

FREEZE!

Les légumes surgelés belges, toute une histoire!



#BelgianFrozenVegetables

www.belgianfrozenveg.be

FREEZE!

Les légumes surgelés belges, toute une histoire!



#BelgianFrozenVegetables
www.belgianfrozenveg.be

#BelgianFrozenVegetables

LÉGUMES FRAIS SURGELÉS

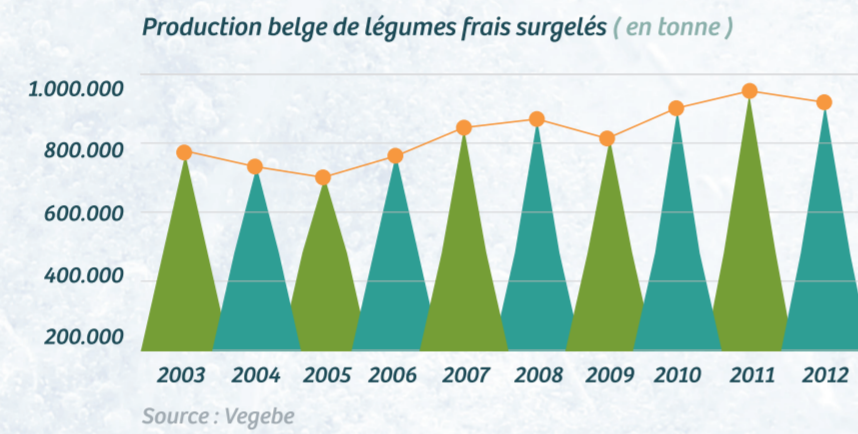
Légumes frais surgelés belges

Pendant des siècles, la conservation d'aliments de manière prolongée constituait un réel défi. Le développement de la boîte de conserve marqua une véritable révolution. À partir des années 1880, l'industrie de la conserve se développa en Belgique.

Pendant, 100 ans plus tard l'industrie belge de la conserve ralentit et d'autres formes de transformation des fruits et des légumes firent leur apparition. Depuis 1970, le secteur des légumes surgelés est en plein essor.

Une interaction étroite entre l'agriculture et l'industrie a permis à ce concept de parvenir à une domination économique inégalée. La plupart des entreprises du secteur de la surgélation ont opté pour une intégration verticale: culture, transformation, emballage, stockage, transport et vente se déroulent au sein d'une même entreprise.

En investissant en permanence dans le renouvellement des produits, la qualité, l'environnement, l'hygiène et la technologie, le secteur est prêt pour l'avenir.



La Belgique, le potager de l'Europe

La Belgique se caractérise par des conditions très propices à la culture de légumes :

Un climat maritime doux et une composition favorable du sol font de la Belgique une région idéale pour la culture de légumes.

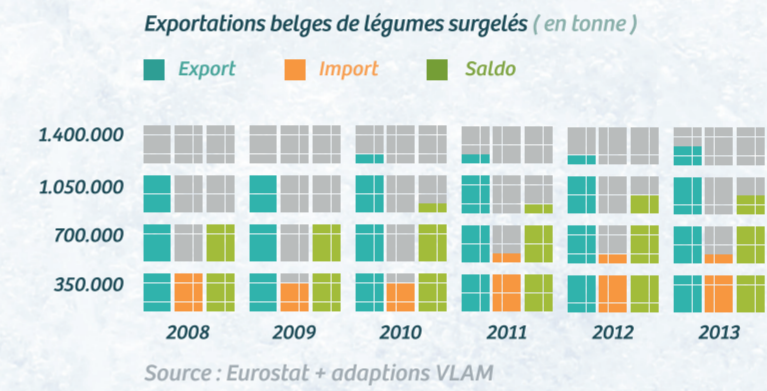
Sa position centrale en Europe, combinée aux multiples moyens de transport (route, eau, train) contribuent aux opportunités d'exportations.

Les entreprises de transformation sont implantées au sein des champs de culture. Cela permet de réduire la durée de transport, et influe favorablement sur la qualité du produit fini.

La Belgique peut être considérée comme le 'potager de l'Europe', notamment grâce à la croissance rapide du secteur des légumes surgelés.

Le secteur des légumes surgelés représente, avec ses dix entreprises en Belgique, un tiers de la production européenne de légumes frais surgelés. La majorité est exportée dans le monde entier.

Chaque année, environ 50.000 hectares de légumes pour l'industrie de transformation font l'objet de contractualisation directe ou par le biais d'intermédiaires auprès d'agriculteurs ou d'horticulteurs en Belgique, dans le sud des Pays-Bas et dans le Nord de la France.



#BelgianFrozenVegetables
www.belgianfrozenveg.be



Surgelé et frais?

Les légumes frais surgelés : des nutriments plein l'assiette

Un maximum de 2 à 5 heures s'écoule entre la récolte et la surgélation des légumes. Les nutriments (vitamines, minéraux et fibres) et la saveur des légumes sont ainsi parfaitement préservés.

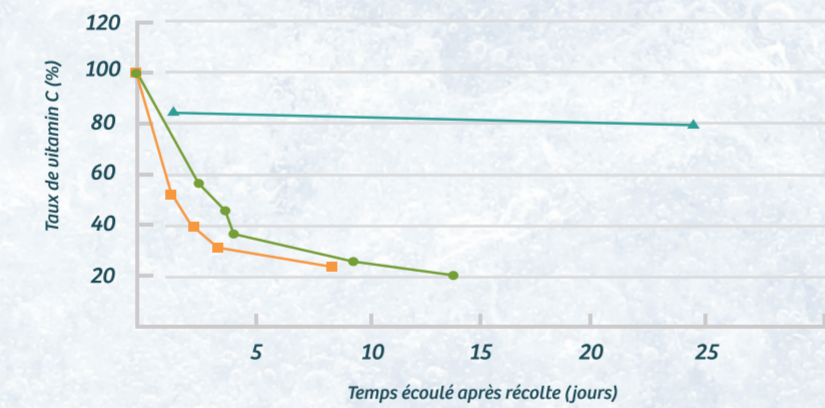
Les légumes frais surgelés ne contiennent pas de conservateurs. Le fait de les blanchir neutralise toute activité enzymatique responsable de la croissance mais aussi, par conséquent, de la détérioration des légumes. Les légumes sont en quelque sorte "prisonniers" de leur état actuel. Ce sont les processus de préservation qui garantissent la conservation des légumes.

Les légumes frais surgelés présentent de nombreux avantages

- 1 Les légumes frais surgelés sont déjà nettoyés. Ils facilitent considérablement la préparation des repas.
- 2 Les légumes frais surgelés sont disponibles toute l'année, et leur saveur naturel reste constante. Ils présentent une multitude de possibilités de préparation au quotidien, indépendamment de la saison.
- 3 Le prix des légumes frais surgelés est constant tout au long de l'année.
- 4 Les légumes frais surgelés sont faciles à doser. Seulement la quantité nécessaire est utilisée.
- 5 Les légumes frais surgelés sont avantageux: un kilo de légumes transformés, c'est un kilo de légumes prêts à consommer.

#BelgianFrozenVegetables

Vitamine C Influence du mode de conservation sur les haricots verts Calgary



La Belgique donne la priorité à la qualité, la sécurité alimentaire et la durabilité

Pionnier de la qualité

En matière de qualité, l'industrie belge de surgélation constitue une véritable pionnière en Europe. Le secteur fut ainsi à l'origine d'un système de qualité intégré du champ à l'assiette, par le biais du standard de Gestion Intégrale de la Qualité de la Filière (GIQF) pour la production primaire végétale (www.vegaplan.be) et le guide d'autocontrôle pour le négoce et la transformation PFL (www.guideac.be). Ces deux systèmes peuvent être certifiés par des organismes de contrôle accrédités et sont en outre reconnus par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA).

Le secteur mise également fortement sur une automatisation accrue des processus de production et investit en permanence dans des technologies novatrices, afin de maintenir la qualité et la différenciation des légumes au top.

Sécurité alimentaire

Tous les légumes transformés sont accompagnés d'une fiche signalétique permettant une traçabilité totale. Cette fiche fournit des informations détaillées sur l'identification du produit, la parcelle cultivée, les semences sélectionnées, la date de semis, les niveaux d'irrigation, les méthodes et les produits de fertilisation retenus ou tout autre traitement éventuel.

Durabilité

Planet, People, Profit : une quête permanente de méthodes respectueuses de l'environnement, socialement responsables et réalisables sur le plan économique au niveau de la culture, de la transformation et du stockage des légumes frais surgelés.

Efforts en matière de protection de l'environnement :

- > Mesures pour limiter les quantités d'eau nécessaires à l'irrigation des légumes. La zone géographique est choisie de sorte que l'irrigation 'artificielle' des champs soit réduite au minimum.
- > Efforts visant à limiter la consommation d'eau pendant la transformation et recycler les eaux usées.
- > Réduction de l'empreinte carbone, notamment avec des systèmes logistiques et de transport améliorés.
- > Réduction de la consommation énergétique, réutilisation de la chaleur, réduction maximale des pertes, tri des déchets...

Tous les résidus (légumes non transformés, déchets résultant du nettoyage des légumes, etc.) sont recyclés, principalement en fourrage ou en engrais pour les parcelles cultivées et, dans une moindre mesure, en énergie renouvelable.

Les résidus de produits phytosanitaires sont éliminés par:

- > Une combinaison de mesures préventives (protection intégrée)
- > La création de bonnes conditions pour l'obtention de légumes sains
- > Des études étendues sur les produits phytosanitaires sur le terrain.

Gestion efficace des denrées alimentaires:

Les entreprises de transformation de légumes surgelés ne perçoivent pas le problème du gaspillage alimentaire comme une menace, mais plutôt comme une opportunité. En effet, les légumes frais surgelés offrent beaucoup d'avantages.

• Les légumes frais surgelés ne pousse qu'en saison, mais peuvent être consommés toute l'année. Aucun risque de pertes, donc.

• Avec les légumes surgelés, le consommateur peut prendre précisément la portion dont il a besoin. Dans la chaîne des produits surgelés, il n'est donc pratiquement pas question de gaspillage. En fait, il n'y a que le gaspillage "inévitable", supprimé au début de la chaîne, avec les épluchures et les trognons, par exemple.

• Les légumes moins "beaux" sont eux aussi transformés. Grâce aux différentes applications et découpes, ces légumes trouvent eux aussi leur place dans la transformation et ne sont pas considérés comme des pertes.

Les légumes frais surgelés belges

Les légumes frais surgelés belges offrent sans conteste de nombreux atouts et constituent une solution pratique au quotidien. Ils garantissent une combinaison gagnante en termes de santé, de facilité, de saveur naturelle et de durabilité.

FREEZE!
Les Légumes surgelés belges, toute une histoire!

www.belgianfrozenveg.be

#BelgianFrozenVegetables

#BelgianFrozenVegetables

CONCEPT & DESIGN: IKON.BE