Source : Adobe Stock

La transformation

Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme

Produire chez nous

Produire chez nous ce qu'on sait produire chez nous, éviter d'importer ce qu'on sait faire nous-mêmes, exporter les surplus ou ce que d'autres pays ne savent pas produire, voici des concepts simples de nos filières agro-alimentaires!

Les entreprises agro-alimentaires transforment de nombreuses matières premières brutes en productions alimentaires de qualité. Par exemple, le blé est transformé en farine qui est ensuite utilisée pour faire du pain ou des biscuits, ou encore la betterave qui devient du sucre qui est ajouté dans le chocolat !

Matières premières

produites localement et matières importées sont acheminées pour être transformées dans nos industries belges

La transformation

Notre climat, notre terroir et le savoir-faire de nos agriculteurs et de nos filières agro-alimentaires permettent de créer de la valeur ajoutée en Belgique et participent à notre économie.

Épluchures de pommes de terre, pulpes de betteraves, etc... Chaque procédé de transformation produit des co-produits qui sont **valorisés** comme **aliments de bétails, fertilisants** pour nos sols agricoles ou encore comme **source d'énergie** pour produire du biogaz.

Les entreprises investissent pour atteindre la neutralité carbone

Après être transformées,

les productions sont soit **consommées** en Belgique, soit **retransformées**, soit **exportées** en Europe et dans le monde.

Certification

Certifications et traçabilité à chacune des étapes de la transformation

En résumé,

Un bon savoir-faire et l'import/export sont capitaux pour garantir notre sécurité alimentaire.

Le saviez-vous

La Belgique est une terre de transformation. Selon Fevia (la Fédération de l'industrie alimentaire belge), nous créons chaque année 9 milliards d'euros de valeur ajoutée !

Source : Belgapom

Source : Belgapom