

La Wallonie, plaque tournante logistique de l'agro-alimentaire

Idéalement située au cœur de l'Europe, infrastructures, multimodalité, compétences, espace disponible : la Wallonie coche toutes les cases nécessaires à la réussite d'un projet logistique. Ce qu'on sait moins c'est que la région wallonne dispose aussi plus particulièrement de nombreux atouts pour la logistique et le transport des denrées périssables. Le SIAL à Paris, rendez-vous mondial de l'agro-alimentaire est donc l'occasion de le faire savoir aux industriels du secteur.



L'espace est une denrée rare. Le groupe français STEF, spécialiste du transport et du stockage de produits alimentaires réfrigérés, est confronté depuis plusieurs années à la saturation de ses entrepôts. Les contraintes qui pèsent sur le secteur agro-alimentaire ne cessent d'augmenter, ce qui pousse de plus en plus d'industriels à externaliser leur logistique. Le groupe, qui disposait déjà de trois sites en Wallonie, Liège, Courcelles et Saintes, a décidé au printemps dernier de construire un nouvel entrepôt frigorifique à Tubize de 10 000 m². Un investissement important qui pourra créer à terme entre 50 et 150 emplois supplémentaires.

La réserve foncière n'est pas le seul atout qui séduit les investisseurs. « Une des raisons qui nous pousse à continuer d'investir en Wallonie c'est qu'il y est plus facile de trouver un personnel compétent et qui est prêt à nous accompagner dans notre développement en Belgique », explique Gauthier Morel, Directeur général de STEF Belgique.

Le multimodal est un autre point fort de la Wallonie. Connexion à la route, aux airs, au rail et au fleuve, avec le port autonome de Liège qui est premier port intérieur belge et le troisième port intérieur d'Europe.

Jost Groupe, spécialisé dans le transport aérien, routier et maritime, dans la douane et l'expédition et la logistique d'entrepôt, s'est installé sur le site du trilogiport de Liège avec un terrain de 300 000 m². Cet accès aux rails et aux voies navigables lui permet de continuer à réduire ses émissions de CO². En phase avec la volonté de la Wallonie de diminuer ses émissions de 35 % d'ici 2030, le pôle de compétitivité Logistics in Wallonia encourage d'ailleurs ses membres à participer à des projets de transfert multimodal (Multimodal Wallonia), des projets d'innovation (Innovation Pitch) ou des programmes de réduction d'émission (Lean & Green).

Le transport aérien, qui reste le moyen de transport le plus rapide et le plus sûr pour garantir la fraîcheur des produits les plus fragiles, n'est pas en reste non plus. L'aéroport de Liège, le 6^{ème} plus grand aéroport pour le transport de fret en Europe, s'est d'ailleurs spécialisé dans le transport de ce type de denrées. 25 pays exportent des produits périssables vers Liège Airport.

On parle ici des fleurs coupées par exemple mais surtout des produits alimentaires qui nécessitent des températures contrôlées (certains entre 2° et 8°, d'autres entre 15° et 25°). Les aliments très délicats, comme par exemple les asperges ou les mangues qui peuvent facilement s'abîmer, bénéficient d'infrastructures modernes et parfaitement adaptées. Liège Airport dispose également d'un poste de contrôle frontalier (PCF) baptisé la Fly'in Farm. C'est là que les vétérinaires de l'Agence fédérale belge pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) effectuent la plupart des contrôles mais ils se déplacent quotidiennement dans les entrepôts de l'aéroport pour réaliser leurs missions. Un contact permanent est assuré par l'aéroport avec les vétérinaires, les importateurs et les transporteurs pour s'assurer que toute la chaîne logistique est performante, limitant ainsi au maximum le risque de pertes et dommages. L'aéroport dispose d'une infrastructure centralisée avec 11.000 m² répartis sur 4 grandes cellules avec des températures variables. C'est le lieu de démantèlement des marchandises. Mais, pour plus de souplesse, chaque handler dispose d'un point d'inspection vétérinaire dans son entrepôt.

La Wallonie compte aussi de nombreuses entreprises dont les services s'adressent directement aux opérateurs des industries agroalimentaire et aux clients Horeca. C'est le cas par exemple d'Holifresh acteur de la chaîne du froid et présent en ce moment au SIAL à Paris. Lancée en 2017 à Louvain-la-Neuve, cette entreprise propose des solutions connectées pour le monitoring en temps réel des paramètres critiques (température, humidité, CO²). « Le capteur installé dans un camion ou une chambre froide par exemple va vraiment suivre en temps réel la situation et digitaliser les relevés de températures qui seront ensuite accessibles et facilement lisibles sur une plateforme web en ligne », explique Caroline de Pret, Commerciale pour la Belgique et la France, depuis le stand d'Holifresh au SIAL. « Nos capteurs fonctionnent sans wifi ce qui assure un fonctionnement continu et une sécurité optimale ».

D'autres acteurs wallons sont également actifs dans la chaîne du froid, comme Bidfood dont le plus grand centre de distribution en Belgique est basé à Thuin. Le site dispose de trois départements de stockage : à température ambiante, en froid positif (2 à 4°C) et en froid négatif (-18°C). Comme H. Essers (Courcelles), Sud-Fresh (Rhisnes), spécialisé également dans le transport sous température contrôlée de produits alimentaires, tous leurs véhicules sont équipés de deux compartiments séparés, permettant le transport simultané de produits à température dirigée en froid positif et en froid négatif.

Sud-Fresh dispose de 4 centres de distribution logistique pour le stockage. Les produits qui sont très sensibles à la température et qui ne doivent pas avoir de chocs de température peuvent être placés en quarantaine. Le conditionnement est possible à des températures différentes (p.ex. le chocolat).

Outre le transport et le stockage sous température dirigée, ces entreprises assurent également tous les services de reverse logistics, à savoir le retour des marchandises qui fait intégralement partie du cycle logistique de ce type de produits.

En dehors du froid, de nombreux acteurs wallons assurent par ailleurs un service complet de transport et logistique de marchandises, y compris des produits alimentaires qui ne nécessitent pas de maintien de la chaîne du froid. On peut citer Brauntruck AG (Eupen), Vincent Logistics (Herstal), Van Mieghem Logistics (Saintes), Garsou-Angenot (Thimister-Clermont) ou encore Magetra (Eupen, Hermalle-sous-Huy et Bierset) dont l'une des spécialités est le transport et la logistique du vin et tous ses produits dérivés comme les bouchons, des articles d'épicerie fine ou d'autres spiritueux.

Espace de stockage, facilités d'accès, multimodalité, services à la pointe et experts de la chaîne du froid, il y a donc tout ce qu'il faut au départ de la Wallonie pour assurer la distribution alimentaire dans les meilleures conditions. Plusieurs acteurs internationaux du Food ont en tout cas été séduits au SIAL par l'écosystème logistique de la région.



Pour plus d'infos, n'hésitez pas à prendre contact avec nos experts logistiques : logistics@awex.be