



LE SECTEUR
Belge
DE LA POMME DE TERRE

UNE REVUE DE 2012
EN FAITS ET CHIFFRES

 belgapom

Le secteur belge pomme de

N'APPELEZ JAMAIS
UNE POMME DE
TERRE « PATATE ».

*Une même
culture
avec une
grande
variété.*

*de la
terre,*

Un secteur novateur
avec un produit
(hors du) commun.

*SÛR, DURABLE, QUALITATIF...
LE TOP EN EUROPE ET DANS
LE MONDE !*

Tout commence par un produit de qualité : TRADITION ET INNOVATION

— La Belgique s'appuie sur une tradition très riche de la pomme de terre, remplie d'expérience et de savoir-faire.

— Nos pommes de terre poussent dans un sol idéal et dans les meilleures conditions de culture.

— Pas de slogans de qualité vides de sens, mais une culture officiellement certifiée disposant d'un GIQF (Gestion Intégrale de la Qualité de la Filière) pour les plants et les pommes de terre de consommation :

la sécurité alimentaire et la sécurité des cultures basées sur le guide d'autocontrôle,

mettant l'accent sur la durabilité et le respect de l'environnement,

un plan d'échantillonnage validé par l'Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire AFSCA.

— Des conditions contractuelles transparentes et équilibrées pour les cultivateurs, sous la surveillance du service public fédéral pour l'économie.

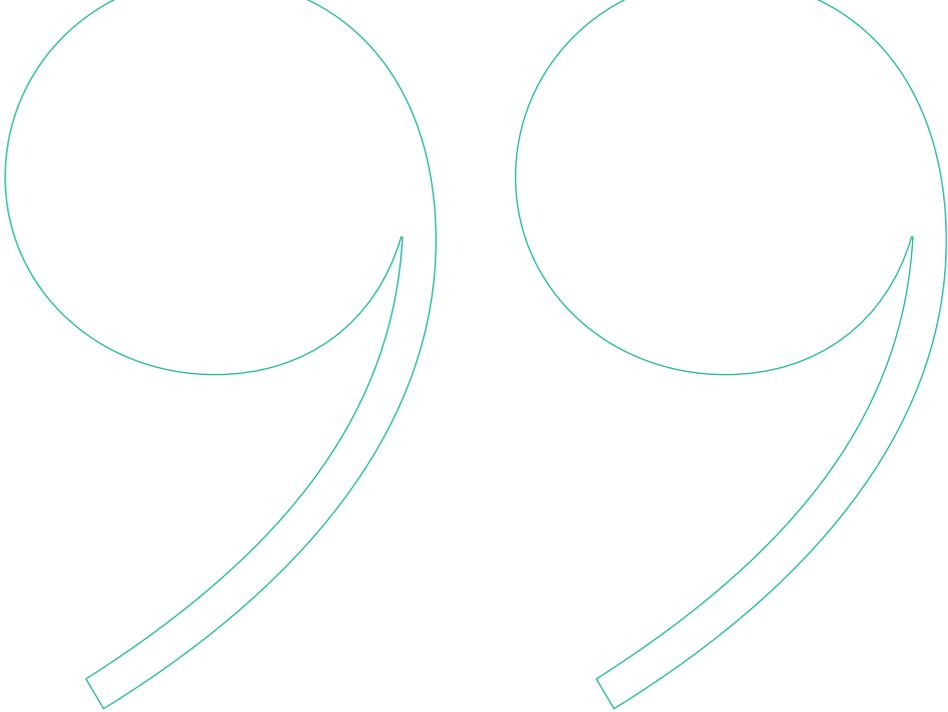
— De l'innovation dans chaque maillon de la chaîne.

— Des initiatives en faveur de la durabilité dans la totalité de la filière de la pomme de terre.

— Une utilisation ciblée, minimale, sûre et contrôlée des produits phytopharmaceutiques.

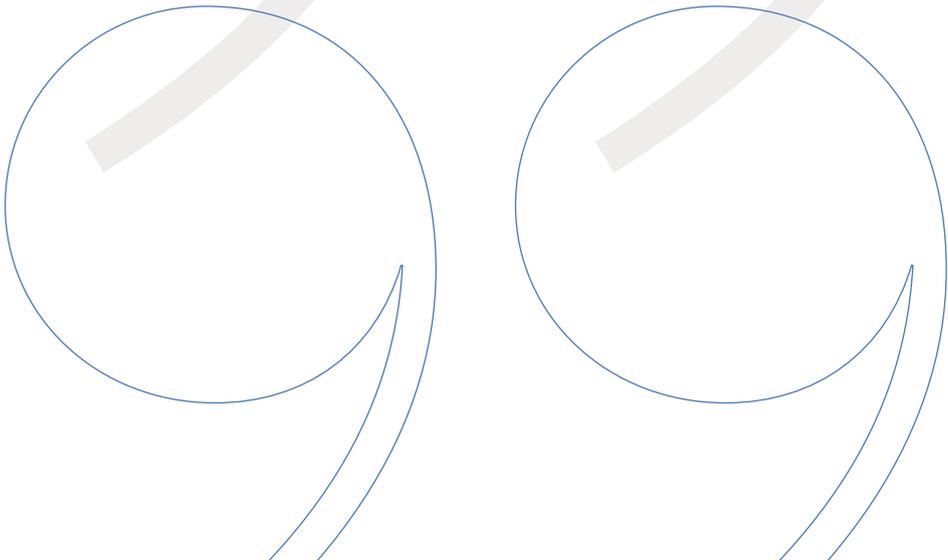
“MY IDEA OF HEAVEN
BAKED POTATO AND
IT WITH.

OPHRAH WINFREY – *Star à la télé américaine*



“ L’industrie de la transformation a mis le secteur belge de la pomme de terre sur les rails de la valeur ajoutée et de l’exportation. Grâce à la transformation industrielle et la technique de la surgélation le monde entier peut se régaler de notre fierté nationale: les frites belges.

CHRIS MORIS – *Directeur Général Fevia, industrie alimentaire belge*

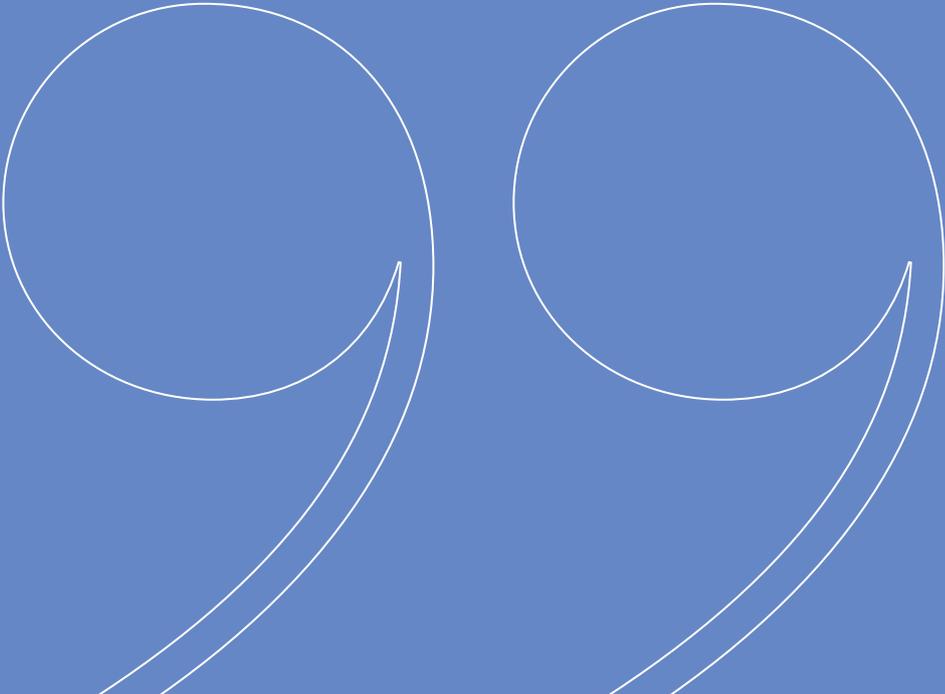


IS A GREAT BIG
SOMEONE TO SHARE



“Aardappel? Een banaal product!”.
Wie dat nog durft te beweren kent die wereld niet. Deze Belgapom brochure bewijst dat met harde cijfers en feiten. Ook deze branche steunt op onze eigen familiale bedrijven. Ze wisten deze traditionele basisvoeding om te vormen tot een voortdurend vernieuwend assortiment. Een illustratie van hoe de veel besproken noodzaak aan innovatie zich in geen geval beperkt tot blitse high tech producten. Met verstandige inzet van nieuwe processen gekoppeld aan gezond koopmanschap vertegenwoordigt Belgapom nu een volwassen voedingsindustrie én een wereldkampioen export. Een bemoedigend voorbeeld voor veel andere KMO sectoren.

KAREL VAN EETVELT – *Administrateur délégué*
UNIZO



Le négoce et la transformation au sein d'une **DYNAMIQUE DE MARCHÉ NATIONALE ET INTERNATIONALE**

— Le négoce national et international de plants.

— Le négoce intermédiaire en faveur d'un marché libre et dynamique de la pomme de terre, dans l'intérêt de la filière toute entière.

— Des emballeurs-préparateurs de pommes de terre agréés en faveur de l'offre de différentes variétés (avec chacune des caractéristiques propres de cuisson et de saveur), dans toutes les tailles et types d'emballage.

— Des entreprises spécialisées proposant des pommes de terre épluchées et pré-coupées destinées aux cuisines collectives et privées.

— Une gamme d'en-cas, à base de pommes de terres indigènes, variée autant par la forme que par le goût.

— L'exportation mondiale de produits surgelés et séchés à base de pommes de terre.

*“Aardappel?
Een banaal
product!”*

Wie dat nog
durft te beweren
kent die wereld
NIET

KAREL VAN EETVELT – Administrateur délégué UNIZO

*J'apprécie
particulièrement
l'initiative «Belgapom», ou
«comment faire passer une
production traditionnelle
belge par excellence –
la pomme de terre – dans
l'économie mondialisée
du 21ème siècle».*

ELIO DI RUPO – Premier ministre de la Belgique

LE SAVIEZ-VOUS ?

— La pomme de terre a parcouru le monde entier lors de sa très riche histoire. Le chef cuisinier Jeroen Meus l'a illustré dans une série télévisée appelée 'De patat', réalisée par la chaîne flamande Canvas. Dans la série, il retrace le voyage de la pomme de terre à partir du Pérou, où la pomme de terre prenait son origine pendant la période Inca, il y a 8000 ans. Il poursuit avec le rôle joué par les conquistadors espagnols, par les moines irlandais, par la grande famine de 1740-1741, par le scientifique français Parmentier, pour arriver en Belgique (où la frite a vu le jour à la fin du 17ième siècle) et passer ensuite par la Biélorussie (le pays

où la consommation de pommes de terre s'élève à 130 kg/personne/an, la plus importante au monde) afin de rejoindre le Pérou pour terminer la série dans le Centro Internacional de la Papa (CIP), qui a rassemblé les gènes de 1500 variétés originales de pommes de terre des Andes pour les entreposer à la banque de gènes de Spitsbergen.

— La Chine, l'Inde et la Russie sont aujourd'hui les plus grands producteurs de produits à base de pommes de terre au monde.

— Les frites surgelées ont été commercialisées pour la première fois aux Etats-Unis dans les années '40 par

J.R. Simplot et elles ont entretemps conquis le monde entier dans le sillage du fast-food.

— Les chips de pommes de terre ont également été inventés aux Etats-Unis, mais datent de 1853, lorsque le chef cuisinier George Crumton servit des pommes de terre finement tranchées à un client mécontent à Saratoga Springs (New York).

— Les Nations Unies ont proclamé 2008 l'« Année de la Pomme de terre », mettant en exergue l'importance économique et nutritionnelle de la pomme de terre, qui devint ainsi un élément essentiel

des objectifs du millénaire pour le développement visant à enrayer la pauvreté extrême et la famine dans le monde avant 2015.

— La culture de la pomme de terre nécessite une superficie et une quantité d'eau moins importantes que la production de céréales et de riz.

— La production de pommes de terre, contrairement à la plupart des autres secteurs agricoles et horticoles faisant partie de la politique agricole européenne, fonctionne sans

organisation européenne du marché prévoyant des aides ou subventions. Le fonctionnement du marché sans influence externe permet un ajustement rapide de l'offre et de la demande. Le rendement de la culture est pourtant tributaire des conditions météorologiques, ce qui entraîne d'importantes fluctuations de prix. Afin de se couvrir face aux risques du marché, des 'contrats de culture' et un 'marché à terme' ont été créés pour fonctionner en parallèle avec le 'marché libre'. Le marché s'organise par conséquent sans aide extérieure,

ni même d'argent des contribuables (européens)!

— En Europe, la rentabilité de la culture de la pomme de terre est meilleure dans la région formée par la Belgique, les Pays-Bas, l'Allemagne, (le nord de) la France et le Royaume-Uni. Ceci s'illustre par les récoltes, qui font partie des meilleures au monde. La qualité du sol, le climat, le savoir-faire, l'expérience et les possibilités de transport en sont la base.

*product
tradition
belge par*

La production belge de pommes de terre

EN FAITS ET EN CHIFFRES

— La surface utilisée pour la production belge de pommes de terre s'élevait à 79.482 ha en 2011. La récolte moyenne de 51,07 tonnes par hectare pour les pommes de terre de consommation était exceptionnellement élevée pendant cette même année (la moyenne annuelle étant de ± 46,50 tonnes par hectare). La Belgique prend ainsi la palme mondiale : sa production moyenne par ha est la plus élevée au monde.

— La Bintje reste la plus importante des variétés pour notre pays. Elle est principalement utilisée pour l'industrie de la frite. Des dizaines d'autres variétés sont cultivées à des fins spécifiques telles que le marché du frais et la production de frites et/ou de produits à base de purée de pommes de terre, de flocons, des granulés ou des chips. Chaque année, de nouveaux noms apparaissent sur le marché

correspondant à des variétés dont le rendement est plus élevé et/ou qui disposent de saveurs ou de couleurs spécifiques.

— Le prix de la Bintje et d'autres variétés est fixé hebdomadairement dans la cotation Belgapom par une commission des prix. Cette cotation a été approuvée par le Conseil de la concurrence belge. Le prix peut montrer de fortes fluctuations d'année en année : des différences d'un facteur dix sont possibles. Celles-ci peuvent provenir de grandes différences dans la superficie cultivée, de rendements plus ou moins élevés suite aux conditions météorologiques et de l'évolution de l'offre et de la demande sur le marché européen.

— Malgré l'absence de quelque organisation européenne du marché pour le secteur des pommes de terre, les cultivateurs disposent de

nombreuses possibilités pour planifier leur production dans le système traditionnel de rotation des cultures pour la culture en pleine terre. En fonction du marché, de la qualité du sol et des possibilités de conservation disponibles, le producteur pourra planifier la culture de pommes de terre primeurs, de pommes de terre destinées au marché du frais ou encore des variétés spécifiques qui serviront comme plants ou de matière première pour la production de frites, de chips, de pommes de terre épluchées. Il peut décider de garder la culture et la conservation en gestion propre (marché libre) ou de signer des contrats de culture incluant ou non la conservation, selon l'accord avec les clients.

— La durabilité de la croissance de la culture belge de pommes de terre est illustrée par la professionnalisation des cultivateurs. De nombreuses

“ De Vlaamse aardappelsector is een sector om trots op te zijn. Vlaanderen is de grootste exporteur van diepgevroren aardappelproducten ter wereld. Het recept van de Vlaamse aardappelsector is heel simpel: puur vakmanschap, van het veld tot op het bord.

KRIS PEETERS –
Ministre-Président de la Flandre

HET RECEPT VAN DE VLAAMSE AARDAPPELSECTOR IS HEEL SIMPEL: PUUR VAKMANSCHAP, VAN HET VELD TOT OP HET BORD.

KRIS PEETERS – *Ministre-Président de la Flandre*

exploitations disposent de systèmes de conservation professionnels permettant à l'industrie de transformation de disposer d'une matière première adaptée et de bonne qualité toute l'année durant. La température de conservation des pommes de terre destinées aux frites et aux chips est déterminante pour la qualité du produit fini (saveur, couleur et sécurité alimentaire). Les emballeurs peuvent emballer des pommes de terre de consommation de bonne qualité tout au long de l'année grâce à la conservation de leurs pommes de terre dans un environnement frais.

— Les producteurs de pommes de terre sont audités et certifiés par un organisme de contrôle sur base d'un système de qualité de la sécurité alimentaire et de la sécurité des cultures validé par l'agence fédérale pour la sécurité alimentaire. Ceci est lié à un cahier des charges contenant des exigences au niveau de l'environnement et de la durabilité, appelé le standard GIQF. La gestion de ce standard est assurée par Vegaplan.

— Ce même standard GIQF est reconnu comme étant équivalent aux systèmes des pays limitrophes tels que l'Allemagne (QS) et les Pays-Bas (VVC-industriegroenten). Les cultivateurs

ne doivent, par conséquent, disposer que d'un seul certificat, valable pour plusieurs pays. Une extension de l'interchangeabilité du standard GIQF avec d'autres pays est en discussion au sein de l'« A-net ».

— La filière belge de la pomme de terre a développé un plan de communication afin de prévenir la présence de nématodes suite à la fatigue du sol. La rotation des cultures est contrôlée tant par le secteur que par les pouvoirs publics à l'aide de l'enregistrement des parcelles. L'utilisation de plants contrôlés et/ou certifiés fait également partie de la démarche.

My dream is to become a farmer.

Faits et chiffres (suite)

— La filière belge de la pomme de terre organise le concours biennal « Belgian Inno Potato Award » avec le soutien des autorités wallonnes et flamandes. Cette initiative permet de mettre en avant les innovations au niveau de la culture et de la conservation des pommes de terre.

— Suite, entre autres, à la croissance spectaculaire de l'industrie de la transformation en Belgique, notre pays est un des plus grands importateurs de pommes de terre au monde. Elles proviennent principalement de régions de culture limitrophes en France, en Allemagne et aux Pays-Bas. Les pommes de terre primeurs sont temporairement également importées des pays méditerranéens. Les pommes de terre importées subissent, elles aussi, des contrôles de qualité qui sont effectués par les pouvoirs publics et les entreprises d'importation.

*Just a guy
pulling up
his own
potatoes
for dinner.*

From the discovery of cereals, that is to say from time immemorial, no plant has had such a notable influence on the wellbeing of humanity as the potato.

ALEXANDER VON HUMBOLT – *Explorateur allemand*

— Le phytophthora infestans (un champignon, également connu sous le nom « mildiou ») est une menace pour la culture et la conservation de la pomme de terre. Grâce aux systèmes d'avertissement existants en Wallonie et en Flandre, les producteurs belges sont informés en ligne des possibles risques d'attaque de phytophthora, ce qui permet une utilisation plus ciblée et par conséquent plus restreinte des produits phytopharmaceutiques.

— Aucune variété génétiquement manipulée n'est cultivée pour la commercialisation en Belgique. La parcelle expérimentale située à Wetteren effectue des recherches sur base de la cisgénèse – l'introduction de gènes provenant de variétés résistantes dans d'autres variétés existantes – et a été installée en toute transparence dans le cadre des essais scientifiques. Les règles de sécurité les plus strictes

sont observées, en étroite concertation entre les institutions scientifiques, les pouvoirs publics et le secteur.

— La Belgique est le seul Etat-membre dans lequel des centaines d'échantillons sont prélevés annuellement dans le cadre d'un plan d'échantillonnage sectoriel, qui a été créé à l'initiative de Belgapom. À l'aide d'une analyse de risques, les pommes de terre sont contrôlées sur la présence de risques chimiques (produits phytopharmaceutiques et métaux lourds) et de certaines maladies végétales. Le plan d'échantillonnage sectoriel de Belgapom fait partie du nombre restreint de plans validés par l'agence pour la sécurité alimentaire AFSCA.

— Les éventuels litiges entre les entreprises du secteur européen de la pomme de terre sont réglés par les

dispositions d'expertise et d'arbitrage du règlement européen RUCIP. Ce document est complémentaire aux contrats entre les entreprises faisant partie du secteur de la pomme de terre et contient un règlement de qualité. Une disposition d'expertise prévoyant l'intervention d'un expert du secteur permet de résoudre les litiges concernant la qualité. Au besoin, une commission d'arbitrage constituée d'arbitres provenant du secteur se prononce concernant une contestation dans le négoce de pommes de terre. Les entreprises qui font mention du RUCIP dans leurs contrats renoncent au traitement d'éventuels litiges par un tribunal ordinaire.

— De nombreuses entreprises du négoce et de la transformation de la pomme de terre belges ont demandé un audit afin d'obtenir un certificat pour les systèmes de qualité de

“ Grâce à leur sens d'organisation, à leur dynamisme et à leur ténacité des producteurs belges ont su créer une filière forte, innovante et tournée vers la qualité. Je suis sûr que ce secteur belge est une source d'inspiration pour de nombreuses filières.

DACIAN CIOLOȘ – *Membre de la Commission européenne, responsable pour l'agriculture et le développement rural*

Faits et chiffres (suite)

leurs clients (BRC, IFS, ...). D'autre part, Belgapom a élaboré un guide d'autocontrôle pour le secteur PFL négoce et transformation belges, qui a été validé par l'agence fédérale pour la sécurité alimentaire. Ce cahier des charges peut être audité en même temps que les autres systèmes de qualité par les institutions de contrôle agréées. Un rapport favorable donne lieu à un certificat d'autocontrôle. Les entreprises qui disposent du certificat bénéficient d'une réduction substantielle de leur cotisation annuelle à l'AFSCA.

— Les entreprises d'emballage belges offrent une gamme étendue de variétés de pommes de terre de toutes les couleurs, poids, types de cuisson et emballages. Les conditions de qualité auxquelles ces pommes de terre emballées doivent répondre sont fixées par l'arrêté royal relatif au commerce des pommes de terre de primeur et

des pommes de terre de conservation du 30 novembre 1999.

— Un large éventail de recettes à base de pommes de terre est à la disposition des consommateurs sur le site www.pommesdeterre.be du VLAM, qui explique également la nouvelle mode des « patapas ». Le site internet et plusieurs brochures de recettes illustrent la diversité de cet aliment de base grâce à une campagne de promotion créée avec le soutien de la Commission européenne.

— L'horeca, les collectivités, les fritures et un nombre grandissant d'entreprises de détail utilisent les pommes de terre pré-épluchées et/ou pré-coupées fournies par des entreprises spécialisées dans l'épluchage de pommes de terre. Celles-ci répondent aux mesures les plus strictes en matière d'hygiène et de respect pour l'environnement.

Elles sont un élément important de la culture typiquement belge de la friterie, qui bénéficie annuellement d'une attention particulière, tant en Wallonie qu'à Bruxelles et en Flandre, pendant la semaine de la frite.

— Une grande partie de la production belge de plants est exportée vers l'Afrique du Nord et le Moyen-Orient (principalement des variétés typiques pour ces régions).

— L'industrie belge de transformation de la pomme de terre a connu une croissance spectaculaire lors des dernières décennies. En 1999, la transformation de pommes de terre représentait 500.000 tonnes. En 2011, ce chiffre était proche des 3,5 millions!

— L'industrie belge de la transformation de la pomme de terre exporte environ 90% de sa production totale. En 2011, plus de 15% étaient destinés aux pays hors Europe. Notre pays devenait en 2011 le plus grand exportateur de produits à base de pommes de terre au monde, laissant derrière lui les Pays-Bas, le Canada et les Etats-Unis.

— L'industrie de transformation de la pomme de terre en Belgique est principalement constituée d'entreprises familiales en pleine croissance. Elles se distinguent ainsi de leurs concurrents internationaux qui fonctionnent plutôt dans des structures multinationales.

— L'exportation des produits surgelés belges gagne constamment en durabilité. Les livraisons aux destinations éloignées telles que l'Amérique du Sud, l'Afrique, l'Asie

“ Voor de verdere ontwikkeling van de Belgische aardappelhandel en -verwerking is de bevoorrading van voldoende kwalitatieve aardappelen aan competitieve prijzen een kritische succesfactor. Voorwaarde om dit te realiseren is de uitbouw van een echt partnerschap tussen aardappeltelers en -verwerkers dat berust op een transparant contractueel kader dat door beide partijen gerespecteerd wordt.

PIET VANTHEMSCHE – *Président Boerenbond et de la concertation dans la chaîne du secteur alimentaire belge*



België is een uniek land,

PETER GOOSSENS – *Hof van Cleve*

waar groenten een belangrijke rol spelen in ons eetpatroon, en daarbij is *de aardappel* onontbeerlijk!

et l'Océanie sont effectuées par des moyens de transport maritime respectueux de l'environnement. Les transports routier et ferroviaire sont utilisés actuellement pour les livraisons dans le Nord de l'Italie suite à un projet pilote datant de 2011 concernant le transport multimodal, exécuté par la société de développement provincial pour la Flandre occidentale « POM West-Vlaanderen ». Ceci signifie un nouveau pas dans la direction du transport durable, qui sera probablement étendu vers d'autres destinations européennes.

— La durabilité et le respect pour l'environnement sont prioritaires pour la filière belge de la pomme de terre. Quelques exemples l'illustrent bien : les systèmes d'alerte destinés



THERE CAN BE NO SERIOUS CONVERSATION ON FOOD SECURITY WITHOUT A DEEP DISCUSSION ON THE ROLE AND CONTRIBUTION OF POTATOES TO GLOBAL FOOD SECURITY.

PAMELA K. ANDERSON – *Director General International Potato Center*

Faits et chiffres (suite)

à réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, le volet durabilité du standard GIQF pour la production primaire, qui sera d'ailleurs étendu, les efforts afin de prévenir l'érosion du sol et la fatigue des pommes de terre, les économies d'énergie, les différents efforts environnementaux en matière d'épuration des eaux et de prévention des déchets, l'effort continu en vue du transport plus durable, et – récemment – l'adhérence de Belgapom et de ses entreprises affiliées à l'alliance belge pour une huile de palme durable. Belgapom présentera son premier « rapport sectoriel de durabilité pour le négoce et la transformation des pommes de terre » fin 2012.

— L'industrie belge de la transformation de la pomme de terre

figure parmi les plus modernes et plus automatisées au monde, utilisant les techniques les plus récentes en matière environnementale et une optimisation continue de la consommation énergétique.

— L'industrie belge de transformation de la pomme de terre était la première du pays à disposer d'un système moderne de barèmes au niveau sectoriel pour ses ouvriers, en utilisant une classification des fonctions basée sur la méthode ORBA.

— Belgapom, l'organisation professionnelle belge du secteur, prend sa responsabilité sociale au sérieux. Dans le sillage de l'Année internationale ONU de la pomme de terre en 2008, la fédération soutient la coopération 'Conpapas'

à Chimborazo (Equateur), un projet de développement, en collaboration avec l'ONG Trias.

— Tous les deux ans, Belgapom organise le salon professionnel international Interpom Primeurs au Kortrijk Xpo. Entretemps, il a grandi pour devenir le plus grand événement couvert au monde pour l'univers professionnel de la pomme de terre. Il accueille plus de 250 exposants et 15.000 visiteurs provenant des quatre coins de l'Europe. Interpom-Primeurs est l'illustration parfaite de l'effet levier pour la filière que représente la croissance du secteur belge de la pomme de terre. Les fournisseurs et entreprises de mécanisation belges et européens ont ainsi gagné une renommée mondiale en collaboration avec leurs clients.

“*The potato is one of nature’s great gifts. Let us take time to be grateful.*”

ALLAN PARKER – *Président du World Potato Congress Inc.*

“ The potato is one of nature’s great gifts to mankind and the modern potato varieties a tribute to the skills of the many scientists working in plant breeding and other areas of research. The potato “family” working in concert continue to supply this wonderful food stuff to billions of people on a daily basis. Let us take time to be grateful and remember how important the potato is to feeding the world.

ALLAN PARKER – *Président du World Potato Congress Inc.*

*Tout un
chacun,*

ici et ailleurs, peut
— et devrait —
le savoir : la
pomme de terre
est riche d'histoire,
saine, succulente
et variée.

BON APPÉTIT !

Liens utiles :

- Belgapom, les entreprises et la cotation Belgapom : www.belgapom.be
- Interpom-Primeurs, la biennale internationale professionnelle organisée au Kortrijk Xpo : www.interpom-primeurs.be
- Recettes et informations aux consommateurs : www.pommesdeterre.be et <http://www.pommedeterre2008.be>
- Informations concernant les plants : www.pootgoed.be
- Sécurité alimentaire et sécurité des cultures, et garantie de la qualité pour la production primaire : www.vegaplan.be
- Garantie de la qualité des aliments et des cultures pour le négoce et la transformation : www.guideac.be
- Concours biennal sur le thème de l'innovation dans la culture des pommes de terre : www.innopotato.be
- Projet de développement 'Conpapa' à Chimborazo (Equateur) avec le soutien de Belgapom et des entreprises affiliées : www.triasngo.be
- Plan d'action 'fatigue des pommes de terre' de la filière de la pomme de terre : www.nematodes.be
- Centre International de la Pomme de terre (CIP) à Lima, Pérou : www.cipotato.org
- Comment préparer des frites saines et succulentes : www.goodfries.eu
- Le secteur de la pomme de terre en Europe : www.europatat.eu (négoce) et www.euppa.eu (transformation)

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Droits de propriété intellectuelle

Le contenu de la présente brochure, incluant, sans que cette liste ne soit exhaustive, les marques, logos, textes et images sont la propriété de Belgapom u.p.r. et sont protégés par la loi du 30 juin 1994 sur le droit d'auteur et les droits voisins ainsi que par les autres législations applicables. Le contenu de la présente brochure ne peut être reproduit sous quelque forme que ce soit, par ou à la demande d'une partie tierce, sans avoir obtenu l'autorisation préalable et écrite de Belgapom u.p.r. Certains éléments de la présente brochure peuvent être utilisés ou reproduits uniquement à des fins non-commerciales ou personnelles.

Limitation de la responsabilité

Belgapom u.p.r. accorde attention et soin à la rédaction de la présente brochure et s'efforce à ce que les informations contenues dans ce document soient correctes. Belgapom u.p.r. ne prévoit toutefois aucune garantie légale ni commerciale pour le contenu de la présente brochure. Belgapom u.p.r. n'assume aucune responsabilité quant à la précision, au caractère complet ou à l'utilité de toute information, produit ou procédure décrits dans la présente brochure. Ni Belgapom u.p.r., ses administrateurs ou employés ne peuvent, dans l'interprétation la plus large du droit applicable, être tenus responsables pour les dommages (ci-inclus sans limitation les dommages directs, indirects, consécutifs, spéciaux, pénéaux et la perte de profits) pouvant résulter de l'utilisation de l'information telle que décrite dans la brochure.

Droit applicable, tribunaux compétents

Les présentes dispositions sont régies par le droit belge. En cas de conflits relatifs à l'interprétation ou à l'utilisation du présent document, les cours et tribunaux de Bruxelles seront compétents.

Contacteur

T. +32 (0)9 339 12 52
F. +32 (0)9 339 12 51
E. INFO@FVPHOUSE.BE

WWW.BELGAPOM.BE

