombre croissant de consommateurs: la distance **géographique** (durabilité), la distance **sociale** (pas de contact avec le producteur) et la distance **économique** (trop de maillons).



Deux éléments sont au centre

de la chaîne courte: la **transparence** et la **qualité**. La viande est facilement **traçable**, ce qui fait que tout le monde sait parfaitement d'où elle vient et ce qu'on en a fait. La viande est en outre beaucoup plus fraîche, le transport étant sensiblement réduit par la proximité des différents acteurs. La proximité permet également de créer un lien plus étroit entre le producteur et le consommateur, celui-ci ayant une meilleure connaissance de l'origine de la viande.



Une chaîne alimentaire plus courte a des **conséquences**

économiques positives, tant pour le producteur que pour le consommateur. Cette chaîne raccourcie permet une série d'**économies dans le processus de production**: comme l'abattage s'effectue beaucoup plus près de la destination finale, on peut faire des économies sur des éléments comme le **transport** et **l'emballage**. Et comme il y a moins d'acteurs dans la chaîne, le producteur peut compter des marges plus élevées sans que le consommateur doive payer plus. Au contraire: achetant beaucoup **plus près de la source**, le consommateur y trouve lui aussi un **avantage financier**.



Le consommateur se rend bien compte qu'opter pour une production locale est important: il regarde donc attentivement quelle est l'origine de la viande. 95% des Belges ont une nette préférence pour la viande de notre pays. Les arguments avancés sont le respect de l'environnement et le soutien de l'économie locale.

"95% DES BELGES ONT UNE PRÉFÉRENCE POUR LA VIANDE DE CHEZ NOUS."

5. DE MOINS EN MOINS DE SUBSIDES

Il n'y pas de soutien de l'état fédéral aux organisations professionnelles ni aux producteurs et entreprises de transformation. Il y a par contre un soutien au niveau régional. En 2016, il s'agissait pour l'ensemble du secteur d'un **soutien direct** de 223,6 millions d'€, provenant de la Politique Agricole Commune de l'UE mais **inférieur de plus de 15%** à celui d'il y a 5 ans, qui était encore de 265,5 millions d'€.



Le dernier rapport de **Green-**

	2011	2012	2013	2014	2015	2016
paiement unique par exploitation	229,3	233,8	226,2	220,3	-	-
prime à la vache allaitante	28,6	28,1	27,3	26,9	22,8	21,8
prime à l'abattage des veaux	5,7	-	-	-	2,3	2,2
autres aides végétales	0,0	-	-	-	-	-
prime de qualité	1,9	-	-	-	-	-
paiement supplémentaire après modulation couverture végétale	-	3,3	3,2	2,6	-	-
soutien Piétrain	-	0,1	0,1	0,1	-	-
paiement de base	-	-	-	-	135,2	129,6
verdissement	-	-	-	-	68,5	65,7
jeunes agriculteurs	-	-	-	-	4,0	3,7
paiement redistributif	-	-	-	-	0,7	0,7
TOTAL	265,5	265,3	258,8	249,9	233,3	223,6

peace affirme que la majeure partie du budget européen va à **l'élevage intensif**, ce qui n'est pas correct et a même été **réfuté par la Commission Européenne**.

Le montant total du soutien couplé facultatif annuel aux secteurs animaux (viande bovine, viande de veau, lait et produits laitiers, moutons et chèvres) s'élève à 3,185 milliards d'€. Un tout **autre chiffre** que les 28,5 milliards à 32,6 milliards d'€ cités par Greenpeace dans son rapport.

Dans le dernier rapport de la Politique Agricole Commune, on opte pour un maintien du soutien couplé à 10% (vaches allaitantes) + 1% (veaux d'abattage), en vue principalement de soutenir la production locale de viande blanc-bleu dans des entreprises fermées (propre troupeau avec animaux mères).

Il est **important** de souligner que la **majeure partie des pâturages** se trouve dans ces entreprises, sous forme de pâturages dans des **zones vallonnées**. Il s'agit de terres qui ne peuvent être utilisées **pour rien d'autre**, souvent pour des limitations naturelles.

Le reste du soutien aux agriculteurs est réparti sur base de la surface agricole utile par entreprise, ce qui va de pair avec une série d'exigence de verdissement. Ce soutien profite à l'agriculteur qui exploite la parcelle.

6. QUELQUES DÉFIS IMPORTANTS

Le secteur de la viande veut attirer l'attention sur une série de défis importants auxquels il est confronté et dont il faut tenir compte pour sauvegarder l'avenir de cette industrie importante pour la Belgique (voir ci-dessus).

6.1 Les importations mettent la pression sur l'industrie locale

La part du lion des importations belges de viande vient des Pays-Bas (39%), de France (19%), d'Allemagne (14%) et de Grande-Bretagne (8%). De la viande est également importée du Brésil (poulets), des Etats-Unis (veau et bœuf), du Danemark (porc), d'Irlande (bœuf et agneau), d'Argentine (veau et bœuf), de Chine (lapins) et de Thaïlande (abats).

Le secteur de la viande belge veut aussi insister sur l'effet des **coûts salariaux élevés**. Il y a actuellement une tendance nettement visible: un nombre croissant d'animaux vivants sont exportés de Belgique vers l'étranger (e.a. Allemagne et Pays-Bas) pour y être abattus. Ceci est plus intéressant économiquement en raison des **coûts salariaux plus bas**.

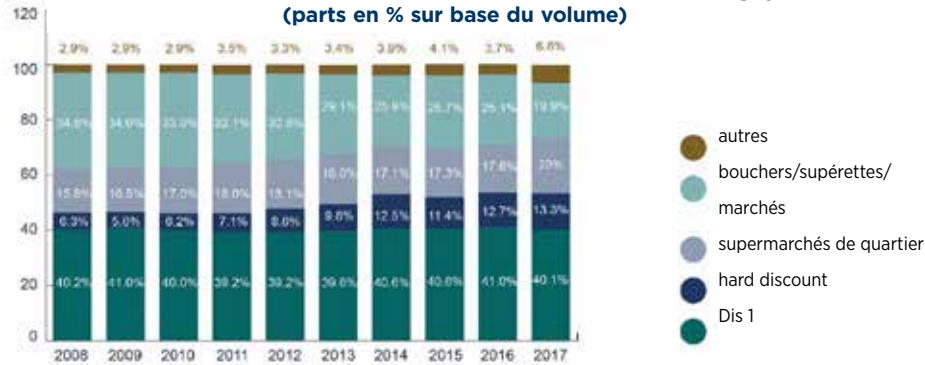
Une fois l'abattage effectué là-bas, une grande partie de cette viande **revient en Belgique** pour y être consommée. Ce **mouvement de boomerang n'est bon ni pour le bien-être animal** (transport, cadre législatif moins strict à l'étranger, contrôle réduit), **ni pour l'économie locale** (diminution du travail dans les abattoirs belges).

Au cours de l'année dernière, nous avons aussi vu surgir des **problèmes à grande échelle** concernant la **qualité de la viande importée**. L'industrie de la viande belge est l'une des plus fortement réglementées en Europe, et un véritable pionnier dans l'établissement de normes. Cela signifie que le produit fourni par notre industrie se trouve en **très bonne position** sur le plan de la **qualité** et de la **sécurité alimentaire**.

IMPORTATIONS BELGES DE VIANDE (en 1.000 €)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
viande porcine	126.784	160.381	139.789	141.985	137.114	154.441	187.065
viande bovine et veau	244.009	237.167	234.575	272.083	282.655	247.806	264.522
poulet	189.481	246.477	243.486	262.174	237.772	228.863	273.758
viande chevaline	75.877	81.290	74.208	70.609	54.532	49.713	51.866
viande ovine et caprine	214.257	168.712	165.619	169.351	184.445	179.085	186.344
abats	82.624	92.477	94.567	85.162	73.068	81.802	92.536
autres viandes	243.716	242.792	241.997	253.650	260.277	254.312	243.304
charcuteries	590.224	683.939	729.026	703.611	734.656	764.146	772.204
TOTAL	1.766.973	1.913.236	1.923.267	1.958.606	1.964.518	1.960.167	2.071.600

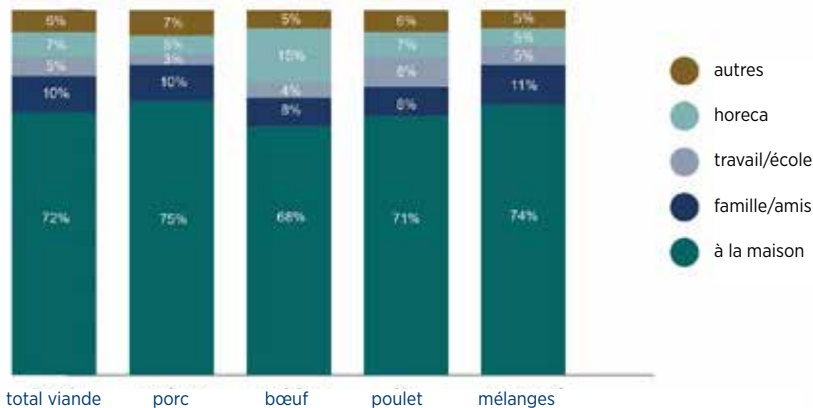
Part des canaux de distribution de la viande fraîche en Belgique (parts en % sur base du volume)



dis 1: AH, Alma, Carrefour hyper / GB / market, Champion, Colruyt, Cora, Delhaize De Leeuw, Metro en Red Market

Source : GfK Belgium

Lieux de consommation de la viande en Belgique en 2017 (en % des fois où de la viande est mangée)



"L'INDUSTRIE DE LA VIANDE BELGE EST L'UNE DES PLUS FORTEMENT RÉGLEMENTÉES EN EUROPE, ET UN VÉRITABLE PIONNIER DANS L'ÉTABLISSEMENT DE NORMES."

6.2 Les prix sous pression: la distribution donne le ton

Un ménage moyen dépense 1.036 € par an en viande

Un ménage belge dépense en moyenne 1.036 € par an pour la viande, ce qui correspond à un montant moyen de 454 € par an par personne. Pour le poisson et les

crustacés, le montant est de 289 € pour les ménages, soit 127 € par an par personne.

La **majorité des consommateurs** achètent leur viande dans un des **grands supermarchés** (Dis 1). Ensemble, ils représentent une part de marché de 41%. Les bouchers (y compris les supérettes et le commerce ambulants) ont ¼ du marché en mains. Si le hard discount est un plus petit acteur du marché, il a quand même doublé sa part au cours de ces 8 dernières années pour arriver à 13%. Les supermarchés de quartier continuent à fluctuer autour des 18% de part de marché. Ce sont donc la majo-

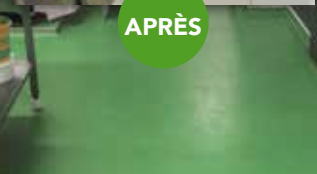


Votre spécialiste en sols industriels

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

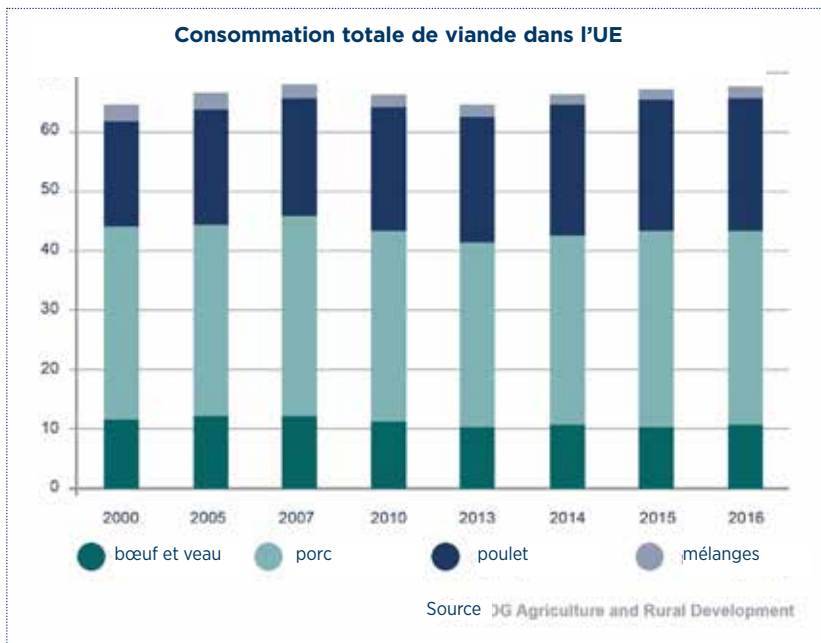
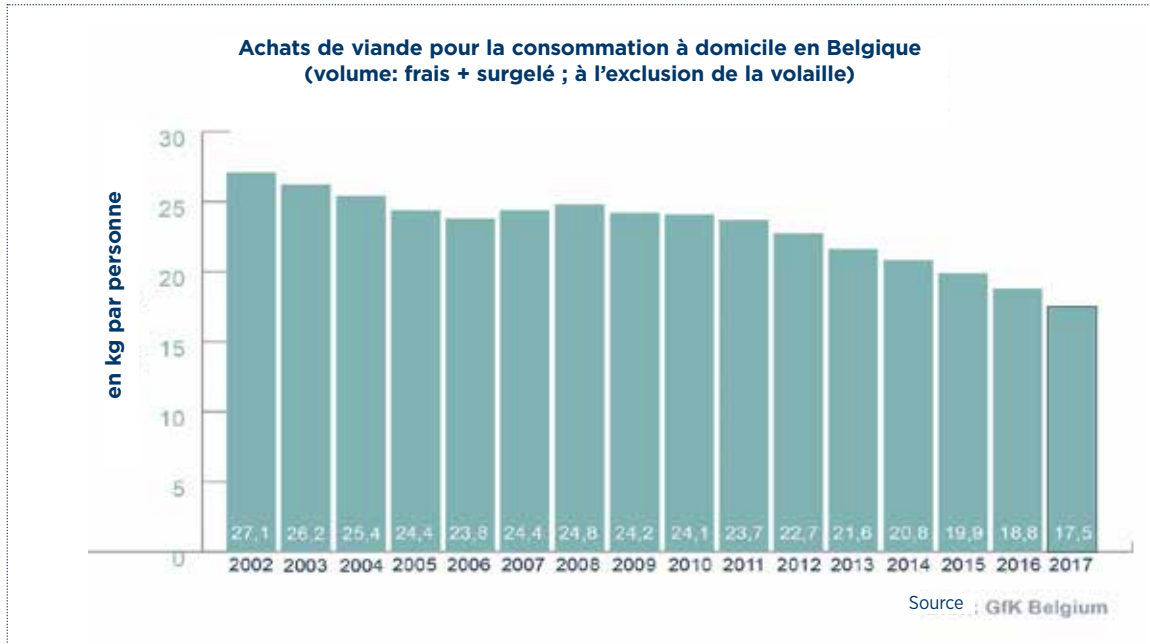
Deweco place un **sol Dewefloor AC** en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes AFSCA, il **peut supporter les charges** chimiques et mécaniques en tous genres **après 2 heures** de séchage seulement! Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement **adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques!** Il est aisément combinable avec d'autres sols en fonction de l'aménagement de la pièce.

Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise. N'hésitez pas à nous demander conseil!



Herman De Nayerstraat 9D
2550 Kontich (Waarloos)
+32.3.455.56.36
info@deweco.be

www.deweco.be

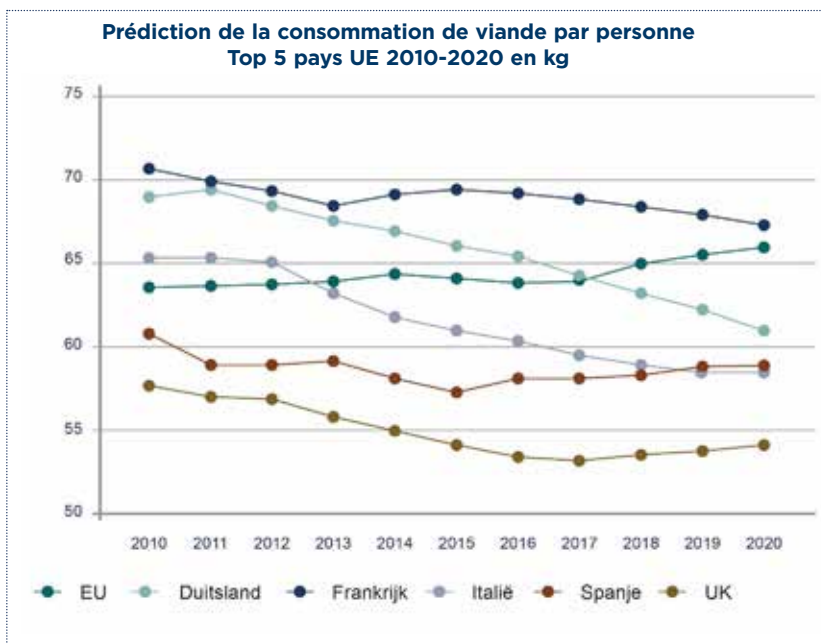


rité des détaillants et les supermarchés qui déterminent le prix de la viande. Il y a eu ces dernières années beaucoup de discussions au sujet du véritable prix de la viande: il faudrait un débat approfondi à ce sujet avec tous les acteurs concernés.

"CE SONT LA MAJORITÉ DES DÉTAILLANTS ET LES SUPERMARCHÉS QUI DÉTERMINENT LE PRIX DE LA VIANDE."

Lieu de consommation: surtout à la maison et dans l'horeca

72% de la viande et de la volaille sont consommés à la maison, 10% dans la famille et chez des amis, 7% dans les établissements horeca classiques, 5% au travail ou à l'école, et 6% ailleurs (e.a. salles de fêtes, parcs d'attraction et restaurants Ikea).



Les chiffres varient selon le type de viande. Les mélanges de viandes et la viande de porc sont mangés relativement souvent à la maison, la viande bovine plus souvent au restaurant (15% de toutes les fois où du bœuf est mangé).

Si la consommation est en baisse en Belgique, elle est en hausse en Europe

Même si le **Belge reste un bon mangeur de viande**, la consommation de viande a quand même diminué en Belgique au cours de ces dernières années. La consommation à domicile de viande, volaille et gibier est passée de 35 kg par personne en 2008 à 29 kg en 2016. Cette diminution est surtout due à une baisse de la fréquence d'achat (de 63 fois par an en 2008 à 53 en 2016).

En 2016, 37% des Belges déclaraient explicitement manger moins de viande que l'année précédente. 28% disaient envisager d'encore réduire leur consommation à l'avenir. Il faut remarquer qu'il n'y a **pas d'augmentation significative du nombre de végétariens** et que le **nombre de mangeurs de viande quotidiens reste stable**. Ce sont surtout les personnes de la catégorie intermédiaire, les consommateurs qui alternaient déjà de temps en temps viande et substituts de viande, qui le font encore plus souvent.

Pourtant, les **Belges** mangent de la viande sur une **base raisonnablement régulière** par rapport au reste de l'Europe. 51% de

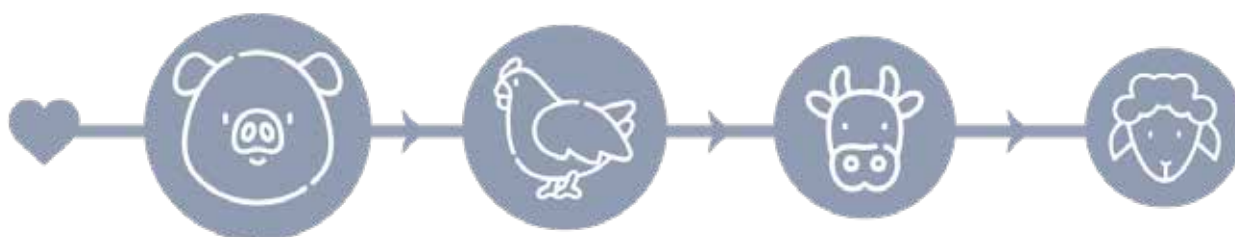
nos compatriotes mangent de la viande **plus de 3 fois par semaine**. Il n'y a qu'aux Pays-Bas que cette moyenne est plus élevée.

En Europe, la tendance est toutefois toute autre

L'Européen moyen mange manifestement **plus de viande** que ce qu'on lui propose à **des prix bas** sur le marché. La Commission Européenne estime qu'une large disponibilité de viande – allant de pair avec un prix bas – reste l'incitant le plus important pour la consommation de viande sur le marché intérieur. La viande de porc reste avec une belle avance l'espèce de viande la plus appréciée, suivie par le poulet, puis par la viande bovine, qui est plus chère. Le

mouton et la chèvre suivent à distance. Les statistiques ci-dessous montrent la consommation de viande par personne dans les 5 plus grands pays de l'UE entre 2010 et 2020. L'UE s'attend à une hausse de la consommation de viande par personne au cours des prochaines années en Europe, alors qu'elle diminuera dans les 5 plus grands pays. Il est important de tenir compte de cet élément, étant donné que la Belgique est un des leaders sur le plan des exportations de viande dans l'UE.

"LA BELGIQUE EST UN DES LEADERS SUR LE PLAN DES EXPORTATIONS DE VIANDE DANS L'UE."



INVITATION A l'aimable attention des bouchers charcutiers de la province du Hainaut

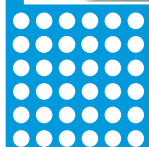
Nous vous convions ce mardi 17 septembre 2019 à 19h30 pour une soirée entre collègues animée par Thierry Depuydt et Dimitri Gotto ayant pour thème « La Gestion du Personnel »
Possibilité de se restaurer à 21h à l'issue de la réunion.
Merci de réserver au 0475/30.91.41 auprès de Sébastien Dubru.
Lieu de la réunion : Salle du Vieux Puits, rue Léon Save 48, 7000 Mons.
Au grand plaisir de se retrouver !

Sébastien DUBRU
D'Un Goût à l'Autre
rue Grande 72
7330 Saint-Ghislain
065/52.17.01
www.dungoutalautre.be



POLYESTER & INOX
Résiste à
la Rouille et la Corrosion

Murs - Plafonds - Portes - Plinthes de Protection
Fournis et/ou Placés



PANELCO sprl
Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be