

RAPPORT FINAL REVU | MARS 2026

Étude de flux de produits locaux et bio ou équivalent en Région de Bruxelles-Capitale

Étude menée dans le cadre de la mission du facilitateur Good Food B2B, pour Bruxelles
Environnement



Sommaire

Table des matières

1	Contexte de la mission.....	5
2	Les filières et produits de l'étude.....	6
2.1.	Filière Fruits	6
2.2.	Filière Légumes.....	8
2.3.	Filière Céréales	10
2.4.	Filière Légumineuses	13
2.5.	Synthèse des denrées alimentaires par filière, sélectionnées pour l'étude.....	16
3	Les Secteurs et sous-segments de l'étude.....	17
3.1.	Le ReCa	17
3.1.1.	Description du secteur.....	17
3.1.2.	Sous-segmentation du secteur.....	18
3.2.	Les Cantines	19
3.2.1.	Description du secteur.....	19
3.2.2.	Sous-segmentation du secteur.....	21
3.3.	La Transformation.....	22
3.3.1.	Description du secteur.....	22
3.3.2.	Sous-segmentation du secteur.....	24
3.4.	Les Commerces	27

3.4.1. Description du secteur.....	27
3.4.2. Sous-segmentation du secteur.....	27
3.5. Synthèse des segments et sous-segments :.....	29
4 Analyse des approvisionnements bio/locaux des segments et sous-segments Good Food	30
4.1. Méthodologie de l'étude	30
4.1.1. La collecte de données.....	31
4.1.2. Le traitement et l'extrapolation des données	32
4.1.3. La vérification des hypothèses.....	37
4.2 Synthèse des résultats et chiffres clés des acteurs répondants.....	38
4.2.1. Profil des répondants.....	38
4.2.2. Représentation des répondants selon le secteur Good Food:.....	41
4.2.3. Précisions sur le bio / local des répondants	43
4.2.4. Chiffres clés des répondants.....	48
4.3. Extrapolation des données.....	63
4.3.1. ReCa	65
4.3.2. Commerces	69
4.3.3. Transformateurs	74
4.3.4. Cantines	77
4.3.5. Récapitulatif des données d'extrapolation - données agrégées de l'aval.....	84
4.3.6. Grossistes	84
4.4. Cross-check	92

5 Conclusions.....95

6 Limites de l'étude..... 101

7 Recommandations 104

8 Annexes 107

Annexe 1. Détails de la nomenclature NACE commerces alimentaires..... 107

Annexe 2. Formulaires d'enquête..... 108

Annexe 3. Fichier de traitement final..... 108

Annexe 4. Listing des grossistes..... 108



1 CONTEXTE DE LA MISSION

Le Service Good Food B2B, dans le cadre de la stratégie Good Food de la Région bruxelloise, vise à promouvoir un système alimentaire durable. La mission spécifique de l'étude consiste à évaluer **l'approvisionnement en produits bio et locaux (belges)** pour **quatre filières prioritaires**¹ (fruits, légumes, céréales et légumineuses) auprès des acteurs bruxellois des secteurs **ReCa (restaurants et cafés), restauration collective (cantines), transformation et distribution** (commerces hors supermarchés) ; ces acteurs qualifient la demande en produits. Cette évaluation permettra, dans un premier temps, de faire un état des lieux de l'approvisionnement actuel, de **mesurer la progression de la transition vers un système alimentaire plus durable**, et enfin, également de nourrir la stratégie Good Food.

Cependant, **plusieurs défis** ont été identifiés :

- ⇒ **Peu d'informations** sectorielles disponibles concernant l'approvisionnement bio et local
- ⇒ Difficulté de **mobilisation** des acteurs pour collecter des données de terrain
- ⇒ **Diversité des entreprises**, rendant difficile l'extrapolation statistique, surtout dans un contexte de réponses limitées
- ⇒ **Informations sur l'approvisionnement** parfois peu disponibles
- ⇒ La **méconnaissance de la provenance** des produits

Pour surmonter ces obstacles, l'approche adoptée s'est principalement concentrée sur **l'analyse des acteurs Good Food (GF) existants**, et combine **différentes méthodes d'évaluation**. **Nous avons extrapolé les données** collectées auprès des acteurs lorsque c'était pertinent et possible², et inclut l'analyse de l'offre en produits des grossistes pour compléter les informations obtenues auprès des acteurs bruxellois de la demande. Toutes les données collectées se réfèrent à l'année 2024.

¹ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA

² Voir Chapitre 4 « Méthodologie de l'étude »

2 LES FILIERES ET PRODUITS DE L'ETUDE

2.1. Filière Fruits

Le volume de **fruits frais consommés** annuellement en Belgique s'élève à un total de **658kt**.³ En Région de Bruxelles-Capitale (RBC), ce chiffre s'élève à **69,9 kt/an** (prenant en compte la consommation domestique ainsi que la consommation hors domicile). De cette quantité, **9%** sont des fruits frais consommés en bio, soit **6,29kt**.⁴

D'après l'observatoire de la consommation, le top 5 des fruits consommés par les Belges francophones sont, par ordre de préférence, la fraise, la banane, la pomme, la cerise et la framboise.⁵ En ce qui concerne les bruxellois, les **10 fruits les plus consommés** en Région de Bruxelles-Capitale (RBC) sont les suivants :

Tableau 22: Volumes annuels et lieux de consommation des 10 fruits favoris calculés pour la RBC (Tonnes/an) (2021)

Top 10 des fruits	Domestique	Familles et amis	Cantines	Horeca	Autres	Total
POMMES	8 833	358	1 790	358	716	12 055
POIRES	2 977	78	470	157	235	3 917
FRAISES	2 098	170	227	142	198	2 836
Raisins	2 977	74	372	74	223	3 721
Bananes	9 504	247	1 604	247	864	12 465
Oranges	7 015	270	809	360	540	8 993
Mandarines et autres	4 477	112	672	56	280	5 597
Melons	2 769	109	292	109	401	3 680
Kiwi	2 489	30	334	61	121	3 035
Citrons	1 488	54	203	57	121	1 923
Autres	9 052	326	1 235	350	734	11 697
TOTAL	53 679	1 829	8 008	1 970	4 433	69 920

Sources : Calcul Sytra et données de pourcentage VLAM. Les pourcentages de consommation sont arrondis entraînant une possible variation des montants totaux en fonction des calculs réalisés.

³ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p63

⁴ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p64

⁵ Consommation et achat fruits & légumes, APAQW, 2024, p10

La **production nationale** de fruits estimée en 2022 représentait 628kt⁶ (hors productions nationales de petits fruits et fruits secs). Les cultures de vergers et de petits fruits n'ont cessé de gagner du terrain en 2022 (respectivement +9,8% et +11,2 % par rapport à 2021).⁷ Malheureusement, le détail sur le tonnage de production n'est pas précisé.

Il est à noter que certains des fruits les plus consommés ne sont pas produits en Belgique (comme la banane ou l'orange), ce qui n'est pas le cas des **pommes, des poires et des fraises**, qui font partie des fruits **les plus produits** à l'échelle nationale : 220.750t pour les pommes, 353.500t pour les poires et 50.600t pour les fraises.⁸ Par ailleurs, en 2023, la Belgique devient **le plus gros producteur de poires** de l'Union Européenne, selon les estimations présentées lors du Congrès international Prognosfruit, avec une production de 412 kt cette année-là.⁹

D'autre part, les pommes et les poires sont les fruits les plus produits en filière biologique sur la Wallonie. Ensuite vient par ordre de grandeur les cerisiers, pruniers, pêcheurs, abricotiers, figuier, et les kiwis.¹⁰

Proposition de sélection de fruits pour l'étude

Notre choix s'est porté sur les fruits frais les plus fortement consommés et produits en Belgique, et plus particulièrement en RBC, qui sont les suivants :

1. Poires
2. Pommes
3. Fraises¹¹

⁶ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p78

⁷ Statbel, 2024

⁸ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p78

⁹ Source RTBF : La Belgique est devenue en 2023 le plus gros producteur de poires de l'Union européenne - RTBF Actus

¹⁰ Les chiffres du bio 2023, APAQ-W & Biowallonie, 2024, p16

¹¹ À la suite de la simplification du formulaire de collecte de données, le produit « fraises » fut remplacé par « petits fruits »

2.2. Filière Légumes

Le volume total de **légumes frais consommés** annuellement en Belgique équivaut à **624kt**. En Région de Bruxelles-Capitale, ce chiffre s'élève à **64,5 kt/an** (prenant en compte la consommation domestique ainsi que la consommation hors domicile). De cette quantité, **9%** sont des légumes frais consommés en bio, soit **5.8kt**.¹²

D'après l'observatoire de la consommation, le top 5 des légumes consommés par les Belges francophones sont, par ordre de préférence : carottes, tomates, champignons, salade, et brocoli.¹³ En ce qui concerne les bruxellois, les 10 légumes les plus consommés au sein de la région sont les suivants :

Tableau 20: Volumes annuels de légumes consommés dans les différents lieux de consommation pour la RBC (Tonnes)

TOP 10 des Légumes consommés frais	Domestique	Familles et amis	Cantines	Horeca	Autres	Total
Tomates	6 807	567	851	756	473	9 455
Carottes	6 783	446	714	536	357	8 836
Oignons	5 014	392	470	470	313	6 659
Chicons	3 611	342	195	390	342	4 880
Salade	2 940	259	432	432	259	4 324
Poivrons	2 220	141	197	141	112	2 811
Poireaux	1 915	92	138	92	92	2 331
Courgettes	1 854	148	198	148	124	2 472
Chou-fleur*	1 720	119	191	215	143	2 389
Champignons	1 708	164	117	211	140	2 340
Autres légumes	13 005	903	1 445	1 626	1 084	18 062
Total	47 578,83	3 573,81	4 948,66	5 017,10	3 439,95	64 558,36

Source : Données VLAM et calcul Sytra

En ce qui concerne le marché de la **pomme de terre**, celle-ci est principalement **consommée fraîche** par les Belges (68%), bien que cette part diminue en faveur des pommes de terre **transformées et surgelées** (24% de la consommation des Belges) ; mais aussi fraîches et transformées (9%). Entre **5,3% et 6%** des pommes de terre fraîches sont issues de la filière

¹² Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p83

¹³ Consommation et achat fruits & légumes, APAQW, 2024, p16

biologique.¹⁴ La production nationale de pomme de terre a atteint **4124kt** en 2023, pour une consommation domestique en RBC estimée à 28,9kt par an en 2021.¹⁵

Du côté de la **production nationale de légumes**, celle-ci a été estimée à 1.178kt en 2022.¹⁶ Les cultures belges de plein air sont principalement dédiées à la production de, par ordre d'importance : petits pois, oignons, haricots verts, choux-fleurs, carottes, choux de Bruxelles et poireaux.¹⁷ Toutefois, lorsque nous regardons la production nationale globale (plein air + sous serre et hors sol), ce sont les oignons (306 kt) ainsi que les tomates (282 kt) qui sont le plus produits en Belgique, suivi par les poireaux (127 kt), les carottes (99 kt), les pois (85 kt) et les haricots (60 kt). Ensuite viennent les chicons (32 kt), salade (32 kt), poivrons (27 kt), choux-fleurs (13 kt), et les courgettes (10 kt).¹⁸ Le concombre (32 kt) est également produits à la même échelle que les chicons¹⁹ bien que ce produit n'ait pas été référé dans le top 10 des légumes consommés en RBC.

Proposition de sélection de légumes pour l'étude

Notre choix s'est porté sur les légumes les plus fortement consommés et produits en Belgique, et plus particulièrement en RBC, qui sont les suivants²⁰ :

1. Tomates
2. Carottes
3. Oignons
4. Chicons
5. Salade
6. Poivrons
7. Poireaux
8. Courgettes
9. Chou-fleur

¹⁴ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p65

¹⁵ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p66

¹⁶ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p77

¹⁷ Statbel, 2024

¹⁸ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p77

¹⁹ Identification des filières Good Food, 2024, SYTRA, p77

²⁰ A la suite d'une modification du formulaire, les produits de la filière « légumes » ont été agrégés en « légumes frais » pour augmenter le potentiel de collecte de données.

10. Champignons

Concernant les champignons, aucune donnée sur leur production n'a été mentionnée dans les études analysées jusqu'à présent. Toutefois, comme le montre l'étude de Sytra²¹, ils sont largement consommés et, compte tenu des acteurs présents en RBC, impliqués dans leur production en agriculture urbaine (hors industrie), il nous a semblé pertinent de les intégrer à l'étude. Les pois, bien qu'étant une des cultures de légumes importante en Belgique, n'ont pas été retenus étant donné qu'ils ne font pas partie des 10 légumes les plus consommés en RBC. Concernant les pommes de terre, bien qu'elles occupent une place importante à l'échelle nationale, celles-ci sont généralement analysées comme une filière distincte. N'étant pas été identifiée comme une filière prioritaire pour la région, elles ne sont donc pas incluses dans le périmètre de cette étude.

2.3. Filière Céréales

En 2023, la **production nationale de céréales** s'élevait à environ 2.755,95 kt, et à une estimation prévisionnelle de **2.246,2 kt** pour l'année 2024.²²

Les céréales constituent une filière importante en Belgique, même si la majorité de la production est surtout **destinée à l'alimentation du bétail**.

Les différents produits composant la filière et à destination de l'alimentation humaine sont les suivants :

- Céréales : blé tendre/froment (farine), blé dur (semoule, pâtes, couscous), amidonnier, engrain, kamut (farine, boulgour, couscous), grand épeautre (farine), seigle (farine)
- Pseudo-céréales : sarrasin, quinoa, amarante²³

Les études estiment que **10% des céréales** produites en Wallonie sont à **destination de l'alimentation humaine**, ce qui correspond à une production nationale estimée de 266,4 kt pour l'alimentation humaine.²⁴

²¹ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA

²² Statistics | Eurostat

²³ Classification selon Projet FarWal, <https://www.cra.wallonie.be/fr/valcerwal>

²⁴ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p76

Face à ce constat, les tendances actuelles privilégient l'importation de céréales, principalement en provenance de France et d'Allemagne, même si l'approvisionnement en céréales belges est en progression.²⁵

Par ailleurs, en termes de superficies cultivées en bio pour les céréales destinées au grain, le froment occupe la première place avec 62,7 % des surfaces dédiées en 2023, suivi par le maïs-grain (16,3 %), l'orge (15 %) et d'autres céréales qui représentent 5,9 %.²⁶

En Wallonie, les céréales en culture pures les plus courantes sont le froment, l'épeautre, l'avoine, le triticales, et l'orge (par ordre d'importance). À elles 5, elles représentent 90% des céréales bio cultivées. En moindre mesure, les producteurs ont également emblavé du sarrasin, du petit épeautre / engrain, du quinoa, du sorgho, du millet et du blé dur dans les champs bio wallons.²⁷

En 2023, les surfaces pour les cultures céréalières bio et en conversion sont largement supérieures en Wallonie qu'en Flandre : par exemple, 3124ha en Wallonie contre 263ha en Flandre pour la culture du froment, selon les chiffres de Bioforum²⁸.

Grâce à leur forte valeur ajoutée, de leur positionnement premium et de la demande spécifique pour des produits biologiques, la (quasi) totalité des céréales biologiques sont commercialisés via des circuits de distribution spécialisés en biologique.²⁹

En RBC, la **consommation annuelle** de céréales pour le petit-déjeuner est d'environ 2,67 kt, tandis que la consommation de pain atteint 46,3 kt par an, dont 5 % est consommée en bio (comparativement à 3 % pour l'ensemble de la Belgique)³⁰, soit 2,315 kt. Une courbe croissante est observée en ce qui concerne la consommation de pain bio en Belgique depuis 2020 jusque 2024³¹.

²⁵ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p76

²⁶ Statbel, 2024

²⁷ Les chiffres du bio, APAQ-W & Biowallonie, 2024, p12

²⁸ Présentation Bioforum pour le workshop B2B Good Food (10fév2025).

²⁹ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p108

³⁰ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p56

³¹ Présentation Bioforum pour le workshop B2B Good Food (10fév2025).

La question du pain belge soulève des enjeux liés à la **disponibilité des données** quant à la production et à la transformation des céréales en farines. Le pain belge, selon les critères de la stratégie Good Food, est un pain transformé en Belgique et composé d'au moins 70 %³² d'ingrédients d'origine belge. Les entretiens permettront d'évaluer la part des ingrédients bio belge utilisés par les boulangeries Good Food.

L'étude de Sytra base son analyse de la filière sur les produits dérivés (pain et céréales de petit déjeuner). En revanche, les données spécifiques relatives aux farines (froment, épeautre...), aux flocons d'avoine, au sarrasin et au quinoa sont **rare et peu disponibles** de manières désagrégées. Cette limite ne permet pas d'estimer directement des volumes consommés par type de céréale.

Les travaux menés dans le cadre du mémoire de Jean-Baptiste Rallu³³, permet d'apporter un éclairage complémentaire concernant la structuration de la filière pain sur la région de Bruxelles. Sur base d'un échantillon de boulangeries artisanales, il est estimé que celles-ci produisent environ 13,7 kt de pain par an, dont 12,8 kt effectivement vendus après prise en compte du gaspillage. Les boulangeries artisanales couvriraient ainsi environ 28 % du pain consommé en RBC, le solde étant majoritairement fourni par des boulangeries semi-industrielles ou industrielles, principalement via la grande distribution.

³² Définition apportée lors du premier comité de pilotage de l'étude, le 25 février 2025

³³ Etudiant stagiaire chez BE en 2025

Proposition de sélection de céréales pour l'étude

Dans le cadre de notre étude sur la filière céréales, nous n'approfondissons pas l'analyse des matières brutes (telles que le froment, l'épeautre, etc.), qui ne représentent que rarement une source d'approvisionnement direct pour les acteurs économiques visés (ReCa, commerces, cantines, transformateurs de la région et grossistes). Cette approche nous permet de concentrer notre analyse sur les circuits de valorisation à haute valeur ajoutée, notamment dans le secteur bio :

1. Farine de froment
2. Farine d'épeautre³⁴
3. Flocons d'avoine
4. Quinoa

Les autres produits composant la filière, tels que le sarrasin, ne sont donc pas pris en compte dans l'étude étant donné leur faible niveau de production. Une exception est faite pour le quinoa, dont la consommation (et production) est amenée à progresser, portée par les évolutions des habitudes alimentaires.

L'orge n'est pas non plus étudiée ici car il est principalement utilisé en brasserie, ce qui est hors périmètre de l'étude.

2.4. Filière Légumineuses

Du côté de la production, les données officielles distinguent **deux grandes catégories** de légumineuses : les légumineuses fourragères (comme le trèfle et la luzerne) et celles récoltées en grains secs (pois protéagineux, fèves, féveroles, ainsi que d'autres légumineuses comme le lupin doux et le soja - souvent utilisés pour l'alimentation animale). Ces cultures (fourragères et en grains secs) représentent respectivement 1 % et 0,9 % de la SAU belge.³⁵

³⁴ A la suite de la simplification de la collecte de données, les farines de froment et d'épeautre ont été regroupées dans un seul et même produit « farines »

³⁵ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p79

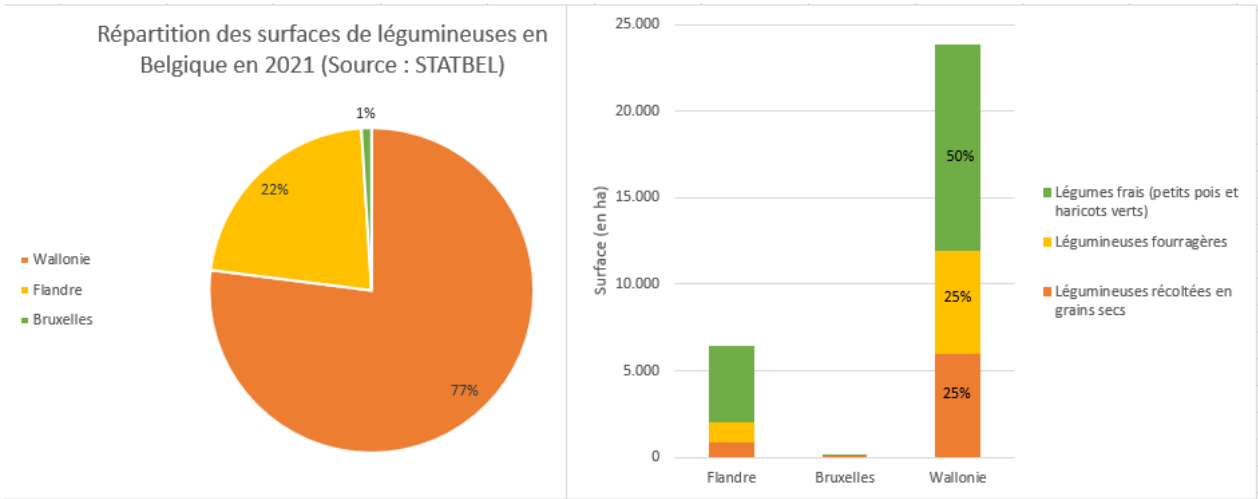


Tableau 39 : Données de volumes de légumineuses produits en Belgique et dans les régions, année 2021 (T)

	Flandre	RBC	Wallonie	Belgique
Légumineuses récoltées en grains secs				25 589
Pois protéagineux	693		1812	2 505
Fèves et féveroles	2 445	41	2 679	5 183
Autres légumineuses récoltées en grains secs	79	116	17 706	17 901

Source : Statbel, 2021

Sytra estime que la majorité des légumineuses récoltées en grains secs sont destinées à l'alimentation animale, et seul 1% serait consommé en alimentation humaine (incluant les lentilles et pois chiche).³⁶

Concernant **cette offre en pois chiches, lentilles** et autres légumineuses produites en Belgique, elle est en développement, bien que les chiffres précis ne soient pas disponibles. L'étude de Sytra³⁷, estime à 255,89 tonnes la production de ces légumineuses en 2021.

La **consommation** annuelle estimée de **légumineuses** en RBC s'élève à **1,78 kt par an dont 25 % sont issus de l'agriculture biologique**, soit environ 425 tonnes par an.³⁸ Peu de données sont actuellement disponibles pour évaluer la consommation par type de produit de manière plus précise (lentilles, pois chiches, ...).

³⁶ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p79

³⁷ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p79

³⁸ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p55 & 67-68

Proposition de sélection de légumineuses pour l'étude

Nous avons concentré notre étude de la filière légumineuses sur les produits suivants :

1. Lentilles
2. Pois chiches

Comme mentionné précédemment, près de 99 % des légumineuses sont destinées à l'alimentation animale, ce qui est le cas notamment des fèves et fèvesoles. Bien que les données sur l'offre pour l'alimentation humaine restent floues, ces produits devraient toutefois gagner en importance à mesure que les régimes alimentaires évoluent vers des options végétariennes et végétaliennes.³⁹ Il nous semble donc pertinent de mener une analyse approfondie de leur approvisionnement en RBC.

Les pois, bien qu'également considérés comme des légumineuses, ont été considérés dans la filière légumes, et n'ont pas été pris en compte dans l'étude car ils ne font pas partie du top 10 des légumes consommés à Bruxelles.

³⁹ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p.68

2.5. Synthèse des denrées alimentaires par filière, sélectionnées pour l'étude

Compte tenu des filières retenues dans le périmètre de l'étude, ainsi que de l'importance à la fois de la demande et de l'offre des produits les composant, nous avons donc retenu les produits suivants :

Céréales	Légumes	
Farine de froment	Tomate	Poireau
Farine d'épeautre	Carotte	Courgette
Flocons d'avoine	Oignon	Chou-Fleur
Quinoa	Chicon	Champignon
	Salade	Poivron
Fruits	Légumineuses	
Pomme	Lentilles	
Poire	Pois chiche	
Fraise		

Suite à la simplification du questionnaire, les produits ont été légèrement modifié pour faciliter l'accès aux données pour les répondants, en agréant certains produits entre eux :

- Les 10 légumes ont été agrégés en « légumes frais »
- Les fraises ont été élargis en un produit « petits fruits »,
- Les farines de froment et d'épeautre ont été agrégés en « farines »

3 LES SECTEURS ET SOUS-SEGMENTS DE L'ETUDE

3.1. Le ReCa⁴⁰

3.1.1. Description du secteur

L'étude de Sytra comptabilise le secteur ReCa (qui représente le secteur horeca hors hébergement) à un total de **3.015 établissements** en RBC.⁴¹

Tableau 59: Distribution des entreprises et effectifs en Belgique et RBC pour le secteur Horeca

HoReCa	Code NaceBel	# Etab (Be)	# Eff (Be)	# Etab (RBC)	# Eff (RBC)	Part Etab RBC/Be	Part Eff RBC/Be
Restauration à service complet	56 101	10894	47590	1144	6161	11%	13%
Restauration à service restreint	56 102	9272	32417	1622	6312	17%	19%
Services des traiteurs	56 210	1661	7531	194	1068	12%	14%
Autres services de restauration	56 290	228	7468	55	4857	24%	65%
TOTAL		22 055	95 006	3 015	18 398	14%	19%

Source : ONSS, 2022

Les données concernant le **volume d'affaires du secteur** ReCa (et plus précisément de la restauration) pour la RBC ne sont pas disponibles dans les sources consultées. Nous notons toutefois que **la valeur ajoutée du secteur** (hébergement et restauration agrégés) est équivalente à 1.509 million d'euros pour la RBC en 2022.⁴² Il n'y a pas non plus de données existantes concernant la proportion des approvisionnements dans le chiffre d'affaires des ReCa belges ou bruxellois.

⁴⁰ Nous parlons ici du secteur « ReCa » et non du secteur de l'HoReCa, car les hôtels ne sont pas pris en compte dans l'étude.

⁴¹ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA

⁴² [8.1_economie_activite_economique_20240328.xlsx](#), IBSA, 2024.

D'autre part, **146 établissements ReCa sont labelisés** Good Food d'après le bottin⁴³ :

- 17 bars - cavistes
- 15 comptoirs traiteurs
- 10 guinguettes
- 86 restaurants
- 24 sandwicheries / petite restauration

3.1.2. Sous-segmentation du secteur

Segmentation reprise par le bottin Good Food :

- Bar / caviste
- Comptoir traiteur
- Guinguette / kiosque
- Restaurant
- Sandwicherie / petite restauration

Segmentation selon nomenclature des codes NACE :

En lien avec la nomenclature des codes NACE, Sytra segmentarise le secteur de la manière suivante⁴⁴ :

- Restauration à service complet 56101 (restaurants, cafés-restos, tavernes...) : 1144 établissements en 2022 en RBC (11% du total belge)
- Restauration à service restreint 56102 (fast-foods, cafétérias, snack-bars, comptoirs de vente à emporter) : 1622 établissements en 2022 en RBC (17% du total belge)
- Services des traiteurs 56210 (repas, plats cuisinés, events, ...) : 194 établissements en 2022 en RBC (12% du total belge)
- Autres services de restauration 56290 (cuisines centrales, cantines, entreprises, hôpitaux, écoles, ...) : 55 établissements en 2020 en RBC (25% du total belge).

⁴³ [Bottin des points de vente, restaurants et cantines Good Food | Good Food](#), 152 établissements en sommant les sous-segments, mais certains ReCa sont dans plusieurs sous-segment au sein du bottin.

⁴⁴ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p.97

Proposition de sous-segmentation ReCa pour l'étude

Nous proposons de sous-segmenter le secteur ReCa de la manière suivante :

- Bar / caviste (y compris les guinguettes / kiosques)
- Comptoirs traiteurs
- Restaurants
- Sandwicherie / Petite restauration / Restauration rapide

Le sous-segment « autres services de restauration » concernant essentiellement la restauration collective, sera traité dans le segment des cantines.

3.2. Les Cantines

3.2.1. Description du secteur

L'état des lieux des cantines bruxelloises réalisé par la Sonecom (2020)⁴⁵, s'est appuyé sur les autorisations AFSCA pour dénombrer le réseau de cantines en RBC. En effet, l'autorisation AFSCA de type « Collectivité avec préparation et service sur place » ou « Collectivité sans préparation, seulement service sur place » permet d'obtenir alors des résultats d'une grande précision. Cette recherche a permis de dénombrer alors **1657 cantines** sur le territoire bruxellois : 536 crèches, 528 écoles, 30 hôpitaux, 156 maisons de repos, 3 prisons et 404 autres cuisines de collectivité. Dans ce cas-ci, ce sont les entreprises, administrations, usines (de type cuisines centrales), qui sont a priori identifiées uniquement par cette appellation « autre cuisine de collectivité », selon la Sonecom.

L'étude de Sytra nous permet d'obtenir des **premières données d'approvisionnement par filière pour les cantines**, représentant les quantités totales de chaque catégorie de produits correspondant aux recommandations nutritionnelles, pour l'ensemble de la restauration collective en Wallonie (repas chauds uniquement), sur une année⁴⁶ :

⁴⁵ « Etat des lieux des cantines bruxelloises en matière d'alimentation durable et de l'impact de la stratégie Good Food », par Sonecom, 2020, p.5

⁴⁶ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p41

- Quantités de fruits par an : 6.426t (comprenant les pommes, poires, en fruits frais et en compote).
- Quantité de légumes : 24.965t (données comprenant oignons, crudités diverses, carottes, haricots, légumes).⁴⁷ Si nous regardons seulement la consommation du top 10 des légumes frais consommés par les cantines, le montant s'élève alors à 3.503,66t 851, montant auquel il faut ajouter 8.464t de pommes de terre (fraîches et en purée).⁴⁸
- Quantité de céréales : 820t (comprend riz, semoule, blé tendre, quinoa, ... sans distinction).⁴⁹
- Quantité de pâtes : 820t par an
- Légumineuse : 837t consommées par an pour l'ensemble de la restauration collective (repas chauds)⁵⁰

D'autre part, **62 cantines labellisées Good Food** sont répertoriées dans le bottin Good Food⁵¹ et comprennent 5 sous-segments : 28 crèches, 10 écoles, 1 hôpitaux, 5 maisons de repos et 12 public adulte. Par définition, étant labellisées Good Food, elles se trouvent toutes sur le territoire bruxellois.

Les données obtenues auprès du service Cantines de Good Food⁵² précisent les **nombre de repas annuels** par acteur « cantines » en RBC (ici par ordre décroissant) :

- Hôpitaux : 41 819 914
- Maisons de repos : 14 884 809
- Écoles (hors univ et H.E.) : 9 499 059
- Crèches : 2 510 917
- Prisons : 1 312 986

Autres cuisines de collectivité :

- Entreprises : 62 875 610 (avec calculs basés sur le nombre d'employé-es)

⁴⁷ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p41

⁴⁸ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p60

⁴⁹ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p41

⁵⁰ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p41

⁵¹ [Bottin des points de vente, restaurants et cantines Good Food | Good Food](#)

⁵² (Source à préciser) « Masterfile cantines ordonnance_V7 nettoyée pour cabinet »

- Entreprises : 26 274 182 (sans calculs basés sur le nombre d'employé-es)
- Administration : 7 629 814

3.2.2. Sous-segmentation du secteur

Segmentation reprise dans le bottin Good Food :

- Crèche
- École
- Hôpital
- Maison de repos
- Public adulte

Segmentation reprise dans l'état des lieux des cantines bruxelloises⁵³:

- Crèches
- Écoles
- Hôpitaux
- Maisons de repos
- Prisons
- Autres cuisines de collectivité : entreprises, administrations, usines... (404)

DESCRIPTION CHIFFRÉE ET DÉTAILLÉE DE LA POPULATION ÉTUDIÉE

	Cantines			Gestionnaires			Population Public-cible	
	Pop.	multiple	unique	Pop.	multiple	unique	Pop.	Part de la population ayant une ou plusieurs cantines ⁷
Crèche	536	210	326	396	70	326	701	56,49%
Ecoles	528	284	244	326	82	244	700	46,57%
Autres	404	124	280	336	56	280	indéfini ⁸	
Maison de repos	156	41	115	121	6	115	149	81,21%
Hôpitaux	30	5	25	28	3	25	23	121,74% ^a
Prisons	3	2	1	3	2	1	3	100,00%
		666	991		219 ^b	991		

Segmentation de Manger Demain⁵⁴ en Wallonie :

- Petite enfance : crèches...
- Public mineur : écoles, centres de loisirs...

⁵³ « Etat des lieux des cantines bruxelloises en matière d'alimentation durable et de l'impact de la stratégie Good Food », par Sonecom, 2020, p.5

⁵⁴ Cantines - Manger Demain

- Public adulte : mess provincial, hautes écoles, entreprises de travail adapté, prisons, centres d'insertion...
- Maisons de repos et CPAS
- Hôpitaux

Proposition de sous-segmentation Cantines pour l'étude

Nous proposons de sous-segmenter le secteur des Cantines de la manière suivante :

- Cuisines centrales et société de catering
- Écoles
- Hôpitaux
- Maisons de repos
- Autres : entreprises, administrations, ...

Les crèches ne sont pas reprises dans le périmètre de l'étude.

3.3. La Transformation

3.3.1. Description du secteur

Sytra comptabilise le nombre d'entreprises de transformation en consolidant le nombre d'entreprise de transformation (avec un code NACE 10 et 11) avec les commerces spécialisés (ayant un code NACE 47 – impliquant certainement une transformation de produit), et les catégorise par filière. Leur méthode a permis de répertorier **779 entreprises de transformation en RBC**, avec la répartition suivantes⁵⁵ :

- Transformation & commerces pour la filière céréales : 417 entreprises répertoriées en RBC
- Transformation & commerce pour la filière fruit : 0 entreprise répertoriée en RBC
- Transformation & commerce pour la filière légumes : 5 entreprises répertoriées en RBC

⁵⁵ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p91

- Transformation & commerce pour la filière fruits & légumes : 30 entreprises répertoriées en RBC
- Transformation & commerce pour la filière pomme de terre : 1 entreprise répertoriée
- Transformation & commerce pour la filière produits laitiers : 12
- Transformation & commerce pour la filière viandes : 216
- 103 entreprises sont répertoriées en « Autres transformations » (incluant des entreprises de transformation du thé et du café, de fabrication de cacao, de fabrication de condiments et d'assaisonnements, de transformation de poisson, de fabrication d'autres produits alimentaires, de production de vin et de fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques)

Le secteur associé à la transformation de céréales est un des deux secteurs les plus importants en termes de nombre d'entreprises en RBC, avec 417 établissements en 2023.⁵⁶ A noter que la filière légumineuse est ici incluse au sein de la filière légumes, faute de données disponibles.

Tout comme pour le segment ReCa, les sources consultées ne fournissent pas de données précises sur le volume d'affaires du secteur de la transformation dans la RBC. Toutefois, selon l'IBSA, la valeur ajoutée agrégée pour les codes NACE 10 à 12 – regroupant l'industrie alimentaire, la fabrication de boissons et la production de tabac – s'élevait à 419 millions d'euros pour la RBC en 2022.⁵⁷

Le bottin Good Food répertorie **110 transformateurs belges**.⁵⁸ Parmi ceux-ci, **67 sont des acteurs transformateurs sur le territoire bruxellois** dont 30 sont également des transformateurs certifiés bio.

⁵⁶ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p92

⁵⁷ [8.1_economie_activite_economique_20240328.xlsx](#), IBSA, 2024.

⁵⁸ [Bottin des points de vente, restaurants et cantines Good Food | Good Food](#)

3.3.2. Sous-segmentation du secteur

Segmentation reprise dans le bottin Good Food

Le bottin Good Food sous-segmente le secteur à travers les produits transformés. Pour la RBC, les transformateurs se retrouvent dans un ou plusieurs sous-segments à travers le site du bottin :

- Boissons (19)
- Épicerie (22)
- Fruits (3)
- Légumes (5)
- Œufs/produits laitiers (1)
- Pains (13)
- Plats préparés (16)
- Viande et poisson (1)

Segmentation selon nomenclature des codes NACE

Comme indiqué précédemment, Sytra classe les entreprises de transformation par filière et va au-delà en offrant une segmentation détaillée au sein de chaque filière.

En ce qui concerne les céréales, Sytra différencie les entreprises de la manière suivante⁵⁹ :

- Fabrication artisanale de pain et de pâtisserie fraîche (2820 BE/205 RBC)
- Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche (175 BE/24 RBC)
- Fabrication de biscuits, de biscottes et de pâtisseries de conservation (108 BE/19 RBC)
- Fabrication de bière (194 BE / 14 RBC)
- Travail des grains (43 BE / 1 RBC)
- Fabrication de pâtes alimentaires (22 BE / 2 RBC)
- Fabrication de produits amylacés (7 BE / n.e. RBC)
- Fabrication de malt (9 BE / n.e. RBC)

⁵⁹ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p92

- Commerce de détail de pain et de pâtisserie en magasin spécialisé (dépôt) (1078 BE / 152 RBC)

Les entreprises de transformation de fruits sont, elles, sous-segmentées de la sorte :

- Transformation et conservation de fruits, sauf fabrication de fruits surgelés (23 BE / non spécifié pour la RBC)
- Fabrication de cidre et de vins d'autres fruits (5 BE / non spécifié pour la RBC)

Pour la filière Légumes :

- Fabrication de légumes et de fruits surgelés (21 BE / non spécifié pour la RBC)
- Transformation et conservation de légumes, sauf fabrication de légumes surgelés (26 BE / 5 RBC)

Et enfin, pour la filière Fruits et Légumes :

- Préparation de jus de fruits et de légumes (23 BE / 2 RBC)
- Commerce de détail de fruits et de légumes en magasin spécialisé (397 BE / 23 RBC)

Les institutions telles que le SPF Economie ou encore la FEVIA, structurent leurs données en suivant la **nomenclature du code NACE** :

- 10.1 : Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande
- 10.2 : Transformation et conservation de poissons, de crustacés et de mollusques
- 10.3 : Transformation et conservation de fruits et de légumes
- 10.4 : Fabrication d'huiles et de graisses végétales et animales
- 10.5 : Fabrication de produits laitiers
- 10.6 : Fabrication de produits de meunerie, d'amidons et de produits amylacés
- 10.7 : Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires
- 10.8 : Fabrication d'autres produits alimentaires
- 10.9 : Fabrication d'aliments pour animaux

Proposition de sous-segmentation des Transformateurs pour l'étude

Nous proposons de sous-segmenter le secteur de la transformation de la manière suivante :

- Transformation de céréales (fabrication de pâtes, pains et biscuits) – Code Nace 10.6 & 10.7
- Transformation de légumes – Code Nace 10.3
- Transformation de fruits (y compris transformation en jus) – Code Nace 10.3

3.4. Les Commerces

3.4.1. Description du secteur

L'étude Sytra comptabilise **1.081 établissements de commerces à caractère alimentaire en RBC** (différenciés sur base de leur code NACE et comptabilisés depuis les données de l'ONSS, 2022).⁶⁰

De la même manière que pour les autres segments, les sources consultées ne fournissent pas de données précises sur le volume d'affaires du secteur des commerces alimentaires dans la RBC. Toutefois, des données agrégées existent relatives à la valeur ajoutée pour les codes NACE 47 – englobant l'ensemble du commerce de détail, à l'exception des véhicules automobiles et des motocycles, cette valeur s'élevait à 1.876 millions d'euros pour la RBC en 2021.⁶¹

Le bottin Good Food répertorie sur l'ensemble de la Belgique 289 points de ventes, en ce compris les transformateurs et traiteurs. Parmi ceux-ci, il y a **181 acteurs bruxellois**. A travers le site du bottin, on dénombre 100 références sur le territoire bruxellois déclinées en détaillants, grossistes, producteurs végétaux, producteurs animaux et vente en ligne/paniers sans espace de vente. Les traiteurs sans comptoir et les transformateurs sont volontairement écartés de ce segment, étant eux-mêmes repris dans le segment ReCa.

3.4.2. Sous-segmentation du secteur

Segmentation reprise par le bottin Good Food :

Le bottin Good Food reprend cinq différents sous-segments pour les 100 points de vente implantés en RBC :

- Détaillant : 50
- Grossiste : 5

⁶⁰ Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p96

⁶¹ [8.1_economie_activite_economique_20240328.xlsx](#), IBSA, 2024.

- Producteur animal : 3
- Producteur végétal : 21
- Vente en ligne/paniers sans espace de vente : 21

Segmentation selon nomenclature des codes NACE :

L'étude menée par Sytra⁶² se base sur la nomenclature du code NACE (nomenclature complète reprise plus bas) pour préciser la diversité de commerces alimentaires pris en compte :

- Commerce de détail en magasin non spécialisé de produits surgelés
- Commerce de détail en magasin non spécialisé sans prédominance alimentaire (surface de vente < 2500m²)
- Commerce de détail en magasin non spécialisé sans prédominance alimentaire (surface de vente > 2500m²)
- Commerce de détail alimentaire sur éventaies et marchés
- Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente < 100m²)
- Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente > 2500m²)
- Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente comprise entre 100m² et moins de 400m²)
- Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente comprise entre 400m² et moins de 2500m²)

Le détail de la nomenclature NACE relative aux commerces alimentaires est reprise en Annexe 1.

Proposition de sous-segmentation Commerces pour l'étude

Dans le cadre de cette étude, les sous-segments pertinents nous semblent être :

- Détaillant

⁶² Identification des filières porteuses Good Food, 2024, SYTRA, p96

- Vente en ligne/paniers sans espace de vente

Les grossistes ne sont pas inclus dans ce segment « Commerces », car ils feront partie d'un axe parallèle visant à analyser l'offre. Cela permettra de croiser ces données avec la demande pour les différents sous-segments étudiés.

3.5. Synthèse des segments et sous-segments :

En résumé, la segmentation proposée dans le cadre de cette étude est la suivante :

<u>Commerces</u>	<u>Transformateurs</u>
Détaillants Vente à distance	Transformateurs céréales Transformateurs fruits Transformateurs légumes
<u>Cantines</u>	<u>ReCa</u>
Ecoles Hôpitaux Maisons de repos Public adulte Cuisines centrales	Bar / caviste Traiteurs / catering Restaurants Restauration rapide

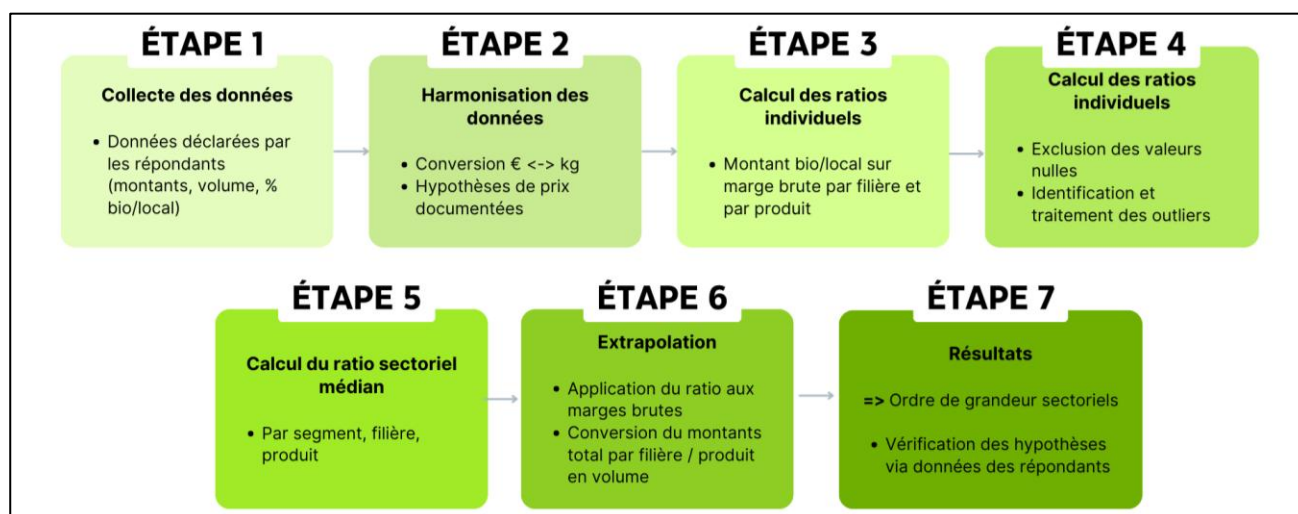
Ce tableau qualifie la demande appelée aussi l'aval des maillons alimentaires et comme dit plus haut, les grossistes qualifient eux l'offre appelé aussi l'amont des maillons alimentaires. Les grossistes seront considérés plus loin dans l'étude.

4 ANALYSE DES APPROVISIONNEMENTS BIO/LOCAUX DES SEGMENTS ET SOUS-SEGMENTS GOOD FOOD

4.1. Méthodologie de l'étude

Notre méthodologie pour cette étude s'est reposée sur une approche **en plusieurs étapes afin d'estimer** la part de l'approvisionnement en produits bio et locaux (belges) pour chaque filière et produit analysé.

Les différentes étapes de collecte, de traitement et de notre approche d'extrapolation, qui s'en est suivie, sont schématisées ci-dessous et sont détaillées plus bas aux chapitres 4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3 :



Le **chapitre 4.2** sera consacrée aux **données réelles collectées** auprès des acteurs répondants. **Les résultats des extrapolations** pour les différents secteurs et sous-segments retenus seront, quant à eux, présentés au **chapitre 4.3** [Extrapolation des données](#).

4.1.1. La collecte de données

La collecte s'est déroulée entre le printemps 2025 et l'automne 2025, et concerne les chiffres d'approvisionnements de l'année 2024, afin d'avoir une vue annuelle globale sur les données des différents acteurs.

Dans un premier temps, nous avons contacté 240 acteurs de la base de données Good Food, afin d'obtenir des informations sur la **répartition de leurs achats et le pourcentage d'approvisionnement en bio et local** pour chacun des produits **des quatre filières étudiées**. Lorsque ces données n'étaient pas disponibles, nous avons proposé de procéder à une **analyse détaillée de leurs factures d'achat**, en identifiant les produits spécifiques et en les encodant nous-mêmes dans un tableau de suivi. Cette alternative fut toutefois peu acceptée par les acteurs (seul un acteur a accepté).

La collecte des données s'est déroulée via trois canaux complémentaires afin de maximiser les chances de participation :

- Des appels téléphoniques (203 acteurs),
- Un questionnaire en ligne via jotform (sur l'entièreté de la base de données à disposition – plus de 300 contacts),
- Des visites de terrain (test dans 5 commerces et 5 ReCa).

Un premier questionnaire détaillé a initialement été élaboré. Celui-ci demandait notamment des volumes et montants par type de produit biologique et local, et était utilisé comme trame d'entretien. Le niveau de détails et la quantité de données demandées s'est avéré contraignant pour de nombreux acteurs en raison du temps requis et du manque d'informations immédiatement disponibles. Sur la base de ces retours, un questionnaire simplifié a été développé, avec des demandes plus accessibles et moins chronophages. Ce questionnaire allégé a été diffusé à l'ensemble de la base de données, accompagné de plusieurs relances (mails et appels téléphoniques), dans l'objectif d'augmenter le taux de réponse et d'élargir l'échantillon exploitable pour l'analyse.

Les deux versions de questionnaires sont disponibles en Annexe 2 du rapport.

Quantifier l'approvisionnement alimentaire biologique et local des acteurs économiques (bruxellois comme wallons ou flamands) représente actuellement un enjeu important pour les instances statistiques, dû à la difficulté d'obtenir les données auprès des acteurs. En effet, durant la phase de collecte de données, nous nous sommes confrontés à plusieurs freins (à partir du plus courant) :

- **Absence de réponses**, autant par mail que par téléphone
- **Manque de temps** : acteurs sous pression, avec une charge importante constante (relance à différentes périodes)
- **Transfert** d'un département / personne à l'autre : première volonté positive, puis la demande se perd
- **Indisponibilité des données** : limitant le nombre de réponses possible à obtenir, ainsi que la qualité des réponses obtenues (données manquantes, partielles, approximation).
- **Méconnaissance de la provenance** des produits, conduisant à une simplification de la collecte de bio et local à bio ou local, où le bio a été systématiquement renseigné plutôt que le local (faute de données).
- **Réticence** quant à la communication de données d'entreprises sensibles ;

A la suite de la collecte de données, s'en est suivi une consolidation des informations recueillies au travers de différents canaux (les deux formulaires ou même parfois des tableaux Excel fournis par les acteurs) dans un fichier unique afin d'effectuer les analyses et extrapolations. Cela est visible en Annexe 3.

4.1.2. Le traitement et l'extrapolation des données

Avant toute interprétation, un travail de **nettoyage et de contrôle** des données a été effectué dans le fichier consolidé des résultats. Certaines valeurs ayant été fournies par les répondants uniquement en montant (€) ou en volume (kg), nous avons appliqué un **facteur de conversion** afin d'obtenir des données estimées plus complètes pour ces acteurs. Ces

hypothèses de conversion sont systématiquement annoncées dans le tableau Excel de traitement présent en Annexe 3, et se base, en fonction de la disponibilité des données :

- Sur les données de l'acteur répondant
- Sur la moyenne du segment répondant
- Sur le baromètre des prix élaboré dans le cadre de l'étude sur base de diverses sources (prix de fournisseurs) et recherches (voir fichier excel, onglet « Baromètre des prix ») en Annexe 3. Ce baromètre des prix sera également utilisé dans l'étape d'extrapolation des données financières en volumes.

Suite à une disponibilité inégale des données financières, en particulier l'absence du chiffre d'affaires (CA) dans les bilans comptables des entreprises et donc des acteurs de notre étude, nous avons privilégié le recours à la **marge brute** comme variable financière de référence (presque systématiquement disponibles dans les bilans), à la place du CA. La marge brute étant la différence entre le chiffre d'affaires (CA) et les charges correspondantes aux approvisionnements (matières premières et marchandises alimentaires et non alimentaires) et aux services et biens. Dans le secteur alimentaire, les approvisionnements alimentaires sont majoritaires dans les coûts des ventes et donc le lien entre marge brute et les achats alimentaires est solide, avec une forte corrélation.

Nous avons alors collecté la marge brute des répondants ainsi que des acteurs de chaque segment GF via le portail de recherche publique de la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) et de la Banque Nationale Belge (BNB).

Nous avons par la suite calculé la part bio/local pour chaque catégorie et sous-catégorie de produits des quatre filières étudiées, rapportée à la marge brute de l'acteur. Par exemple, pour Sodexo, le montant total de ses approvisionnement bio/local en céréales est de 189.245,38 €, pour une marge brute qui s'élève à 2.845.000,00 €. Le calcul est donc le suivant :

$$\frac{189.245,38}{2.845.000,00} = 6,7\%$$

Ce ratio exprime l'intensité de l'approvisionnement bio/local en céréales dans ce cas par rapport à la taille économique de l'acteur. Dans beaucoup d'activités et notamment en alimentation, le lien marge brute et approvisionnements en marchandises alimentaires est

relativement constant en fonction du secteur. Ce ratio mesure alors le multiplicateur entre les approvisionnements alimentaires et le chiffre d'affaires.

Une fois les différents ratios calculés pour chaque répondant, nous avons calculé les **ratios sectoriels** : ainsi, pour chaque secteur ou parfois sous-segment, **un ratio médian**⁶³ fut calculé pour chacune des filières et de leurs catégories de produits en prenant les précautions suivantes :

- Les valeurs nulles (représentant souvent une absence de réponse) ou extrêmes ont été exclues du calcul du ratio. L'identification des ces valeurs extrêmes (appelées « outliers ») a été réalisée catégorie par catégorie, afin de détecter les écarts significatifs ou anomalies statistiques et de ne pas en tenir compte ;
- Une fois ces outliers isolés⁶⁴, un nouveau **ratio médian corrigé** fut défini ; ce ratio médian corrigé est le ratio sectoriel.

Les ratios sectoriels ont ensuite été **appliqués sur les marges brutes** des acteurs Good Food (sous condition d'une disponibilité de celles-ci au sein de la Banque Nationale Belge) pour extrapoler les montants de chaque filière et de leurs catégories de produits. Les montants ont été sommés pour calculer un montant total à convertir, par filière ou produit. Ces montants totaux obtenus, par filière et par produit et pour chaque secteur de l'étude, ont ensuite été **converti en volume** sur base d'un **prix moyen** spécifiquement défini. En effet, un baromètre des prix moyens par produit a été développé dans le cadre de cette étude, en se basant sur différentes sources.⁶⁵

Cette conversion en volumes par filière et par produits est, pour rappel, la donnée finale que l'étude visait à approximer, faute d'avoir pu collecter des données complètes auprès de l'ensemble des acteurs GF de notre étude.

⁶³ Le caractère médian est ici défini comme étant défini comme la médiane statistique

⁶⁴ Certaines valeurs hautes ont toutefois été conservées selon la cohérence économique des données de l'acteurs, son modèle économique et la filière d'analyse (notamment dans le secteur « Commerces »).

⁶⁵ Voir en Annexe 3, l'onglet « baromètre des prix » pour les hypothèses des prix moyens retenus

Précisions méthodologiques

Dans le cadre de l'extrapolation sectorielle aux acteurs, nous avons choisi d'utiliser le ratio sectoriel **médian** plutôt que le ratio moyen. Ce choix permet de ne pas intégrer les valeurs exceptionnelles liées à des cas particuliers (absence de réponse ou ratio particulièrement élevé compte tenu d'une situation particulière), ce qui est plus juste statistiquement.

En effet, certains acteurs présentent des structures de coûts atypiques, ce qui entraîne des ratios très élevés (parfois supérieurs à 100 %) ou très faibles. Ces valeurs, bien qu'économiquement explicables, ont un effet disproportionné sur la moyenne et peuvent conduire à des estimations non représentatives de la réalité sectorielle.

À l'inverse, la médiane permet de représenter une situation « centrale » du secteur, moins sensible aux valeurs atypiques et plus robuste dans ce contexte de données. Elle constitue dès lors un indicateur plus fiable pour extrapoler les parts d'approvisionnements bio/locaux aux autres entreprises du secteur, en particulier lorsque le nombre de répondants est limité.

Si cette **approche est cohérente** d'un point de vue économique⁶⁶, elle introduit néanmoins une limite importante : la marge brute ne reflète pas uniquement les volumes d'achats alimentaires, mais dépend aussi de nombreux autres facteurs (mix produit, niveau de transformation, pertes, efficacité opérationnelle, positionnement prix). L'estimation des approvisionnements alimentaires à partir de la marge brute doit donc être comprise comme une approximation, et non comme une mesure exacte. L'extrapolation donne une tendance sectorielle mais ne reflète pas les comportements individuels.

Par ailleurs, les secteurs analysés dans le cadre de cette étude présentent **des degrés d'homogénéité très variables**, ce qui a une influence sur la robustesse des ratios utilisés et la fiabilité des extrapolations réalisées. Dans chaque secteur et sous-segment étudié, la **fiabilité des résultats** a été évaluée (voir le chapitre 4.3).

⁶⁶ D'autres études utilisent des indicateurs financiers similaires pour reconstituer des flux monétaires et des flux physiques. Nous pouvons citer quelques exemples ici : Gereffi et al. (2005) – « Global Commodity Chains » & FAO (2014, 2018) – « food value chain analysis »

Dans les secteurs dits homogènes, tels que les cuisines centrales, grossistes alimentaires ou certains commerces de détail standardisés, les modèles économiques sont relativement comparables d'un acteur à l'autre. Les gammes de produits sont similaires, les prix varient peu, les volumes sont réguliers et la part des approvisionnements dans la structure de coûts varie peu. Dans ce contexte, la relation entre la marge brute et les montants d'achats est généralement stable, ce qui rend l'utilisation de ratios sectoriels pertinente pour estimer des ordres de grandeurs des flux financiers et flux physiques (volumes) des filières et des produits à l'échelle du secteur GF.

À l'inverse, d'autres secteurs se caractérisent par une forte hétérogénéité des pratiques et des structures de coûts, comme les ReCa ou certains segments de la transformation alimentaire et les cantines autres que les cuisines centrales. Ces activités présentent des différences marquées en termes du mix de produits, de niveau de transformation, de positionnement de prix, de gestion des pertes et du gaspillage, ou encore d'intégration de services (préparation, vente, distribution). Cela implique que deux entreprises avec une marge brute similaire peuvent avoir des niveaux d'approvisionnement très différents, ce qui rend l'application d'un ratio moyen moins fiable.

Entre ces deux extrêmes, certains secteurs intermédiaires, comme les transformateurs alimentaires, peuvent présenter des situations contrastées. Lorsque l'analyse est limitée à des sous-segments homogènes (par exemple un type de produit ou un niveau de transformation comparable), l'approche par ratio reste pertinente, même avec un nombre limité d'observations. En revanche, dès lors que plusieurs sous-segments aux modèles économiques différents sont agrégés, la dispersion des données augmente fortement et réduit la fiabilité des résultats d'extrapolation.

Afin de compenser ces limites dans notre approche, le secteur du ReCa ne prend pas en compte les sous-segments ayant un modèle basé sur les boissons et avec un approvisionnement food surement peu élevé : les bars, cavistes et guigette. Concernant les transformateurs, dû au faible taux de réponses pour les filières de transformation de légumes, fruits et légumineuses, nous ne prenons en compte que des structures de transformation céréalière et dernièrement ; pour les cantines, nous n'avons retenu que les cuisines centrales (modèle économique homogène en général : menus sont standardisés, la marge brute varie peu entre structures, les achats représentent une proportion stable du CA, la valeur ajoutée est faible (pas de service à table, peu de pertes).

4.1.3. La vérification des hypothèses

Afin de **vérifier la cohérence des extrapolations** réalisées, une étape de vérification a été menée à partir des données effectivement renseignées par les acteurs répondants (données réelles). Cette vérification vise à évaluer dans quelle mesure les extrapolations permettent de restituer des ordres de grandeur plausibles par segment et par filière et d'évaluer l'incertitude des estimations par rapport aux valeurs réelles connues.

Pour chaque segment étudié et pour les filières ou produits, les **valeurs estimées** par extrapolation ont été **comparées aux données réelles** communiquées par les acteurs répondants. Cette comparaison porte à la fois sur les montants et sur les volumes selon les données disponibles.

L'objectif de cette démarche n'est pas de valider les extrapolations à un niveau individuel, mais d'identifier d'éventuels écarts significatifs et de vérifier la cohérence globale des résultats obtenus à l'échelle sectorielle.

Les écarts ont été mesurés à l'aide d'un indicateur relatif, calculé selon la formule suivante :

$$(A-B) / B$$

- Où A correspond à la valeur estimée par extrapolation sur les acteurs répondants et B à la valeur réelle communiquées par ces mêmes acteurs

Par exemple, imaginons une entreprise active dans le commerce de détail sur Bruxelles qui a répondu à l'enquête et a renseigné 661.700 euros d'achats annuels en céréales bio/locales, équivalent à 148.774 kg de céréales bio/locales. Nous pouvons vérifier les écarts entre les extrapolations calculées sur base de la marge brute et d'un ratio médian spécifique au secteur et à la filière céréales, et le montant réel communiqué par le répondant. Pour cet exemple, nous arrivons à une extrapolation de 178.133 kg de céréales bio/locales pour un montant de 561.200 euros d'achats en céréales bio/locales. En appliquant la formule, nous avons donc à la fois un écart de +20% sur le volume $((178.133-148.774)/148.774)$ et de -15% sur le montant financier $((661.700-561.200)/561.200)$. En faisant l'exercice pour tous les acteurs répondants, il sera possible d'évaluer les écarts globaux et ainsi que le degré de confiance entre le réel et l'extrapolé.

Cet exercice d'évaluation de la fiabilité de l'extrapolation a été fait pour chaque segment et est présenté dans le chapitre 4.3.

Un écart positif traduit une surestimation, tandis qu'un écart négatif indique une sous-estimation par rapport aux données observées réelles.

L'analyse des écarts relatifs présente toutefois une limite lorsque les valeurs réelles de référence sont faibles. Dans ces situations, de faibles écarts en valeur absolue peuvent donner lieu à des pourcentages très élevés, sans que cela reflète nécessairement une différence significative d'un point de vue opérationnel. Afin de nuancer cette différence, les écarts ont également été examinés en valeur absolue, en particulier pour les volumes.

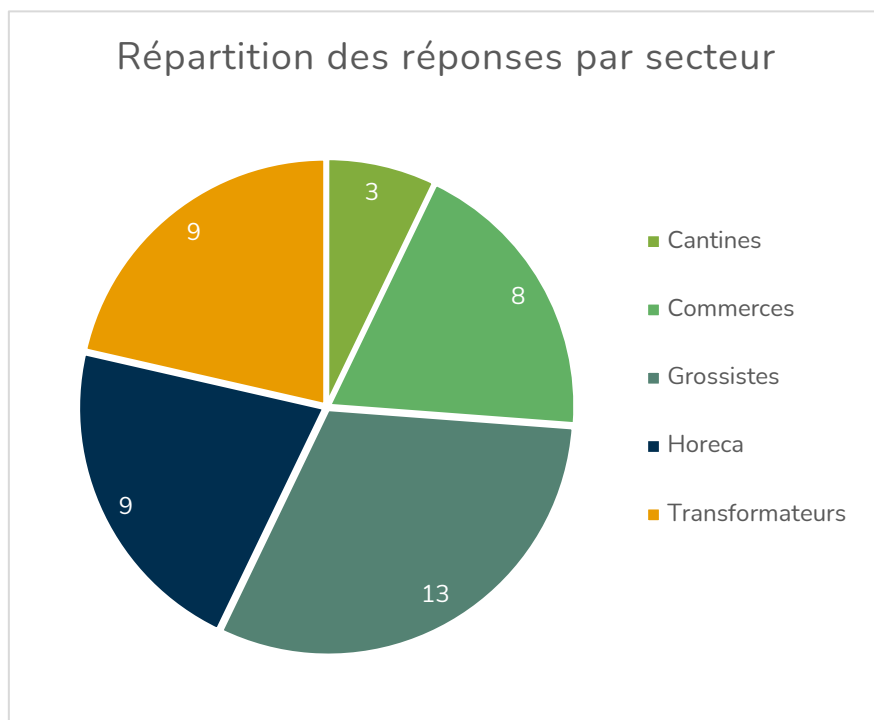
Nous attirons l'attention et rappelons que cette vérification repose exclusivement sur les données fournies par les répondants et ne permet pas de couvrir l'ensemble de la population étudiée. Elle est soumise aux mêmes contraintes que l'analyse principale, notamment la disponibilité partielle des données, l'hétérogénéité des modèles économiques et le recours à des hypothèses de conversion.

4.2 Synthèse des résultats et chiffres clés des acteurs répondants

L'analyse présentée dans cette partie repose sur les données réelles transmises **par les acteurs répondants**, soit les entreprises ayant participé à l'enquête en 2025. Ces données portent principalement **sur leur année 2024**. Elles incluent notamment le chiffre d'affaires, les montants d'approvisionnement, ainsi que la part en produits bio et/ou locaux pour les différentes filières et produits.

4.2.1. Profil des répondants

Sur notre base de données de 312 acteurs, 283 ont été contactés, et **42 réponses** ont été obtenues, issues de différents profils d'acteurs : 13 réponses de grossistes⁶⁷, 9 du ReCa, 9 de transformateurs, 8 de commerces et 3 de cantines. Le nombre de réponses représente donc environ 14,8 % des acteurs sondés.

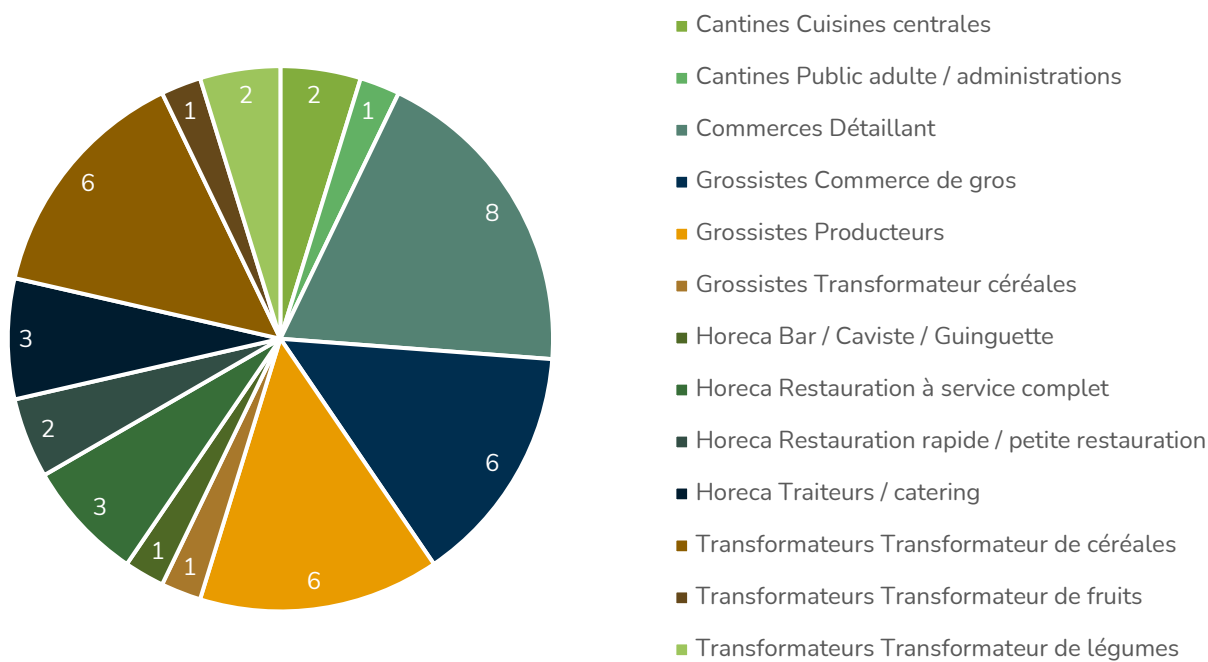


Chaque secteur est réparti en **sous-segment**, telle que définie au chapitre 3. Les sous-catégories les plus représentées sont les suivantes : détaillants (commerces), commerces de gros (grossistes), producteurs (grossistes)⁶⁸, transformateurs de céréales (transformateurs). Le segment des grossistes est toutefois le plus représenté dans notre échantillon.

⁶⁷ Situés à Bruxelles et hors de Bruxelles

⁶⁸ Les producteurs sont considérés ici comme grossistes, car seules leurs ventes B2B ont été prises en compte dans les données

Répartition par sous-segment



Sur l'ensemble des 42 répondants, 23 disposent d'une certification bio.

Étiquettes de lignes	Nombre de répondants	Nombre de Certification bio
Cantines	3	0
Commerces	8	4
Grossistes	13	10
ReCa	9	3
Transformateurs	9	6
Total général	42	23

Sur les 42 réponses obtenues, seuls 17 acteurs ont répondu à l'ensemble des questions, dont 8 qui ont donné des informations chiffrées (hors montants nuls) sur l'ensemble des filières et produits. Cela implique que malgré les réponses obtenues, un certain nombre de données restent manquantes selon les filières / produits :

Segments	Répondants	Réponses en détails sur filières
Cantines	3	2
Commerces	8	[3-4]
ReCa	9	[3-5]
Transformateurs	9	[3-4]

Grossistes

13

[2-6]

4.2.2. Représentation des répondants selon le secteur Good Food⁶⁹:

Segmentation	Nombre d'acteurs GF total par segment	Nombre d'acteurs répondants	Représentation répondants sur total
RECA	146	9	6,2 %
<i>Bar / Caviste / guinguette</i>	27	1	3,7 %
<i>Traiteur / catering</i>	15	3	20 %
<i>Restaurant</i>	86	3	3,5 %
<i>Restauration rapide</i>	24	2	8,3 %
CANTINES	62	3	4,8 %
<i>Crèche (non pris en compte ici)</i>	28	0	-
<i>Ecole</i>	10	0	-
<i>Hôpital</i>	1	0	-
<i>Maison de repos</i>	5	0	-
<i>Public adulte</i>	12	1	8,3 %
<i>Cuisines centrales</i>	Pas d'information sur bottin	2	-
COMMERCE	63	8	12,7%
<i>Détaillant</i>	46	7	15,2 %
<i>Ventes à distance</i>	17	1	5,9 %
TRANSFORMATEURS	64⁷⁰	9	14,1 %
<i>Céréales</i>	14	6	42,9 %
<i>Fruits</i>	4	1	25 %
<i>Légumes</i>	5	2	40 %
GROSSISTES	25	13	52 %
<i>Dont producteurs végétal</i>	20	6	30 %
<i>Commerces de gros⁷¹</i>	Pas d'information sur bottin	6	-
<i>Transformateur (céréales)</i>		1	-

⁶⁹ Les données sont issues du bottin Good Food. Selon le segment, certains acteurs sont repris en double dans différents sous-segments faussant le total (ReCa), d'autres ne sont pas distribué en sous-segment.

⁷⁰ Comprend transformateurs viandes et poisson, boissons, plats, et produits laitiers.

⁷¹ Les commerces de gros contacté pour l'étude ne sont pas systématiquement repris dans le bottin.

Comme nous pouvons le voir, le taux de représentation des répondants **varie fortement selon les segments et sous-segments analysés**. Certains secteurs disposent d'un échantillon relativement bien couvert, tandis que d'autres présentent une représentation très limitée, voire inexistante.

Statistiquement, **au plus l'échantillon est grand par secteur et sous-segment, au plus l'approche méthodologique d'extrapolation discutée au chapitre 4.1 proposée s'avère robuste**. Au moins il est grand, au plus l'incertitude grandit sur les résultats. Le nombre de répondants minimum pour assurer un niveau suffisant de confiance dans les extrapolations va également dépendre de l'homogénéité du secteur et de sous-segments, et selon la proportion de la population qu'il estime.

Le fait d'avoir isolé des sous-segments plus homogènes entre eux permet déjà de limiter les erreurs d'extrapolation.

Théoriquement, un minimum de **5 à 10 observations** par secteur ou sous-segment est nécessaire pour construire un **ratio sectoriel exploitable dans un modèle d'extrapolation**. Avec un nombre d'observations inférieur, l'estimation devient très sensible aux valeurs individuelles et ne peut être considérée comme représentative.

Avec **5 à 10 entreprises**, l'estimation doit toutefois être interprétée comme **exploratoire**, avec une incertitude relativement élevée. L'incertitude diminue progressivement à mesure que le nombre d'observations augmente.

Les différents niveaux d'incertitude associés au nombre d'observations sont présentés dans le tableau ci-dessous. Nous reviendrons sur la fiabilité de la méthode dans le chapitre 4.3.

Nombre d'échantillons de répondants par secteur ou sous-segment isolé	Fiabilité indicative de l'estimation via la construction d'un ratio médian	Limites de l'extrapolation
1 répondant	Non estimable	Impossible de construire un ratio représentatif ; la valeur observée reflète uniquement la structure de l'entreprise interrogée.

Entre 5-10 répondants	Faible à limitée	Le ratio peut être utilisé à titre exploratoire mais reste très sensible aux valeurs atypiques ou aux différences de modèle économique entre entreprises.
Entre 10-15 répondants	Moyenne	Le ratio devient exploitable pour une extrapolation sectorielle, mais l'estimation reste relativement imprécise.
Entre 15-20 répondants	Bonne	Le ratio sectoriel devient relativement stable ; l'extrapolation est plus robuste, bien que toujours dépendante de l'hétérogénéité du secteur.

4.2.3. Précisions sur le bio / local des répondants

Comme mentionné dans la partie Méthodologie de l'étude, la distinction entre produits à la fois bio et locaux a été difficile à quantifier pour une grande partie des acteurs contactés. Afin de faciliter la participation et d'améliorer le taux de réponse, le formulaire fut simplifié et adapté, permettant aux répondants de renseigner des informations portant davantage sur le critère bio. En effet, le critère bio est mieux tracé que le critère local. Les acteurs ont plus de difficulté à identifier la provenance géographique de leurs produits. Sur base des échanges avec les acteurs, nous pouvons expliquer cela par le fait que l'origine n'est pas toujours communiquée de manière systématique par les fournisseurs, ou qu'elle n'est pas directement

disponible pour les répondants, ou que la provenance des produits peut varier au cours de l'année, ce qui complique le suivi.

Les champs qualitatifs de l'enquête permettent tout de même de mettre en avant le fait que les acteurs répondants ont un **recours quasi systématique à des fournisseurs belges** pour les légumes mais avec une part variable d'approvisionnement hors Belgique pour certains produits-types tel que les fruits, certaines céréales et les légumineuses.

Nous donnons ici quelques précisions qualitatives sur les répondants pour ces trois filières en précisant si nous sommes sur l'amont ou l'aval du système alimentaire.

Aval du système alimentaire

Cela reprend les répondants des secteurs ReCa, les commerces, les transformateurs et les cantines.

Filière	Précision qualitative
Céréales	22 sur 29 acteurs ont commenté leurs approvisionnements bio et local : ➤ Pas de précisions sur l'origine : 14 sur 22, dont 11 qui donnent le nom de leurs grossistes⁷² ➤ Origine belge exclusive : 5 sur 22 ➤ Mix origine belge et origine étrangère (FR, IT, ALL,..) : 2 sur 21 Origine étrangère : 1 sur 21 <u>Cela donne un minimum 20-25% de l'approvisionnement qui est belge.</u>
Légumineuses	13 sur 29 acteurs ont commenté leurs approvisionnements bio et local : ➤ Pas de précisions sur l'origine : 7 sur 13 dont 4 qui donnent le nom de leurs grossistes⁷³ ➤ Origine belge exclusive : 0 sur 22 ➤ Mix origine belge et origine étrangère (FR, IT, ALL,..) : 4 sur 13 ➤ Origine étrangère : 2 sur 13 <u>Cela donne un minimum 20-25% de l'approvisionnement qui est belge.</u>

⁷² Citons Cabas, Vajra, Origami, Hygièna, Terroirist, Biofresh, Elibio, Epikouros, Paysans-Artisans, Revogan, Restofrais, Interbio

⁷³ Citons Bionaturels, Solucious, Interbio, Cabas, Terroirist, Vajra

Fruits	17 sur 29 ont commenté leurs approvisionnements bio et local : ➤ Pas de précisions sur l'origine : 6 sur 17 dont 1 qui donnent le nom de leurs grossistes⁷⁴ ➤ Origine belge exclusive : 3 sur 17 ➤ Origine belge principalement : 4 sur 17 ➤ Mix origine belge et origine étrangère (FR, IT, ESP,..) : 3 sur 17 ➤ Origine étrangère : 1 sur 17 <u>Cela donne un minimum 40% de l'approvisionnement qui est belge.</u> Notons qu'il y a une différence entre le groupe pommes/poires et les petits fruits : ➤ Pour les pommes et poires, quand l'origine belge est renseignée, ça l'est le plus souvent (sauf en hors saison) voire exclusivement ; ➤ Pour les petits fruits, c'est variable, les fraises peuvent être de saison et belge et les myrtilles provenant toujours de l'étranger par exemple..
--------	--

Amont du système alimentaire

Le tableau ci-dessous reprend les répondants grossistes ou commerces de gros.

⁷⁴ Citons Terroirist et le Mond des mille couleurs

Filière	Précision qualitative
Céréales	5 sur 13 acteurs ont commenté leurs approvisionnements bio et local : ➤ Origine belge exclusive : 2 sur 5 ➤ Mix origine belge et origine étrangère (FR, PB, ALL, IT..) : 3 sur 5 <u>Cela donne un minimum 40% de l'approvisionnement qui est belge.</u>
Légumineuses	2 sur 13 acteurs ont commenté leurs approvisionnements bio et local : ➤ Origine belge exclusive : 0 sur 2 ➤ Mix origine belge et origine étrangère (FR, ESP, IT, Hors EU..) : 2 sur 2 <u>Difficile d'évaluer un minimum belge dans ce cas.</u>
Fruits	5 sur 13 ont commenté leurs approvisionnements bio et local : ➤ Pas de précisions sur l'origine : 1 sur 5 ➤ Origine belge principalement : 4 sur 5 <u>Cela donne un minimum 80% de l'approvisionnement qui est belge.</u>

4.2.4. Chiffres clés des répondants

La part du bio/local dans les approvisionnements bruxellois des répondants

Le tableau ci-dessous synthétise les valeurs relatives (%) en part bio/local des approvisionnements bruxellois des **acteurs répondants pour l'année 2024**, par filière et par secteur.

Étiquettes de lignes	Bio/local filière céréales kg	Bio/local filière céréales €	Bio/local filière légumineuses kg	Bio/local filière légumineuses €	Bio/local filière fruits Kg	Bio/local filière fruits €	Bio/local filière légumes kg	Bio/local filière légumes €
Cantines	23%	27%	24%	23%	26%	19%	37%	36%
Commerces	97%	97%	100%	100%	85%	85%	90%	85%
ReCa	82%	80%	49%	57%	66%	48%	81%	76%
Transformateurs	97%	97%	Pas de données exploitables					
Total général Aval	74%	75%	57%	60%	59%	50%	69%	65%
Grossistes	70%	77%	100%	100%	93%	96%	95%	100%
Total général Amont	70%	77%	100%	100%	93%	96%	95%	100%

Les résultats issus des réponses collectées montrent des niveaux de parts bio/locales très variés selon les segments d'acteurs et les filières.

Majoritairement, la part moyenne bio/local est importante pour l'ensemble des filières analysées chez les acteurs répondants, avec un total général atteignant :

- 74–75 % pour les céréales,
- 57–60 % pour les légumineuses,
- 50-59 % pour les fruits
- 65-69 % pour les légumes

selon que l'on parle des volumes (kg) ou des montants (€).

Les commerces et les transformateurs affichent des parts bio/local très élevées pour les céréales (97 %), reflétant un positionnement fortement orienté vers ces filières.

Les grossistes présentent également des niveaux élevés de bio/local dans leurs ventes, en particulier pour les fruits et légumes, où les parts bio/local atteignent ou dépassent 95 %, tant en volume (kg) qu'en valeur (euros), ce qui traduit une offre majoritairement bio et/ou locale au sein de l'échantillon répondant.

Les ReCa, eux, ont des parts élevées de bio/locales dans leurs approvisionnements pour les céréales et les légumes, mais plus modérées pour les fruits et surtout les légumineuses.

À l'inverse, les **deux cantines** interrogées ont des parts relatives bio/locales nettement plus faibles mais quand même significatives, toutes filières confondues, avec des valeurs comprises entre 19 % et 37 %. En valeur absolue, cependant, nous le verrons plus loin les volumes de produits qui passent à travers les cantines (cuisines centrales) pèsent lourdement dans les flux totaux des différents secteurs.

Ces chiffres relatifs élevés se justifient par le fait que notre étude se base sur des acteurs Good Food, orienté de facto vers des approvisionnements en circuits-courts locaux, et vers des filières biologiques. Les cantines, elles, suivent plutôt des standards de qualité qui leur sont imposés en général avec des niveaux d'exigences quantitatives moindre sur les produits bio et locaux⁷⁵ et aussi avec une volonté parfois moindre de durabiliser complètement leurs approvisionnements vers du bio et du local. Effectivement, ce n'est pas tant une demande du consommateur des cuisines centrales mais bien une exigence des cahiers des charges établi par les pouvoirs publics/décideurs qui se reflètent à travers ces chiffres relatifs inférieurs.

La différence observée entre la part relative bio/local en kg et en € peut s'expliquer par les différences de prix unitaires entre les produits bio et les produits conventionnels. Dès lors, un faible volume de produits peut avoir une part plus importante en valeur monétaire si son prix unitaire est élevé, et à l'inverse, un produit avec un poids important mais un prix unitaire peu élevé aura une part moins importante dans le montant de l'approvisionnement.

⁷⁵ Le local étant un critère juridique de concurrence déloyale, il ne peut pas être intégré dans les marchés publics auxquelles peuvent répondre les cuisines centrales.

Ci-dessous le tableau de synthèse des valeurs relatives en part bio/local des approvisionnements bruxellois des acteurs répondants, par catégories de produits cette fois-ci et par secteur et sous-segments retenus.

Étiquettes de lignes	Moyenne de Part bio/local farines kg	Moyenne de Part bio/local farines €	Moyenne de Part bio/local avoine kg	Moyenne de Part bio/local avoine €	Moyenne de Part bio/local quinoa kg	Moyenne de Part bio/local quinoa €	Moyenne de Part bio/local lentilles kg	Moyenne de Part bio/local lentilles €	Moyenne de Part bio/local pois chiche €	Moyenne de Part bio/local pois chiche kg	Moyenne de Part bio/local pomme kg	Moyenne de Part bio/local pomme €	Moyenne de Part bio/local poire kg	Moyenne de Part bio/local poire €	Moyenne de Part bio/local petits fruits kg	Moyenne de Part bio/local petits fruits €	Moyenne de Part bio/local légumes frais kg	Moyenne de Part bio/local légumes frais €
☐ Cantines	48,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	100,0%	36,8%	41,5%	12,1%	10,7%	49,6%	48,0%	45,1%	41,3%	19,7%	21,2%	50,0%	50,1%
Cuisines centrales	48,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	100,0%	36,8%	41,5%	12,1%	10,7%	49,6%	48,0%	45,1%	41,3%	19,7%	21,2%	50,0%	50,1%
Public adulte / administrations																		
☐ Commerces	85,7%	80,0%	50,0%	50,0%	80,0%	80,0%	89,9%	93,1%	80,0%	80,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	95,5%	94,7%
Détaillant	85,7%	75,0%	50,0%	50,0%	80,0%	80,0%	89,9%	93,1%	80,0%	80,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	94,6%	93,7%
Ventes en ligne		100%									100%	100%	100%	100,00%	100%	100%	100%	100%
☐ Grossistes	75,6%	75,7%	62,5%	75,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	96,0%	96,0%	96,0%	96,0%	93,3%	95,0%	94,0%	94,0%
Commerce de gros	51,2%	67,6%	62,5%	75,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
Producteurs	100,0%	100,0%									93,3%	90,0%	93,3%	90,0%	90,0%	90,0%	92,5%	90,0%
Transformateur céréales	100,0%																	
☐ Horeca	99,7%	87,1%	100,0%	100,0%	76,9%	75,0%	87,3%	87,5%	80,0%	80,0%	82,5%	82,4%	79,8%	80,5%	77,8%	75,0%	81,7%	80,0%
Bar / Caviste / Guinguette	100,0%		100,0%	100,0%														
Restauration à service complet	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
Restauration rapide / petite restaurat	100,0%	34,3%	100,0%	100,0%	56,8%	49,0%	30,0%	54,2%			95,1%	94,5%	78,8%	82,8%	66,7%	50,0%	50,0%	45,1%
Traiteurs / catering	99,2%	96,1%	100,0%	100,0%	63,9%	62,9%	96,9%	85,4%	50,0%	50,0%	50,0%	50,0%	50,0%	50,0%	50,0%	50,0%	77,0%	74,9%
☐ Transformateurs	100,0%	91,7%	86,5%	84,1%	0,0%	50,0%												
Transformateur de céréales	100,0%	86,2%	96,6%	91,4%	0,0%	50,0%												
Transformateur de fruits		100,0%	52,7%	53,5%														
Transformateur de légumes		100%	100%	100%														
Total général	87%	80%	78%	79%	77%	81,66%	83%	86%	73%	71%	88%	88%	87%	86,60%	80%	81%	86%	86%

Les flux à 0% pour les farines, l'avoine et le quinoa pour les cantines reflètent l'absence de données pour ces catégories de produits pour les acteurs répondants.

Concernant plus spécifiquement les produits des filières, **en moyenne**, l'ensemble des produits analysés présente également des parts bio/local élevées, avec des valeurs globales comprises entre 71 % et 88 % selon les produits et selon que l'analyse porte sur les volumes (kg) ou les montants (€). **Ce qui démontre une grande intégration de produits bio/locaux chez les répondants.**

Nous allons maintenant présenter les chiffres en **valeur absolues** pour les flux physiques (volumes en tonnes) et les flux financiers (montants en €) avec une distinction entre les acteurs de l'amont et des acteurs de l'aval.



Chiffres agrégés de l'approvisionnement (partie aval)

Le tableau ci-dessous présente les **volumes** totaux d'achats pour l'année 2024 pour chacune des filières de l'étude, ainsi que le nombre de réponses exploitables obtenues pour chaque élément. Il comprend les données pour les 4 secteurs étudiés de l'aval du système alimentaire : ReCa, commerce, transformateur et cantine.

Filière	Total (t) 2024	Total bio/local (t) 2024	Part du bio/local (%)	Part bio du bio/local	Part local ⁷⁶ du bio/local
Céréales	339,64	270,37	79,6	~100%	min 20-25%
Légumineuses	153,72	88,72	57,7	~100%	min 20-25%
Fruits	1531,13	1301,94	85	~100%	min de 40%
Légumes	4113,55	3596,74	87,4	~100%	75-100%
Total	6138,04	5257,77	-	~100%	-

Le tableau ci-dessous reprend les données des filières, ainsi que le détail selon les produits.

Filière	Produits	Total 2024 (t)	Total répondants : 29
Céréales	Total	339,64	15
	Total bio/local	270,37	15
	Part bio/local sur total	79,6%	15
	Farines	67,87	17
	Farines bio/local	65,85	17
	Part bio/local	97%	17
	Flocons d'avoine	44,10	14
	Flocons d'avoine bio/local	44,04	14
	Part bio/local avoine	99,9%	14
	Quinoa	11,07	14
Légumineuses	Quinoa bio/local	8,61	14
	Part bio/local quinoa	77,8%	14
	Total	153,72	7
	Total bio/local	88,72	7
	Part bio/local sur total	57,7%	7
	Lentilles	23,00	13

⁷⁶ Données arbitraires sur base du retour qualitatif des répondants, comme expliqué au chapitre 4.2.3.

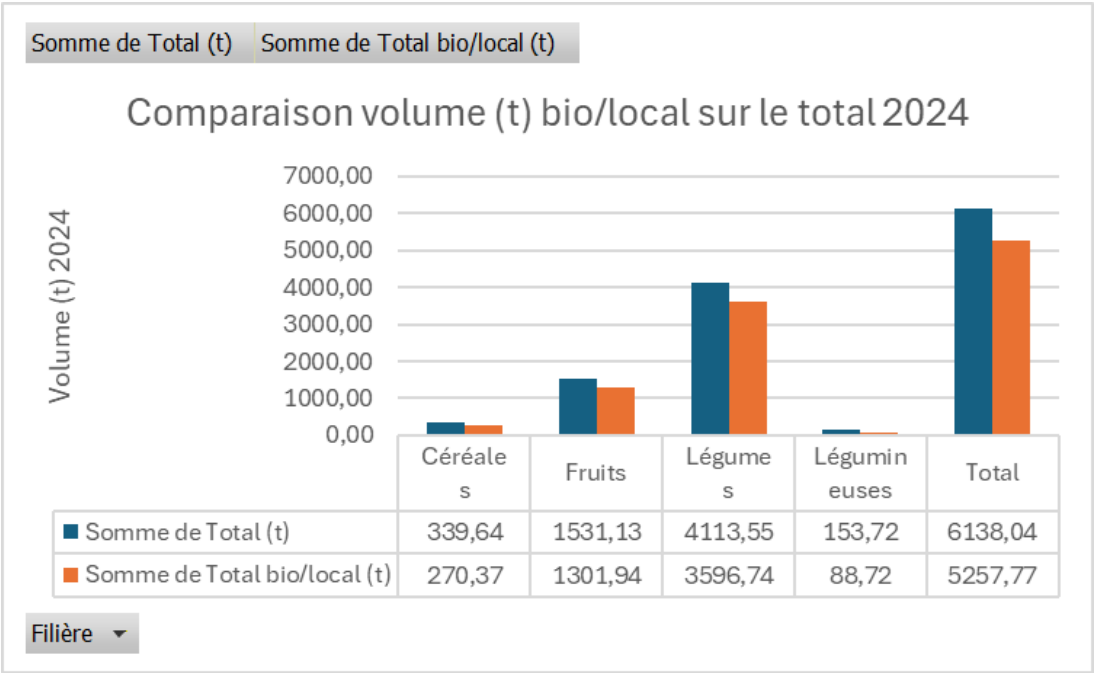
	Lentilles bio/local	21,52	13
	Part bio/local lentilles	93,6%	13
	Pois chiche	43,67	13
	Pois chiche bio/local	13,14	13
	Part bio/local pois chiche	30,1%	13
Fruits	Total	1531,13	10
	Total bio/local	1301,94	10
	Part bio/local sur total	85%	10
	Pomme	328,70	13
	Pomme bio/local	323,37	13
	Part bio/local pomme	98,4%	13
	Poire	107,26	13
	Poire bio/local	102,43	13
	Part bio/local poire	95,5%	13
	Petits fruits	21,96	12
	Petits fruits bio/local	20,09	12
	Part bio/local petits fruits	91,5%	12
Légumes	Total	4113,55	10
	Total bio/local	3596,74	10
	Part bio/local sur total	87,4%	10
	Légumes frais	3095,88	11
	Légumes frais bio/local	3084,15	11
	Part bio/local légumes frais	99,6%	11

La filière des légumes constitue la filière la plus volumineuse de l'échantillon, avec 4.113,55 tonnes de légumes achetés par 11 acteurs bruxellois, dont 87,4% en bio/local.

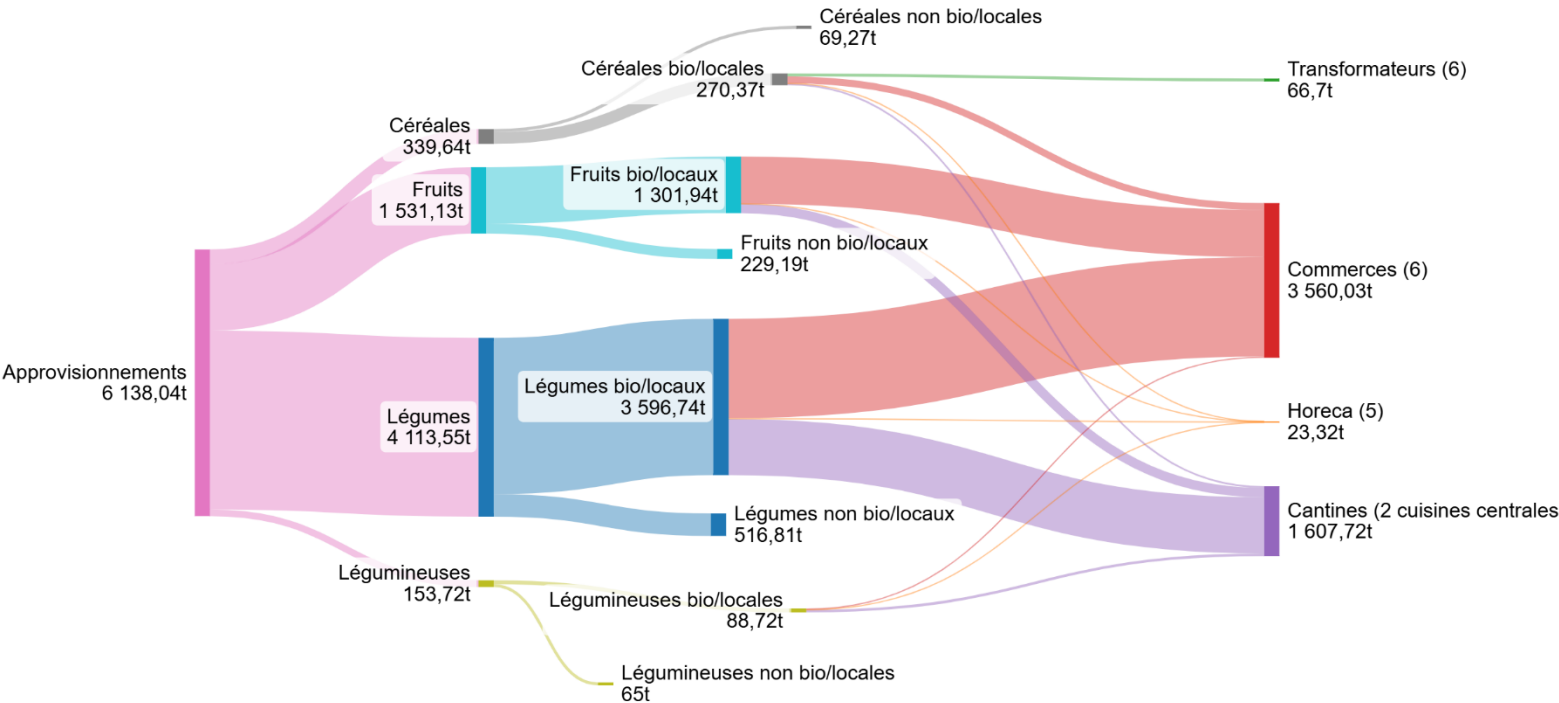
Ensuite vient par ordre d'importance, la filière fruit, avec 1.531,13 tonnes achetés pour 10 répondants, dont 85% en bio/local ; la filière céréales, avec 339,64 tonnes achetés pour 15 répondants, dont 79,6 % en bio ; et la filière légumineuses avec un total de 153,72 tonnes pour 7 répondants, dont 57,7% en bio/local.

En ce qui concerne les produits le plus consommés, en dehors des légumes frais qui constituent une catégorie agrégée, les pommes et, ensuite, les poires représentent les produits les plus achetés, avec respectivement 328,70 tonnes dont 98,4% bio/local pour les pommes (quasiment exclusivement de provenance belge), et 107,26 tonnes dont 95,5% bio/local pour les poires.

Nous pouvons aussi visualiser le tableau ci-dessus sous forme de graphe :



Nous pouvons aussi visualiser ces volumes par secteurs pour se rendre compte du poids de chaque composant par filière.



Ce diagramme de Sankey illustre les flux d'approvisionnement en produits alimentaires bio/locaux et non bio/locaux entre les secteurs de l'étude. Le chiffre entre parenthèse à côté des noms des secteurs représente le nombre de réponses exploitables obtenues pour ce secteur. On observe que les **commerces** concentrent la majeure partie des volumes, notamment en fruits et légumes, soulignant leur rôle central dans la distribution de ces produits. Les **transformateurs** interrogés sont des acteurs spécialisés, avec des flux plus ciblés sur les céréales. Les **cantines**, bien que peu représentées dans cette étude (seulement deux répondants), montrent une grande quantité d'approvisionnements, tandis que les données pour le secteur **reca**, bien que limitées, révèlent des volumes bien inférieurs à ceux des autres acteurs.

Ci-dessous sont repris les **montant totaux d'achats** pour chacune des filières et des produits de l'étude, ainsi que le nombre de réponses exploitables obtenues pour chaque élément :

Filière	Produits	Total 2024 (€)	Total répondants : 29
Céréales	Total	1.556.211,49 €	15
	Total bio/local	1.322.118,53 €	15
	Part bio/local sur total	85%	15
	Farines	422.349,27 €	17
	Farines bio/local	415.431,07 €	17
	Part bio/local	98,4%	17
	Flocons d'avoine	128.608,78 €	14
	Flocons d'avoine bio/local	128.305,29 €	14
	Part bio/local avoine	99,8%	14
	Quinoa	63.474,22 €	14
Légumineuses	Quinoa bio/local	55.255,05 €	14
	Part bio/local quinoa	87%	14
	Total	462.640,78 €	7
	Total bio/local	271.440,52 €	7
	Part bio/local sur total	58,7%	7
	Lentilles	90.919,11 €	13
	Lentilles bio/local	85.754,77 €	13
	Part bio/local lentilles	94,3%	13
	Pois chiche	119711,1703	13
	Pois chiche bio/local	39959,16034	13
Fruits	Part bio/local pois chiche	33,4%	13
	Total	4.282.737,45 €	10
	Total bio/local	3.262.415,69 €	10

	Part bio/local sur total	76,2%	10
	Pomme	256791,525	13
	Pomme bio/local	242243,865	13
	Part bio/local pomme	94,3%	13
	Poire	405594,77	13
	Poire bio/local	379214,21	13
	Part bio/local poire	93,5%	13
	Petits fruits	185.695,35 €	12
	Petits fruits bio/local	170.425,28 €	12
	Part bio/local petits fruits	91,8%	12
Légumes	Total	10.250.048,50 €	10
	Total bio/local	8.647.222,56 €	10
	Part bio/local sur total	84,4%	10
	Légumes frais	7.719.202,28 €	11
	Légumes frais bio/local	7.681.536,14 €	11
	Part bio/local légumes frais	99,5%	11

Sur base de ces deux tableaux, nous pouvons voir que l'approvisionnement alimentaire des acteurs répondants est principalement prédominé par les légumes (en particulier les légumes frais), suivis des fruits et des céréales, qui concentrent l'essentiel des volumes et des montants déclarés. Cela peut notamment s'expliquer par le profil spécialisé de certains répondants, dans l'une ou l'autre filière (par exemple the Barn ou Pedalo pour les légumes, les transformateurs et Mazette pour les céréales).

Les légumes frais et l'avoine sont les deux types de produits dont l'approvisionnement se fait quasiment intégralement en bio/local.

Point d'attention : il est important de noter que les 2 cantines ayant fourni leurs données complètes représentent à elles seules une part importante de l'approvisionnement : majoritairement via Sodexo et de manière moins significative la Ronde Fleurie (qui sert 5 crèches communales et des élèves).

Recommandations pour l'aval

Sur base de ces éléments, nous identifions un besoin de renforcer le taux de produits locaux pour les 3 premières filières (céréales, légumineuses et fruits) et d'autant plus pour les légumineuses où la part de bio/local est la plus faible actuellement, avec une part de local dans ce volume estimé à 20-25%.

Par ailleurs, la priorité pourrait être donnée aux cantines qui ont des effets de levier plus important en termes de volumes.

Chiffres agrégés de l'approvisionnement (partie amont)

Le tableau ci-dessous présente les **volumes totaux de ventes des grossistes pour l'année 2024** pour chacune des filières et des produits de l'étude, ainsi que le nombre de réponses exploitables obtenues pour chaque élément de l'amont du système alimentaire. Ces données sont issues des grossistes et producteurs⁷⁷ de notre échantillon, considérés comme l'**amont** ou l'offre en produits.

Attention que les chiffres transmis par les acteurs hors de BXL sont pour leurs ventes globales (vers BXL et vers les autres régions) car il ne leur était pas possible de préciser en détail le flux vers Bruxelles. Nous avons ajouté une colonne avec la part de ce qui est supposé aller vers Bruxelles grâce à un facteur correctif adapté à chaque grossiste⁷⁸ :

- Soit en faisant le rapport du CA 2024 Bruxelles sur le CA 2024 total quand cette donnée nous a été transmise par les acteurs répondants ;
- Soit en absence de ces deux informations ou de l'une d'entre elles, en demandant à ces acteurs de manière indicative la part relative de leur chiffre d'affaires qui va vers Bruxelles (%). Ce facteur correctif varie de 0.25 à 1.

En effet, certains acteurs structurants, tels qu'Interbio par exemple, ne disposait pas de données à l'échelle régionale, et ont transmis des données globales. La centralisation des données et leur traitement n'est pas systématique même chez les acteurs importants.

Le pourcentage dans la seconde colonne exprime alors le rapport entre le volume en bio/local (tonnes) vers Bruxelles sur le volume bio/local total vendus par les acteurs.

Par exemple, pour les céréales, les acteurs répondants totalisent 19,05 T commercialisées vers les différents segments de l'aval. Sur ce volume :

- 14,89 T sont en bio/local (78% de 19,05T) = 1^{ère} colonne dont :

⁷⁷ Pour lesquels, pour rappel, nous n'avons regardé que leurs ventes en B2B.

⁷⁸ Ce facteur correctif varie de 0.25 à 1.

- 14,89 T vont vers Bruxelles (100% du volume bio/local) = 2^{ème} colonne ;

Par exemple, pour les farines, les acteurs répondants totalisent 17,59 T commercialisées vers les différents segments de l'aval. Sur ce volume :

- 14,67 T sont en bio/locales (83% de 17,59T) = 1^{ère} colonne dont :
 - 11,67 T vont vers Bruxelles (80% du volume bio/local) = 2^{ème} colonne ;

Ce principe s'applique sur les autres filières et produits.

Les tableaux ci-dessous représente les données agrégées des grossistes répondants. Le premier résume les données fournies pour les filières, et le second donne le détail pour chaque filière et produits :

Filière	Total (t)	Total bio/local (t) vers BXL	Part du bio/local	Part bio du bio/local	Part local ⁷⁹ du bio/local
Céréales	19,05	14,89	78,2%	100%	min 40%
Légumineuses	7,14	7,14	100,0%	100%	inconnue ⁸⁰
Fruits	259,97	195,17	75,1%	100%	min de 80%
Légumes	1821,46	1606,39	88,2%	100%	75-100%
Total	2107,62	1823,59	-	100%	-

⁷⁹ Données arbitraires sur base du retour qualitatif des répondants, comme expliqué au chapitre 4.2.3.

⁸⁰ Seuls 2 répondants grossistes nous ont communiqué que leur approvisionnement en légumineuses était un mix belge et non belge sans pouvoir donner des proportions.

Filière	Produits	Totaux globaux 2024 (t)	Valeurs du bio/local vers BXL en 2024 (t)	Nombre de réponses sur 13
Céréales	Total	19,05		3
	Total bio/local	14,89	14,89	3
	Part bio/local sur total	78%	100%	
	Farines	17,59		4
	Farines bio/local	14,67	11,67	4
	Part bio/local	83%	80%	
	Flocons d'avoine	3,46		2
	Flocons d'avoine bio/local	2,21	2,21	2
	Part bio/local avoine	64%	100%	
Légumineuses	Quinoa	1,00		1
	Quinoa bio/local	1,00	1,00	1
	Part bio/local quinoa	100%	100%	
	Total	7,14		1
	Total bio/local	7,14	7,14	1
	Part bio/local sur total	100%	100%	
	Lentilles	8,85		2
	Lentilles bio/local	8,85	5,43	2
	Part bio/local lentilles	100%	61%	
Fruits	Pois chiche	5,14		1
	Pois chiche bio/local	5,14	5,14	1
	Part bio/local pois chiche	100%	100%	
	Total	259,97		3
	Total bio/local	223,97	195,17	3
	Part bio/local sur total	86%	87%	
	Pomme	780,99		5
	Pomme bio/local	758,99	432,59	5
	Part bio/local pomme	97%	57%	
Légumes	Poire	232,90		5
	Poire bio/local	222,90	132,70	5
	Part bio/local poire	96%	60%	
	Petits fruits	26,97		3
	Petits fruits bio/local	22,97	19,77	3
	Part bio/local petits fruits	85%	86%	
	Total	1821,46		6
	Total bio/local	1606,00	1606,39	6
	Part bio/local sur total	88%	100%	
	Légumes frais	1814,86		
	Légumes frais bio/local	1514,86	1366,39	5

	Part bio/local légumes frais	83%	90%	5
--	------------------------------	-----	-----	---

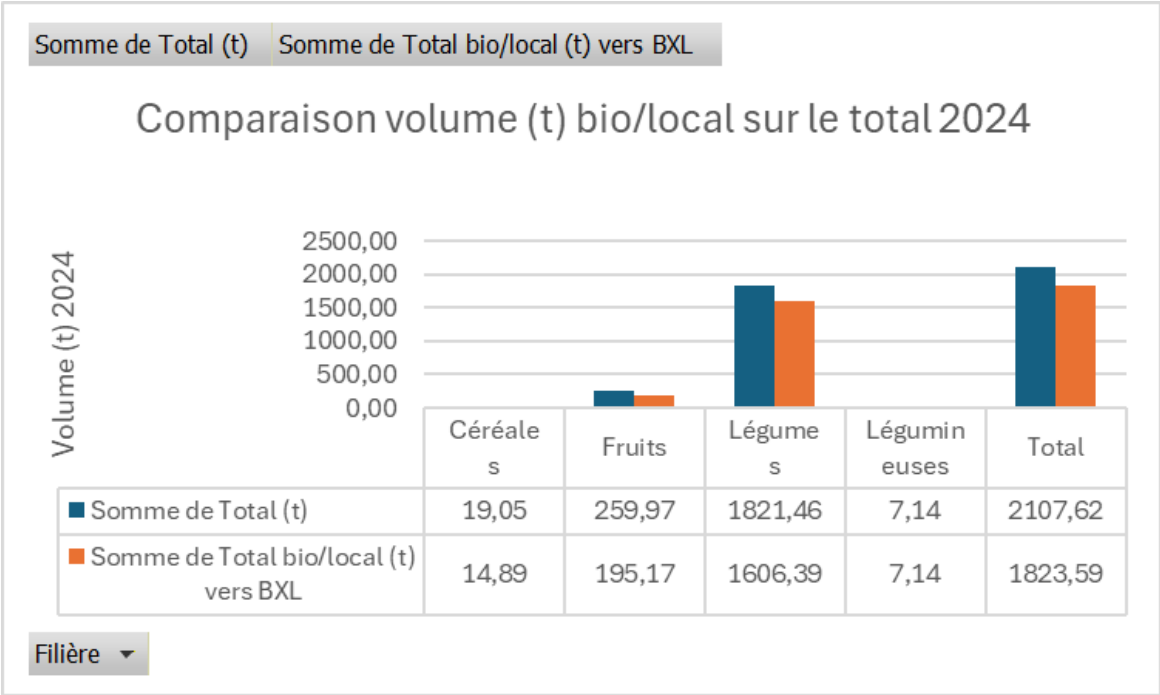
Comme nous pouvons le remarquer, très peu de réponses sont fournies pour **la filière des légumineuses** en comparaison aux autres filières. Le nombre limité de réponses exploitables pour cette catégorie et/ou la présence de valeurs nulles ou non renseignées, laissent croire que certains produits ne font pas l'objet d'un approvisionnement régulier ou déclaré par les répondants.

A l'inverse, **la filière légumes** dispose du taux de réponse le plus élevé, ce qui s'explique par le profil des acteurs de ce secteur ayant participé à l'enquête, notamment la présence de producteurs vendant en B2B parmi les répondants. Cela induit également un poids important de cette filière dans les volumes de ventes agrégées des grossistes.

La filière des **légumes** constitue la filière la plus volumineuse de l'échantillon, avec 1606 tonnes de légumes vendues vers Bruxelles, dont 88,2% en bio/local.

Ensuite vient par ordre d'importance, **la filière fruit**, avec 195 tonnes vendues, dont 75% en bio/local ; **la filière céréales**, avec 14,89 tonnes vendues, dont 78,2 % en bio/local ; et **la filière légumineuses** avec un total de 7,14 tonnes vendues, dont 100% en bio/local.

Nous pouvons aussi visualiser cela sous le graphique ci-dessous :



Vous trouverez également ci-dessous les **montants monétaires agrégés** concernant les ventes des grossistes et de ces producteurs :

Filière	Produits	Totaux globaux en 2024 (€)	Valeurs vers BXL en 2024(€)	Nombre de réponses sur 13
Céréales	Total	1.194.130,82 €		4
	Total bio/local	1.190.420,07 €	493.510,07 €	4
	Part bio/local sur total	100%	41%	
	Farines	457.108,08 €		4
	Farines bio/local	454.247,83 €	197.207,83 €	4
	Part bio/local	99%	43%	
	Flocons d'avoine	77048,03		3
	Flocons d'avoine bio/local	76.197,53 €	32.097,53 €	3
	Part bio/local avoine	99%	42%	
	Quinoa	40.974,71 €		2
	Quinoa bio/local	40.974,71 €	18.924,71 €	2
	Part bio/local quinoa	100%	46%	
Légumineuses	Total	185.639,30 €		3
	Total bio/local	185.639,30 €	100.589,30 €	3
	Part bio/local sur total	100%	54%	
	Lentilles	86.267,59 €		3
	Lentilles bio/local	86.267,59 €	54.416,09 €	3
	Part bio/local lentilles	100%	63%	
	Pois chiche	17.924,80 €		2
Fruits	Pois chiche bio/local	17.924,80 €	11.624,80 €	2
	Part bio/local pois chiche	100%	65%	
	Total	1.753.625,06 €		5
	Total bio/local	1.613.625,06 €	997.625,06 €	5
	Part bio/local sur total	92%	62%	

Légumes	Pomme	2.006.033,02 €		5
	Pomme bio/local	1.940.033,02 €	1.105.733,02 €	5
	Part bio/local pomme	97%	57%	
	Poire	660981,17		5
	Poire bio/local	630981,17	375.071,17 €	5
	Part bio/local poire	95%	59%	
	Petits fruits	290.610,87 €		4
	Petits fruits bio/local	246.610,87 €	208.260,87 €	4
	Part bio/local petits fruits	85%	84%	
Légumes	Total	5.379.381,80 €		7
	Total bio/local	5.379.381,80 €	4.311.092,48 €	7
	Part bio/local sur total	100%	80%	
	Légumes frais	6.668.092,48 €		5
	Légumes frais bio/local	5.318.092,48 €	4.278.592,48 €	5
	Part bio/local légumes frais	80%	80%	

Recommandations pour l'amont

Sur base de ces éléments, nous identifions à ce stade un besoin de renforcer le taux de local pour deux filières en priorité ; les céréales et les légumineuses.

La priorité pourrait être donné aux cantines qui ont des effets de levier plus importants en termes de volumes.

4.3.Extrapolation des données

Pour rappel, évaluer les volumes par filière et par produits est la donnée finale que l'étude visait à approximer, faute d'avoir pu collecter des données complètes auprès de l'ensemble des acteurs GF de notre étude.

Les résultats qui seront présentés dans ce chapitre reposent sur une extrapolation sectorielle dont la méthode est définie au chapitre 4.1. Elle est réalisée à partir du jeu de données des répondants (**année 2024** pour rappel), en rapportant les montants d'approvisionnement bio/locaux par filière et par produit à la marge brute pour définir des ratios sectoriels utilisés ensuite pour reconstruire les flux financiers et physiques sur les acteurs non répondants.

Pour chaque segment (de l'aval et de l'amont (grossistes)) et filière, un ratio médian a été calculé après exclusion des valeurs extrêmes. Ce ratio a ensuite été appliqué à la marge brute connue des acteurs Good Food non-répondants afin d'estimer, sur base de prix moyens, des ordres de grandeur sectoriels de flux financiers et physiques (volume) pour les quatre filières de l'étude et les produits spécifiques.

La cohérence des extrapolations a ensuite été vérifiée par comparaison avec les données réelles disponibles, tant en valeur relative qu'en valeur absolue pour les répondants.

Les hypothèses de prix moyens au kg sont issues du baromètre des prix estimés sur base de diverses sources (voir en Annexe 3, l'onglet « baromètre des prix » pour les hypothèses des prix moyens retenus).

Le tableau ci-dessous synthétise le nombre d'acteurs utilisés pour l'extrapolation et la représentation dans les secteurs Good Food associés.

Segment	Nombre d'acteurs répondants	Base de répondants pour les ratios d'extrapolation	Nombre d'acteurs GF total par segment	Flux extrapolés sur combien d'acteurs ?	Représentation de l'extrapolation sur le total du secteur GF
RECA	9	8	146	75	51,4 % ⁸¹

⁸¹ 75 sur 146 = 51,4% par exemple



Bar / Caviste / Guiguet	1	0	27	Exclu de l'analyse	
Traiteur / catering	3	3	15	10	66,7 %
Restaurant	3	3	86	56 ⁸²	65,1 %
Petite restauration	2	2	24	9	37,5 %
CANTINES	3	1	62	14	22,6 %
Crèche	0	0	28	Exclu de l'analyse	
Ecole	0	0	10	0	
Hôpital	0	0	1	0	
Maison de repos	0	0	5	0	
Public adulte	1	0	12	0	
Cuisines centrales	2	1	Pas d'information sur bottin	14	
COMMERCES	8	5	63	22	34,9 %
Détaillant	7	5	46	22	47,8 %
Ventes en ligne / paniers sans espace de vente	1	0	17	0	
TRANSFORMATEURS	9	2	64⁸³	8	12,5 %
Céréales	6	2	14	8	57,1 %
Fruit	1	0	4	0	
Légumes	2	0	5	0	
GROSSISTES	13	6	25	24	96 %
Dont producteurs végétal	6	0	20	3	15 %
Commerces de gros ⁸⁴	6	6	Pas d'information sur bottin	20	
Transformateur (céréales)	1	0		1	

Il est important de noter que la taille limitée de l'échantillon d'acteurs répondants et la disponibilité des données selon les produits pour ces acteurs imposent des **précautions dans l'interprétation des résultats**. Certaines extrapolations n'ont pu être réalisées que sur un nombre restreint de répondants et uniquement pour certaines catégories de produits. Ces limites sont précisées afin de garantir une lecture transparente des résultats présentés. Les résultats présentés dans cette étude doivent donc être interprétés avec prudence, compte tenu de la taille limitée de l'échantillon, de la disponibilité inégale des données selon les segments et les filières, ainsi que de l'hétérogénéité des modèles économiques observés. Des hypothèses ont donc été posées sur le périmètre d'extrapolation et les estimations des

⁸² 32 acteurs + 24 unités d'établissements supplémentaires, inclus dans les marges brutes et donc dans les estimations

⁸³ Comprend transformateurs viandes et poisson, boissons, plats, et produits laitiers.

⁸⁴ Les commerce de gros contactés pour l'étude ne sont pas systématiquement repris dans le bottin.

volumes. Cela sera détaillé dans chacun des segments repris ci-après (chapitres 4.3.1 à 4.3.5). Les limites et interprétations des résultats sont également exposées pour chaque segment ci-dessous.

Les chiffres extrapolés (volume de produits et montants) visent avant tout à fournir des ordres de grandeur.

Une vue synthétique sur les différents secteurs est visible au chapitre 4.3.5. « Récapitulatif des données d'extrapolation - données agrégées de l'aval » ou au 4.4. « Cross -Check ».

4.3.1. ReCa

A. Spécificité du secteur

Le secteur ReCa présente une forte hétérogénéité des modèles économiques selon le type d'établissement (restaurant gastronomique, snack, café, traiteur...), la formule proposée (à la carte, buffet, à emporter...), la gestion du gaspillage alimentaire, les prix fixés, le personnel et autres frais structurels. Cela induit qu'un même chiffre d'affaires ou une même marge brute peut cacher des pratiques d'approvisionnement très différentes. La méthode d'extrapolation de la marge brute est dès lors moins robuste selon ce critère d'hétérogénéité, notamment sur un échantillon réduit.

Afin d'améliorer la robustesse de l'extrapolation, l'échantillon doit être substantiel, et suffisamment large pour mener une analyse et des interprétations plus fines, par sous-segment.

B. Calcul des ratios sectoriels

Le calcul des ratios d'approvisionnement bio/local pour le secteur ReCa s'est appuyé sur les données de 8 répondants, pour lesquels la marge brute était disponible.

Un acteur, Mazette, a été écarté du calcul des ratios dû à son modèle économique spécifique et des données limitées exclusivement à la filière céréales.

Statistiquement, travailler avec **7 répondants amène** les caractéristiques suivantes :

Fiabilité indicative de l'estimation du ratio	Limites
Faible à limitée	Un ratio qui pourra être utilisé à titre exploratoire mais reste très sensible aux valeurs atypiques ou aux différences de modèle économique entre entreprises

Les valeurs nulles ont été exclues du calcul. Dans un contexte de petit échantillon, ces valeurs correspondent majoritairement à des absences de données plutôt qu'à une absence réelle d'approvisionnement. Leur exclusion n'a pas eu d'impact significatif sur la valeur du ratio médian, retenu comme indicateur de référence. Les valeurs considérées comme extrêmes ont également été écartées.

Les valeurs extrêmes (outliers) écartées sont renseignées dans le fichier de données joint au rapport (Annexe 3) et sont mises en évidence dans l'onglet « ReCa », en étant surlignées en mauve.

C. Périmètre d'extrapolation

Nous avons initialement identifié 128 acteurs Good Food du secteur ReCa pour effectuer l'extrapolation. Parmi ceux-ci, 68 acteurs ont dû être écartés en raison de l'absence de leur marge brute via la Banque Nationale Belge.

D'autres exclusions ont également été effectuées afin de garantir la cohérence économique de l'analyse :

- Un acteur présentant une marge brute négative (Madou's Folie)
- Un acteur au modèle économique mixte et trop spécifique pour le secteur concerné (Ozfair)
- 8 bars, cavistes ou guinguettes, pour lesquels la marge brute est très fortement influencée par les ventes de boissons, tandis que les volumes d'approvisionnement alimentaire restent plus marginaux. Le Dillens et Mazette, bien que renseigné en sous-segment bar / caviste, ont été maintenus dans l'extrapolation en tant que restaurants.

L'extrapolation a ainsi été réalisée sur 51 acteurs ReCa. Ces 51 ReCa représentent en réalité 75 établissements, certains acteurs regroupant plusieurs unités d'exploitation. Cela concerne notamment :

- Bambino Centrale, dont la marge brute agrège quatre restaurants
- Société EAT, incluant BelCatering, Ter Linde, Eat, Belcanto et Belcampus
- Bia Mara, comprenant cinq établissements (dont un situé hors RBC, qui a été exclu sur base d'une répartition sur 5, en partant de l'hypothèse que chaque établissement a un poids économique comparable)
- Les deux établissements Supers Filles du Tram
- Neuf établissements de la chaîne Pulp
- Deux restaurants de Refresh
- Et six unités d'exploitation Superbowl

Les résultats doivent dès lors être interprétés comme une extrapolation sur un nombre d'établissements supérieur au nombre d'entités juridiques.

D. Estimation des volumes et de prix

Les estimations présentées par filière et par produit reposent sur la combinaison des ratios d'approvisionnements bio/locaux avec des hypothèses de prix moyens au kg, issues du baromètre des prix moyens. Ces volumes donnent une estimation du montant d'approvisionnement pour le secteur et la filière en question pour l'année 2024.

Nous pouvons observer que, pour les filières céréales, légumes et légumineuses, les volumes estimés au niveau des produits sont plus élevés que les volumes estimés au niveau de la filière globale, alors que les produits sont théoriquement inclus dans la filière. Cela peut s'expliquer notamment par le fait que les estimations de la filière, et celles des produits, sont construites sur des ratios médians différents calculés sur des échantillons de répondants différents et selon des niveaux de détail variables. Une autre explication réside dans les hypothèses de prix moyen pour convertir les montants financiers en volumes. Si les prix sont plus élevés (ce qui est le cas pour la filière céréales), le volume estimé sera plus bas.

Tout cela est visible dans l'Annexe 3 aux onglets « ReCa » et « ReCa - traitement » qui reprennent les étapes décrites ci-avant.

	prix moyen par kg	Volume en tonnes
Céréales - Total bio/local approximé	3,15 €	60,62
Céréales - Farines bio/local approximé	1,71 €	105,84
Céréales - Avoine bio/local approximé	3,83 €	2,89
Céréales - Quinoa bio/local approximé	5,97 €	5,29
Légumineuses - Total bio/local approximé	4,82 €	3,47
Légumineuses - Lentilles bio/local approximé	5,84 €	1,96
Légumineuses - Pois chiches bio/local approximé	1,54 €	2,52
Fruits - Total bio/local approximé	3,11 €	65,38
Fruits - Pomme bio/local approximé	2,39 €	6,96
Fruits - Poire bio/local approximé	2,73 €	6,75
Fruits - Petits fruits bio/local approximé	11,00 €	1,29
Légumes - Total bio/local approximé	3,22 €	285,97
Légumes frais - Total bio/local approximé	3,22 €	345,54

E. Vérification et fiabilité des résultats

Une vérification des résultats a été réalisée en comparant les volumes estimés aux volumes réellement observés pour les acteurs ayant fournis des données chiffrées. Cette comparaison met en évidence des écarts variables selon les acteurs et les produits, tant en valeur absolue qu'en valeur relative, avec :

- Une surévaluation de 7% concernant l'estimation du volume total de la somme des filières (toute filière confondue)
- Une surévaluation de 12% concernant l'estimation du volume total de la somme des produits (toute filière confondue)
- Des écarts relatifs (exprimés en pourcentage) peuvent apparaître très élevés pour certaines catégories de produits, en particulier lorsque les volumes réels sont faibles,

mais des écarts absolus (exprimés en kg) qui montrent que les différences les plus importantes se concentrent sur un nombre limité d'acteurs et de filières / produits.

La vérification des estimations pour le secteur ReCa montre que :

- Les hypothèses d'estimation permettent de retrouver des ordres de grandeur globalement cohérents, en particulier pour les volumes totaux par filière de produits,
- Les écarts observés traduisent à la fois des surestimations et des sous-estimations, sans avoir un schéma unique systématique au sein du secteur,
- Les écarts relatifs très élevés sont majoritairement liés à des volumes réels faibles, et ne relèvent donc pas des erreurs structurelles du modèle.

Dans ce contexte, la méthodologie d'estimation apparaît pertinente pour des analyses agrégées et sectorielles bien qu'elle présente toutefois des limites lorsqu'elle est appliquée à des produits représentants de faibles quantités d'approvisionnement.

Tout ce développement sur la vérification est visible dans l'Annexe 3 dans l'onglet « ReCa - vérification ».

4.3.2. Commerces

A. Spécificité du secteur

Le secteur des commerces de détail se caractérise par une forte hétérogénéité des modèles économiques, tant en termes de gammes de produits que de structures de coûts. Les acteurs regroupent des magasins spécialisés en produits alimentaires, des commerces mixtes, ainsi que des points de vente proposant des produits non alimentaires en complément.

La part des achats dans la structure de coûts varie fortement selon le type de produits commercialisés, avec une part plus importante pour les produits alimentaire que les produits non alimentaires. Cette différence se traduit par des niveaux de marge brute contrastés : plus faible marge brute pour l'alimentaire et plus élevées pour le non alimentaire.

Dans ce contexte, l'utilisation de la marge brute comme base d'extrapolation est méthodologiquement cohérente, mais elle est particulièrement sensible à :

- La composition du panier de produits (alimentaire vs non-alimentaire),
- La spécialisation des commerces,
- La présence de produits à très faible marge mais à volumes importants.

B. Calcul des ratios sectoriels

Les ratios d'approvisionnement ont été calculés à partir des données de 7 répondants pour lesquels une marge brute exploitable était disponible via la Banque Nationale Belge.

Plusieurs acteurs ont été exclus du calcul des ratios afin de préserver la cohérence économique de l'échantillon :

- Permafungi, en raison de l'absence de données financières exploitables et d'un positionnement mono-produit très spécifique,
- Hérbéa, dont le modèle économique repose sur une activité de production, avec des ratios légumes très élevés et non représentatifs d'un commerce de détail,
- Une large partie des ratios de Pedalo, jugés trop extrêmes, probablement en raison d'une marge brute particulièrement faible au regard des volumes d'achats, entraînant des ratios disproportionnés.

À noter que Hérbéa et Smala Farming, bien que renseignés comme grossistes dans leurs réponses au questionnaire, ont été intégrés dans le périmètre des commerces pour l'extrapolation, leur modèle reposant davantage sur la vente de paniers aux consommateurs finaux. Toutefois, ces acteurs n'ont pas été intégrés dans le calcul des ratios sectoriels ni dans les estimations d'approvisionnement. Etant des producteurs de produits frais, l'application des ratios commerces détaillant manquait de cohérence.

Cela amène par conséquent à un calcul des ratios sur 4 à 5 commerces (lorsque les valeurs de Pedalo étaient acceptées), issus du même sous-segment : détaillant.

Statistiquement, travailler avec **4-5 répondants amène** les caractéristiques suivantes :

Fiabilité indicative de l'estimation du ratio	Limites
Faible à limitée	Un ratio qui pourra être utilisé à titre exploratoire mais reste très sensible aux

	valeurs atypiques ou aux différences de modèle économique entre entreprises
--	---

L'ensemble des valeurs extrêmes (outliers) écartées sont renseignées dans le fichier de données joint au rapport et sont mises en évidence dans l'onglet « Commerces », en étant surlignées en **mauve**.

C. Périmètre d'extrapolation

Nous avons initialement identifié 44 acteurs Good Food du secteur commerce pour effectuer l'extrapolation. Parmi ceux-ci, 21 ont dû être écartés en raison de l'absence de leur marge brute via la Banque Nationale Belge.

D'autres exclusions ont également été effectuées afin de garantir la cohérence économique de l'analyse :

- Un acteur présentant une marge brute négative (Bulk)
- 5 producteurs, dont le modèle économique spécifique (ventes de leurs propres productions) ne permet pas une cohérence avec les acteurs dont l'activité repose principalement sur l'approvisionnement :
 - Bigh,
 - Herbéa
 - Vert d'Iris
 - Les idées à la pelle
 - Permafungi (mono produit)

Bien qu'ils présentent une structure de coûts plus spécifique, La Ruche qui dit Oui et eFarmz ont été maintenus dans le segment des commerces de détail, dans la mesure où ils opèrent une vente directe au consommateur final et disposent d'une marge brute exploitable pour l'extrapolation. Compte tenu de l'objectif de l'étude, qui vise à fournir des ordres de grandeur et des estimations agrégées des flux, nous avons jugé pertinent de les intégrer.

La marge brute de The Barn comprenant ses 7 établissements (dont 1 situé à Anvers qui a été écarté se basant sur l'hypothèse d'un même poids économique par unité), l'extrapolation a ainsi été réalisée sur 22 commerces détaillant.

D. Estimation des volumes et de prix

Les résultats de l'extrapolation permettent d'estimer, à partir des montants extrapolés et des hypothèses de prix moyens par kg, les volumes approximatifs de produits bio/locaux approvisionnés par les commerces Good Food, pour l'année 2024.

Tout comme pour le secteur ReCa, ces volumes doivent être interprété comme des ordre de grandeur construit à part de :

- Ratio financiers sectoriels
- Prix moyens par produit/filière
- Conversion monétaire vers des volumes

Nous remarquons que le volume estimé des légumineuses reste relativement bas au regard des autres filières. Cela semble cohérent avec les habitudes de consommation encore limitée sur cette filière, et des prix unitaires relativement élevés.

	prix moyen par kg	Volume en tonnes
Céréales - Total bio/local approximé	3,15 €	320,01
Céréales - Farines bio/local approximé	1,71 €	58,81
Céréales - Avoine bio/local approximé	3,83 €	13,60
Céréales - Quinoa bio/local approximé	5,97 €	8,56
Légumineuses - Total bio/local approximé	4,82 €	38,36
Légumineuses - Lentilles bio/local approximé	6,42 €	14,88
Légumineuses - Pois chiches bio/local approximé	1,54 €	22,93
Fruits - Total bio/local approximé	3,11 €	954,88
Fruits - Pomme bio/local approximé	2,39 €	352,17
Fruits - Poire bio/local approximé	2,73 €	141,48
Fruits - Petits fruits bio/local approximé	11,00 €	28,80
Légumes - Total bio/local approximé	3,22 €	1505,33
Légumes frais - Total bio/local approximé	3,22 €	963,80

Tout cela est visible dans l'Annexe 3 aux onglets « commerces » et « commerces - traitement » qui reprennent les étapes décrites ci-avant.

E. Vérification et fiabilité des résultats

Une vérification des résultats a été réalisée en comparant les volumes estimés aux volumes réellement observés pour un sous-ensemble d'acteurs disposant de données complètes. Cette analyse met en évidence :

- Une sous-évaluation générale des volumes :
 - De -53% pour les volumes estimés de la somme du total des filières,

- De -64% pour les volumes estimés de la somme des produits (les 4 filières d'étude confondues)
- Ainsi que pour les estimations des montants d'approvisionnements :
 - Une sous-évaluation de 37% pour la somme du total des filières,
 - Une sous-évaluation de 48% pour la somme des produits (toute filière confondue)
- Une sous-estimation plus forte pour les volumes que pour les montants, induisant que la méthode capte mieux la valeur économique que les volumes physiques. Ces sous-estimations peuvent s'expliquer par les spécificités du secteur et l'utilisation de la marge brute comme donnée de référence :
 - Volumes élevés
 - Prix unitaires bas
 - Marges relativement faibles
- Des écarts globaux, portés par quelques acteurs et non l'ensemble de l'échantillon : The Barn et Belfood notamment (avec des volumes réels élevés et des prix bas), mais également Pedalo ou Wandercoop où les écarts sont plus contrastés selon les catégories de produits.

Pour le secteur des commerces, l'approche apparaît prudente, et ne permet pas de fournir des ordres de grandeur cohérents à l'échelle sectorielle, en particulier en valeur volumétrique, où elle montre ses limites pour l'estimation des volumes dans un contexte de marges faibles et de modèles économiques très hétérogènes. Cela traduit l'importance de travailler avec un sous-segment particulièrement homogène pour ce secteur en particulier (par exemple des acteurs ayant le même modèle que The Barn ou un sous-segment pour les coopératives comme Pedalo ou Wandercoop).

Tout ce développement sur la vérification est visible dans l'Annexe 3 dans l'onglet « Commerces – vérification ».

4.3.3. Transformateurs

A. Spécificité du secteur

Le secteur de la transformation se distingue des autres segments analysés par la diversité de ses activités, des niveaux de transformation très variables et des modèles économiques fortement différenciés. Il regroupe aussi bien des transformateurs artisanaux que des structures plus industrielles, dont les besoins en matières premières, les volumes traités et les marges peuvent varier considérablement.

Contrairement aux secteurs ReCa ou des commerces, les approvisionnements constituent un intrant central du modèle économique des transformateurs, les matières premières représentent généralement une part importante des coûts, tandis que la valeur ajoutée se crée principalement à travers les étapes de transformation, de savoir-faire, de conditionnement et de commercialisation.

Le secteur est également marqué par une **hétérogénéité importante** des structures de marge. Certains transformateurs, notamment artisanaux, fonctionnent avec des marges relativement limitées mais des volumes d'intrants élevés, tandis que d'autres développent des produits à plus forte valeur ajoutée, avec des volumes moindres mais des prix unitaires plus élevés. Cette diversité rend délicate toute extrapolation fondée sur des indicateurs économiques globaux, tels que la marge brute, sans une lecture attentive des profils d'activité.

B. Calcul des ratios sectoriels

Pour plusieurs acteurs clés du périmètre (Grammes, Harvie, Mama Boulangerie, Ferme Nos Pilifs), la marge brute n'est pas disponible. Sur les 8 répondants, seulement 4 marges brutes étaient disponibles

- La Source, Fermenthings
- Il était une fois... Brutus Le Levain
- Florès
- frOUI, des boissons saines, bio et locales pour toute la famille

Une marge brute négative fut retirée (Florès) et un acteur FrOUI (car aucunes données quantitatives disponibles pour les filières ou produits).

Le calcul des ratios s'est donc basé sur 2 répondants : La source, et Il était une fois... Brutus Le Levain. Ils ont tous deux une activité clairement identifiée de transformation céréalière (pâtes, pain, biscuiterie), des données cohérentes sur l'approvisionnement, des ratios stables et interprétables. Au vu des données fournies (uniquement sur les farines) un seul ratio fut calculé pour l'extrapolation.

Statistiquement, travailler avec **2 répondants amène** :

Fiabilité indicative de l'estimation du ratio	Limites
Faible à limitée	Un ratio qui pourra être utilisé à titre exploratoire mais reste très sensible aux valeurs atypiques ou aux différences de modèle économique entre entreprises

Les valeurs extrêmes (outliers) écartées sont renseignées dans le fichier de données joint au rapport et sont mises en évidence dans l'onglet « Transformateur », en étant surlignées en **mauve**.

C. Périmètre d'extrapolation

Le secteur des transformateurs a fait l'objet d'une restriction volontaire du périmètre d'analyse selon les données exploitables disponibles, et selon l'hétérogénéité du secteur :

- Restriction à une activité homogène : la transformation céréalière, excluant explicitement les transformateurs de fruits, de légumes ou de boissons, dont les modèles économiques et les structures de coûts sont fondamentalement différents.
- Restriction à une seule filière, et un seul produit : la filière céréales, et notamment « les farines » qui est la seule variable pour laquelle des données exploitables sont disponibles chez les transformateurs. L'extrapolation réalisée pour la filière céréales dans le secteur de la transformation doit être interprétée comme une extrapolation de la filière "farines bio/locales",

Nous avons initialement identifié 24 acteurs Good Food de la transformation céréalière bio/locale pour effectuer l'extrapolation. Parmi ceux-ci, 13 ne disposaient pas de marge brute dans la Banque Nationale Belge, ou n'existaient pas sur la Banque Carrefour des Entreprises.

Par ailleurs, 3 acteurs disposaient d'une marge brute négatives et n'ont pas été pris en compte dans les calculs d'extrapolation.

L'extrapolation a ainsi été effectuée sur un total de **8 acteurs de la transformation céréalières**

D. Estimation des volumes et de prix

L'estimation pour l'extrapolation de l'approvisionnement de farines repose sur l'hypothèse d'un prix moyen de 1,71 €/kg de farine donnant un volume total de 373,71 tonnes de farines pour les 8 transformateurs de l'échantillon, approvisionnées en 2024.

	Céréales - Farines bio/local approxmé
prix	1,711
Volume	373,71

Tout cela est visible dans l'Annexe 3 aux onglets « Transformateurs » et « Transformateurs - traitement » qui reprennent les étapes décrites ci-avant.

E. Vérification et fiabilité des résultats

Une vérification des résultats a été réalisée en comparant les volumes estimés aux volumes réellement observés pour l'unique répondant pour la construction des ratios, à savoir Il était une fois... Brutus Le Levain. Cette comparaison met en évidence un écart similaire, tant en valeur absolue qu'en valeur relative, avec :

- Une sous-évaluation de 33% du volume estimé par rapport au réel, c'est-à-dire d'un peu moins de 2 tonnes en valeur absolue
- De même qu'une sous-évaluation de 33% par rapport au réel (€).

⇒ Pour Il était une fois... Brutus Le Levain, les données disponibles portaient exclusivement sur les volumes d'approvisionnement en farines, les montants d'achat n'ayant pas été communiqués, nous avons estimé les montants réels à partir des volumes déclarés, en appliquant le prix moyen de référence de 1,71 €/kg, issu du

baromètre des prix. Cela implique que le prix moyen n'explique pas cet écart entre l'estimé et le réel, mais que cela provient essentiellement du ratio appliqué.

La vérification des estimations pour l'unique acteur du secteur transformation (céréales) induit que :

- Les hypothèses d'estimation permettent de retrouver des ordres de grandeur globalement cohérents dans le cas de l'unique acteur vérifié. Un écart de l'ordre de 30 % sur un cas individuel reste compatible avec une méthode dont l'objectif est de produire des ordres de grandeur sectoriels, et non des estimations exactes acteur par acteur.
- Les écarts observés traduisent des sous-estimations des volumes et des montants. Cela suggère que, pour Il était une fois... Brutus Le Levain, l'intensité d'achat de farines est légèrement supérieure à celle restituée par le ratio sectoriel appliqué à la marge brute.

Il convient toutefois de souligner que cet acteur fait partie des répondants ayant servi à l'élaboration du ratio sectoriel, aux côtés de La Source. Dans ce contexte, l'écart observé illustre les limites inhérentes à une extrapolation fondée sur un nombre restreint d'observations.

Dans ce contexte, la méthodologie d'estimation n'apparaît pas suffisamment fiable actuellement avec un ratio construit sur seulement 2 acteurs. Les valeurs estimées sont à prendre avec prudence et doivent être vues comme une fourchette basse des volumes possibles, dans l'attente de données supplémentaires permettant de renforcer la robustesse du ratio.

Tout ce développement sur la vérification est visible dans l'Annexe 3 dans l'onglet « Transformateurs - vérification ».

4.3.4. Cantines

A. Spécificité du secteur

Le secteur de la restauration collective présente une forte hétérogénéité des modèles économiques selon le type d'établissement : cuisines centrales (= cuisine en production pure),

face aux cantines avec ventes direct (self-service, entreprises,...). Le premier modèle des cuisines centrales est caractérisé par des marges brutes relativement homogènes, des volumes stables, une gamme d'approvisionnements alimentaires utilisés similaires, des règles de marché similaires également (marchés publics, fournisseurs), des publics desservis similaires également (écoles, crèches, entreprises, homes, hôpitaux) et donc des variations de pratiques limitées alors que pour le modèle des cantines avec vente directe, les recettes sont plus variables, les choix à la carte génèrent une variabilité des coûts et il y a des pertes/invendus variables. Le second modèle est plus hétérogène et nécessite un échantillon plus grand de répondants pour que l'approche méthodologique avec la marge brute fonctionne.

Afin d'améliorer la robustesse de l'extrapolation, l'échantillon doit être substantiel, et suffisamment large pour mener une analyse et des interprétations plus fines, par sous-segment.

Nous avons donc segmenté le secteur et avons arbitrairement mis le focus sur les cuisines centrales plus homogènes en termes de modèles économiques. De plus, celles-ci pèsent plus dans le poids des filières relativement aux autres sous-segments et donc amènent une certaine représentativité du secteur.

B. Calcul des ratios sectoriels

Le calcul des ratios d'approvisionnement bio/local pour le secteur cantines s'est appuyé sur les données d'1 seul répondant (Sodexo), qui a livré toutes les données financières et en volumes pour ses activités sur BXL. En effet, sur les deux autres répondants, une cantine n'était pas une cuisine centrale (SPRB, cuisine d'administration) et pour l'autre acteur (La ronde Fleurie), certaines données financières (CA et marge brute) n'étaient pas présentes, ne permettant pas de calcul du ratio.

Comme dit plus haut, nous avons mis le focus sur les cuisines centrales, sous-segment le plus homogène.

Cet échantillon d'1 cuisine centrale répondante amène une grande prudence sur les interprétations qui suivront. En effet est-ce qu'un acteur comme Sodexo peut représenter les autres cuisines centrales de taille similaire ou de plus petite taille ? La question est pertinente.

En effet, utiliser Sodexo comme référence unique est biaisant car les différences de structure opérationnelle et contractuelle seront importantes face à des cuisines centrales plus petites.

Même si cet acteur a certainement des prix d'achats unitaires de marchandises plus bas (négociation des prix car grands volumes et intégration de produits frais, locaux, circuits-courts moins fréquents), ils utilisent globalement plus de produits transformés, font moins du fait maison, ont des processus standardisés avec moins de capacité d'ajustement, ont une marge brute proportionnellement plus faible car on est sur des prix de vente repas plafonnés ; cela impliquera un ratio approvisionnements/marge brute plus élevé qui va impacter à la hausse l'extrapolation sur les autres acteurs lors de l'estimation des volumes (point discuté plus bas).

Statistiquement, travailler avec **1 répondant amène** :

Fiabilité indicative de l'estimation du ratio	Limites
Non estimable – non fiable	Impossible de construire un ratio représentatif ; la valeur observée reflète uniquement la structure de l'entreprise interrogée

C. Périmètre d'extrapolation

Nous avons initialement identifié 48 acteurs Good Food du secteur de la restauration collective (cantines) pour effectuer l'extrapolation. Parmi ceux-ci, 34 acteurs ont dû être écartés n'étant pas des cuisines centrales.

D'autres exclusions ont également été effectuées afin de garantir la cohérence économique de l'analyse :

- Un acteur pour lequel nous n'avions pas la marge brute (La Ronde Fleurie, cuisine centrale communale pour des crèches)

Cela porte à 13 acteurs cuisines centrales le nombre sur lequel l'extrapolation a été faite.

D. Estimation des volumes et de prix

Les estimations présentées par filière et par produit reposent sur la combinaison des ratios d'approvisionnements bio/locaux avec des hypothèses de prix moyens au kg, issues du baromètre des prix estimés sur base de diverses sources.

Tout cela est visible dans l'Annexe 3 aux onglets « Cantines », « Cantines - traitement » qui reprennent les étapes décrites ci-avant.

Nous pouvons observer que, pour toutes les filières, les volumes estimés au niveau des produits sont inférieurs aux volumes estimés au niveau de la filière globale, alors que les produits sont théoriquement inclus dans la filière. Cela peut s'expliquer notamment par le fait que les estimations sont construites sur des ratios et une autre explication réside dans les hypothèses de prix moyen pour convertir les montants financiers en volumes.

Ce tableau donne des ordres de grandeurs et doit être lu comme une **approximation avec une incertitude forte**. En effet, avec l'utilisation du ratio construit sur le seul acteur répondant (Sodexo) et vu ses caractéristiques intrinsèques détaillées plus haut, cela biaise les estimations à la hausse. Ces chiffres représentent donc une borne haute des estimations.

De manière évidente, ce sous-segment pèse plus que les autres sur les flux financiers et en volumes de produits au niveau du secteur de la restauration collective comme on le disait avant mais également par rapport aux autres secteurs étudiés. L'effet d'échelle est bien plus grand dans ce secteur qui brasse des volumes considérables de produits par rapport aux acteurs ReCa, les commerces et les transformateurs retenus pour l'extrapolation.

Ainsi, l'extrapolation faite sur les 13 cuisines centrales représentent de 52% à 98% du volume de produits dans les différentes filières sur l'ensemble des acteurs de la demande (aval) sur lesquels nous avons effectué l'exercice d'extrapolation. Cela est repris dans le tableau à la page suivante.

	prix moyen par kg	Volume en tonnes
Céréales - Total bio/local (tonnes) approximé	3,15 €	3.367,17
Céréales - Farines bio/local (tonnes) approximé	1,71 €	176,94
Céréales - Flocons d'avoine bio/local (tonnes) approximé	3,83 €	25,21
Céréales - Quinoa bio/local (tonnes) approximé	5,97 €	106,92
Légumineuses - Total bio/local (tonnes) approximé	4,82 €	1.816,66
Légumineuses - Lentilles bio/local (tonnes) approximé	6,42 €	163,54
Légumineuses - Pois chiche bio/local (tonnes) approximé	1,54 €	920,62
Fruits - Total bio/local (tonnes) approximé	3,11 €	9.934,34
Fruits - Pomme bio/local (tonnes) approximé	2,39 €	3.103,25
Fruits - Poire bio/local (tonnes) approximé	2,73 €	2.294,27
Fruits - Petits fruits bio/local (tonnes) approximé	11,00 €	51,36
Légumes - Total bio/local (tonnes) approximé	3,22 €	63.731,97
Légumes - Légumes frais bio/local (tonnes) approximé	3,22 €	46.644,04

	prix moyen par kg	Volume en tonnes estimés (segment cuisines centrales)	Total AVAL ESTIME (tonnes)	part cuisines centrales/ total AVAL
Céréales - Total bio/local (tonnes) approximé	3,15 €	3.367,17	4.122	82%
Céréales - Farines bio/local (tonnes) approximé	1,71 €	176,94	342	52%
Céréales - Flocons d'avoine bio/local (tonnes) approximé	3,83 €	25,21	42	60%
Céréales - Quinoa bio/local (tonnes) approximé	5,97 €	106,92	121	89%
Légumineuses - Total bio/local (tonnes) approximé	4,82 €	1.816,66	1.858	98%
Légumineuses - Lentilles bio/local (tonnes) approximé	6,42 €	163,54	180	91%
Légumineuses - Pois chiche bio/local (tonnes) approximé	1,54 €	920,62	946	97%
Fruits - Total bio/local (tonnes) approximé	3,11 €	9.934,34	10.955	91%
Fruits - Pomme bio/local (tonnes) approximé	2,39 €	3.103,25	3.462	90%
Fruits - Poire bio/local (tonnes) approximé	2,73 €	2.294,27	2.442	94%
Fruits - Petits fruits bio/local (tonnes) approximé	11,00 €	51,36	81	63%
Légumes - Total bio/local (tonnes) approximé	3,22 €	63.731,97	65.523	97%
Légumes - Légumes frais bio/local (tonnes) approximé	3,22 €	46.644,04	47.953	97%

E. Vérification et fiabilité des résultats

Une vérification des résultats a été réalisée en comparant les volumes estimés aux volumes réellement reçus pour Sodexo. Cette comparaison met en évidence des écarts variables sur les produits, tant en valeur absolue qu'en valeur relative, avec :

- Une sous-évaluation de 6,5% concernant l'estimation du volume total de la somme des filières (toute filière confondue)
- Une surévaluation de 4% concernant l'estimation du volume total de la somme des produits (toute filière confondue)

⇒ Cela dit que les prix moyens utilisés dans notre baromètre pour traduire les flux financiers en flux physiques sont réalistes.

- Des écarts relatifs (exprimés en pourcentage) peuvent apparaître très élevés pour certaines catégories de produits, en particulier lorsque les volumes réels sont faibles, mais des écarts absolus (exprimés en kg) qui montrent que les différences les plus importantes se concentrent sur un nombre limité de filières / produits.

La vérification des estimations pour l'unique acteur du secteur cantines (cuisines centrales) montre que :

- Les hypothèses d'estimation permettent de retrouver des ordres de grandeur globalement cohérents dans le cas de l'unique acteur vérifié
- Les écarts observés traduisent à la fois des surestimations et des sous-estimations
- Les écarts relatifs très élevés sont majoritairement liés à des volumes réels faibles, et ne relève donc pas des erreurs structurelles du modèle

Toutefois, comme déjà discuté plus haut, dans ce contexte, la méthodologie d'estimation n'apparaît pas suffisamment fiable actuellement avec un ratio construit sur un acteur unique et, qui plus est, porte des caractéristiques intrinsèques particulières. Au final, les valeurs estimées sont à prendre avec prudence et doivent être vues comme une fourchette haute des volumes possibles qui transitent à travers les cuisines centrales sur Bruxelles.

Il faudra à l'avenir travailler sur un échantillon plus grand de répondants pour établir des analyses agrégées et sectorielles représentatives.

Tout ce développement sur la vérification est visible dans l'Annexe 3 dans l'onglet « Cantines - vérification ».

4.3.5. Récapitulatif des montants extrapolés, agrégés de l'aval

Filière	Produits	Total 2024 (t)	Total acteurs extrapolés ⁸⁵
Céréales	Total bio/local filière	4122	110
	Farines bio/local	342	118
	Flocons d'avoine bio/local	42	110
	Quinoa bio/local	121	110
Légumineuses	Total bio/local filière	1858	110
	Lentilles bio/local	180	110
	Pois chiche bio/local	946	110
Fruits	Total bio/local filière	10955	110
	Pomme bio/local	3462	110
	Poire bio/local	2442	110
	Petits fruits bio/local	81	110
Légumes	Total bio/local filière	65523	110
	Légumes frais bio/local	47953	110

4.3.6. Grossistes

A. Spécificité du secteur

Le secteur des grossistes ou commerces de gros représente l'offre de produits des quatre filières, appelée aussi l'**amont** qui répond aux besoins de la demande des secteurs en aval (ReCa, commerces, transformateurs et cantines).

Il sera intéressant de comparer les totaux des valeurs d'extrapolations entre l'amont et l'aval, soit entre les volumes de l'offre et de la demande pour les quatre filières et vérifier et discuter de la cohérence des chiffres. Cela est présenté au chapitre 4.4.

⁸⁵ Comprends les acteurs des secteurs suivants : commerces, reca, cantines. Le secteur de la transformation est seulement comptabilisé dans la filière céréales – farines, car l'extrapolation s'est limitée à ce produit.

Le secteur des grossistes présente une bonne homogénéité entre les modèles économiques. En général, ce sont des modèles à faible valeur ajoutée où la part des achats sur le chiffre d'affaires est élevé (75-90%) et donc avec des marges brutes assez faibles (5-25%). Le ratio approvisionnement/marge brute est donc un indicateur stable et fiable à utiliser pour nos extrapolations.

Afin d'améliorer la robustesse de l'extrapolation, l'échantillon doit être substantiel, et suffisamment large pour mener une analyse et des interprétations plus fines, par sous-segment.

Cependant, il y a quand même des profils différents dans les acteurs grossistes considérés :

- Grossistes généralistes qui fournissent une gamme complète de produits sans spécialisation dans l'une ou l'autre filière ;
- Grossistes spécialisés en une ou plusieurs filières :
 - En produits secs ;
 - En produits frais ;

Pour ces derniers, les filières où ils sont spécialisés vont peser plus lourd dans le ratio approvisionnements en cette filière sur la marge brute et donc il est nécessaire idéalement de travailler avec des ratios médians adaptés à ces catégories distinctes de grossistes. On y reviendra plus tard.

- Il y a aussi des producteurs qui vendent en B2B une part non négligeable de leurs productions. En théorie, ils ne sont pas considérés comme grossistes au sens économique du terme mais ont été intégrés dans l'extrapolation pour ceux qu'on avait dans notre base de données permettant donc de rendre une image plus représentative de l'amont qui fournit aux acteurs de l'aval.

En effet un grossiste a une fonction d'intermédiaire centrale, une activité majoritairement B2B et une logique logistique et commerciale dédiée à cette activité, ce qui n'est pas le cas d'un producteur qui vend majoritairement sa propre production en vente directe et parfois vers des grossistes. Ceci dit, certains acteurs ont un profil hybride.

- Il y a des grossistes en dehors de BXL qui ont une proportion de leur flux qui est acheminée sur Bruxelles. Il devra donc être tenu compte d'un facteur correctif pour ceux-là lors des estimations des volumes. Nous y reviendrons plus loin.

13 acteurs ont répondu à l'enquête. Nous n'en avons gardé que 10 car nous avons choisi de placer Herbéa et Smala farming dans la partie commerces et d'exclure De Trog qui est un fournisseur industriel de pains et de produits de boulangerie autres que des céréales.

Ainsi sur les 10 acteurs grossistes répondants retenus, il y a :

- 3 producteurs qui vendent une partie de leurs produits frais en B2B : Ateliers Groot Eiland, De Groentenlaar et La ferme du Peuplier ;
- 7 grossistes généralistes qui vendent les produits des quatre filières mais dans des proportions parfois différentes entre le frais et le sec mais difficile de les classer uniquement dans l'une ou l'autre sous-catégorie.

Nb : Vajra n'a pas été défini comme un grossiste spécialisé en produits secs ici car les chiffres collectés pour cet acteur rendent compte également de leurs ventes de produits en frais (porté par Delibio qui fait partie de leur structure).

Les grossistes hors de BXL qui fournissent plusieurs régions ont pu préciser leur CA sur BXL mais pas les montants financiers ni les volumes écoulés spécifiquement vers Bruxelles pour les différentes filières. Ils nous ont fourni leurs chiffres globaux (toute région confondue). Les ratios alors calculés sont donc représentatifs de leurs activités de vente globales. Comme dit plus haut, il devra donc être tenu compte d'un facteur correctif pour ces acteurs-là lors des estimations des volumes écoulés sur BXL. Nous y reviendrons plus loin.

B. Calcul des ratios sectoriels

Les ratios ont été calculés à partir des données de 6 répondants pour lesquels une marge brute exploitable était disponible via la Banque Nationale Belge et aussi un jeu de données suffisant sur les filières et produits vendus.

Pour certains, nous avons pu calculer des ratios sur l'ensemble des quatre filières et des produits qui les composent et pour d'autres, certains ratios mais pas tous ont pu l'être quand

les données de certains produits étaient présentes. Si les données sont manquantes, le ratio est alors nul et n'est pas intégré à la sélection du ratio médian par produit.

Pour le cas de Made In BW par exemple, ils n'ont pas fourni de montants ni de volume pour les différentes filières, ce qui donne un ratio nul non considéré pour l'extrapolation.

Aussi, plusieurs acteurs ont été exclus du calcul des ratios afin de préserver la cohérence économique de l'échantillon :

- Atelier Groot Eiland, De Groentelaar et la Ferme du Peuplier qui sont à la base des producteurs qui revendent leurs productions avec une part non négligeable vers le B2B mais qui ont des marges brutes qui ne représentent pas forcément le modèle économique des grossistes⁸⁶.

Statistiquement, travailler avec **4-5 répondants amène** :

Fiabilité indicative de l'estimation du ratio	Limites
Faible à limitée	Un ratio qui pourra être utilisé à titre exploratoire mais reste très sensible aux valeurs atypiques ou aux différences de modèle économique entre entreprises

L'ensemble des valeurs extrêmes écartées est renseigné dans le fichier de données joint au rapport et est mis en évidence dans l'onglet « grossistes », en étant surlignées en **mauve**.

Il y a donc des ratios médians qui ont été estimés pour chacune des filières et des produits. Idéalement, des ratios médians par sous-catégorie de grossistes en fonction du profil de grossistes seraient encore plus pertinents (généralistes >< spécialisés en produits secs ou produits frais) mais vu la taille très limitée de répondants, il n'a pas été possible de le faire. Cela induit un biais qui est discuté plus loin.

⁸⁶ Ces acteurs ont une structure de coûts différentes car ont l'activité de production en plus de la distribution, ce qui affecte la marge brute et donc le ratio approvisionnement/marge brute qu'on aurait pu leur calculer.

C. Périmètre d'extrapolation

Nous avons initialement identifié 51 acteurs du secteur des grossistes pour effectuer l'extrapolation. Parmi ceux-ci, 28 acteurs ont dû être écartés pour différentes raisons :

- Acteurs qui n'existent plus ;
- Ne desservent pas Bruxelles ;
- N'ont pas de gamme bio et/ou local ;
- Ne fournissent aucun produit des 4 filières alimentaires retenues ;
- Ont d'autres activités plus importantes que la vente : producteurs et transformateurs, ...
- Sont des acteurs en coopérative regroupant des producteurs belges et néerlandais sans précisions ;
- N'ont pas de marge brute disponible sur la BNB : pour C'Tout Bon⁸⁷ par exemple, acteur grossiste en Brabant Wallon ;

Tout cela est annoté dans le fichier en Annexe 3 dans les onglets liés aux grossistes.

D. Estimation des volumes et de prix

Les estimations présentées par filière et par produit reposent sur la combinaison des ratios d'approvisionnements bio/locaux avec des hypothèses de prix moyens au kg, issues du baromètre des prix estimés sur base de diverses sources.

Un autre paramètre qui a été intégré ici pour les grossistes (étape supplémentaire) a été de définir un **facteur correctif** pour les flux des grossistes hors de BXL vers Bruxelles. En effet, dans la liste des grossistes retenus pour l'extrapolation (23) certains grossistes sont implantés en Wallonie (11) et d'autres sont en Flandre (5). Toutes leurs ventes ne se font pas vers BXL. Pour ceux, là, nous avons estimé ce facteur correctif de plusieurs manières possibles :

⁸⁷ Repris dans les bases de données du service B2B GF. Cela comprend aussi des producteurs qui ont une activité de commercialisation en B2B.

- Si c'est un acteur répondant, on a repris la part de son CA BXL sur le CA Total comme facteur correctif ;
- Pour les non-répondants :
 - Contact mail et/ou téléphonique pour savoir la part de leur CA provenant des ventes à Bruxelles dans les filières à l'étude (2)
 - Approximation d'un facteur de notre part sur base d'informations objectives trouvées (internet) et si aucune donnée n'est trouvée, un facteur correctif de 0,5 a été posé ;

Ce facteur correctif a varié entre 0.25 et 1 quand c'est un acteur bruxellois ou un acteur d'une autre région qui vend tout à Bruxelles.

Aussi tous les acteurs retenus (23) ne vendent pas tous les produits de toutes les filières. Pour éviter d'extrapoler des flux à partir des ratios médians et des marges brutes alors qu'ils ne les commercialisent pas, on a également mis à zéro (« - ») **les flux extrapolés** non pertinents. Cet exercice a été fait acteur par acteur pour coller au plus près de leurs réalités.

Cela est visible dans l'Annexe 3 aux onglets « Grossistes », et aux onglets « Grossistes – traitement » qui reprennent les étapes décrites ci-avant.

Au final, cela donne les flux physiques (tonnes) d'extrapolation suivants :

	prix moyen par kg	Volume en tonnes
Céréales - Total bio/local approximé	3,15	467,80
Céréales - Farines bio/local approximé	1,71	686,59
Céréales - Flocons d'avoine bio/local approximé	3,83	43,21
Céréales - Quinoa bio/local approximé	5,97	187,60
Légumineuses - Total bio/local approximé	4,82	900,26
Légumineuses - Lentilles bio/local approximé	6,42	74,88
Légumineuses - Pois chiche bio/local approximé	1,54	220,81
Fruits - Total bio/local approximé	3,11	2.560,18

Fruits - Pomme bio/local approximé	2,39	1.739,62
Fruits - Poire bio/local approximé	2,73	598,07
Fruits - Petits fruits bio/local approximé	11,00	196,97
Légumes - Total bio/local approximé	3,22	8.346
Légumes - Légumes frais bio/local approximé	3,22	8.346

Nous pouvons observer que, **pour toutes les filières, les volumes estimés au niveau des filières sont supérieurs aux volumes estimés au niveau de la somme des produits**, car les produits sont inclus dans la filière en question, mais celle-ci englobe davantage de produits que ceux sélectionnés dans le cadre de l'étude. Par exemple, pour la filière des légumineuses, nous avons un total filière de 900,26t et un total de produits (pois-chiche + lentilles) de 295,69t. Le volume estimé au niveau de la filière est donc bien supérieur à la somme des produits de l'étude. Concernant les légumes, les chiffres sont identiques. Cela s'explique notamment par le fait que les grossistes de l'étude vendent principalement des légumes frais (et donc filière légumes = légumes frais). **A l'inverse pour les céréales, le total est inférieur à la somme des produits.**

Par exemple, pour la filière des céréales, le total bio/local approximé est de 467,8 T pour respectivement 686,59 T, 43,21 T et 187,6 T pour les farines, les flocons d'avoine et la quinoa bio/local approximé ; le total est dans ce cas inférieur à la somme des 3 produits la composant, ce qui n'est théoriquement pas possible.

Cela peut s'expliquer notamment par le fait que les estimations sont construites sur des ratios différents et une autre explication réside dans les hypothèses de prix moyen issu du baromètre des prix pour convertir les montants financiers en volumes.

Ce tableau donne des ordres de grandeur et doit être lu comme une approximation avec une incertitude moyenne à forte. En effet, plusieurs variables présentent des incertitudes :

- Les ratios médians retenus par filière et produit ;
- Le facteur correctif appliqué pour les acteurs hors de Bruxelles ;

E. Vérification et fiabilité des résultats

Une vérification des résultats a été réalisée en comparant les volumes estimés aux volumes réellement reçus pour les acteurs (10) ayant fournis des données chiffrées. Cette comparaison met en évidence des écarts importants selon les acteurs et les produits, tant en valeur absolue qu'en valeur relative, avec :

- Une sous-évaluation de 34% concernant l'estimation du volume total de la somme des filières (toute filière confondue)
- Une sous-évaluation de 41% concernant l'estimation du volume total de la somme des produits (toute filière confondue)
- Des écarts relatifs (exprimés en pourcentage) peuvent apparaître très élevés pour certaines catégories de produits (céréales et légumineuses en particulier), en particulier lorsque les volumes réels sont faibles, mais des écarts absolus (exprimés en kg) qui montrent que les différences les plus importantes se concentrent sur un nombre limité d'acteurs et de filières / produits (3 acteurs sur 10)

La vérification des estimations pour les acteurs grossistes montre que :

- Les hypothèses d'estimation ne permettent pas à ce stade de retrouver des ordres de grandeur globalement cohérent ;
- Les écarts observés traduisent des sous-estimations importantes de la réalité ;
- Cela peut s'expliquer par :
 - le fait qu'il y a plus de variables appliquées dans le traitement de données des grossistes qui sont sources d'erreur (profil de grossistes, un seul ratio médian utilisé par manque de données et le facteur correctif pour les flux des acteurs hors de BXL) ;

Dans ce contexte, la méthodologie d'estimation n'apparaît pas suffisamment fiable actuellement avec un ratio construit sur un nombre limité d'acteurs. Il faudra à l'avenir travailler sur un échantillon plus grand de répondants pour établir des analyses agrégées et sectorielles et sous-sectorielles représentatives ainsi que de pouvoir affiner les facteurs correctifs par acteur grossiste.

Tout ce développement sur la vérification est visible dans l'Annexe 3 dans l'onglet « Grossistes – vérification ».

4.4. Cross-check

Ce chapitre a pour objet de comparer les volumes totaux extrapolés **entre l’amont et l’aval**, soit entre les volumes de l’offre (grossistes) et de la demande des différents secteurs étudiés (ReCa, commerces, transformateurs et cantines) pour les quatre filières et vérifier et discuter de la cohérence des chiffres sur cette balance des volumes.

Intuitivement, l’offre en produits bio/locaux rencontre la demande. Vu le manque d’informations et les limites de notre approche à ce stade, il n’est pas attendu que les deux s’égalisent. C’est notamment intéressant de voir les ordres de grandeur d’un côté comme de l’autre.

AMONT estimé (grossistes GF et non GF)													
	Céréales - Total bio/local (tonnes) approximé	Céréales - Farines bio/local (tonnes) approximé	Céréales - Flocons d'avoine bio/local (tonnes) approximé	Céréales - Quinoa bio/local (tonnes) approximé	Légumineuses - Total bio/local (tonnes) approximé	Légumineuses - Lentilles bio/local (tonnes) approximé	Légumineuses - Pois chiche bio/local (tonnes) approximé	Fruits - Total bio/local (tonnes) approximé	Fruits - Pomme bio/local (tonnes) approximé	Fruits - Poire bio/local (tonnes) approximé	Fruits - Petits fruits bio/local (tonnes) approximé	Légumes - Total bio/local (tonnes) approximé	Légumes - Légumes frais bio/local (tonnes) approximé
Volume en tonnes	468	687	43	188	900	75	221	2560	1740	598	197	8346	8346
AVAL estimé (somme des acteurs GF ReCa + commerces + commerces + transformateurs + cantines)													
	Céréales - Total bio/local (tonnes) approximé	Céréales - Farines bio/local (tonnes) approximé	Céréales - Flocons d'avoine bio/local (tonnes) approximé	Céréales - Quinoa bio/local (tonnes) approximé	Légumineuses - Total bio/local (tonnes) approximé	Légumineuses - Lentilles bio/local (tonnes) approximé	Légumineuses - Pois chiche bio/local (tonnes) approximé	Fruits - Total bio/local (tonnes) approximé	Fruits - Pomme bio/local (tonnes) approximé	Fruits - Poire bio/local (tonnes) approximé	Fruits - Petits fruits bio/local (tonnes) approximé	Légumes - Total bio/local (tonnes) approximé	Légumes - Légumes frais bio/local (tonnes) approximé
Volume en tonnes	4122	342	42	121	1858	180	946	10955	3462	2442	81	65523	47953

Comme nous pouvons le voir très clairement, les volumes extrapolés de l’amont sont de loin inférieurs à ceux de l’aval. **Plusieurs raisons sont invoquées :**

- Le nombre d’acteurs grossistes (amont) approvisionnant Bruxelles en produits bio/locaux **n’est pas complet** ;
- Il y a plus de variables appliquées dans le traitement de données des grossistes qui sont **sources d’erreur** (profil de grossistes et un seul ratio médian utilisé par manque de données / facteur correctif pour les acteurs hors de BXL) ;
- Le **volume extrapolé pour les grossistes apparaît sous-estimé** sur base de la vérification des résultats faite alors que pour l’aval, il y a les deux situations (surestimation et sous-estimation) mais comme l’extrapolation sur les cantines (surestimation) pèsent plus lourd dans les flux extrapolés de l’aval, cela creuse l’écart entre l’amont et l’aval.

Il est dans tous les tout cas intéressant de garder cet outil de comparaison et de le mettre à jour une fois qu’il y aura plus de données à disposition pour l’amont et l’aval.



Le tableau ci-dessous montre les écarts absolus et relatifs sur les filières et les produits entre l'amont et l'aval.

	AMONT		AVAL	COEFFICIENT MULTIPLICATEUR
Céréales - Total bio/local (tonnes) approximé	468	<<	4.122	8,81
Céréales - Farines bio/local (tonnes) approximé	687	>>	342	0,50
Céréales - Flocons d'avoine bio/local (tonnes) approximé	43	=	42	0,96
Céréales - Quinoa bio/local (tonnes) approximé	188	>	121	0,64
Légumineuses - Total bio/local (tonnes) approximé	900	<<	1.858	2,06
Légumineuses - Lentilles bio/local (tonnes) approximé	75	<<	180	2,41
Légumineuses - Pois chiche bio/local (tonnes) approximé	221	<<	946	4,28
Fruits - Total bio/local (tonnes) approximé	2.560	<<	10.955	4,28
Fruits - Pomme bio/local (tonnes) approximé	1.740	<	3.462	1,99
Fruits - Poire bio/local (tonnes) approximé	598	<<	2.442	4,08
Fruits - Petits fruits bio/local (tonnes) approximé	197	>>	81	0,41
Légumes - Total bio/local (tonnes) approximé	8.346	<<	65.523	7,85
Légumes - Légumes frais bio/local (tonnes) approximé	8.346	<<	47.953	5,75

TOTAL	24.368	<<	138.028	5,66
-------	--------	----	---------	------

Légende :

< ou >	différence inférieur à 2x
<< ou >>	différence comprise entre 2 et 10x
<<< ou >>>	différence supérieure à 10x

	Quand AMONT > AVAL
	Quand AVAL > AMONT

Le ratio aval/amont correspond à un coefficient multiplicateur. Par exemple, pour la première ligne, filière céréales, une valeur de 8,81 signifie que les volumes en aval sont environ 8,8 fois plus élevés que ceux en amont.

Cette analyse permet de nuancer les écarts, filière par filière et produit par produit :

1. Ce sont pour les filières fruits et légumes que les écarts sont les plus élevés entre l'amont et l'aval.
2. Pour 3 produits de 2 filières (farines, quinoa et petits fruits), l'amont estimé est plus grand que l'aval.

5 CONCLUSIONS

La première partie de cette étude a permis de **définir le périmètre des filières et des produits analysés**, ainsi que d'estimer les **ordres de grandeur de la demande alimentaire globale** en Région de Bruxelles-Capitale. Sur base de données statistiques existantes, cette partie met en évidence que les **fruits et légumes représentent la majorité des volumes consommés** à l'échelle régionale, tandis que les **céréales et les légumineuses occupent une place quantitativement plus limitée**, mais structurelle dans les régimes alimentaires. Cela permet de fournir un cadre de référence pour les résultats de l'étude menée auprès de notre échantillon.

Les extrapolations réalisées dans la deuxième partie visaient à **estimer la demande couverte par les approvisionnements bio et locaux (belges) des acteurs Good Food pour les quatre filières prioritaires**. Ces extrapolations se limitent volontairement à ce sous-ensemble d'acteurs Good Food et décrivent dès lors des flux partiels, non comparable à la demande macro. Cependant, les résultats montrent que, conformément aux ordres de grandeur régionaux, **les flux extrapolés sont largement dominés par les fruits et légumes, en particulier dans les secteurs des cantines et commerces**. Les céréales et les légumineuses, bien que quantitativement moins présentes dans les flux observés, apparaissent comme des filières stratégiques, en raison notamment de leur rôle dans les chaînes de transformation.

Les données déclarées, issues des acteurs répondants, montrent **des parts relativement élevées de bio chez les répondants**, avec des valeurs moyennes comprises entre 50 % et 75 % selon les produits et selon que l'analyse porte sur les volumes ou les montants (cfr. page 48).

Le diagramme de sankey ci-dessous permet d'illustrer ces flux d'approvisionnement en produits alimentaires bio/locaux et non bio/locaux entre les filières et les secteurs de l'étude. Celui-ci montre **une concentration des données d'approvisionnements collectées vers les commerces, suivi des cantines (malgré leur faible représentation dans l'échantillon)**, tandis que les transformateurs et l'Horeca enregistrent des volumes moindres.

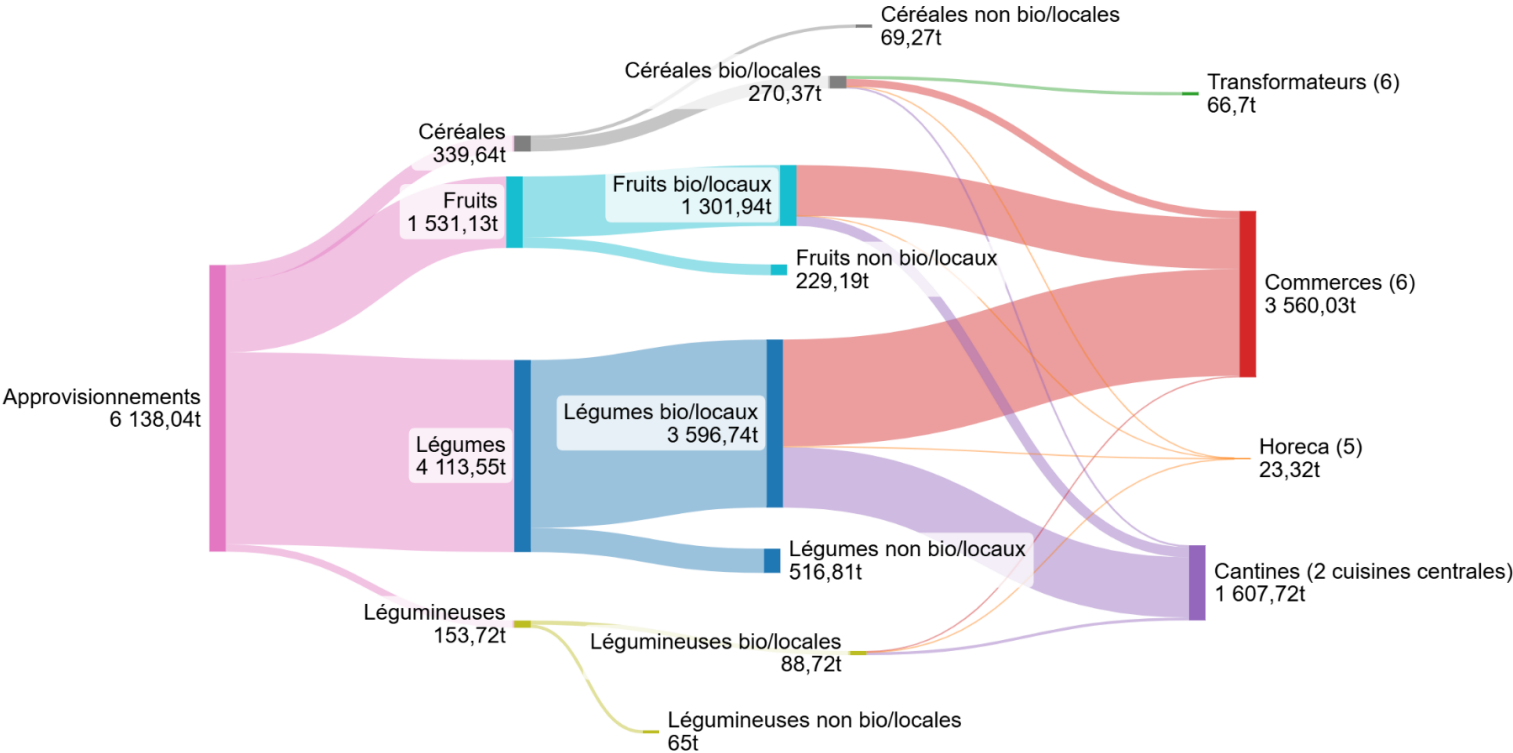


Diagramme des flux des données d'approvisionnements issues de l'enquête

Le tableau ci-dessous reprend le détail des approvisionnements par filières, produits et secteurs d'activité **pour les répondants de l'étude**.⁸⁸ Le chiffre entre parenthèse à côté de la donnée représente le nombre de réponses obtenues pour cet approvisionnement :

Filière	Produits	Total 2024 (t)				Grossistes
		ReCa	Commerces	Transformateurs	Cantines	
Céréales	Total bio/local filière	5,4 (3)	158,75 (3)	66,7 (6)	39,52 (2)	
	Farines bio/local	7,42 (5)	20,87 (5)	34,7 (4)	2,85 (2)	
	Flocons d'avoine bio/local	0,3 (4)	22,23 (5)	21 (1)	0,5 (2)	
	Quinoa bio/local	0,2 (4)	6,31 (5)	1,45 (1)	2,1 (2)	
Légumineuses	Total bio/local filière	0,03 (2)	28,74 (2)	0	59,95 (2)	
	Lentilles bio/local	0,36 (5)	17,92 (5)	0	3,25 (2)	
	Pois chiche bio/local	0,17 (4)	4,72 (5)	0	8,25 (2)	
Fruits	Total bio/local filière	1,28 (3)	1085,67 (4)	0	215,29 (2)	
	Pomme bio/local	0,83 (5)	233,69 (6)	0	88,85 (2)	
	Poire bio/local	0,35 (5)	71,36 (6)	0	30,72 (2)	

⁸⁸ Ces chiffres représentent les **chiffres les plus fiables** de l'étude, ressortant directement des enquêtes menées auprès de l'échantillon d'acteurs Good Food.

	Petits fruits bio/local	0,09 (5)	18,88 (5)	0	1,12 (2)	
Légumes	Total bio/local filière	16,61 (4)	2287,17 (4)	0	1292,96 (2)	
	Légumes frais bio/local	5,38 (3)	2298,64 (6)	0	780,13 (2)	

Pour synthétiser les résultats, les tableaux ci-après détaillent les **volumes totaux d’approvisionnements de l’année 2024** : le tableau 1 concerne l’aval, tandis que le tableau 2 couvre l’amont, pour chacune des filières étudiées. Ces derniers mettent également en évidence la part de local estimée, sur la base des données qualitatives recueillies lors de l’enquête.

Tableau 1 : données pour les 4 secteurs étudiés de l’aval du système alimentaire (ReCa, commerce, transformateur et cantine).

Filière	Total (t) 2024	Total bio/local (t) 2024	Part du bio/local (%)	Part local du bio/local
Céréales	339,64	270,37	79,6	min 20-25%
Légumineuses	153,72	88,72	57,7	min 20-25%
Fruits	1531,13	1301,94	85	min de 40%
Légumes	4113,55	3596,74	87,4	75-100%
Total	6138,04	5257,77	-	-

Tableau 2 : données agrégées pour les grossistes répondants

Filière	Total (t) 2024	Total bio/local (t) vers BXL	Part du bio/local (%)	Part local du bio/local
Céréales	19,05	14,89	78,2%	min 40%
Légumineuses	7,14	7,14	100,0%	inconnue
Fruits	259,97	195,17	75,1%	min de 80%
Légumes	1821,46	1606,39	88,2%	75-100%
Total	2107,62	1823,59	-	-

Ces données permettent d’identifier un premier besoin de **renforcer le taux de local pour deux filières en priorité** : les céréales et les légumineuses, où la part de local est la plus faible actuellement, avec une part de local du volume déclaré par les répondants estimés à 20-25% pour l’aval, et environ 40% pour l’amont.

En outre, les ratios sectoriels calculés sur base des répondants ont permis **d’estimer des ordres de grandeurs des flux d’approvisionnement bio/local pour un échantillon d’acteurs Good Food**, dont voici les résultats :



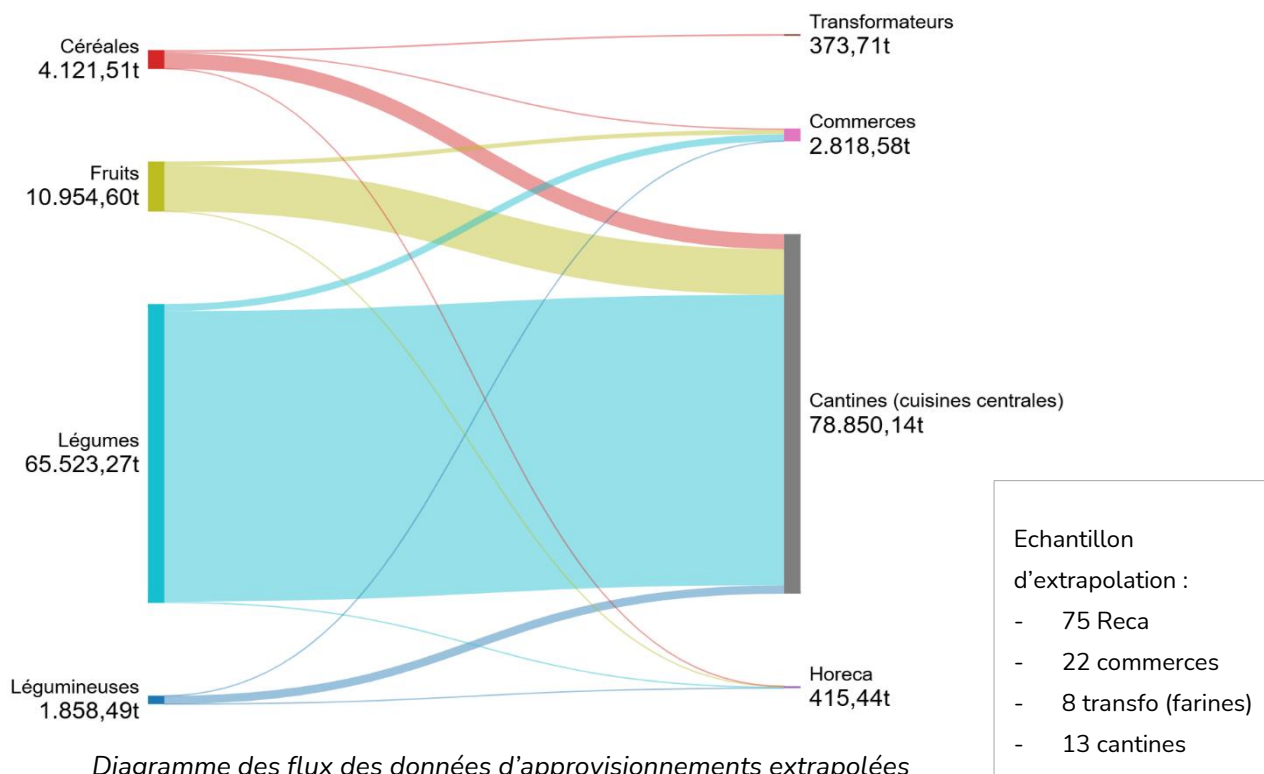
Filière	Produits	Total Extrapolation 2024 (t)	Total acteurs extrapolés	Total Extrapolation 2024 (t)	Total acteurs extrapolés
		Aval (secteurs de l'étude)		Amont (grossistes)	
Céréales	Total bio/local filière	4122	110	468	14
	Farines bio/local	342	118	687	15
	Flocons d'avoine bio/local	42	110	43	13
	Quinoa bio/local	121	110	188	12
Légumineuses	Total bio/local filière	1858	110	900	13
	Lentilles bio/local	180	110	75	12
	Pois chiche bio/local	946	110	221	12
Fruits	Total bio/local filière	10955	110	2560	20
	Pomme bio/local	3462	110	1740	19
	Poire bio/local	2442	110	598	19
	Petits fruits bio/local	81	110	197	19
Légumes	Total bio/local filière	65523	110	8346	20
	Légumes frais bio/local	47953	110	8346	20

Il convient de préciser que l'extrapolation a concerné uniquement les acteurs du bottin Good Food dont la marge brute était accessible en libre accès via la Banque Nationale Belge. Cette contrainte de disponibilité des données a restreint le nombre d'acteurs pouvant faire l'objet d'une extrapolation au sein des différents secteurs de l'étude.

Sur base de ces résultats d'extrapolations, nous avons pu constater que :

- Les **cantines** (notamment cuisines centrales) détiennent une part très importante des volumes extrapolés
- Les **fruits et légumes** représentent l'essentiel des flux, tant en valeur qu'en volume
- Les **céréales et les légumineuses** restent quantitativement plus marginales, même si stratégiques en termes de structuration de filières
- Certaines filières **détiennent un volume inférieur à la somme de leur produit**. Cela peut notamment s'expliquer par 2 aspects :
 - le fait que les estimations sont construites sur des ratios différents
 - les hypothèses de prix moyen issues du baromètre des prix pour convertir les montants financiers en volumes.

Afin d'illustrer ces propos, ci-dessous, vous trouverez un diagramme reprenant les volumes bio/locaux totaux **extrapolés par filière** et leur poids dans chaque secteur étudié, avec, à gauche, le volume d'approvisionnement par filières, et à droite, le volume d'approvisionnement de la filière pour le secteur en question.



Le premier constat marquant, tel que déjà mentionné dans ce rapport, concerne le **poids très dominant des légumes** dans les flux bio/locaux extrapolés, avec environ 65.523,27 tonnes de légumes bio pour l'ensemble de notre échantillon (118 acteurs). A l'inverse, les céréales (4.121 t) et surtout les légumineuses (1.858 t) apparaissent comme des **filières secondaires** en volume par rapport aux légumes et aux fruits.

Un deuxième élément marquant est le **rôle des cuisines centrales** dans la demande en légumes bio, ainsi qu'en fruits bio. Cela démontre un **rôle structurant de la restauration collective** dans les flux d'approvisionnements alimentaires (bien que l'extrapolation repose sur un nombre limité d'acteurs et se base sur un acteur spécifique - Sodexo).

Il paraît essentiel de rappeler que ce **diagramme représente des flux extrapolés** issus d'un échantillon restreint permettant de donner un ordre de grandeur sur l'approvisionnement de 118 acteurs issus de 4 secteurs alimentaires, et **ne vise pas à quantifier l'ensemble du système alimentaire Good Food ou bruxellois**.

Par ailleurs, une vérification des hypothèses se basant sur les données des répondants, et comparant ces données aux données extrapolées sur leur marge brute a permis de mettre en avant les éléments suivants :

Secteurs	ReCa	Commerces	Transformateurs	Cantines	Grossistes
% d'erreur (kg)					
<i>Filière</i>	+ 7%	- 53%	/	- 6,5%	- 34%
<i>Produits</i>	+ 12%	- 64%	- 33%	+ 4%	- 41%
% d'erreur (€)					
<i>Filière</i>	+ 21%	- 37%	/	NA	-40%
<i>Produits</i>	+ 1%	- 48%	- 33%	NA	-47%
Interprétations	Les hypothèses d'estimation permettent de retrouver des ordres de grandeur globalement cohérents, en particulier pour les volumes totaux par filière de produits, et	Les ordres de grandeurs calculés pour les volumes ont été sous-évalués à l'échelle du secteur et manquent de cohérence. La méthode (ratio sur base des marges brutes)	La vérification démontre une sous-évaluation de 33% (environ 2t) pour les farines. Les hypothèses d'estimation permettent de retrouver des ordres de grandeur globalement	Les prix utilisés pour l'estimation sont réalistes. Toutefois, la valeur observée reflète uniquement la structure de l'entreprise interrogée étant donné que le ratio ne s'est	Les hypothèses d'estimation ne permettent pas à ce stade de retrouver des ordres de grandeur globalement cohérent ; Les écarts observés traduisent des

	pour les estimations monétaires pour l'appro. des produits.	capte ici mieux la valeur économique dû aux spécificités du secteur : des volumes élevés, des prix unitaires bas, des marges faibles.	cohérents dans le cas de l'unique acteur vérifié.	calculé que sur sa marge brute.	sous-estimations importantes de la réalité
Fiabilité statistique du ratio	Faible à limitée	Faible à limitée	Faible à limitée	Non estimable	Faible à limitée

Dans l'ensemble, cette vérification met en évidence des **écarts variables selon les secteurs**, confirmant que les hypothèses de marge brute permettent dans certains cas de retrouver des **ordres de grandeur cohérents**, mais présentent aussi des **limites importantes**. Les résultats apparaissent relativement proches pour l'Horeca et, dans une moindre mesure, pour les cantines et les transformateurs, où les estimations restent globalement plausibles malgré certaines sous-évaluations. En revanche, les écarts observés pour les **commerces** et les **grossistes** sont nettement plus importants, ce qui suggère que **les hypothèses retenues ne reflètent pas suffisamment la réalité économique de ces secteurs**. De manière générale, ces résultats invitent donc à interpréter les estimations avec prudence et démontrent une **fiabilité statistique limitée lorsque les données réelles du secteur sont insuffisantes** ou trop hétérogènes.

6 LIMITES DE L'ETUDE

La présente étude repose sur la marge brute comme variable de référence pour l'extrapolation, **dû à l'absence du chiffre d'affaires dans les bilans des acteurs non-répondants**. En effet, même si certaines données étaient collectées via le formulaire, elles

n'ont pas pu être exploitées pour l'extrapolation car elles n'étaient pas disponibles en open source pour l'ensemble de la population Good Food.

Par ailleurs, l'analyse de l'échantillon se base sur des **entreprises appartenant à des secteurs et sous-secteurs plus ou moins hétérogènes**. Cela implique que la relation entre la marge brute et les montants d'approvisionnement n'est pas uniforme d'un secteur à l'autre, ni au sein d'un même secteur. Elle est notamment plus variable dans les secteurs où la transformation, la différenciation des produits, la gestion des pertes ou les politiques commerciales jouent un rôle important. Cette hétérogénéité limite dès lors l'extrapolation directe sur plusieurs sous-segments d'un même secteur et pousse à effectuer des analyse et extrapolation par sous-segment pour plus de cohérence.

Les **estimations de volumes** reposent par ailleurs sur un **baromètre des prix moyens**, indispensable pour convertir les montants financiers extrapolés en volumes physiques. Si cet outil permet d'obtenir des ordres de grandeur, il constitue également une **source d'incertitude** : de légères variations de prix peuvent engendrer des écarts significatifs entre les volumes estimés et les volumes réels, en particulier pour les filières avec un approvisionnement important ou à faible marge. Ces hypothèses de prix peuvent être une cause des sous-estimations des volumes extrapolés pour certaines filières, comme c'est le cas par exemple, des extrapolations du secteur ReCa, où les volumes estimés par produit sont plus élevés que ceux estimés pour la filière entière. Par ailleurs, un **même prix moyen est appliqué transversalement, à chaque secteur**. Or, dans la réalité, le coût du produit va fortement varier selon le fournisseur et le volume commandé, et donc inévitablement, selon les secteurs.

Un autre élément limitant concerne **la distinction entre produits bio et produits locaux**. Dans la grande majorité des cas, les données disponibles ne permettent pas de documenter précisément la provenance des produits. Les résultats portent donc souvent sur des produits bio et/ou locaux (« bio/local » au sein du rapport), sans possibilité de distinguer clairement ces deux dimensions, bien que quelques précisions aient été fournis par les répondants de manière qualitative.

Le **nombre limité de répondants, combiné à un faible niveau de détails** pour certaines catégories de produits, conduit à des extrapolations fondées sur des **estimations de ratios sectorielles peu robustes**. Ces constats s'inscrivent dans une réalité plus large, déjà mise en

évidence par d'autres organismes (notamment Sytra, les fédérations ou encore BioWallonie) : les données relatives aux approvisionnements alimentaires sont peu disponibles, les acteurs sont difficiles à mobiliser et, lorsqu'ils répondent, ils ne disposent pas toujours eux-mêmes des informations nécessaires de manière structurée.

Malgré ces limites, la comparaison entre données estimées et données observées montre que les extrapolations permettent, dans la majorité des cas, de restituer des ordres de grandeur globalement cohérents à l'échelle des segments analysés, et qu'il n'y a **pas de biais systématique** vers une surestimation ou une sous-estimation des approvisionnements. En d'autres termes, les écarts entre les données estimées et les données réelles ne montrent pas une tendance régulière, et ne sont pas orientés dans un sens particulier (toujours trop haut ou toujours trop bas).

Pour finir, il convient de rappeler que les **volumes estimés restent approximatifs**, dans la mesure où :

- Les prix peuvent varier significativement selon les fournisseurs, les périodes et les volumes commandés ;
- Certaines filières regroupent des produits différents, avec des prix également différents, en particulier pour les fruits et légumes, qui ont été regroupés en produit agrégés « légumes frais » et « petits fruits ». Cela implique un prix moyen faussé par cette diversité au sein même d'une catégorie de produits (exemple : au sein des légumes frais, une tomate ou une aubergine ne disposent pas du même prix d'achat).
- Certains acteurs phares, tel qu'Interbio, n'avait pas accès à des données agrégées, limitant le reporting quantitatif pour les filières concernées (légumes, petits fruits, farines).
- Les données de base ne sont pas disponibles de manière homogène pour l'ensemble des sous-catégories.
- Les ratios d'extrapolation sont estimés sur un faible nombre de répondants (entre 1 et 10 en fonction des secteurs et sous-segments retenus) : cela amène un niveau de fiabilité limité sur les extrapolations.

Les résultats de cette étude doivent donc être interprétés comme des **ordres de grandeur**, utiles pour identifier le poids relatif des différentes filières vis-à-vis d'un échantillon donné,

et orienter les analyses stratégiques, mais non comme des mesures précises des volumes réels.

Au-delà des résultats eux-mêmes, cette étude pose les bases d'une **méthodologie de quantification reproductible**, qui pourra être **affinée et renforcée** dans le cadre de futures analyses de l'approvisionnement alimentaire.

7 RECOMMANDATIONS METHODOLOGIQUES

Les limites identifiées dans le cadre de cette étude mettent en évidence plusieurs leviers d'amélioration pour renforcer la qualité des analyses futures et faciliter la collecte de données.

L'amélioration de la robustesse des estimations passe en priorité par un renforcement de la base de données disponible. Cela implique notamment :

- Une augmentation du nombre de répondants, afin de réduire la dépendance aux hypothèses d'extrapolation
- Un travail par sous-segments homogènes, lorsque les modèles économiques diffèrent fortement au sein d'un même secteur (par exemple ReCa, commerces ou transformation)
- Le développement de ratios d'approvisionnement plus spécifiques, construits à partir d'un groupe d'acteurs homogènes et sur base d'un minimum d'acteurs

Il conviendrait dès lors de :

1. Structurer la collecte :

- Intégrer un questionnaire standardisé léger, limité à quelques indicateurs clés (montants annuels par grandes filières, part bio/local), ou des questions spécifiques dans les dispositifs existants de Bruxelles Environnement (Labélisation Good Food, labélisation Entreprise Ecodynamique, Primes, ...). En effet dans le cadre du Label Entreprise Ecodynamique, Certaines bonnes pratiques pourraient être encouragées et valorisées, par exemple :

- La mise en place d'outils simples de suivi des achats (tableaux standardisés, regroupement des factures par catégorie de produits) ;
 - La désignation d'une personne de référence au sein de l'entreprise pour le suivi des données d'approvisionnement (ce qui permettrait d'augmenter la possibilité d'accès aux données pour les enquêtes). Cela pourrait être mis en place au sein des entreprises via des mesures incitatives telles que : un bonus de points dans le cadre des candidatures aux labels, un accompagnement individualisé, ...
 - Prévoir des formats de réponse simples (fourchettes, pourcentages, ordres de grandeur) pour réduire la charge pour les acteurs.
 - Avoir, à terme, un outil de collecte, de suivi et de traitement des données qui soit automatisé et structuré au sein de la région (plateforme régionale ?), afin d'éviter du temps de configuration et de mises à jour, et pour faciliter la collecte de données auprès des acteurs.
 - Organiser des rencontres annuelles (webinaires ou ateliers en présentiel) pour échanger avec les acteurs sur ce sujet spécifique
- 2. Travailler avec des acteurs de référence :**
- Identifier un panel restreint d'acteurs volontaires, représentatifs de différents sous-segments, prêts à partager des données plus détaillées sur la durée
 - Utiliser ce panel comme socle de base pour les extrapolations futures
- 3. Répéter l'exercice à une fréquence régulière**
- Répéter l'exercice à des intervalles réguliers (à minima annuellement) afin de suivre les évolutions, améliorer les ratios et limiter les effets des années atypiques (qui se reflète dans la marge brute des acteurs)
- 4. Clarifier les définitions et les périmètres**
- Harmoniser les définitions de bio, local, bio et/ou local dans les outils de collecte pour obtenir des données cohérentes et harmonisées
- 5. Vérifier les résultats d'extrapolation**
- Effectuer des appels ciblés vers des acteurs présent dans les résultats d'extrapolation pour vérifier si les ordres de grandeurs sont cohérents à l'échelle de leur activité
- 6. Afin d'obtenir une extrapolation à un niveau régional : étudier l'amont pour obtenir les données de l'approvisionnement globales**

- Travailler strictement avec les données des grossistes, à condition d'avoir les données précises sur leurs ventes bruxelloises, afin d'éviter l'ajout d'un facteur correctif incorrect. Afin d'amorcer ce travail, un listing des grossistes est disponible en annexe 4 de l'étude.

A moyen terme, la généralisation de Peppol ouvre des perspectives intéressantes en matière d'accès aux données monétaires, à condition d'être complétée par des outils d'analyse permettant de qualifier les flux au-delà de leur seule valeur comptable. Il serait également intéressant d'évaluer la possibilité de demander systématiquement aux acteurs alimentaires les données relatives à leurs approvisionnements dans leurs bilans comptables. Cela permettrait d'obtenir des données uniformes, à l'ensemble de la population bruxelloise.

8 ANNEXES

Annexe 1. Détails de la nomenclature NACE commerces alimentaires

Détails de la nomenclature NACE relative aux commerces alimentaires est reprise⁸⁹ :

- 47.1 Commerce de détail en magasin non spécialisé
 - 47.11 Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire
 - 47.111 Commerce de détail en magasin non spécialisé de produits surgelés
 - 47.112 Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente < 100m²)
 - 47.113 Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente comprise entre 100m² et moins de 400m²)
 - 47.114 Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente comprise entre 400m² et moins de 2500m²)
 - 47.115 Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire (surface de vente ≥ 2500m²)
 - 47.19 Autres commerces de détail en magasin non spécialisé
 - 47.191 Commerce de détail en magasin non spécialisé sans prédominance alimentaire (surface de vente < 2500m²)
 - 47.192 Commerce de détail en magasin non spécialisé sans prédominance alimentaire (surface de vente ≥ 2500m²)
- 47.2 Commerce de détail alimentaire en magasin spécialisé
 - 47.21 - 47.210 Commerce de détail de fruits et de légumes en magasin spécialisé
 - 47.22 Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé

⁸⁹ https://statbel.fgov.be/sites/default/files/Over_Statbel_FR/Nomenclaturen/NACE-BEL%202008_FR.pdf

- 47.221 Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé, sauf viande de gibier et de volaille
- 47.222 Commerce de détail de viande de gibier et de volaille en magasin spécialisé
- 47.23 4- 7.230 Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé
- 47.24 Commerce de détail de pain, de pâtisserie et de confiserie en magasin spécialisé
- 47.241 Commerce de détail de pain et de pâtisserie en magasin spécialisé
- 47.242 Commerce de détail de chocolat et de confiserie en magasin spécialisé
- 47.25 Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé
- 47.251 Commerce de détail de vins et de spiritueux en magasin spécialisé
- 47.252 Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé, assortiment général
- 47.26 - 47.260 Commerce de détail de produits à base de tabac en magasin spécialisé
- 47.29 Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé
- 47.291 Commerce de détail de produits laitiers et d'œufs en magasin spécialisé
- 47.299 Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé n.c.a.
- 47.8 Commerce de détail sur éventaires et marchés
 - 47.81 - 47.810 Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés

Annexe 2. Formulaire d'enquête

Annexe 3. Fichier de traitement final

Annexe 4. Listing des grossistes