

# Développement de la filière viande bio : les colis de viande une piste de diversification



Avec  
le soutien de la



Wallonie



**BIOWALLONIE**

Biowallonie  
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14  
5000 Namur  
081/281.010  
info@biowallonie.be  
www.biowallonie.be

# Table des matières

---

Table des matières	2
<b>1. Comment me lancer ? Quelles sont les contraintes ?</b>	<b>3</b>
1.1. Les colis de viande pourquoi ?	3
1.2. Les colis de viande, pour qui?	3
1.3. Quels sont les étapes pour lancer ma vente ?	3
<b>2. Que dois-je savoir au niveau de la législation relative au bio? (règles spécifiques)</b>	<b>3</b>
2.1. Protection de l'appellation « bio »	3
2.2. Identification des animaux	4
2.3. Identification des carcasses et morceaux de viande	4
2.4. Etiquetage des colis	4
2.5. Transport des animaux	5
2.6. Point de vente/boucherie	5
2.7. Les abattoirs certifiés bio en Wallonie	6
2.8. Les ateliers de découpe certifiés bio en Wallonie	7
<b>3. Que dois-je savoir au niveau de la législation relatif à la sécurité alimentaire, la qualité et la traçabilité? (règles générales)</b>	<b>8</b>
3.1. L'AFSCA	8
3.2. Etapes au niveau de la filière	8
<b>4. Résumé pour la vente de colis bio à la ferme par un éleveur</b>	<b>10</b>
4.1. Règles AFSCA	10
4.2. Certification bio	10
4.3. Fiscalité	10
<b>5. Le département développement de filière de Biowallonie</b>	<b>11</b>
5.1. Comment m'informer d'avantage ?	11
<b>6. Liens utiles</b>	<b>11</b>



# 1. Comment me lancer ? Quelles sont les contraintes ?

---

## 1.1. Les colis de viande pourquoi ?

La vente directe permet une meilleure valorisation des produits de la ferme et assure un revenu complémentaire à l'agriculteur par la diversification des débouchés. Elle permet également un contact direct avec le consommateur.

## 1.2. Les colis de viande, pour qui ?

Les agriculteurs qui désirent vendre en direct leur viande mais qui ne sont pas bouchers et/ou qui ne veulent/peuvent pas créer une boucherie dans leur ferme.

La vente de produits à la ferme doit s'accompagner de l'ouverture d'un point de vente<sup>1</sup> (Les produits peuvent également être vendus sur des marchés sous certaines conditions). Seule la vente de colis de viande emballée sous vide par un boucher agréé est permise.

La vente directe nécessite une main d'œuvre disponible et qualifiée, une ferme facile d'accès et accueillante, un potentiel de clientèle ainsi qu'un « lieu de vente ».

## 1.3. Quels sont les étapes pour lancer ma vente ?

➤ Démarches sociales : affiliation à une caisse d'assurance sociale, mutuelle, statut du personnel/conjoint aidant.

➤ Démarches administratives : permis (environnement, urbanisme), autorisation AFSCA,

inscription auprès du guichet d'entreprise, compte bancaire professionnel, comptabilité, assurances. Demandez conseil à Accueil Champêtre Wallonie.

➤ Démarches de mise aux normes d'hygiène et de traçabilité de l'AFSCA. Demandez conseil à la C.Q.P.F.

➤ Notification auprès de votre nouvelle activité auprès organisme de contrôle bio. Demandez-conseil auprès de Biowallonie.

➤ Évaluation de votre marché. Étude de marché. Demandez conseil auprès de l'UCM ou une agence conseil.

➤ Démarches commerciales : il est impératif de vous faire connaître. De nombreuses possibilités s'offrent à vous : comme une journée porte ouverte (profitez de la semaine Bio, des fermes ouvertes, salons Valériane, Foire de Libramont, etc.), faire de la publicité dans les journaux, un « toutes boîtes », un site internet. Le client doit pouvoir vous trouver facilement (fléchage, enseigne, parking) et à des heures d'ouvertures qui lui conviennent. **Demandez Conseil à Biowallonie.**

Avant de vous lancer, il est nécessaire de réunir un maximum d'informations auprès des professionnels du secteur. N'hésitez pas aussi à aller à la rencontre d'autres éleveurs qui sont déjà dans la démarche, ils pourront être de bons conseils et source d'inspiration. Voir aussi la rubrique liens utiles à la fin du livret.

# 2. Que dois-je savoir au niveau de la législation relative au bio? (règles spécifiques)

---

## 2.1. Protection de l'appellation « bio »

Depuis 1991, la réglementation européenne protège l'utilisation du terme « bio ». Tout

opérateur qui produit, prépare, stocke ou met sur le marché un produit biologique ou en conversion vers l'agriculture biologique est soumis au contrôle d'un organisme de contrôle indépendant accrédité par la Région wallonne.

<sup>1</sup> On entend par point de vente, un local prévu pour recevoir les clients, si vous ne faites que de la vente de colis, il peut

se limiter par exemple, à la pièce où vous avez installé le frigo.



Pour que la viande prétende à l'appellation bio, l'ensemble des étapes de la ferme au point de vente, devront en plus de respecter les principes du bio, être sous contrôle et certifiée bio (élevage, abattage, découpe, point de vente, si d'application).

Les règlements CE/834/2007 et ses modalités d'application (règlement CE/889/2008) définissent :

- ▶ les règles de production,
- ▶ de préparation,
- ▶ d'importation et d'étiquetage.

Ils reprennent notamment les listes positives de produits utilisables en bio, les pratiques par type d'élevage, le système de contrôle et de certification, etc.

Vous trouverez plus d'information concernant la législation bio sur

[www.bioforum.be/producteurs/legislation](http://www.bioforum.be/producteurs/legislation)

## 2.2. Identification des animaux

De la ferme jusqu'à l'abattoir, les animaux doivent être clairement identifiés : marque auriculaire (bovins, ovins, caprins) et un tatouage (porcins).

Si il n'existe pas de méthode d'identification individuelle (cas des volailles), il est obligatoire de les transporter de manière à assurer une séparation effective des animaux bio.

L'éleveur autorise son organisme de contrôle à disposer des informations du système d'identification Sanitel (pour les espèces pour lesquelles il existe).

Une fiche de transaction numérotée délivrée par l'organisme de contrôle accompagne les animaux jusqu'à l'abattoir.

### Cas des bovins

Dans les 15 jours qui suivent la naissance, l'éleveur envoie un prélèvement de poil du veau à l'Arsia pour la pilothèque.

Lors de toute commercialisation d'un bovin ou de son troupeau avec une référence au mode de production biologique, le producteur est tenu de prélever un nouvel échantillon de poils de l'animal, selon la méthode définie par l'ARSIA, et de lui transmettre.

### Cas des volailles

*Si les animaux ne peuvent pas être identifiés individuellement, il faut prévoir des dispositions spécifiques permettant d'assurer une séparation effective des animaux bio et non bio (ex. cages) ou un moyen de transport dédié exclusivement aux animaux bio.*

## 2.3. Identification des carcasses et morceaux de viande

Les carcasses, quartiers de carcasses et morceaux de viande (PAT ou PC<sup>2</sup>) doivent pendant toutes les étapes de commercialisation (transport, abattage et découpe) porter une référence au mode de production biologique et être identifiés de façon permanente et non équivoque, de manière à pouvoir retracer la provenance du produit en remontant la chaîne de transformation jusqu'aux producteurs concernés.



La viande sera transportée dans des emballages ou conteneurs garantissant l'impossibilité de toute substitution du contenu sans manipulation ou endommagement.

## 2.4. Etiquetage des colis

L'étiquette reprendra en plus des données classiques (voir à ce sujet le point 3.2.3) :

- ▶ Le nom du produit assorti d'une référence au mode de production biologique
- ▶ Le numéro de code de l'organisme de contrôle dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation (be-bio-...)
- ▶ L'indication d'origine : lieu de production des matières premières:
  - Agriculture UE: lorsque la matière agricole a été produite dans l'Union européenne
  - Agriculture non UE
  - Agriculture UE/non UE

### 2.4.1. LE LOGO DE L'UNION EUROPÉENNE

Ce logo a été mis en place par la Commission européenne, il est obligatoire depuis juillet



<sup>2</sup> Prêt à trancher ou Portion consommateur



2010 sur toute denrée alimentaire préemballée certifiée bio. Son utilisation est gratuite. L'indication d'origine peut être remplacée ou complétée par un nom de pays si toutes les matières premières proviennent de cette origine unique. Il n'y a pas de prise en compte des ingrédients en petite quantité tant qu'ils n'excèdent pas 2% de la quantité totale (en poids) des matières premières d'origine agricole.



**FIGURE 1: EXEMPLE COMPLET D'ÉTIQUETTE**

## 2.5. Transport des animaux

L'animal doit être accompagné d'une fiche de transaction qui n'est fournie à l'éleveur que s'il est en possession d'un certificat en cours de validité pour les animaux concernés.

Il s'agit d'une fiche numérotée qui permet un contrôle chez tout opérateur. Celle-ci est complétée par chaque opérateur de la filière (éleveur, abattoir, atelier de découpe ou boucher). Le premier acheteur de la carcasse doit envoyer la fiche de transaction originale à son organisme de contrôle.

## 2.6. Point de vente/boucherie

Tout producteur doit notifier son activité auprès de son organisme de contrôle afin d'être certifié et contrôlé en tant que tel pour cette nouvelle activité. Si vous transformez ou commercialisez votre propre production (viande), il n'y aura pas de conséquence sur le montant que vous payez actuellement pour votre contrôle.

Les colis doivent arriver dans le point de vente avec des étiquettes faisant référence au bio et

être stockés (voir point 2.3.1), conformément au règlement bio, pour assurer leur identification à tout moment.

### Pour la vente de viande<sup>3</sup> ou charcuteries au détail

Lorsqu'un opérateur utilise à la fois des viandes et/ou charcuteries non biologiques et biologiques, Toute mesure nécessaire est prise pour assurer l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange avec des produits non biologiques ; Un nettoyage approprié, dont l'efficacité a été contrôlée, est effectué avant le stockage des produits biologiques : l'opérateur conserve une trace de ces opérations

Lorsque l'opérateur vend de la charcuterie bio et non bio de la même espèce au même endroit au détail, soit les viandes et/ou charcuteries bio sont vendues à la découpe et les non bio sont découpées et préemballées par un tiers, soit les viandes et/ou charcuteries non bio sont vendues à la découpe et les bio sont découpées et préemballées par un tiers ou si elle l'est par l'opérateur lui-même, la découpe de la viande et/ou charcuterie doit être réalisée par l'opérateur par série complète et séparée dans le temps.

<sup>3</sup> Dans le cas d'un point de vente, seul les charcuteries peuvent être vendues à la découpe (règles AFSCA)

## 2.7. Les abattoirs certifiés bio en Wallonie

Nom de l'entreprise	Adresse	CP	Localité	Téléphone	E-mail	Type de bétails abattus
Pegri Schlachthof Von Sankt Vith	Alte Aachener Strasse, 15	4780	Sint-vith	080/28.02.92	paul.stas@pm-eifel.com	bovins
Abattoir Communal d'Aubel	Route de Merckhof, 111	4880	Aubel	087/68.71.77	abattoir@aubel.be	bovins et ovins
Lovenfosse SA	Rue de Merckhof, 44	4880	Aubel	087/59.52.10	qualite@lovenfosse.com	porcins
Abattoir D'aywaille	Awan Centre, 36	4920	Aywaille	04/384.40.16	paulmosbeux@skynet.be	bovins
Porcs Qualite Ardenne	avenue de Norvège, 14	4960	Malmedy	080/77.03.72	jcmichel@pqa.be	porcins
FOURNIPAC SCRL- Abattoir	Rue du Fournil, s/n°	5300	Sclayn	085/61.60.72	abattoir@fournipac.be	volaille, lapins
Abattoir de Gedinne	Rue Albert-Marchal, 2	5575	Gedinne	061/58 93 09	ginette.brichet@gedinne.be	porcs, ovins, bovins, équins
Wama-Beef	Allée des Abattoirs, 1	5590	Ciney	083/21.72.17	laure.warzee@wamabeef.be	bovins
Abattoir De Charleroi	Place de l'Abattoir, 1	6000	Charleroi	071/28.67.00 071/41.05.62	abattoir.charleroi@skynet.be	porcins, bovins, ovins, équins
AIMAC Abattoir De Chimay	Route Charlemagne, Z.I. 10 B	6464	Baileux	060/21.53.32	aimac.abattoir@skynet.be	porcins, bovins, ovins
AMB-Veviba	Rue des Abattoirs, 6	6600	Bastogne	061/21.76.38	rd@veviba.be	bovins, ovins, cervidés
Abattoir Communal De Virton	Rue d'Arlon, 92	6760	Virton	063/57.71.69		bovins, caprins, ovins, porcins, gibier
Ardenne Volaille	Croix Dominique, 19	6880	Assenois	061/215886	wenkinfrancis@hotmail.com	volaille
Euro Meat Group Sa	Rue de l'Abattoir, 46	7700	Mouscron	056/58.52.20	magali@euromeatgroup.be	bovins, équidés
Plukon Mouscron	Avenue de l'Eau Vive, 5	7700	Mouscron	056/855 912	d.samain@plukon.be	volaille
Ville D'ath A.B.	rue de Pintamont, 54	7800	Ath	068/28.22.56	jbaligant.abattoir@ath.be	porcins, bovins et ovins
Volailles Damien/ Moulin de la Hunelle	rue de la Justice, 7	7904	Pipaix	069/66.20.82	info@volailles-damien.be	volaille, lapins





## 2.8. Les ateliers de découpe certifiés bio en Wallonie

Des ateliers de découpe sont souvent intégrés aux abattoirs mais ne sont généralement pas certifiés bio (voir ci-joint).

Exemples d'ateliers de découpe wallons certifiés bio:

Nom de l'entreprise	Adresse	CP	Localité	Téléphone	E-mail	Type de prestation
Agricovert	Chaussée de Wavre 37	5030	Gembloux	081/615289	agricover@gmail.com	Découpe à façon
LEBRUN – CARA Salaison	Rue des Grottes, 8	5580	HAN SUR LESSE	084/37.72.17	salaison.lebrun- cara@skynet.be	Colis bio à façon
GHL GROUPE S.A.	Route de Merckhof, 113	4880	AUBEL	087/68.02.10	info@jeangotta.be	Découpe et conditionnement de viande à façon
Salaisons de Haute- Ardenne	Rue Martin Legros, 30	4960	Malmedy	087/39.43.50	a.baiwir@sdha.be	Boulette, salami, saucisson de jambon,... à partir de 140kg de viande
Veviba	Rue des Abattoirs, 6	6600	Bastogne	061/21.76.38	info@veviba.be	Prêt à trancher (PAT) sous vide par catégorie

A l'étranger :

Attention, il y a des coûts administratifs pour passer la frontière (50€/animal).

Nom de l'entreprise	Adresse	CP	Localité	Pays	Téléphone	E-mail	Type
Atelier des Eleveurs	Rue des Panses Brulees	08330	Vrigne-aux-Bois (Charleville- Mézières)	France	+333 24 22 16 80	atelierdeseleveurs@oran ge.fr	Découpe et conditionnement de viande
Boucherie Niessen	103, Grand Rue	9905	Troisvierges –	Grand- Duché du Luxembourg	+352 99 81 03	info@niessen.lu	Découpe et conditionnement sous-vide



### 3. Que dois-je savoir au niveau de la législation relatif à la sécurité alimentaire, la qualité et la traçabilité? (règles générales)

L'objectif de la description des points relatifs à l'hygiène dans cette brochure n'est pas de constituer un second guide d'autocontrôle, mais de rassembler l'ensemble des points dont vous devez tenir compte lorsque vous vous lancez dans la commercialisation de colis de viande au sein de votre exploitation. Le guide d'autocontrôle nécessite cependant un apprentissage.

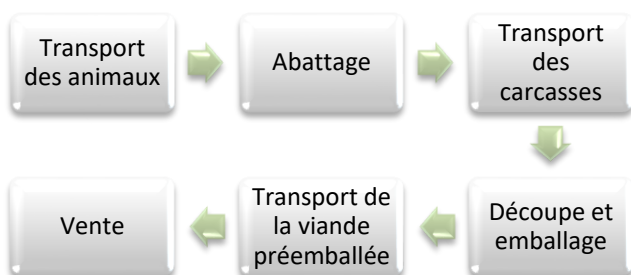
#### 3.1. L'AFSCA

Le rôle de l'AFSCA (Agence Fédérale de Sécurité de la Chaîne Alimentaire) est de « Veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes. »



C'est l'AFSCA qui est responsable de l'application de l'autocontrôle, c'est elle qui délivrera une autorisation pour votre point de vente, le contrôlera et vous demandera une cotisation annuelle.

#### 3.2. Etapes au niveau de la filière



##### 3.2.1. TRANSPORT DES ANIMAUX

Le transport des animaux à l'aide de son propre moyen de transport est autorisé dans un rayon de maximum 50km, les animaux doivent toujours être accompagnés des documents de transport. Pour le transport de longue distance/durée (>50km) une autorisation de transport et un véhicule agréé sont obligatoires.

##### 3.2.2. DÉCOUPE EN BOUCHERIE

La découpe peut être réalisée dans un atelier de découpe ou dans une boucherie. Cependant, il y a des contraintes supplémentaires si vous travailler avec une boucherie :

- ▶ La boucherie doit être située à maximum 80 km du point de vente ;
- ▶ Maximum 800kg/semaine pourront y être découpés ;
- ▶ Cette découpe représentera maximum 1/3 du chiffre d'affaires réalisé par la vente à d'autres opérateurs ;
- ▶ Un document d'accompagnement est toujours présent.

##### 3.2.3. ETIQUETAGE DES COLIS

Le colis de viande reprendra les informations suivantes :

- Dénomination du produit
  - Liste des ingrédients
  - Quantités
  - Conditions particulières de conservation et d'utilisation
  - Nom et adresse du fabricant/conditionneur
  - Quantité
  - Allergènes
  - DLC
  - N°lot /Sanitel et d'agrément de l'atelier de découpe
- ▶ Bovin
    - Lieu d'abattage
    - Lieu de découpe
    - Pays de naissance
    - Pays d'engraissement
    - Pays d'abattage
- Origine
- ▶ Viande hachée
    - Lieu d'abattage
    - Lieu d'élaboration
    - Dénomination: espèces animales par ordre d'importance
  - ▶ Veau
    - Age à l'abattage

##### 3.2.4. TRANSPORT DES COLIS DE VIANDE





Veiller à maintenir la viande à bonne température et à respecter les règles d'hygiène pour les produits préemballés

### 3.2.5. L'AUTOCONTRÔLE

Ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que, à toutes les étapes de la **production**, de la **transformation** et de la **distribution**, les produits dont ils ont en charge la gestion, répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la:

- ▶ Sécurité alimentaire
- ▶ Qualité des produits
- ▶ Traçabilité

L'autocontrôle est obligatoire, tout opérateur de la chaîne alimentaire, donc également un point de vente à la ferme, y est soumis. Derrière ce terme compliqué, il faut comprendre que vous devez montrer que vous avez mis en place une procédure pour prouver vos bonnes pratiques d'hygiène. Par exemple une liste de points de contrôle (ex. mesure de la température tous les jours) et une listes de mesure à prendre en cas de problème (ex. qu'est-ce que je fais si mon frigo tombe en panne : « je jette la viande »).

La certification d'un système d'autocontrôle (par un organisme de certification agréé) n'est par contre pas obligatoire. Elle permet cependant de bénéficier de réductions de cotisation AFSCA (voir le site de l'AFSCA à ce sujet).

Un point de vente de moins de 400m<sup>2</sup> ou de maximum 5 ETP (Equivalents Temps Plein) bénéficie de règles d'autocontrôle simplifiées. L'on parle dans ce cas d'établissement bénéficiant d'assouplissements.

Le guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation constituera la base de votre système d'autocontrôle. Celui-ci est disponible auprès de Comeos et de l'UCM (voir la rubrique « liens utiles »).

En tant que point de vente, il est autorisé de vendre des colis et de trancher/portionner des charcuteries. Cependant pour le tranchage/portionnement, des règles supplémentaires sont appliquées en plus des règles générales applicables à tout point de vente.

### Gestion du point de vente

Le point de vente se doit de répondre aux règles concernant le contrôle à la réception, la mise en place et l'enregistrement d'actions correctives, la traçabilité, l'enregistrement des plaintes et la vérification des moyens de mesure. Il devra

effectuer un contrôle interne une fois par an et répondre aux impératifs de notification obligatoire et d'autorisation. La notification sert à circonscrire au plus vite un problème rencontré (par exemple un client vous informe qu'il a trouvé un morceau de verre dans son haché). Dans ce cas, l'exploitant est tenu d'informer l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir et éliminer les risques. Si le produit ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire et qu'il a déjà quitté l'entreprise, l'exploitant engage immédiatement le retrait du marché et le rappel des produits concernés. Si le produit a déjà atteint le consommateur, un communiqué de presse peut s'avérer indispensable. Les dispositions s'appliquent aussi au secteur primaire (producteurs agricoles).



### 3.2.6. BONNES PRATIQUES

Le point de vente devra disposer d'une infrastructure adéquate (aménagement des locaux et équipement) et d'un personnel formé aux bonnes pratiques. Les locaux doivent être maintenus en état et entretenus (procédure de nettoyage). Le risque de contamination physique, chimique et microbiologique (températures, stockage, etc.) doit être connu et évité par ces bonnes pratiques. Au niveau de la séparation et de la contamination croisée par exemple, le point de vente suivra les règles FIFO/FEFO (First In First Out/First Entrance First Out). L'entrée de nuisibles doit être gérée (en interne ou via une société extérieure).



Mention obligatoire au niveau des toilettes du personnel (AR 22/12/2005)



Les animaux domestiques sont strictement interdits dans un point de vente (sauf les chiens-guides)

**Règles spécifiques pour la vente de charcuteries**  
Lorsque l'on décide de proposer de la charcuterie à la découpe divers points complémentaires doivent être examinés. Ceux-ci concernent l'étiquetage, l'éclairage, la présence d'un évier d'eau chaude et froide, la désinfection du matériel, l'emballage. La présence d'un comptoir réfrigéré implique une gestion de celui-ci au niveau de la maintenance des températures, des lignes de charge, de l'entretien et de la désinfection, de la visibilité de la température par le client, de la décoration, de la disposition des produits et de la séparation de ceux-ci.

## 4. Résumé pour la vente de colis bio à la ferme par un éleveur

### 4.1. Règles AFSCA

#### Rappels pour la vente de colis pré-emballés

- Notification obligatoire et autorisation
- Autocontrôle obligatoire (<400m<sup>2</sup> simplifié)
- Pour le transport des bêtes vivantes > 50 km, une autorisation de transport et un véhicule agréé sont obligatoires – transporteurs
- Uniquement pré-emballée

→ pour le stockage:

- disposer d'un frigo ou chambre froide
- dans une pièce propre où les animaux n'ont pas accès
- d'une capacité suffisante pour stocker les colis, avoir un thermomètre étalonné pour mesurer la température.

### 4.2. Certification bio

#### La première fois

- Notification de l'activité vente de colis à son Organisme de Contrôle bio (N.B.) La certification n'est pas payante si vous vendez votre propre Matière Première.

#### Pour chaque bête

- Envoyer un échantillon poils pour la pilothèque (uniquement pour les bovins)
- Choisir un abattoir bio
- Faire découper la bête par un opérateur certifié bio (boucher ou atelier de découpe sous contrôle)
- Compléter la fiche de transaction numérotée délivrée par l'organisme de contrôle, elle accompagne les animaux jusqu'à l'abattoir et doit être complétée par chaque opérateur chez qui elle transite.
- Le premier acheteur de la carcasse envoie la fiche de transaction originale à son organisme de contrôle

#### Identification des colis

- Étiquette avec une référence au bio (voir exemple point 2.4.1)
- Stockage des colis qui permet leur identification à tout moment (étiquette reste lisible)

### 4.3. Fiscalité

- Demandez conseil à votre comptable avant de commencer votre activité.



BIOWALLONIE

Biowallonie asbl – structure d'encadrement de la filière bio wallonne

## 5. Le département développement de filière de Biowallonie

---

La vente de colis de viande constitue une des pistes évoquées pour augmenter la valorisation de la viande. Le département développement de filière travaille actuellement sur d'autres pistes telles que la valorisation de la viande au niveau des points de vente, la mise en place d'ateliers de découpe partagés, la mise en coopérative ou le développement des coopératives existantes.

### 5.1. Comment m'informer d'avantage ?

Vous vous posez certainement des questions au sujet de la vente de colis de viande dans votre ferme. Afin de pouvoir détailler d'avantage les points évoqués ci avant et de répondre à vos questions, Biowallonie organise des formations colis de viande. Celles-ci sont gratuites mais nécessitent un nombre minimum de participants par séance de formation.

Vous êtes prêt à accueillir une formation colis de viande dans votre exploitation, vous voulez participer à une formation ? Vous avez des idées ou projets de développement de filières ? N'hésitez pas à prendre contact avec Biowallonie.

Bénédicte Henrotte Chargée de mission – Appui aux Producteurs

[benedicte.henrotte@biowallonie.be](mailto:benedicte.henrotte@biowallonie.be)

Tél : +32 479 93 69 79

Ariane Beudelot Chargée de mission – Appui aux projets développement de filière

[ariane.beudelot@biowallonie.be](mailto:ariane.beudelot@biowallonie.be)

Tel : +32 479 93 70 16

Biowallonie

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14

5000 Namur

[www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be)

## 6. Liens utiles

---

Diversiferm

Passage des déportés, 2

5030 Gembloux

081/62.23.17

[infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be)

[www.diversiferm.be](http://www.diversiferm.be)

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA)

02/211.82.11

[www.afsca.be](http://www.afsca.be)

(Livret à télécharger : « Transformation et vente à la ferme »)

Accueil Champêtre Wallonie

Chaussée de Namur, 47

5030 Gembloux

081/627.458

[accueilchampetre@fwa.be](mailto:accueilchampetre@fwa.be)

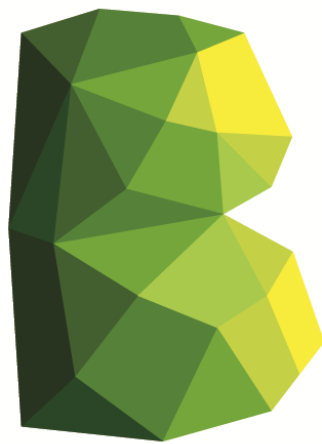
[www.accueilchampetre.be](http://www.accueilchampetre.be)

Portail de la Wallonie : [www.wallonie.be](http://www.wallonie.be)



BIOWALLONIE

Biowallonie asbl – structure d'encadrement de la filière bio wallonne



**BIO**WALLONIE

---

Le bio aujourd'hui & demain