



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

TÉMOIGNAGES DE PROFESSIONNELS

BIOWALLONIE



Réseau Solidairement scrl fs

Découvrir les outils
d'approvisionnement local

Philosophie du réseau

- Soutenir l'agriculture paysanne
- Promouvoir le commerce et service de proximité indépendant
- Conscientiser à une alimentation locale, artisanale et saisonnière
- Fédérer producteurs et commerçants autour d'un système leur permettant de se réapproprier leurs circuits de distribution/commercialisation.

Historique du réseau

En 2012:

4 producteurs



4 épiceries/ restaurateurs



- Livraison dans des boxs frigo dans le coffre d'une voiture personnelle
- Prise de commande par téléphone

Début 2019:

56 producteurs



58 épiceries/restaurateurs



- Livraison dans 2 camions frigo
- Commande via e-shop

Comment cela fonctionne?



Commande sur l'e-shop du vendredi 16h au lundi 10h

Envoi des commandes groupées aux producteurs le lundi à 11h



Commandes récupérées chez les producteurs le mercredi

- une tournée Bastogne, Bertix, Neufchateau, Florenville
- une tournée Virton, Arlon, Tintigny

Livraison des épiceries et restaurants le jeudi

- une tournée Gedinne, Bastogne, Neufchateau, Florenville
- une tournée Tintigny, Virton, Arlon



Quels produits?

Issus à 90% de la province du Luxembourg



Quelques infos

- Livraison dans la province du Luxembourg pour 50€ de commande
- Dans les autres provinces pour 400€
- Pas d'obligation de commande hebdomadaire
- Produits frais disponibles toutes les semaines
- Produits secs selon calendrier (15jrs ou 1 mois)
- 1 an de test avant de devenir coopérateur
- 40€ de cotisation annuelle

Quelques chiffres (2018):



54



51



~40.000 kms (2017)



1415 passages estimés



2058 Livraisons estimées



~500.000 kms (2017)



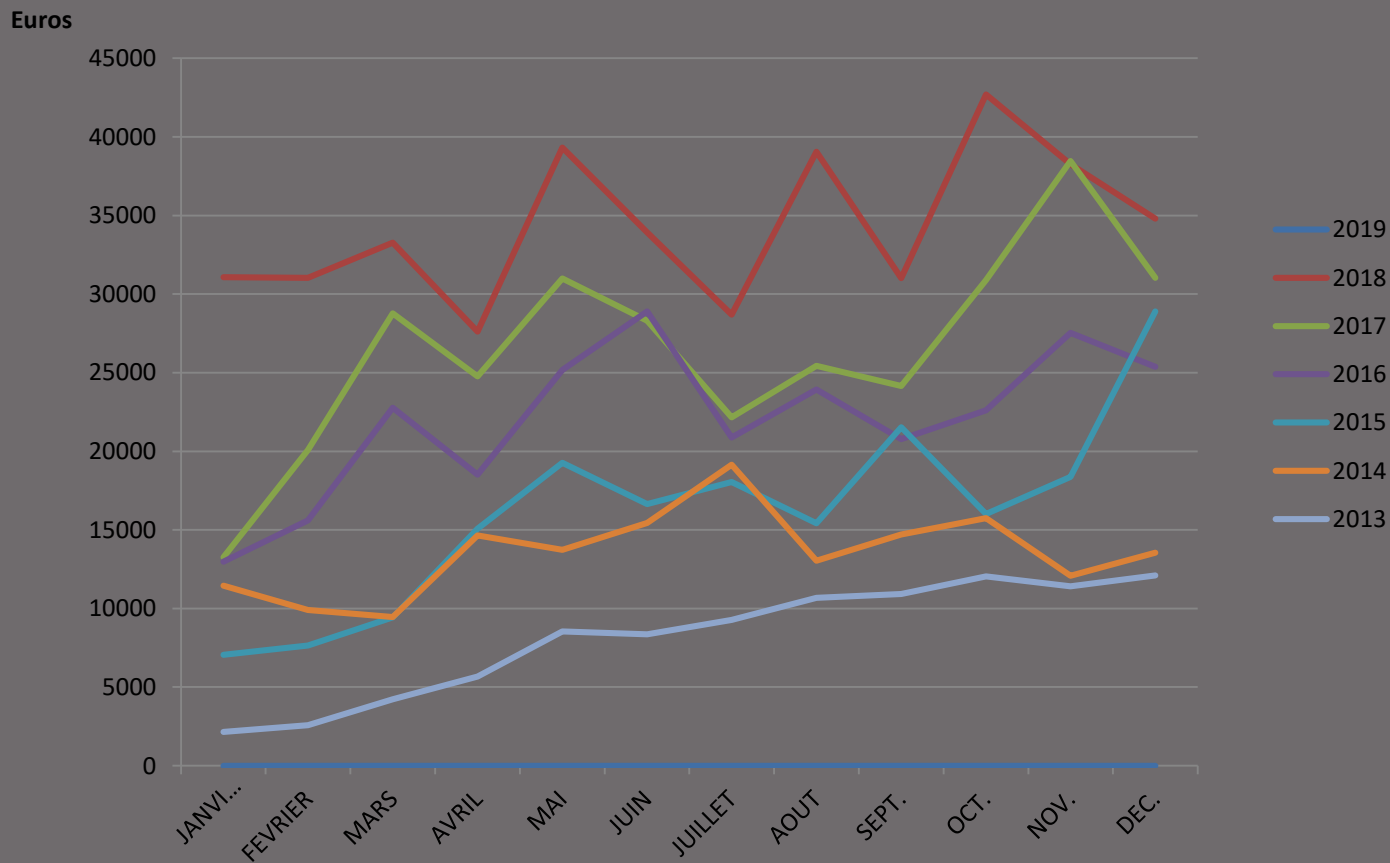
2.5 ETP



+de 1000 références

Evolution du chiffre d'affaire (2017=300.000€; 2018=410 000€)

Chiffre d'affaire transporté au sein du Réseau Solidairement



Projets

- Avec déménagement à Libramont, opportunités:
 - Ouverture du magasin des producteurs du réseau à Libramont ce 25 janvier.

Tous les produits du Réseau

Magasin tenu par les producteurs



- Remise d'un projet Hall Relais Agricole



atelier de boucherie: Viande +facilement disponible pour réseau et magasin

atelier traiteur pour valoriser les invendus et les surplus de production

Projets



- **Tournées supplémentaires**

- Sur le nord de la Province (La roche, Marche, Houffalize)
- Sur Bruxelles

- **Optimisation d'une tournée légumes (plan de culture, légumes frais, ...)**



- **Création d'une centrale d'achat éthique et écologique pour nos épiciers**

Merci pour votre attention



A vos questions ...

ekivrac

LA RUCHE QUI DIT OUI !





CRÉER un nouveau système alimentaire en circuits courts
RÉMUNÉRER JUSTEMENT les producteurs locaux
Accompagner la transition vers un système alimentaire juste

UN MODÈLE DE CONSOMMATION COLLABORATIVE

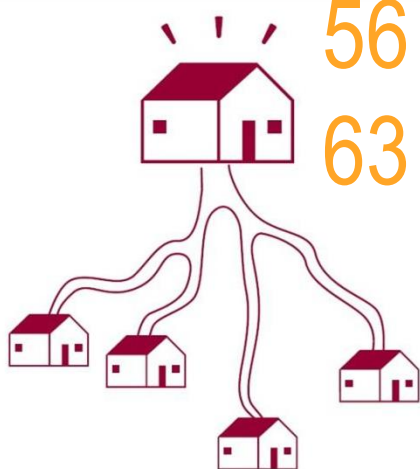
Le site de La Ruche qui dit Oui ! met la technologie au service de l'innovation sociale.
Les distributions permettent de recréer une économie de confiance et de fédérer une communauté.

L'AGRÉMENT ESS

L'agrément ESS reçu chaque année reconnaît le rôle que joue La Ruche qui dit Oui ! dans le soutien et le développement des petits producteurs, ainsi que l'organisation exemplaire de l'entreprise.



QUELQUES CHIFFRES BELGIQUE - 2019



56 RUCHES FRANCOPHONES OUVERTES

63 RUCHES NÉERLANDOPHONES OUVERTES

800 producteurs actifs



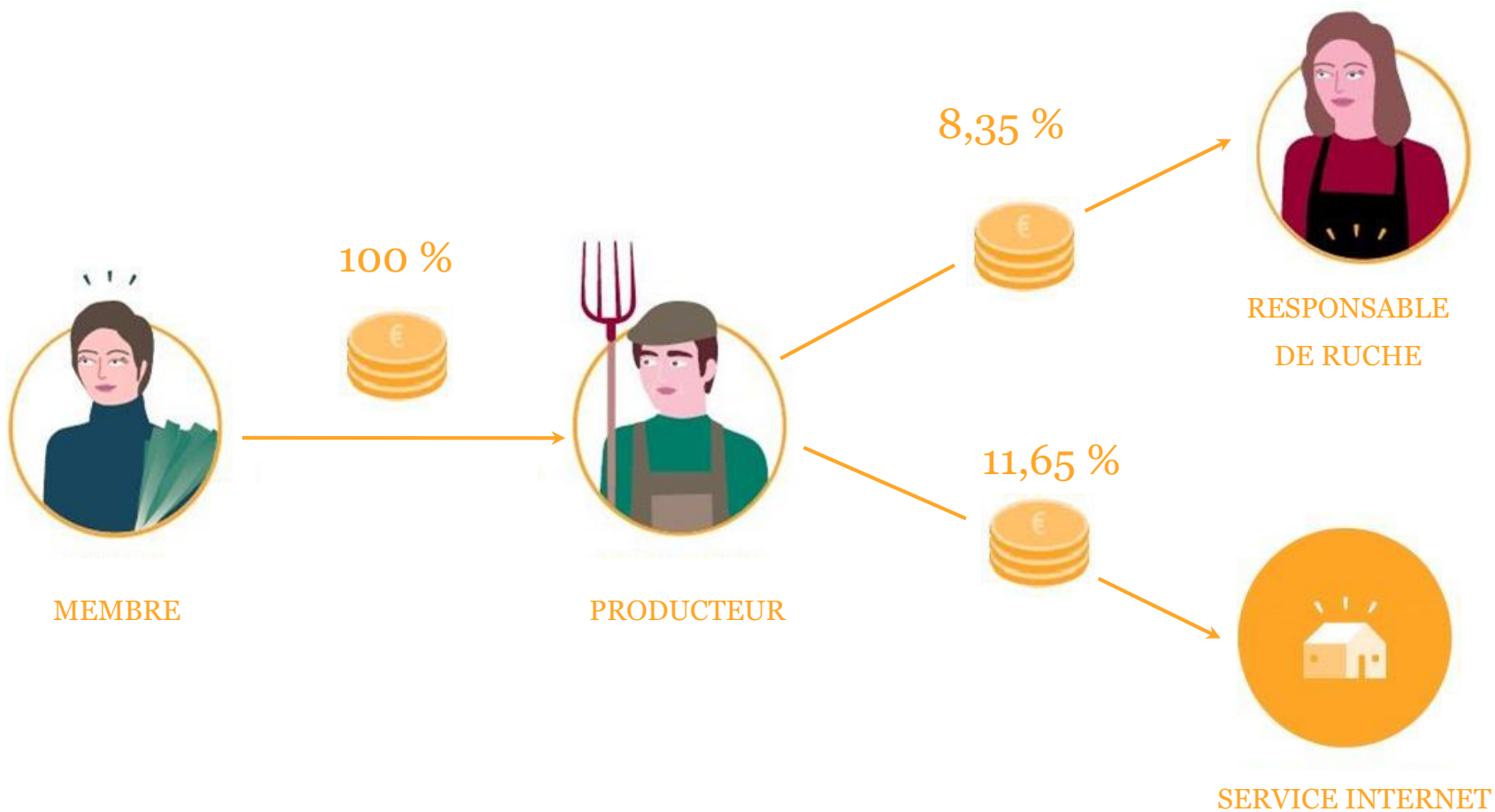
184 000 MEMBRES en BELGIQUE



QU'EST CE QUE C'EST ?

UN SYSTÈME JUSTE ET TRANSPARENT

Les Producteurs vendent directement aux Membres en fixant librement leurs prix.
Ils payent des frais de service qui correspondent à **20%** de leur chiffre d'affaire HT.



COMMENT ÇA
MARCHE ?



COMMENT ÇA MARCHE ?

LE PRODUCTEUR PROPOSE À LA RUCHE SES PRODUITS VIA LA PLATEFORME INTERNET

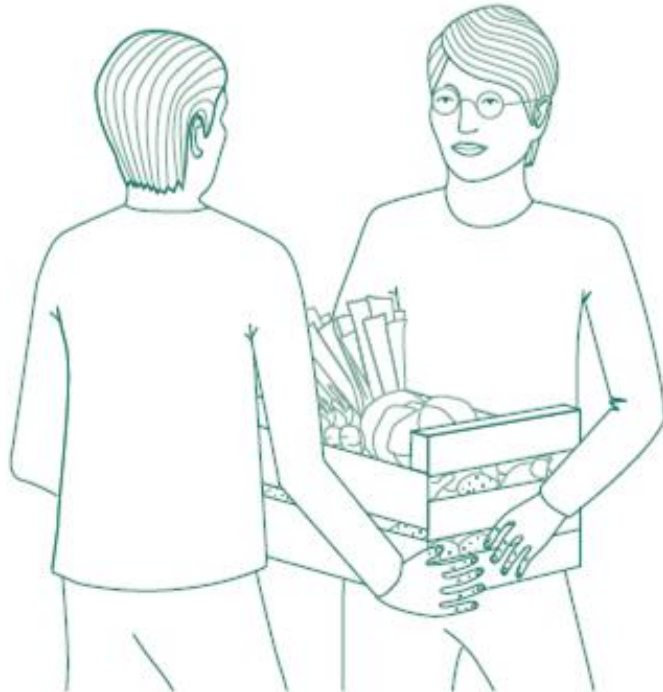




COMMENT ÇA MARCHE ?

LE JOUR DE LA DISTRIBUTION EST ARRIVÉ !

Les membres viennent récupérer leurs produits auprès des producteurs.





COMMENT ÇA MARCHE ?





LES PRODUCTEURS



THOMAS BOONEN

MARAÎCHER BIO

« Je ne suis pas du genre à tapoter toute la journée sur mon ordinateur. Mais avec La Ruche qui dit Oui!, j'ai compris à quel point Internet pouvait donner un bel élan aux circuits courts. Tout va beaucoup plus vite, l'information circule comme jamais, on touche de nouveaux consommateurs tous les jours. Et le tout sans perdre le contact, car avec les distributions, le virtuel rencontre aussi le réel. »

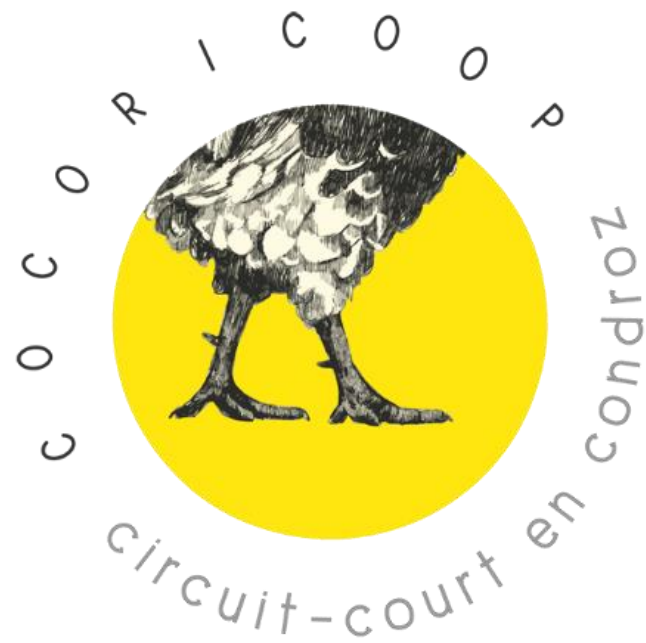
LES BONNES RAISONS POUR REJOINDRE UNE RUCHE

- Profiter de nouveaux **débouchés** commerciaux près de chez vous.
- Créer un **lien direct** avec les clients.
- **Pas d'invendus.**
- Utiliser un **système flexible.**
- **Faire partie d'une équipe.**
- Augmenter votre **visibilité locale**

LA RUCHE QUI DIT OUI !

MERCI POUR VOTRE ATTENTION





Une coopérative citoyenne de circuit-court !

- Un projet citoyen porté par des dizaines de bénévoles dans le Condroz namurois. 140 coopérateurs (dont 30 producteurs)
- Objectif : soutenir le développement d'une alimentation locale dans le respect de l'environnement et de l'humain :
 - Augmenter et faciliter la distribution au « prix juste » des produits locaux sur le marché local du Condroz
 - Soutenir le développement de l'agriculture familiale

Lancement en novembre 2018 – moyenne de 150 à 200 commandes chaque semaine (objectif = 300)



Les spécificités du projet

- A l'origine : **Réseaux locaux de 3 groupements d'achat (GAC)** et l'équipe du petit marché de producteurs de Ciney
- Choix posé de vendre **des produits certifiés bio et d'autres non certifiés** dans une perspective d'ouverture (clients et producteurs), mais avec un cahier d'engagement (dont la qualité doit tendre un maximum aux critères bio, voir plus)
- Principe du **circuit-court** : un seul intermédiaire (transparence et évolution), visites SPG (système participatif de garantie)



C O C O R I C O O P
Circuit-court en Condraz

Au programme
16h: accueil et verre de bienvenue
16h30: forum alimentaire: Quelles pistes d'action pour développer les circuits-courts sur le territoire rural du Condraz namurois?
18h30: Visite de l'espace logistique
19h15: repas «l'assiette des producteurs»
(gratuit pour les participants au forum ou 4€)
20h30: présentation du site web et du magasin en ligne + questions-réponses
21h30: ambiance musicale et bar local

Les Chemins
d'Ariane
IMS de Ciney



Un **territoire rural** cohérent,
une coopérative comme **acteur mobilisateur fort**
une identité centrée sur le Condroz (namurois)



Un modèle de distribution simple et efficace

- **Logiciel d'achat en ligne** ouvert du dimanche midi au mardi soir
- Gestion des prix et des stocks en ligne par les producteurs coopérateurs
- Livraison le vendredi matin par les producteurs
- Assemblage des paniers par des bénévoles et livraison aux 5 points relais

... et des perspectives d'évolution :

- Un magasin sur Ciney
- Pôle de transformation/conserverie/bocalerie ?
- Livraison petit grossiste des magasins à la ferme ?
- Épicerie mobile ?

UNE SEMAINE CHEZ COCORICOOP

S

D

L

M

M

J

V



Mise à jour
des produits
sur le site.



Dim 12h ➡ Mer 00h

Commande et paiement en ligne
par clients et coopérateurs.



Préparation
des
commandes
par les
producteurs.

9H - Livraison par les
producteurs vers Ciney.



11H - Préparation des paniers
par les bénévoles.



14H - Livraison par la Coop.
vers les points relais.



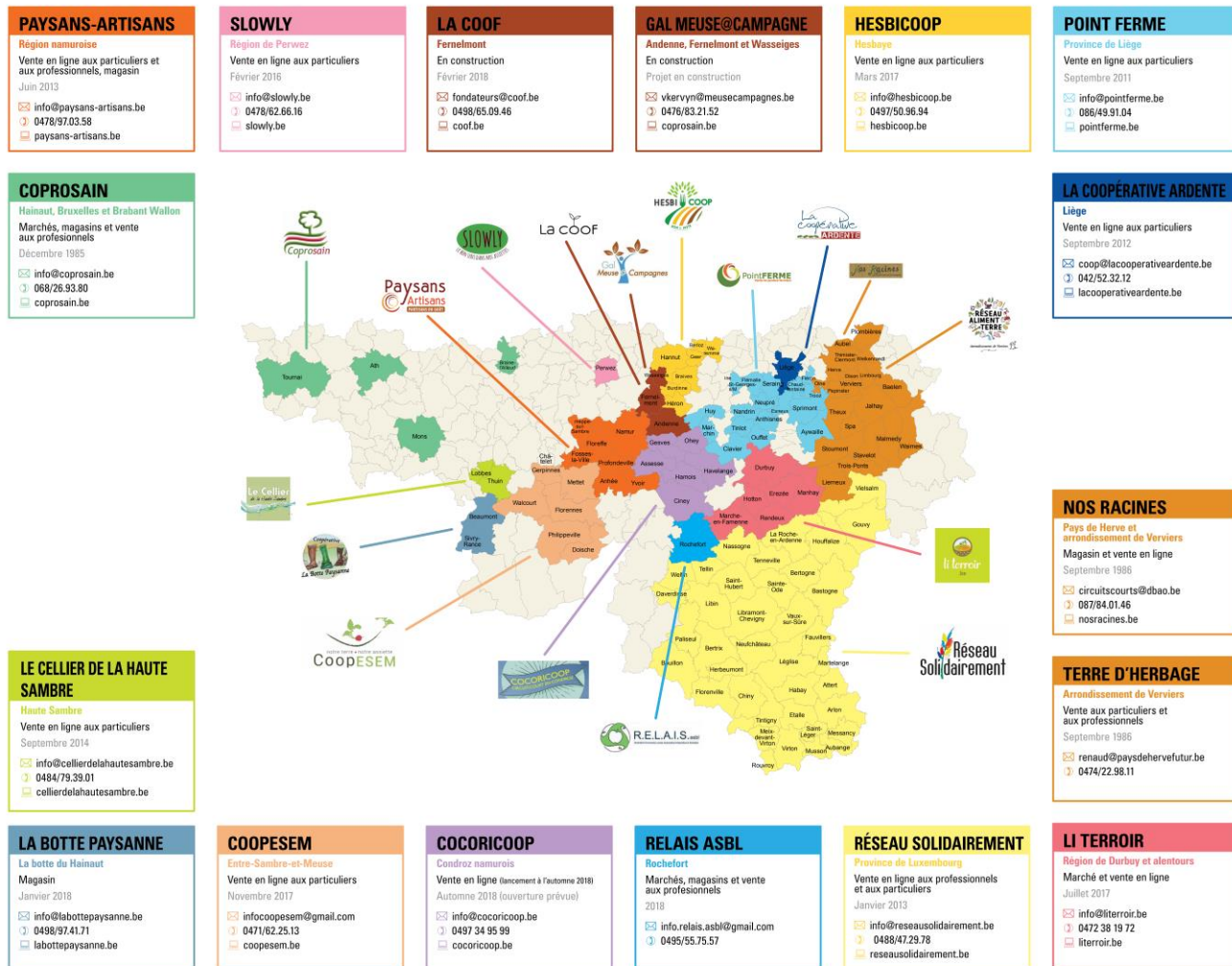
16H-19H
Les paniers
peuvent être
retirés
dans les
points relais.



Des partenaires nombreux et variés



- La force du collectif 5C
- Partage d'expériences
- Engagement militant
- Logiciel eshop
- Investissements communs (hub logistique, légumerie, bocalerie)



Recherche de nouveaux producteurs bio en Wallonie ?

Le principe de base de la coopérative = vendre les produits des producteurs coopérateurs du territoire, ayant signé le cahier d'engagement.

Nous recherchons d'autres producteurs hors territoire, si certifiés bio selon plusieurs critères :

- produit manquant, non commercialisé ou quantité insuffisante sur notre territoire (ex : pommes et poires, légumes de garde bio en fin d'hiver)
- au plus proche de notre territoire
- valeurs proches des nôtres et/ou lien humain et connaissances du projet (ex : Galine Felici)

Partenariats déjà existants avec producteurs bio et wallons

- Coopérative bio de Hesbaye (carottes, oignons, pommes de terre, échalottes)
- Agribio (farines, pâtes, muesli)
- Cafés Chorti
- Contes de Fèves (chocolat)
- Cycle en Terre (semences)
- Ferme de la Bourgade (lait, crème, beurre, fromage)
- Ferme du Champia (légumes) + Les Compagnons du Samson + les légumes d'Emile & Camille
- Graines de Curieux (quinoa, biscuits, lentilles, farines...)
- La Pommeraie (pommes)
- La Vache sans Tache (poulets et bœuf)
- Le Chèvre-Feuille (fromages de chèvre)
- Les œufs frais d'Ohey
- Les vergers de la vallée (pommes, poires et jus – en conversion)

La logistique

Livraison hebdomadaire à Ciney (jeudi ou vendredi matin) ou stock possible pour certains produits moins frais.

Idéalement, produits déjà conditionnés pour le client, mais certains sont ensachés par des bénévoles le jeudi.



Nos besoins actuels...

Élargir la gamme mais maintenir nos principes de circuit-court (pas de grossistes ou revendeurs) et les valeurs du projet.

En termes de produits, nous avons encore une offre irrégulière en viande et presque pas de viande de porc bio issue de petits élevages près de chez nous.

Manque aussi :

- d'une plus large gamme de pâtes
- de riz
- Légumes de base bio en période creuse

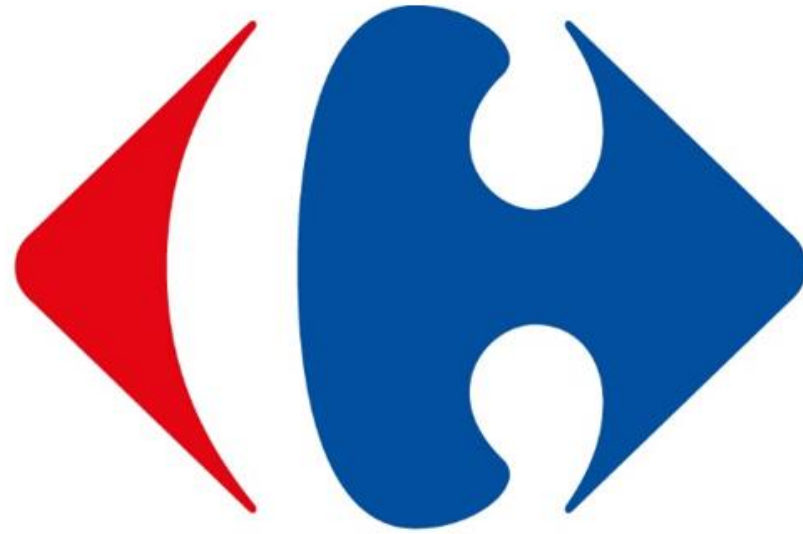
Les personnes porteuses du projet de coopérative, ainsi qu'une majorité des clients, sont assez **convaincues par les principes du bio.**

Mais aujourd'hui, une coopérative citoyenne de circuit-court veut **aller plus loin que la seule certification bio pour juger de la qualité du produit et de l'engagement du producteur.** Vu le développement du bio, de la récupération par la grande distribution et l'agro-industrie, il nous semble nécessaire d'aller plus loin et de rapprocher les consommateurs des producteurs. Créer un lien de connaissance, de transparence et de confiance.

Le principe du circuit-court permet cela afin d'assurer la traçabilité de chaque produit et payer au prix juste.

C O C O R I C O O P





Carrefour



Deux chefs bruxellois . . .

ont eu l'idée folle de faire
des plats préparés BIO et LOCAUX



Zéro Déchet



Bocal consigné

Zéro additifs



pour une conservation de 2-3 mois
au frigo grâce à la pasteurisation



. . . que des épices!



Zéro Temps!



Prêt en moins de 5 min



BE-BIO-01 CERTISYS



www.noubliepaslesouper.be



Deux chefs bruxellois . . .

ont eu l'idée folle de faire
des plats préparés BIO et LOCAUX



Zéro Déchet



Bocal consigné

Zéro additifs



pour une conservation de 2-3 mois
au frigo grâce à la pasteurisation



... que des épices!





Zéro Temps!

Prêt en moins de 5 min



BE-BIO-01 CERTISYS



www.noubliepaslesouper.be



Fonctionnement avec les fournisseurs

Partenariat actuels

- Légumes : La finca (local) Interbio Biofresh Bioplanet
- Viande : Coprosain

Logistique

- Retrait sur place → livraison à Bruxelles 1 fois par semaine, amené à augmenter

Fonctionnement avec les fournisseurs

Contraintes techniques

- Fraicheur des produits, taille/poids le plus régulier possible, peu de plastiques. Possibilité de petites quantités – moins qu'avant
- Livraison – ou retrait via boucle dans nos livraisons? Partenariats
- Difficulté de s'adapter aux saisons et intempéries, et pouvoir s'intégrer dans les circuits de ventes B2B. Règlementation – étiquetages, etc. Plus un problème en aval qu'en amont. Difficultés de vendre en B2C.

Besoins et souhaits

- Plus de contact direct avec les producteur.ices, moins via distributeurs
- Réduire les coûts mais en respectant une rémunération juste du producteur et en évitant l'agriculture bio plus industriel et moins locale



Marché des acheteurs

L'écurie

Flieter'molen
Bio'Or
Les malteries du Château & Hoyoux
De aardappelhoeve
Société du Terroir de Geer
Porta

Le restaurant

En direct de mon élevage
Beef Take
Buffl'ardenne
PQA
Biomilk
Réseau solidairement
Ekivrac
La Ruche

L'entrée

N'oublie pas le souper
Siroperie Meurens
Interbio
Les Cuisines Bruxelloises

Le Foyer

Delhaize
Sodexo
Compass Group
Carrefour



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain