



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

PARTENARIATS DIRECTS ENTRE PRODUCTEURS ET MAGASINS

BIOWALLONIE

ARIANE BEAUDELOT
NICOLAS LUBURIĆ

EVOLUTION DES MAGASINS BIO

- ▼ 278 en Wallonie ↗
- ▼ 79 à Bruxelles ↗↗
- ▼ 30% des achats bio se font en magasins bio en 2018 (↗↗ 14% en 2009)

Province/région	Nombre
Bruxelles	79
Brabant wallon	60
Liège	68
Namur	52
Luxembourg	26
Hainaut	72

(Source: organismes de contrôle, 2019)

VUE DU SECTEUR

▼ Une **diversité** de magasins!

- ◆ Magasin à la ferme
- ◆ « Chaines » de magasins bio
- ◆ Magasins indépendants
- ◆ Magasin vrac: ↗↗
 - ▲ Ekivrac, Biovrac, Green Peas, GraspHopper, L'Entre-Pot

◆ Magasin de produits belges

- ▲ Belgomarkt

◆ Magasins coopératifs mixtes: Agricover, Färm, La vivrière

◆ Magasins coopératifs de consommateurs

- ▲ Bruxelles: Beescoop, Bloom, Épicerie participative de Uccle
- ▲ Wallonie: Coopéco (Charleroi), Macavrac (Wavre), Woocoop (Waterloo), Vrevicoop (Verviers), Oufcoop (Liège), Le Chant de la Terre (La Louvière)



VUE DU SECTEUR

« Chaines » de magasins bio

- ◆ Farm : 11 magasins dont 8 à Bruxelles, 2 en Wallonie et 1 en Flandre
- ◆ Biostory : 4 dans le Brabant wallon
- ◆ Biocap : 5 dans la province de Namur et Luxembourg
- ◆ Al'binete : 4 en province de Liège
- ◆ Bi'OK : 4 dans le brabant wallon et Namur
- ◆ Sequoia : 9 dont 3 en Wallonie et 6 à Bruxelles
- ◆ BioFagnes : 3 magasins en province de Liège
- ◆ Bio c' bon : 4 magasins à Bruxelles
- ◆ Ekivac : 3 (2 dans le Hainaut et 1 dans le brabant wallon)
- ◆ Origin'o : 15 dont 5 à Bruxelles et 10 en Flandre
- ◆ Vibio : 2 en province de Liège
- ◆ Biovital : 2 en province de Liège



VUE DU SECTEUR

- ▼ La plupart du temps, approvisionnement via des distributeurs !
- ▼ Dans certains cas:
 - ◆ Contrat direct
 - ◆ Partenariat

The top right corner of the slide features a cluster of overlapping geometric shapes in various shades of green and yellow, including triangles and polygons.

OBLIGATIONS LÉGALES

OBLIGATIONS LÉGALES

▼ Administratif

- ◆ BCE : être en ordre (nr. Entreprise, codes NACE)
- ◆ TVA et choix du régime d'imposition

▼ Déclaration d'activités à l'AFSCA

- ◆ Vente de produits aux commerces de détail sans devoir le signaler comme activité additionnelle : déjà couvert par l'activité de production primaire/de transformation
- ◆ Si le producteur vend ses produits transformés à une autre structure commerciale, il s'agit de vente indirecte donc de **vente en B to B**

OBLIGATIONS LÉGALES

Vente: obligations légales:

Système d'autocontrôle:

- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
- (Plan HACCP: analyse des dangers) ⓘ
- Traçabilité: registre d'entrée/registre de sortie ⓘ
(Identité fournisseur/client, date livraison, nature produits livrés, quantités, Nr de lot/DLC)
- Notification obligatoire: que faire en cas de problème? ⓘ

Vente en B to B

Vente de produits
préemballés

Vente de produits
non préemballés

**Etiquette (+déclaration
nutritionnelle sauf si
assouplissement) ⁱ**

~~Etiquette (+déclaration
nutritionnelle~~
**Informations allergènes
uniquement**

+ Fiche technique

AFSCA: LES ASSOUPPLISSEMENTS

Assouplissements traçabilité:

- ▼ B to B avec un chiffre d'affaires de maximum 30% et situés dans un rayon de maximum 80km

Assouplissements HACCP:

▼ Sans activité de préparation/transformation:

- ◆ Vente uniquement de denrées alimentaires pré-emballées et/ou qui ne sont pas très périssables → **respect des bonnes pratiques d'hygiène**
- ◆ Vente d'autres denrées alimentaires: → **HACCP assoupli**

▼ Avec activité de préparation/transformation si:

- ◆ B to B avec un chiffre d'affaires de maximum 30% et situés dans un rayon de maximum 80km
- ◆ OU maximum 2ETP → **HACCP assoupli**

Assouplissements déclaration nutritionnelle:

~~Déclaration nutritionnelle~~ (sauf si allégation nutritionnelle/de santé ou ajouts de nutriments) **si:**

- ▼ Microsociété OU 4 personnes occupées
- ▼ **ET** vente à des établissements situés à 80km et qui vendent directement au consommateur final

ETIQUETAGE

- ▼ Dénomination de vente
- ▼ Liste des ingrédients
- ▼ La quantité
- ▼ La date de durabilité minimale (DLC) ou la date limite de consommation (DLUO)
- ▼ Les conditions particulières de conservation et d'utilisation
- ▼ Le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur de l'exploitant sous le nom duquel la denrée est commercialisée
- ▼ Le numéro d'agrément (produits animaux)
- ▼ Le lieu d'origine ou de provenance (dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur)
- ▼ Allergènes
- ▼ Le taux d'alcool (pour les boissons titrant > 1,2% d'alcool en volume)
- ▼ Mention produits issus d'OGM

=> Plus d'infos: voir page étiquetage du site Diversiferm

www.diversiferm.be/etiquetage-des-denrees-alimentaires

Produits agricoles non transformés préemballés ou en vrac:

Indications minimales:

1. Le nom et l'adresse de l'entreprise;
2. La dénomination du produit avec la référence à la méthode de production bio (également sur les documents commerciaux)
3. Le numéro de code de l'organisme de contrôle (également sur les documents commerciaux)

Ex: BE-BIO-01 CERTISYS;

4. Une marque d'identification pour la traçabilité

Produits agricoles non transformés préemballés ou en vrac:

Indications minimales:



→ Préemballés: logo biologique de l'UE et origine des ingrédients et numéro organisme de contrôle

→ Vrac: carte pour caisse/étiquette ou sur le document de transport

Produits agricoles transformés

Indications minimales:

1. La référence à l'agriculture biologique
2. Mention bio groupée:
 1. Le logo de l'UE obligatoire
 2. Le numéro de code de l'organisme de contrôle
 3. Indication de l'origine des ingrédients
3. Liste des ingrédients

Liste d'ingrédients:

Haricots blancs*, sauce tomate (60g purée de tomates*, eau), sucre de canne*, sel de mer, vinaigre*, amidon de maïs*.

(*) Agriculture biologique



BE-BIO-01 CERTISYS
Agriculture UE/non-UE

Haricots blancs à la sauce tomates BIO



Raison sociale de l'entreprise
Adresse

=> Contacter les organismes de certification

- ▼ S'assurer des règles de la législation sanitaire lors du transport
 - ◆ ! Chaines du froid



The top right corner of the slide features a cluster of overlapping geometric shapes, including triangles and polygons, in various shades of green and yellow.

POINTS DE DISCUSSION ENTRE PRODUCTEURS - MAGASINS

POINTS DE DISCUSSION A ÉCLAIRCIR EN AMONT

- ▼ Procédure de commande
 - ◆ ! Délai (des deux cotés)
- ▼ Procédure de livraison, réception et mise en rayon
- ▼ Minimum de commande
- ▼ Gestion des invendus
- ▼ Prix
 - ◆ Qui fixe le prix? Et comment?

POINTS DE DISCUSSION A ÉCLAIRCIR EN AMONT

- ▼ Disponibilité au cours de l'année
 - ◆ ! Légumes, fromages de brebis et chèvre...
- ▼ Pas de règles d'exclusivité
- ▼ Règles d'utilisation de l'image du producteur

POINTS DE DISCUSSION A ÉCLAIRCIR EN AMONT

- ▼ Horaire de livraison
- ▼ Procédure de retour et échange si non-conformité (qualité et correspondance commande – livraison)
- ▼ Délais de paiement
 - ◆ 15 jours – 1mois - 60 jours

=> Arrêt du partenariat

The top right corner of the slide features a cluster of overlapping geometric shapes, including triangles and polygons, in various shades of green and yellow.

EVALUATION DU PARTENARIAT

▼ Pour le producteur

- ◆ Est-ce rentable?
- ◆ Est-ce viable économiquement?
- ◆ Est-ce agréable?
- ◆ Quel temps cela vous prend-il?
- ◆ Distance de livraison maximum

▼ Pour le magasin

- ◆ Est-ce rentable?
- ◆ Est-ce viable?
- ◆ Est-ce agréable?
- ◆ Quel temps cela vous prend-il?
- ◆ Appréciation des clients?
- ◆ Fiabilité du producteur

- ▼ Evaluation après 3 mois, 6 mois, 1 an
- ▼ Renégociation si besoin





LOGISTIQUE

◆ Calcul de son coût de livraison/CA de la tournée

▲ Outil web **Logicout.fr**

- ◆ Indiquer km, temps de chargement,
- ◆ Calcul: coût
- ◆ Comparaison de la rentabilité des tournées





COMMENT ADAPTER MON PRODUIT AU MAGASIN BIO?

Produit existant mis en valeur

Localité

Produit innovant en bio

Que recherchent les magasins?



COMMENT ADAPTER MON PRODUIT?

▼ Packaging

◆ Code bar

- ▲ Réalisation d'une étiquette sur le produit par le producteur
- ▲ Collé par le magasin
- ▲ Collé par le producteur mais étiquette donnée au producteur

COMMENT ADAPTER MON PRODUIT?

▼ Packaging

◆ Emballage

- ▲ Design, moderne, épuré
- ▲ Santé
- ▲ Ecologique
- ▲ Cohérence de la marque – identité commune

« On achète avec les yeux! »



COMMENT ADAPTER MON PRODUIT?

▼ Identité visuelle

◆ Localité = votre plus-value!

- ▲ Image et photo
- ▲ Nom de la marque
- ▲ Communication
- ▲ Indication de l'origine
- ▲ Histoire de la ferme





Les 4 Fermes

100%
Belge et naturel
Zéro
phyto



500 g



Lentilles roses
Rode linzen



Lentilles roses/
Rode Linzen



L'appellation « Les 4 Fermes » provient de l'association de quatre jeunes agriculteurs belges, qui ont choisi d'exploiter leurs terres de manière plus responsable et plus écologique. Ils proposent des produits 100% belges et cultivés sans pesticides.

Les 4 Fermes is door vier jonge boeren opgericht die samen hun land op een meer ecologische manier wensen te cultiveren. Ze bieden 100% Belgische producten aan zonder gebruik van pesticiden.

Préparation: Lavez les lentilles à l'eau froide. Faites cuire les lentilles à feu doux pendant 30 minutes et égouttez-les. Assaisonnez au goût.

Bereidingswijze: Was de linzen met koud water. Kook vervolgens de linzen gedurende 30 minuten op een laag vuur en laat ze uitlekken. Kruid af naar eigen smaak.

Valeurs nutritionnelles/ Voedingswaarden	Par/ Per 100g
Energie/Energie	1079 kJ / 257 kcal
Matières grasses/Vetten dont acides gras saturés/ waarvan verzadigde vetzuren	147 g
Glucides/ Koolhydraten dont sucres/ waarvan suikers	49 g
Fibres alimentaires/ Vezels	118 g
Protéines/ Eiwitten	117 g
Sel/ Zout	0,09 g

A consommer de préférence avant le voir emballage
Ten minute houdbaar tot: zie verpakking

Conservé au sec
Droog bewaren

Poids net/
Nettogewicht:

500 g

Les 4 Fermes
Rue de l'abbaye 3, BE1370 - Jauchelette
les4fermes@gmail.com
<https://www.facebook.com/les4fermes/>





QUEL PRODUIT ACHÈTERIEZ-VOUS?

▼ Carottes

1,5€/kg



Hollande

Carottes

1,7€/kg



**De la ferme
Baré à Balâtre**



QUEL PRODUIT ACHÈTERIEZ-VOUS?



COMMENT ADAPTER MON PRODUIT?

▼ Conditionnement

- ◆ Tendances du vrac en pleine expansion
- ◆ Petites quantités (ex: petits fromages emballés,...)

▼ Préparation artisanale

- ◆ Plats semi-préparés, plats prêts à l'emploi, dessert,...

▼ Produits spéciaux

- ◆ Produits de niche (œuf de caille, canard, pintade...)
- ◆ Sans gluten, sans sucre, sans lactose,...
- ◆ Originalité (démarquage de la grande distribution)
- ◆ Santé

DLC longue

The top right corner of the slide features a cluster of overlapping geometric shapes, including triangles and polygons, in various shades of green and yellow.

**OÙ TROUVER DES MAGASINS PRÈS DE CHEZ
MOI?**

▼ Recherche par **code postal** et par **localité**

Biowallonie met tout en œuvre pour maintenir sa base de données à jour. A titre d'information, la Région wallonne publie également une liste qui est mise à jour mensuellement. Téléchargez le listing de la *Wallonie* et de *Bruxelles-Capitale*

Rechercher parmi les acteurs certifiés bio wallons et bruxellois

Votre recherche (par nom, ville, adresse, etc.)

RÉINITIALISER LES FILTRES

Filterer par acteurs



Point de vente 367



Producteur 1802



VANDER DONCKT Freddy

VANDER DONCKT
Freddy
Vieux Moulin, 48
7890 - Wodecq



La ferme du bourdon

BOURDON Clayton
Rue Outre l'Eau,
26A
7600 - Péruwelz



Brüt By Färm

Rue Gray, 10
1040 - Bruxelles



VISITER UN MAGASIN BIO

- ▼ Aller faire un tour pour voir ce qui s'y vend
- ▼ Aller à la rencontre du gérant avec des produits



Conclusion

▼ Relation win-win!

