



Meat News

PUBBLICAZIONE/AUTUNNO 2024

Rivista informativa dei fornitori di carne belga



Il ruolo dell'IA e dell'innovazione nell'industria della carne

Pagg. 6-7

“Non si può cambiare il vento, ma si possono regolare le vele”

Sono le parole di un giovane imprenditore belga, figlio e nipote di imprenditori, che sta forgiando il futuro dell'azienda familiare. È una scelta volontaria, supportata da alcuni validi accordi. Ed è soprattutto una scelta ambiziosa, perché il futuro è in continua evoluzione.

L'analogia con la vela è molto azzeccata. L'industria della carne è imprevedibile per natura. È fondamentale guardare sempre avanti e investire in persone e attrezzature, per poter intraprendere azioni adeguate in qualsiasi circostanza.

Ci vogliono previdenza e lungimiranza. L'attenzione, in questo frangente, è rivolta alla strategia a lungo termine, non solo ai risultati a breve termine. È questa l'essenza delle imprese familiari. Una prospettiva più ampia e scelte ponderate con un focus a lungo termine sono i punti forti di imprenditori stabili, che spesso si dimostrano straordinariamente resilienti. Nell'industria della carne belga, le aziende a conduzione familiare sono molto ben rappresentate; alcune vedono attivamente coinvolta la terza, quarta o addirittura quinta generazione.

In questo numero, la parola va alla nuova generazione. Giovani che sono entrati da poco nell'azienda di famiglia. Figli e figlie che seguono le orme di nonni e genitori e illustrano la propria visione del futuro del settore, le sfide da affrontare e le ragioni per cui hanno intrapreso la propria carriera in un ambito che a volte incontra notevoli difficoltà.

Cosa spinge questi giovani futuri leader? Come immaginano il futuro dell'industria della carne e quali innovazioni vi introducono? Nelle prossime pagine, potrai saperne di più su questo dibattito.

Oggi, l'intelligenza artificiale è un "tema caldo". Chiunque segua il prezzo delle azioni delle principali società di intelligenza artificiale si rende presto conto della situazione: in molti sono convinti che siamo all'alba di una nuova evoluzione. E ne sono certo anch'io. Ma che rilevanza ha l'IA in un settore "tradizionale" come quello della carne? A quanto pare, molta. Stiamo vagliando le diverse applicazioni concrete che queste nuove tecnologie possono avere in Belgio per migliorare l'efficienza, la sostenibilità e il benessere degli animali, e ciò con risultati promettenti. Per intraprendere la strada giusta, non potremo fare a meno di queste innovazioni.

Spero che la lettura di questo numero sia d'ispirazione!

Joris Coenen



Joris Coenen
Responsabile Belgian Meat Office

“CIÒ CHE RENDE UNICHE LE AZIENDE FAMILIARI È UNA VISIONE A LUNGO TERMINE CHE GARANTISCE LORO RESILIENZA E FAVORISCE UNA CRESCITA SOSTENIBILE”.

L'industria della carne belga è viva e vegeta. Lo dimostrano le testimonianze di cinque giovani professionisti che, più o meno di recente, hanno scelto consapevolmente di lavorare in questo mondo. Nonostante le sfide che il settore deve affrontare e un'iniziale esitazione, hanno deciso di mettere tutta la loro passione in un'azienda che spesso è a conduzione familiare da generazioni.

La “nuova generazione” dell'industria della carne belga crede nel futuro del settore



Il Belgian Meat Office ha riunito cinque giovani professionisti in occasione di un evento stampa con giornalisti specializzati nel commercio europeo. Oltre a una visita dell'azienda, in programma c'era anche una tavola rotonda. L'obiettivo: dare voce alle nuove generazioni del settore della carne. “L'industria della carne belga è caratterizzata da piccole e medie imprese familiari. Alcune di esse sono oggi amministrate dalla

quarta o quinta generazione”, afferma Joris Coenen, responsabile del Belgian Meat Office. “Le aziende a conduzione familiare hanno una cosa in comune: una visione a lungo termine eccezionale, che trascende la singola generazione. Si tratta di un atteggiamento totalmente diverso rispetto, ad esempio, alle società quotate in borsa, che spesso non guardano oltre il trimestre seguente”.

UN PANEL, CINQUE GIOVANI PROFESSIONISTI



FREDERICK HEMELAER (29 anni) è direttore generale del Gruppo Hemelaer, specializzato in carni bovine e suine. Grazie alla sua formazione in economia e finanza, oggi dirige l'azienda di famiglia, che ha recentemente aperto un nuovo stabilimento di produzione.

MARIE LAMBRECHT (33 anni) è responsabile delle risorse umane presso Danis, la più grande azienda belga di suini integrata. Nell'azienda di famiglia, rappresenta la terza generazione e ha iniziato a lavorarvi sette anni fa, dopo la sua esperienza al Cru di Colruyt.

ALEXANDER VANDENBERGHE (34 anni) è il rappresentante della quarta generazione a capo dell'azienda di famiglia Delavi, specializzata in taglio, lavorazione e confezionamento di carni suine. Sebbene all'inizio abbia esitato a entrare nella ditta, si è appassionato al settore dopo aver ricoperto altri ruoli nell'industria agroalimentare.

BRAM VAN HECKE (29 anni) è consulente per l'agricoltura presso l'amministrazione del ministro fiammingo dell'Agricoltura, dell'Economia e dell'Innovazione. Cresciuto in una famiglia di agricoltori, è stato presidente del Groene Kring, l'organizzazione dei giovani agricoltori fiamminghi.

QUENTIN CLAEYS (28 anni) è direttore delle vendite internazionali del Belgian Pork Group e rappresenta la quinta generazione dell'azienda di famiglia. Dopo aver studiato a Boston e aver fatto esperienza nel settore degli alimenti per animali, tre anni fa è entrato a far parte del gruppo.

“Dopotutto, quell'azienda è la tua eredità”

Entrare nell'azienda di famiglia è stata una scelta ovvia o avete pensato di prendere una strada diversa?

Frederick Hemelaer: “L'azienda ha sempre fatto parte della mia vita. Fin da quando ero bambino, vi ho contribuito dove potevo. Eppure, dopo gli studi, ho scelto di lavorare nella finanza, finché mio padre non mi ha fatto la faticosa domanda. Mi ha permesso di portare avanti il mio progetto e questo ha determinato la mia decisione. Non ho dovuto pensarci a lungo: dopotutto, quell'azienda è la tua eredità e porta il tuo nome. Ho una sorella e dal mio punto di vista lei ha gli stessi diritti che ho io. Per ora, sta cercando di trovare la sua strada nella ditta, ma quando i tempi saranno maturi potrà decidere se partecipare o no”.

Marie Lambrecht: “Durante la mia infanzia e giovinezza, l'azienda è sempre stata un argomento di conversazione in casa. Per noi, non poteva essere altrimenti. Ci ho anche lavorato ogni tanto. Mi piaceva molto il mio lavoro da Cru, ma all'improvviso mio padre mi ha chiesto se volevo riprendere l'attività e ho pensato: «Perché no?». Ho cercato il mio posto nell'azienda e oggi sono tra le responsabili delle risorse umane, è stata una scelta consapevole. Ho due sorelle e una di loro in particolare è molto coinvolta e attiva nel consiglio di amministrazione”.

Alexander Vandenberghe: “Sono stato coinvolto nell'azienda fin da giovane. Era molto presente nella nostra vita di famiglia, persino a tavola. Ma all'inizio volevo prendere una direzione diversa, lo trovavo un lavoro duro e pieno di incertezze. Quindi ho optato per un lavoro fuori dall'azienda, anche all'estero. Poi, sono stati fatti importanti investimenti in Delavi e ci si è chiesto quale sarebbe stato il contributo della nuova generazione. Essendo il più anziano di quella generazione, sono stato il primo

a essere interpellato. Alla fine, ho deciso di fare il grande passo e devo dire che mi sono appassionato particolarmente in fretta al lavoro e all'azienda. Nella nostra famiglia, però, era stato deciso che solo una persona per ogni ramo familiare sarebbe potuta entrare nella ditta. Oggi sono mia madre e mio zio a esserne i dirigenti, ma anche mio padre e mia zia vi contribuiscono attivamente. Ciò significa che, dato che io sono entrato in azienda, mia sorella non può farlo. Questi sono aspetti di cui bisogna occuparsi”.

Quentin Claeys: “Mio padre ha sempre separato vita privata e professionale, quindi all'inizio avevo poca affinità con l'azienda. Dopo gli studi negli Stati Uniti, ho iniziato a lavorare come rappresentante commerciale nel settore degli alimenti per animali. È stato molto divertente, ma poi è arrivato il Covid e, invece di viaggiare per lavoro, mi sono ritrovato bloccato a casa. In quel periodo, nell'azienda di mio padre era vacante un posto di direttore delle vendite. Ho fatto il grande passo e non me ne sono ancora pentito: mi piace il mio lavoro. Non so se

in futuro raccoglierò il testimone di mio padre. Il settore della carne è piuttosto maschile. Per questo ho sempre avuto la sensazione che si sarebbe pensato a me e non alle mie sorelle per prendere in mano l'azienda. Ma non so se sarò il prossimo CEO. Credo che divertirmi facendo il mio lavoro sia molto più importante. Se qualcun altro è più adatto a diventare CEO, non ho problemi ad assumere un altro ruolo”.

“Rispetto è la parola chiave”

Esiste, a volte, una divergenza di vedute tra le generazioni? E come si affronta in un'azienda a conduzione familiare?

Marie Lambrecht: “Per me, le differenze tra le generazioni sono un'opportunità. Tutti vogliono il meglio per l'azienda. Quando si parla e si discute nel rispetto dell'altra persona di solito si risolve tutto”.

Bram Van Hecke: “Da quel che ho potuto osservare in prima persona, posso solo desumere che bisogna sia fidarsi dell’esperienza pluriennale che seguire nuove intuizioni. Se ci si apre a entrambi gli approcci, si ottiene molto”.

Quentin Claeys: “Anche per me la parola chiave è rispetto. Ogni tanto, è necessario che tutti mettano da parte il proprio ego per poter andare avanti”.

Alexander Vandenberghe: “Condivido il pensiero dei miei colleghi. Considero la divergenza di vedute come un punto di forza, ma è anche importante il modo in cui la si affronta: parlandone e cercando di capire da dove nasce. Un’analisi approfondita non fa che supportare la scelta o la decisione finale”.

“Anche dopo dieci anni nell’azienda, si dovrebbe essere in grado di cogliere le tendenze”

Rispetto alla generazione precedente, riuscite a vedere e a cogliere meglio i nuovi trend e le evoluzioni?

Alexander Vandenberghe: “In un certo senso sì, ma naturalmente si tratta solo di un effetto temporaneo. Anche dopo dieci anni, si dovrebbe essere in grado di cogliere le tendenze”.

Bram Van Hecke: “Da giovani non si sono ancora subito fallimenti; quindi è normale essere più aperti alle tendenze”.

Quentin Claeys: “Non credo che ciò abbia a che fare con le generazioni. Sei anni fa, prima del mio ingresso in azienda, presso il Belgian Pork Group abbiamo avviato una linea di produzione vegetariana. Avevamo prodotti davvero buoni e gustosi, ma i volumi di vendita rimanevano troppo bassi. Il mercato vegetariano è davvero molto saturo e concorrenziale. Continuavamo a subire ingenti perdite, il che non era sostenibile, per cui un anno fa abbiamo messo fine alla nostra attività in quel segmento”.

“Per noi, la sfida è resistere”

Un calo della produzione zootecnica si profila all’orizzonte a causa della situazione socio-politica complessa e sfidante. Come potete garantire che la vostra azienda avrà ancora una fornitura sufficiente in futuro?

Marie Lambrecht: “È davvero una grande sfida. È evidente che il patrimonio zootecnico del nostro Paese diminuirà. E questo porterà senza dubbio a consolidamenti nel settore della carne. Per noi, la sfida è resistere. Da Danis, abbiamo già un grande

vantaggio: coordiniamo l’intera filiera insieme a molti allevamenti di suini a conduzione familiare”.

Frederick Hemelaer: “Nel settore della carne bovina, questa sfida esiste da tempo. Molti allevatori stanno abbandonando il mestiere. Quindi, bisogna cercare nuovi fornitori, ma è estremamente difficile”.

Alexander Vandenberghe: “Dobbiamo cercare soprattutto allevatori di suini che diano prova di stabilità e resilienza. E, di conseguenza, dobbiamo anche assicurarci che possano generare redditività. È il modo migliore per garantire la fornitura di suini”.

Bram Van Hecke: “Un mercato in cui predomina la domanda può non sembrare l’ideale per l’industria della lavorazione, ma è la cosa migliore. Se si generano guadagni in tutta la catena di approvvigionamento, si innova anche di più e quindi l’intera filiera rimane competitiva. Tutti si sentono in dovere di dare il massimo. Naturalmente, ciò non è una giustificazione per un governo che impone di quanto debba diminuire il patrimonio zootecnico.

Il governo deve stabilire una direzione per il futuro, ma assegnare dei numeri non è il modo migliore per farlo. Oggi in politica si è tentati di presentare nuove proposte a pochi mesi di distanza l’una dall’altra, perché così facendo si attira l’interesse dei media. In questo momento, purtroppo, la politica stabile non viene premiata.

Eppure è proprio quello di cui abbiamo bisogno. Sono favorevole all’ambizione in politica, ma bisogna dare alle persone il tempo e lo spazio per adeguarsi di volta in volta ai cambiamenti, altrimenti si ritireranno”.

“Ci vuole un governo coerente”

Oggi il governo è amico o nemico del settore della carne?

Quentin Claeys: “Non è tutto o bianco o nero. Ma è importante che ad aiutare a definire le politiche ci siano persone con una conoscenza diretta del settore”.

Alexander Vandenberghe: “Chiedo soprattutto un governo coerente, che abbia anche il coraggio di mettere tutto in prospettiva. Viviamo in una regione ricca, dove possiamo preoccuparci di cose che in altre zone non hanno importanza. In passato, le crisi hanno determinato scelte politiche che oggi ci richiedono un grande impegno per raggiungere gli standard più elevati. Si pensi alla crisi della diossina o a quella della peste suina. Spesso ripenso al detto che recita: «Non si può cambiare il vento, ma si possono regolare le vele»”.



Durante l’evento dedicato alla stampa, i giornalisti europei sono stati accompagnati in una visita guidata della città di Gent.



Bram Van Hecke: “I politici devono essere molto più coerenti. Prendiamo ad esempio il Green Deal. È positivo che si pensi alla sostenibilità, ma i politici devono anche garantire che le conseguenze di tale decisione verranno affrontate. Conseguenze che devono essere estese anche ad altre aree della politica, come per esempio il commercio. Allo stesso tempo, non possiamo fare a meno di notare che oggi c’è molta negatività riguardo all’agricoltura. Dobbiamo essere più positivi su ciò che abbiamo già fatto, senza perdere di vista le sfide future. A tal proposito, mi riferisco anche ai politici. Anche loro devono avere il coraggio di dire: «Stiamo già ottenendo ottimi risultati, ma questo non significa che non possiamo fare di meglio»”.

“Bisogna anche rendersi interessanti, raccontare storie”

Il settore della carne non sta forse perdendo delle opportunità? Non dovrebbe mettere sul tavolo un piano sugli obiettivi futuri e sulle conseguenze che ne deriveranno?

Marie Lambrecht: “Non posso far altro che incoraggiare l’idea. Come settore dovremmo osare di più, avere più spirito di iniziativa”.

Alexander Vandenberghe: “Quel che è giusto è giusto: il processo attraverso il quale spunti, conoscenze e studi si trasformano in politiche utili non è sempre privo di asperità e non lo è mai stato. Ma è così che funziona la nostra democrazia e dobbiamo avere il coraggio di prendervi parte”.

Bram Van Hecke: “Non bisogna solo discutere un piano, ma anche rendersi interessanti. Raccontare storie che coinvolgano le persone. Oggi il settore della carne non racconta la sua storia, ma si lascia raccontare da altri”.

Alexander Vandenberghe: “Dobbiamo raccontare non solo quello che facciamo, ma anche perché lo facciamo. In passato, tutti sapevano cosa significasse trasformare gli animali in carne. Ma abbiamo costruito dei muri intorno alle nostre fattorie e ai nostri macelli, cosicché nessuno sa più cosa succede dietro quelle mura. Le cose devono cambiare”.

“Evoluzione costante, non rivoluzione”

Come vedete il futuro del settore della carne in Belgio?

Quentin Claeys: “Non credo che sarà molto diverso da oggi. Le aziende belghe produttrici di carne sono sempre state molto innovative e si sono sempre adattate alle sfide che si presentavano. In futuro non cambierà niente. Non mi aspetto nemmeno grandi differenze nelle abitudini alimentari. In quanto tali, non cambiano molto rapidamente. Pensiamoci: mangiamo in modo così diverso dai nostri nonni?”.

Alexander Vandenberghe: “Vedo piuttosto una costante evoluzione, non una rivoluzione. Oggi i cambiamenti sono molto rapidi. Come leader d’azienda, devi essere sempre al top, altrimenti domani non avrai più motivo di esistere. Credo fermamente nel seguente principio: monitorare, valutare per poi adattare o innovare”.

Marie Lambrecht: “In futuro, ciò che viene considerato buono oggi non lo sarà più. Dobbiamo anche cambiare le dinamiche esterne al nostro settore. La negatività deve sparire. In una delle nostre fattorie lavora una vegetariana. Dice: «Ci sarà sempre carne da mangiare, grazie al mio lavoro posso assicurarmi che gli animali vivano bene prima di essere macellati». È una cosa di cui dovremmo andare fieri, no?”.

Il ruolo dell'IA e dell'innovazione nel settore della carne



Luc Verspreet →

Presidente della federazione dell'industria della carne belga (FEBEV), Luc Verspreet è una voce di spicco nel settore della carne belga, in cui vanta un'esperienza pluriennale. Ha avuto un ruolo cruciale nel guidarlo attraverso sfide complesse, come normative più severe, questioni commerciali internazionali e pressioni della società sulla sostenibilità e il benessere degli animali. Ricopre, inoltre, un ruolo chiave di leadership presso Propigs. In qualità di direttore, contribuisce a rafforzare la suinicoltura in Belgio, sviluppando strategie politiche e promuovendo innovazioni che migliorano l'efficienza e la sostenibilità dell'industria. Coniugando esperienza e leadership, Verspreet si è affermato come una figura chiave nel promuovere gli interessi del settore della carne in generale, e di quello della carne suina in particolare.

Il settore suinicolo si trova a un bivio, messo alla prova da sfide tra cui normative più severe, pressioni sociali sulla sostenibilità e necessità di ottimizzare i costi. In questo contesto, l'intelligenza artificiale (IA) si sta facendo strada come una tecnologia chiave, che può aiutare il settore a vincere tali sfide e a migliorare la competitività.

L'innovazione nel settore della carne

Durante l'assemblea generale annuale della federazione dell'industria della carne belga (FEBEV), è stato evidenziato il ruolo cruciale dell'IA nel futuro dell'industria della carne. Luc Verspreet, presidente della FEBEV, ha sottolineato che l'IA non è solo una tendenza, ma un'innovazione necessaria.

“L'intelligenza artificiale sta spuntando ovunque e può senza dubbio incidere fortemente sul futuro del nostro settore”, ha dichiarato Verspreet. Ha sottolineato poi che l'IA può aiutare a sfruttare le risorse in modo più efficiente e ad affrontare la carenza di personale qualificato, due sfide importanti nel mercato odierno.

Efficienza, sostenibilità e benessere animale

L'IA offre numerose opportunità di ottimizzazione dei processi nel settore della carne. Bryan Huber di Völur – un'azienda specializzata in soluzioni di intelligenza artificiale per l'industria della carne – ha spiegato all'incontro come questa tecnologia sia in grado di aiutare a diminuire gli sprechi di carne, che attualmente si aggirano intorno al 24%. Non solo, mediante l'analisi e l'ottimizzazione dei processi di produzione, l'IA può anche ridurre in modo significativo l'impronta di carbonio e i costi di manodopera.

Inoltre, sta giocando un ruolo sempre più importante nel migliorare il benessere degli animali. Carlos Morales di Deloitte ha presentato il progetto AI4Animals, che utilizza l'IA per monitorare costantemente gli animali nei macelli e rilevare tendenze e problemi strutturali che spesso passano inosservati con i metodi tradizionali.

Se prima era necessario esaminare manualmente ore di filmati, ora l'IA è in grado di rilevare automaticamente i momenti critici nelle registrazioni. Ciò consente di intervenire in modo più rapido e mirato, non solo per prevenire la sofferenza degli animali, ma anche per aumentare l'efficienza dei controlli, la trasparenza e la responsabilità nel settore. In tal modo, le aziende possono sfruttare le risorse esistenti per ottenere il miglioramento strutturale del benessere degli animali.

Le sfide di domani

Una delle future sfide dell'industria suinicola fiamminga è la conformità alle severe normative ambientali, comprese le misure per ridurre le emissioni di azoto. L'impatto di tali disposizioni è di vasta portata, poiché riguarda non solo l'allevamento di bestiame – colpito direttamente –, ma anche le industrie correlate, come i macelli, i fornitori di mangimi e gli impianti di lavorazione della carne. Luc Verspreet ha sottolineato la necessità di agire in modo rapido ed efficace in questa nuova realtà:

“L'obiettivo di ridurre la popolazione suina del 30% entro il 2030 sarà raggiunto in Belgio senza grandi interventi governativi. Ecco perché è ancora più importante rivedere e ottimizzare i nostri metodi di produzione. In questo contesto, l'IA svolge un ruolo essenziale. Grazie all'implementazione delle tecnologie basate sull'intelligenza artificiale, gli allevatori di suini e i laboratori di lavorazione della carne possono ottimizzare i loro processi come mai prima d'ora. Per esempio, l'IA può contribuire a perfezionare le strategie alimentari per massimizzare la crescita degli animali con risorse minime: un passo fondamentale in un settore che è costretto ad aumentare la propria efficienza.

Inoltre, può essere utilizzata per monitorare e ottimizzare l'impatto ambientale delle aziende. Per esempio, la raccolta e l'analisi dei dati in tempo reale consente alle aziende di gestire meglio le proprie emissioni, se non addirittura di diminuirle, il che le aiuta non solo a rispettare le normative, ma anche a ridurre i costi operativi. Verspreet ha sottolineato che un approccio equilibrato, che integri tecnologie come l'IA nelle operazioni quotidiane, è essenziale per mantenere la competitività: “È fondamentale adottare un approccio agile e utilizzare l'intelligenza artificiale per soddisfare i requisiti e perfino superarli”.

Un'evoluzione necessaria per il futuro

L'industria suinicola è in piena trasformazione, messa alla prova da pressioni esterne e dalla necessità di innovare. L'intelligenza artificiale sta svolgendo un ruolo fondamentale poiché ottimizza i processi, riduce gli sprechi e migliora il benessere degli animali. Anche se la sua implementazione richiederà tempo, è sempre più evidente che questa tecnologia è essenziale per consentire al settore di perdurare. Come sottolinea Luc Verspreet, “accettare l'IA non è solo un'opzione, ma una necessità per il futuro del nostro settore. Le aziende che la utilizzano efficacemente saranno in grado di affrontare meglio le sfide attuali e cogliere nuove opportunità di crescita e sostenibilità”.



Uno sguardo al mercato belga

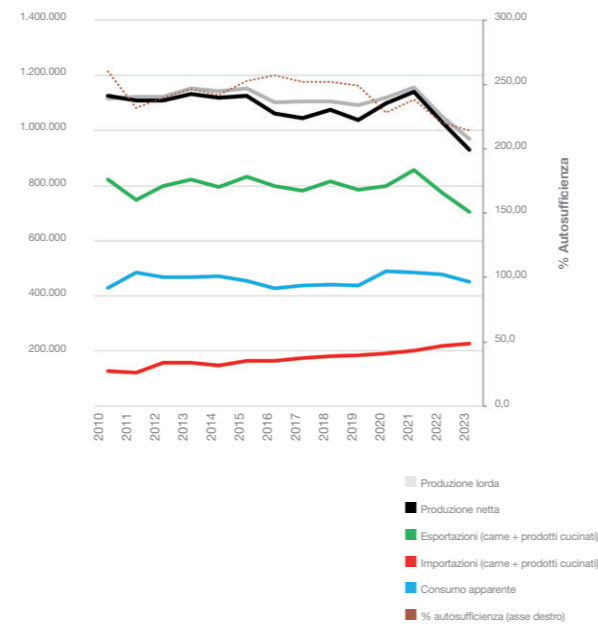


SUINO

Produzione: oscillazioni significative

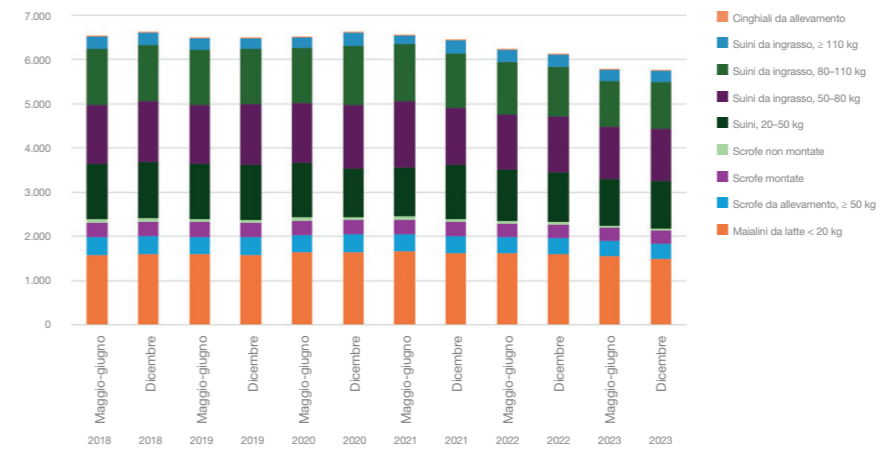
Negli ultimi anni, il bilancio del patrimonio suinicolo ha subito notevoli oscillazioni. Nel 2010, i dati mostravano una solida **autosufficienza** pari al 260,1%, ciò significa che la produzione superava di gran lunga la domanda nazionale. Tuttavia, nel 2023, questa percentuale ha subito un forte calo attestandosi al 214,3%, segno che la produzione è notevolmente diminuita rispetto al consumo nazionale. La **produzione lorda** di carne suina è scesa da un picco di 1.151.359 tonnellate nel 2013 a 969.386 tonnellate nel 2023; in modo analogo, la **produzione netta** è calata da 1.130.665 tonnellate nel 2013 a 929.819 tonnellate. Parallelamente, le esportazioni e le importazioni di carne suina hanno mostrato oscillazioni, con un aumento delle **esportazioni** a 856.494 tonnellate nel 2021, ma un successivo calo a 704.691 tonnellate nel 2023. Le **importazioni**, invece, sono aumentate da 128.112 tonnellate nel 2010 a 227.146 tonnellate nel 2023. Il calo nell'autosufficienza e le oscillazioni nella produzione e nel commercio riflettono un adeguamento dinamico alla domanda e all'offerta nel mercato della carne suina.

Belgio: bilancio dell'offerta di carne suina 2010-2023 (t CWE)



Fonte (pagg. 8-10): BMO – in base ai dati Eurostat

Patrimonio suinicolo belga nel periodo 2018-2023 (per mille animali)



Patrimonio suinicolo: calo del 13%

Tra il 2018 e il 2023, il patrimonio suinicolo belga è notevolmente diminuito in diverse categorie. Il numero totale di capi è diminuito da 6,2 milioni nel 2018 a 5,4 milioni nel 2023, con un calo di circa il 13%.

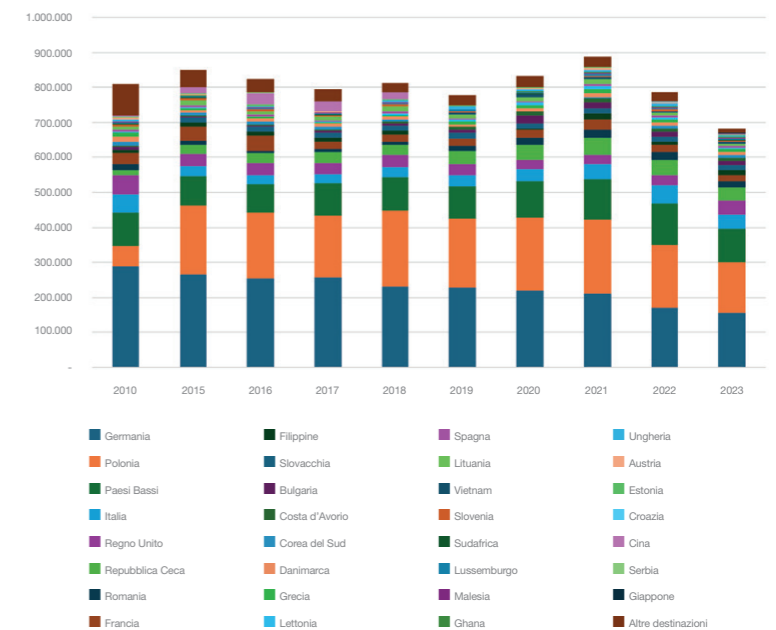
Questa diminuzione è evidente in diversi segmenti, tra cui le scrofe da allevamento e i maialini da latte. Il numero di scrofe da allevamento (peso pari o superiore a 50 kg) ha subito una contrazione, passando da 4 milioni nel 2018 a 3,4 milioni nel 2023, e il numero di maialini da latte (peso vivo inferiore a 20 kg) è sceso da 1,6 milioni a 1,5 milioni nello stesso periodo.

Esportazioni: i Paesi UE più importanti

Le esportazioni di carne suina belga hanno registrato una notevole evoluzione dal 2010 al 2023. Nel 2010, sono state esportate 808.306 tonnellate di carne suina nel mondo, di cui i Paesi dell'UE-27 hanno rappresentato l'80%. Nel decennio successivo, le esportazioni hanno mostrato una tendenza al rialzo, con picchi nel 2017 e nel 2021, pari rispettivamente a 796.238 tonnellate e a 886.267 tonnellate. Tale aumento riflette la forte domanda di carne suina belga, sia nei mercati europei che in quelli internazionali. Tuttavia, nel 2021 è iniziato un graduale calo che ha raggiunto il minimo nel 2023 con solo 681.153 tonnellate esportate. Ciò rappresenta un ritorno a livelli paragonabili a quelli del 2015.

La quota delle **esportazioni verso i Paesi dell'UE** è passata da circa l'80% nel 2010 all'85,5% nel 2023. Di contro, la percentuale delle **esportazioni totali verso i Paesi terzi** è calata da circa il 20% nel 2010 al 14,5% nel 2023.

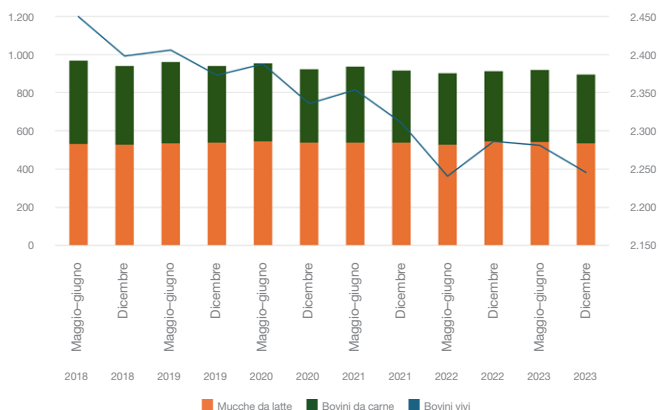
Esportazioni di carne suina belga 2010-2023 (tonnellate di peso prodotto, compresi i sottoprodotti commestibili e il sego fresco)



BOVINO



Patrimonio bovino belga 2018–2023 (per mille animali)



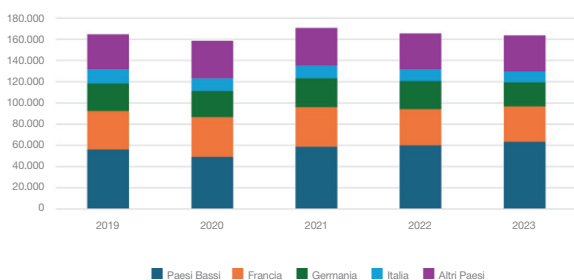
Patrimonio bovino: mandria di mucche da latte stabile, mandria di bovini da carne in calo

Tra il 2018 e il 2023, il numero di bovini vivi in Belgio è leggermente diminuito, passando da 2,4 milioni nel 2018 a 2,2 milioni nel 2023. La **mandria di mucche da latte** è rimasta relativamente stabile, attestandosi intorno alle 530.000 unità. Mentre **quella di bovini da carne** è diminuita, passando da 435.000 capi all'inizio del 2018 a 358.000 capi alla fine del 2023. Queste tendenze indicano una leggera contrazione del patrimonio bovino belga complessivo, con una stabilità del patrimonio lattiero-caseario e una riduzione del patrimonio bovino da carne.

Esportazioni: Paesi Bassi, Francia e Germania rimangono destinazioni chiave

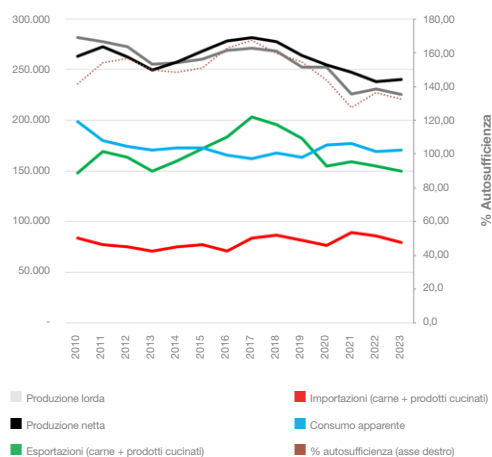
Dal 2019 al 2023, le esportazioni di carne bovina belga verso i mercati globali hanno mostrato una certa oscillazione, con un leggero calo da 164.656 tonnellate nel 2019 a 163.669 tonnellate nel 2023. I **Paesi Bassi** sono rimasti il principale acquirente, con un aumento delle esportazioni dal Belgio da 56.136 a 63.438 tonnellate, pari al 39% delle esportazioni totali. La **Francia** si è piazzata al secondo posto, nonostante abbia registrato un leggero calo da 36.314 a 33.225 tonnellate. Il terzo acquirente, la **Germania**, ha registrato un calo da 25.886 a 22.676 tonnellate. Calo del consumo anche per l'**Italia**, che è passata da 13.209 a 10.010 tonnellate. **Altri mercati** hanno invece mantenuto la loro quota relativamente stabile, con un leggero aumento da 33.111 a 34.320 tonnellate, pari al 21% delle esportazioni totali.

Esportazioni di carne bovina belga 2019–2023 (tonnellate di peso prodotto, compresi i sottoprodotti commestibili)



Produzione: crescita leggera ma tendente al calo

Bilancio dell'offerta di carne bovina belga 2010–2023 (tonnellate di peso equivalente carcassa)



Tra il 2010 e il 2023, la **produzione lorda** di carne bovina in Belgio è diminuita da 281.634 a 225.496 tonnellate. La **produzione netta** (allineata al commercio di animali vivi) ha seguito una tendenza al ribasso analoga, passando da 263.176 tonnellate nel 2010 a 240.180 tonnellate nel 2023. Sebbene l'**esportazione** di prodotti a base di carne sia dapprima aumentata fino a raggiungere un picco di 203.272 tonnellate nel 2017, da allora è calata fino a raggiungere le 149.648 tonnellate nel 2023. In quel periodo, le **importazioni** di carne hanno oscillato, con un leggero calo da 83.524 tonnellate nel 2010 a 79.736 tonnellate nel 2023. Tuttavia, il Belgio è rimasto ampiamente autosufficiente nella produzione di carne bovina, con un **tasso di autosufficienza** del 132,4% nel 2023.