

# DES DÉBOUCHÉS DURABLES POUR TOUTES NOS PRODUCTIONS BIO WALLONNES

## PROGRAMME

Des débouchés durables pour toutes nos  
productions bio wallonnes  
26 juin 2018



# PLANNING

9h : Accueil café

9h30 : Les derniers chiffres sur la production et la consommation bio en Belgique, en Europe et dans le monde – Biowallonie et BioForum Vlaanderen

10h15 : «Quelles ambitions pour le bio wallon?» par le Ministre René Collin

10h45 : Réflexion sur le prix et revenu juste – Socopro

11h : Pause-café

11h15 : Pourquoi penser en termes d'alimentation durable en tant qu'acteur du bio ? – Biowallonie

11h30 : Les innovations et débouchés par filière (au choix\*)

- Filière lait « Se rassembler pour un meilleur prix » – Biomilk
- Filière céréales alimentaires et fourragères « Une demande en constante augmentation » – SCAR et Moulin de Statte
- Filière fruits « Un potentiel de développement » – Fresho et Edouard Menet
- Filière avicole « Poulailleurs à petite échelle, une demande des consommateurs ? » – Daniel Collienne

12h30 : Lunch bio et durable – Cuisine Potager par Claude Pohlig

13h45 : Trouver un débouché dans la restauration collective et l'HORECA : comment et pourquoi ? – Biowallonie

14h05 : Témoignages de professionnels à la recherche de produits bio wallons : Beescoop, Cuisine des Champs/TCO Service, Delhaize, Interbio, Les Petits Producteurs, Little Green Box, Paysans-Artisans, ...

15h30 : Les innovations et débouchés par filière (au choix\*)

- Filière viande « Revoir sa façon de commercialiser ses bovins » – Delemeat
- Filière légumes (plein champ et maraichage) « Comment bien les vendre ? Comment les transformer ? » – Ardo Ardoioe, Hesbayefrost et ADM bio
- Cultures innovantes « Diversifier ses rotations pour un meilleur équilibre » – Land, Farm & Men et Charles de Grady
- Filière laitière ovine et caprine « Quel constat chez nous ? » – Ecodis et Fromagerie du Gros Chêne

16h30 : Verre de l'amitié





# LE BIO CONTINUE SA CROISSANCE EN WALLONIE

132 nouvelles fermes bio en 2017 et 1 ha agricole wallon sur 10 est à présent bio ! Peut-être avez-vous lu dans la presse que la Belgique est à la traîne au niveau de la production bio par rapport à d'autres pays européens ? C'est vrai. Mais la Wallonie, certainement pas ! En termes de part de surfaces bio sur la surface agricole totale, nous sommes au-dessus de nos voisins allemands, français, hollandais et luxembourgeois. Vous trouverez ci-dessous tous les derniers chiffres du secteur.



76.072 ha (+ 7 %)



1.625 fermes (+9%)

Au 31 décembre 2017, la Wallonie comptait 1.625 fermes sous contrôle bio, soit une ferme sur huit ! Durant l'année 2017, 132 fermes bio supplémentaires ont franchi le cap du bio en Wallonie. Si on remonte un peu dans le temps, on remarque que le nombre de fermes bio a doublé depuis 2009 soit en huit ans. La superficie agricole utile a également doublé depuis 2009. 4.783 nouveaux hectares sont sous contrôle bio en 2017. La superficie sous contrôle bio atteint aujourd'hui 76.072 hectares, soit 10,4 % de la surface agricole utile en Wallonie. En 2017, l'agriculture bio passe donc un cap en Wallonie : un hectare agricole sur 10 est maintenant bio.

## Cultures : plus forte progression pour les fruits et légumes

Les **cultures maraîchères** ont progressé de **+17%** entre 2016 et 2017 avec 174 nouveaux hectares. Après plusieurs années de stagnation, les **cultures fruitières** ont progressé de façon importante (**+16%**) pour la troisième année consécutive avec 45 nouveaux hectares. Une évolution positive puisque la demande reste plus importante que l'offre en Wallonie. La production de **semences et plants** est en progression sur notre territoire (**+23%**), même si, en chiffres absolus, cela ne représente pas encore beaucoup de surfaces (68,6 ha).

## Elevage : croissance la plus importante pour les poules pondeuses et les chèvres bio

Le nombre de **vaches allaitantes** continue à progresser faiblement : **+5%** entre 2016 et 2017. Pourtant, l'offre reste supérieure à la demande pour ce secteur en particulier.

Après une faible progression en 2014 (+1,5%) et en 2015 (+4,2%), une forte progression en 2016 (+24,6%), le **secteur laitier** continue sa croissance soutenue avec **+14%** cette année. Plus de 2.000 vaches supplémentaires sont traitées en bio en Wallonie.

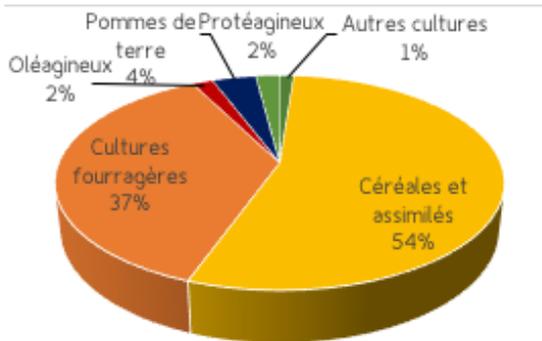
Le **secteur porcin bio** wallon affiche une forte croissance en 2017 (+24%) après plusieurs années de crise et une très légère augmentation en 2016 (+1,2%). La nombre de truie a, quant à lui, progressé de +25% avec 132 truies supplémentaires. La filière n'a pas encore retrouvé son cheptel de 2010 et la Wallonie importe encore des porcs engraisés des pays limitrophes mais il est important de souligner cette évolution très positive.

La filière avicole continue son expansion. **Le nombre de poulets de chair** (vendus) a progressé de +23% entre 2016 et 2017. Le secteur wallon a vendu, en 2017, plus de 450.000 poulets bio supplémentaires par rapport à l'année précédente. Le nombre de poulets de chair vendus a quasiment doublé depuis 2011 (+94%). Alors que la filière poulet de chair connaît une croissance relativement linéaire, la **filière poules pondeuses** connaît un véritable « boom » à partir de 2010. La filière compte actuellement 208.560 poules pondeuses, soit plus de 46.000 poules pondeuses supplémentaires par rapport à 2016 (+28%).

La **filière ovine** est en constante évolution depuis 2009 avec une croissance importante de +22% entre 2016 et 2017. Cette filière a quasiment doublé son cheptel depuis 2013. Depuis 2 ans, la **filière caprine** est en forte progression avec +30% en 2016 et +34% en 2017. 479 chèvres bio supplémentaires sont traitées en Wallonie en 2017 par rapport à 2016.

### Et la production bio en Flandre ?

La surface agricole utile bio en Flandre a progressé de +6% en Flandre pour atteindre **7.367ha** fin 2017. Sa part de surface agricole utile bio est de 1,2%. Si l'on regarde le nombre de fermes bio, 38 nouvelles fermes ont passé le cap du bio ce qui les amène à 468 fermes bio sur leur territoire. Pour la Belgique dans son ensemble, la surface agricole utile fin 2017 est de **83.439ha** et représente **6,3%** de la superficie agricole utile totale du territoire. 91% des hectares bio belges sont situés en Wallonie. De plus, la Belgique a dépassé la barre des 2.000 fermes bio !



*Répartition des grandes cultures bio par catégorie en Wallonie en 2017.*

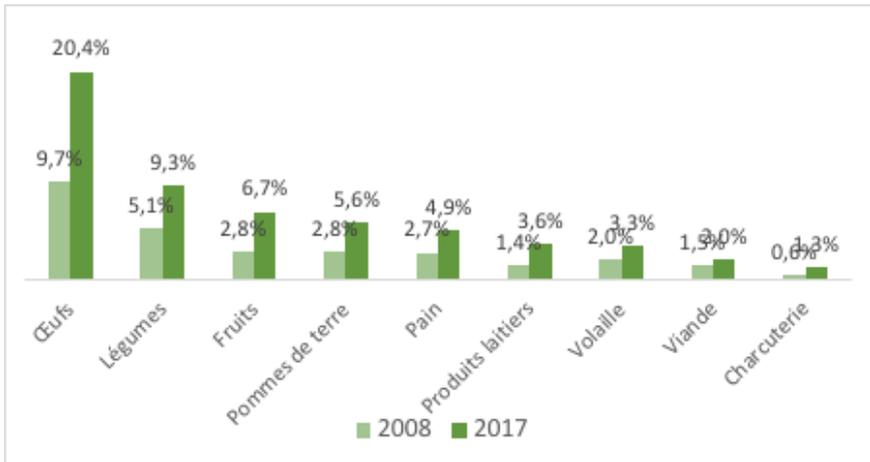
Les grandes cultures continuent également de progresser (+8%) avec plus de 1.074 nouveaux hectares. Cette augmentation suit la demande croissance en céréales bio (alimentaires et fourragères). En 2017, 54% des grandes cultures bio sont des céréales (et assimilés) dont les plus courantes sont l'épeautre, le froment, le triticale, l'avoine et l'orge (par ordre d'importance). En moindre mesure, les producteurs bio wallons ont emblavé également du seigle, du maïs (ensilage et grain), du quinoa et du sarrasin.

## La consommation bio continue son expansion

Le consommateur belge continue à accorder sa confiance au bio puisque les dépenses en bio ne cessent d'augmenter depuis 2008. **En 2017, on observe une progression de +6%** des dépenses pour les aliments frais et les boissons bio en Belgique. Plus spécifiquement, cette augmentation des dépenses est de +8% en Wallonie par rapport aux dépenses relevées en 2016.

Le bio est partout : à la ferme, sur les marchés, dans les magasins spécialisés, dans le hard discount, dans les supermarchés classiques, ... Ce n'est pas pour rien que **90% des belges achètent au moins un produit bio par an**. La proportion de personnes qui achète bio plus régulièrement, à savoir au moins une fois par semaine, a augmenté ces dernières années et représente à présent 11% des consommateurs bio.

La part de marché du bio ne cesse d'augmenter depuis 2008, pour atteindre 3,4% en 2017, soit plus du double comparé à 2008. En Wallonie, cette part de marché atteint même 4,2%, ce qui confirme l'attrait grandissant des wallons pour le bio.



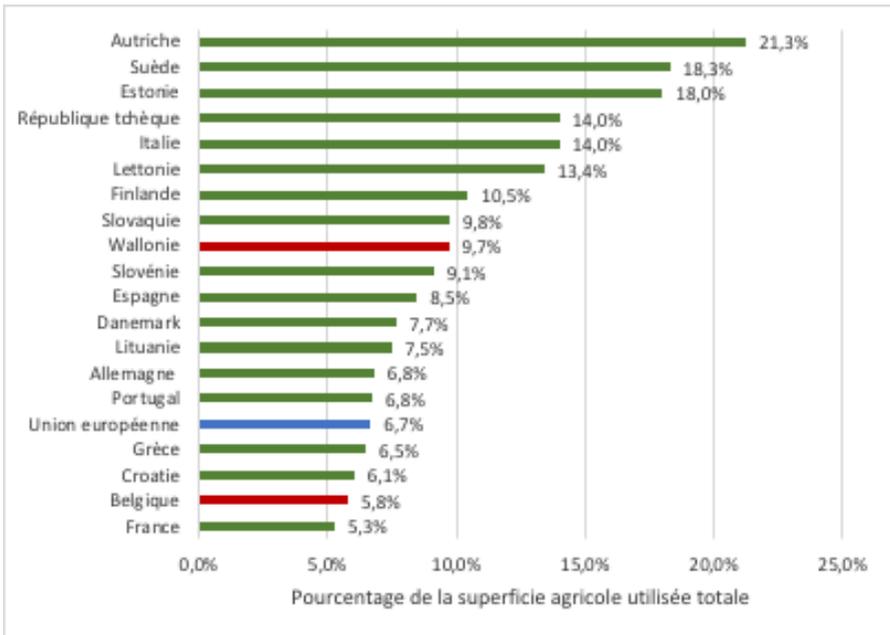
Part du marché bio par catégorie de produits frais en région wallonne, en % de dépenses en 2008 et 2017

Cette part de marché varie fortement en fonction du type de produit. Les œufs bio ont la plus importante part de marché puisque 1/5 des œufs consommés en Belgique en 2017 étaient bio (au niveau des dépenses). Suit ensuite les légumes, les fruits, les pommes de terre et le pain. La consommation de chaque produit bio a bien progressé depuis 2008.

Les supermarchés classiques restent le plus gros canal de distribution des produits alimentaires bio, puisqu'ils prennent 46% des parts de marché en Belgique. Cependant leur part diminue chaque année. Le second canal de commercialisation est le magasin spécialisé bio, représentant un quart des parts de marché. Ce canal de distribution augmente chaque année.

## La Wallonie bien placée par rapport à l'Union européenne

Le développement du secteur bio européen en 2016 se caractérise par deux grandes tendances. D'une part, le marché bio a augmenté de manière importante, comme en 2015, avec une croissance à deux chiffres : +12%. D'autre part, la production bio continue également sa croissance, celle-ci a été plus forte en 2016 par rapport aux années précédentes : +8%. Comme nous pouvons le constater, la **croissance de la production est plus lente que la croissance du marché**. Cette tendance est observée depuis plusieurs années, menant au constat que **la production européenne ne suit pas le rythme de la demande du marché européen**. Cela nous permet de penser que les prix du secteur bio devraient rester stable dans les prochaines années. Cependant, certaines filières particulières se rapprochent de l'équilibre.



*Pourcentage bio sur la SAU totale par pays, Union européenne, 2016 (Eurostat, 2018)*

Dans l'Union européenne, l'agriculture biologique représente 6,7% de la surface agricole utile. La Belgique avec ses 5,8% se retrouve en dessous de la moyenne des pays de l'Union Européenne. Cependant, si on regarde uniquement la Wallonie, avec ses 9,7% en 2016, elle se situe en 9ème position, au-dessus de la moyenne de l'UE. Au-dessus de nos voisins allemands, français, hollandais et Luxembourgeois.

Au niveau de la consommation, le Danemark est le pays de l'Union européenne qui présente la plus grande part bio dans l'ensemble de sa consommation (9,7%) suit ensuite le Luxembourg (8,6%) et la Suède (7,9%). La Belgique est 7ème sur 28 avec ses 3,2%. **Des chiffres très positifs qui peuvent nous rendre fier d'avoir un secteur bio wallon si dynamique.**

Vous pouvez trouver le rapport complet « Les chiffres du bio 2017 » sur le site de Biowallonie.

# LE PRIX JUSTE

En Wallonie, le revenu moyen d'un agriculteur est compris entre 40 et 60 % du revenu moyen issu d'un emploi exercé au sein d'un autre secteur économique (tous secteurs confondus). En parallèle, la part du revenu du producteur dans le prix final des produits alimentaires varie entre 5 et 30 % selon les produits. Difficile de rester impassible face à cette situation, voilà pourquoi le Collège des Producteurs a créé le Label « Prix Juste au producteur » à destination des consommateurs.



Ce label repose sur 15 critères caractérisant la qualité des relations commerciales entre le producteur et son premier acheteur.

Au travers ce label, les agriculteurs interpellent eux-mêmes les consommateurs en leur affirmant qu'ils sont correctement rémunérés pour le produit qu'ils achètent! Au-delà de l'aspect rémunération, ce nouveau label veut défendre l'autonomie et la dignité de nos producteurs Wallons. Car choisir le « Prix Juste au Producteur », c'est poser un acte d'engagement concret :

- qui permet de soutenir les femmes et les hommes qui nourrissent nos familles au quotidien.
- qui favorise le développement agricole respectueux de l'environnement et du bien-être animal ainsi que la qualité des produits alimentaires.

Ce label est mis à disposition de tous les agriculteurs impliqués dans un circuit de distribution, court ou long, voulant intégrer cette dimension dans leurs critères. Le demandeur doit nécessairement être un producteur mais des outils d'identification sont aussi prévus pour les distributeurs qui jouent le jeu et respectent le cahier des charges.



Tous les producteurs devraient en faire la demande afin d'attirer l'attention des consommateurs sur un métier riche de sens mais pauvre en reconnaissance : ce label

a le mérite de vous donner la possibilité

- de mettre en évidence ou de développer une relation commerciale, ou vous producteurs êtes considérés a votre juste valeur.
- d'autre part d'expliquer au consommateur pourquoi une production locale ne peut se faire au prix des denrées importées.

Alors n'attendez plus et profiter de votre adhésion gratuite en vous inscrivant avant la fin du mois de septembre 2018.

Pour plus d'informations sur le label, n'hésitez pas à nous contacter et vous inscrire sur le site [www.leprixjuste.be](http://www.leprixjuste.be) pour y découvrir en primeur les produits labélisés.



# WORKSHOP – INTERVENANTS

## FILIÈRE LAIT

### BIOMILK.BE (COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS)

Biomilk.be est une coopérative belge de producteurs laitiers bio regroupant 46 producteurs belges : 28 sont situés en Flandre et 18 en Wallonie. Leur lait est vendu à plusieurs laiteries et fromageries belges, chez Delhaize sous le nom biomilk.be (à partir de juillet 2018) et sous marque propre Bioterroir (fromages et lait de consommation).



### CONTACT

Wim De Middeleer  
Westouterstraat, 5  
8950 Heuvelland  
0497/ 46 68 43  
wim.de.midleleer@biomilk.be • www.biomilk.be

## FILIÈRE CÉRÉALES ALIMENTAIRES ET FOURRAGÈRES

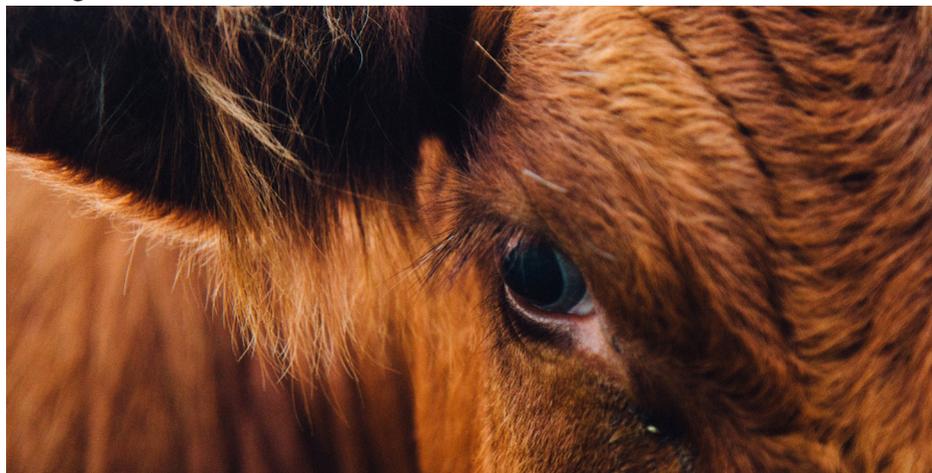
### SCAR (SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE)

Depuis fin 1994, la coopérative SCAR a développé la fabrication d'aliments pour animaux biologiques. L'achat des matières premières se fait si possible en ligne directe auprès des agriculteurs wallons, mais aussi de toute l'Europe.



### CONTACT

Lionel Dumoulin  
Rue des Martyrs, 23  
4650 Herve  
087/69 20 40 • 0498/75 90 27  
heldu@scar.be • www.scar.be



## MOULINS DE STATTE

Installés en bord de Meuse à Huy, les Moulins de Statte fabriquent et commercialisent des farines panifiables. Ils proposent aux professionnels du secteur de la boulangerie un large éventail de farines blanches et grises de froment, ainsi qu'une gamme variée de farines de plusieurs céréales et graines.

### CONTACT

Guy De Mol  
Rue Oscar Lelarge, 15  
4500 Huy  
0475/32 26 63  
guy.demol@moulinsdestatte.be • [www.moulinsdestatte.be](http://www.moulinsdestatte.be)



## FILIERE FRUITS

### FRESHO

Fresho est un grossiste en fruits et légumes qui livre des produits bio, locaux et de saison, principalement issus de l'agriculture bio wallonne, à des écoles et des entreprises.

### CONTACT

Nicolas Luburic  
Rue de Plomcot, 4  
6224 Wanfercée-Baulet  
0477/96 21 07  
info@fresho.be • [www.fresho.be](http://www.fresho.be)



## P'TITS FRUITS DE LENS

Depuis 2010, Edouard Menet est producteur de petits fruits bio et se lance dans la production de plants de fruits bio.

### CONTACT

Edouard Menet  
Rue Quesniau, 9  
7870 Montignies-Lez-Lens  
0472/25 08 38  
info@petitsfruits.be • [www.petitsfruits.be](http://www.petitsfruits.be)



## FILIERE LÉGUMES

### ARDO ARDOOIE

Ardo est une entreprise de surgélation de légumes située à Ardoois. L'entreprise recherche des producteurs de pois, haricots, épinards, choux, céleris, oignons et poireaux situés dans le Hainaut.



### CONTACT

Koen Dehullu  
Wezestraat, 61  
8850 Ardoois  
0475/45 19 01  
koen.dehullu@ardo.com • www.ardo.com

### APLIGEEER (HESBAYE FROST)

Hesbaye Frost est une entreprise de surgélation de légumes, filiale des groupes ARDO et CROPS. La société est localisée à Geer (près de Hannut). Chaque année, l'entreprise recherche des producteurs de pois, haricots et épinards dans un rayon de 60 km autour de Geer.



### CONTACT

Jean-Marc Pirard  
Rue E. Lejeune, 20  
4250 Geer  
019/58 84 34  
jeanmarc.pirard@apligeer.be • www.apligeer.be

### ATELIER DES MARAICHERS BIO (ADM BIO)

L'Atelier des Maraichers Bio est une coopérative de 7 producteurs qui transforment leurs légumes en potage et en légumes cuisinés prêts à réchauffer. Objectifs du projet : valoriser les légumes saisonniers des producteurs pour en faire des produits à forte valeur ajoutée, développer une filière porteuse d'emploi et offrir des produits respectueux des hommes et de la terre.



### CONTACT

Michel Bronlet  
Rue des Cyclistes Frontière 24 – Parc d'activités économiques  
4600 Visé  
0496/70 64 54  
admbiosc@gmail.com

## FILIÈRE AVICOLE

### FERME DU CHEMIN DES MEUNIERIS

Ferme laitière à Sprimont, Daniel et Suzanne Collien se lancent un nouveau défi en novembre 2017 : la diversification avicole à petite échelle, soit 200 poules logées dans un poulailler mobile. Le succès est au rendez-vous, si bien qu'ils viennent d'investir dans un deuxième poulailler.



### CONTACT

Chemin des Meuniers, 23  
4140 Sprimont  
+32 498 23 26 89  
+32 43 82 18 30  
daniel.collien@belgacom.net • [www.coquettesauxpres.be](http://www.coquettesauxpres.be)

## FILIÈRE VIANDE

### DELEMEAT LEROUGE

L'entreprise commercialise depuis 1997 toute la gamme de viande biologique : bœuf bio, veau bio, porc bio, agneau bio, cheval bio et volaille bio. La viande est découpée selon les désirs des clients dans l'atelier de découpe situé à Gullegem. Récemment Delemeat a investi dans une nouvelle ligne de production pour des steaks hachés.



### CONTACT

Herlinde Lecoutere  
Nijverheidslaan, 57  
8560 Gullegem-Wevelgem  
056/71 97 21  
[www.delemeat.be](http://www.delemeat.be)

### FERME DES FRÈNES

La philosophie de Vanessa et Patrick : de la terre à la fourchette ! La ferme s'étend sur 72 hectares dont une trentaine est destinée à la culture de céréales et protéagineux. Les quarante autres hectares sont consacré aux prairies pour les porcs, les moutons et les bovins. Leur production est totalement vendue au comptoir de la boucherie à la ferme qu'ils ont conçu de leurs propres mains.



### CONTACT

Patrick Feller  
Chemin de Mousny, 14  
6970 Tenneville  
0479/34 21 05 • 084/45 71 60  
feller@biofarm.be • [www.biofarm.be](http://www.biofarm.be)

## CULTURES INNOVANTES

### LAND, FARM & MEN

Eddy Montignies et Isabelle Coupienne innovent avec de nouvelles cultures encore jamais semées chez nous.

Leurs objectifs : mettre en valeur l'ensemble des terres, bonnes ou moins bonnes, faire évoluer l'alimentation humaine et obtenir une meilleure valorisation des récoltes. Aujourd'hui, ils cultivent de la lentille, du petit épeautre, du quinoa, du sarrasin, de l'avoine et de la caméline. Ils travaillent avec une quinzaine de producteurs bio wallons.

#### CONTACT

Eddy Montignies

Montegnet, 23

5370 Flostoy

0476/903928

eddy.montignies@landfarmandmen.be • [www.landfarmandmen.be](http://www.landfarmandmen.be)



### FERME DE GRADY DE PIERPONT

Charles travaille avec ses deux frères dans la ferme familiale de 220 hectares dont une quarantaine en bio située à Horion-Hozémont. Ils y cultivent des carottes, haricots, oignons, pommes de terre, de épeautre, du triticale et du basilic.

#### CONTACT

Rue de la Ferme, 1

4460 Horion-Hozémont

0478/36 27 58

04/250 23 69

degrady.charlesalbert@belgacom.net



## FILIERE LAITIERE OVINE ET CAPRINE

### ECODIS

Fils de producteur bio, David Grodent a créé, en 1996, Ecodis, un distributeur 100% bio spécialisé dans les produits laitiers dont un vaste assortiment de fromages (200 références wallonnes), les œufs, la volaille, la charcuterie, la viande (porc, bœuf, veau, agneau) et les préparations végétales.



### CONTACT

David Grodent  
Chemin sur le Thier, 3  
4960 Malmedy  
080/33 07 96  
info@ecodis-bio-frais.be • [www.ecodis-bio-frais.be](http://www.ecodis-bio-frais.be)

### FROMAGERIE DU GROS CHÊNE

Daniel Cloots nourrit une passion pour le fromage depuis 40 ans. Eleveur de chèvres à ses débuts, il se consacre depuis 1989 entièrement à la production de fromages au lait cru, au cœur du Condroz, à Méan. Avec une équipe de dix personnes, la fromagerie du Gros-Chêne produit plus d'une trentaine de fromages différents, réalisés à base de lait cru récoltés dans les fermes de la région (chèvre, brebis et vache).



### CONTACT

Daniel Cloots  
Rue du Gros Chêne, 2  
5372 Mean  
086/32 38 60  
info@groschene.be • [www.groschene.be](http://www.groschene.be)



# DEMANDE EN PRODUITS BIO – LES TÉMOINS

## BEES – COOP (MAGASIN COOPÉRATIF)

Bees-coop est un magasin coopératif situé à Schaarbeek. L'ensemble des coopérateurs participent à la gestion et à l'organisation du super-marché. Dans le choix des produits en vente, la priorité est donnée aux producteurs locaux, aux circuits courts et aux produits cultivés de façon plus durable.



### CONTACT

Enrico De Sanso  
Rue Van Hove, 19  
1030 Schaerbeek  
0489/74 89 51  
contact@bees-coop.be • www.bees-coop.be

## DELHAIZE (GRANDE DISTRIBUTION)

Delhaize Le Lion/De Leeuw fait partie de Koninklijke Ahold Delhaize N.V., un groupe international de distribution alimentaire actif dans 11 pays et sur 3 continents. Au fil des années, la gamme Bio chez Delhaize s'est élargie et compte aujourd'hui 635 produits certifiés biologiques. La chaîne de magasin collabore avec plusieurs acteurs bio locaux : la coopérative GVBOB, la coopérative Biomilk, le transformateur « Les trois petits fours », ...



### CONTACT

Charlotte Chaidron  
Rue Osseghemstraat, 53  
1080 Molenbeek  
02/412 96 68  
CChaidron@delhaize.be • www.delhaize.be

## INTERBIO (GPFL–Bio SPRL)

En mai 2009, quelques producteurs se sont groupés afin de créer une plateforme de distribution de fruits et légumes bio : le GPFL–Bio. Leur objectif : créer un outil de commercialisation pour les producteurs et les transformateurs bio locaux. En septembre 2013, le groupement change de nom commercial et s'appelle désormais Interbio. Un nom qui colle davantage aux activités et distributions de la plateforme.



### CONTACT

Henry Dumont de Chassart  
Rue de la Basse Sambre, 24  
5140 Sombreffe  
071/82 28 80  
distri@interbio.be • www.interbio.be

## LA CUISINE DES CHAMPS ET TCO SERVICE (SOCIÉTÉ DE CATERING)

Jeanne et Christian Collard créent en 1992 une entreprise familiale spécialisée dans le service traiteur. Leur activité s'étoffe et se développe aux cours des années pour devenir en 2002 TCO Service, s'adressant exclusivement aux collectivités. TCO Service sert actuellement près de 150 écoles du Brabant wallon, de la Province de Namur, de Bruxelles, au départ de 13 cuisines. Le nouveau projet La Cuisine des Champs, créé en 2015, s'engage encore plus loin dans l'alimentation durable : un concept cohérent de fabrication de plats préparés à base de produits issus des circuits courts à destination de collectivités.



### CONTACT

*TCO Service*  
Chaussée de La Croix 92  
1340 Ottignies – LLN  
0475/52.70.16  
jcollard@tcoservice.com  
www.tcoservice.be

*La Cuisine des Champs*  
Rue Léopold Génicot 25  
5380 Fernelmont  
081/250.350  
jcollard@lacuisinedeschamps.com  
www.lacuisinedeschamps.com

## LES PETITS PRODUCTEURS (CEINTURE ALIMENT-TERRE LIÉGEOISE)

Une coopérative de magasins d'alimentation locale et/ou biologique pour tous. Favoriser l'accès de tous les liégeois à une alimentation de qualité locale et/ou bio, tout en soutenant les petits producteurs, c'est la raison d'être de leur projet. Actuellement, il existe deux magasins.

**Les petits  
producteurs**

### CONTACT

Jean Marc Michalowski  
Rue Pierreuse, 23  
4000 Liège  
0471/ 05 52 81 • 04/ 223 03 24  
infolespetitsproducteurs.be • www.lespetitsproducteurs.be



## LITTLE GREEN BOX (VENTE EN LIGNE)

Cette entreprise rassemble trois personnes, particulièrement dynamiques et motivées. Leur projet : la préparation et livraison hebdomadaire de boîtes « repas » comprenant des recettes et tous les ingrédients nécessaires à la confection de plusieurs plats bio locaux.



LITTLE GREEN BOX

### CONTACT

Szandra Gonzalez  
Rue du Château, 80  
1470 Bousval  
0493/10 83 86  
szandra@littlegreenbox.be • [www.littlegreenbox.be](http://www.littlegreenbox.be)

## PAYSANS-ARTISANS

Paysans-Artisans est une coopérative à finalité sociale. Son activité économique est centrée sur la commercialisation de produits alimentaires artisanaux et locaux. À côté de cette activité économique, Paysans-Artisans se définit comme un mouvement citoyen qui rassemble des agriculteurs, des artisans-transformateurs et des consommateurs autour d'une vision partagée de l'agriculture et de l'alimentation.



### CONTACT

Bertrand Delvaux  
Rue Célestin Hastir, 107  
5150 Floreffe  
0485/28.41.95  
info@paysans-artisans.be • [www.paysans-artisans.be](http://www.paysans-artisans.be)





**BIO**WALLONIE

---

Biowallonie  
Avenue Comte de Smet de Nayer 14  
5000 Namur

Contacts :  
[ariane.beudelot@biowallonie.be](mailto:ariane.beudelot@biowallonie.be)  
[melanie.mailleux@biowallonie.be](mailto:melanie.mailleux@biowallonie.be)  
[stephanie.chavagne@biowallonie.be](mailto:stephanie.chavagne@biowallonie.be)  
[benedicte.henrotte@biowallonie.be](mailto:benedicte.henrotte@biowallonie.be)  
[patrick.silvestre@biowallonie.be](mailto:patrick.silvestre@biowallonie.be)

081/28.10.10