



DE NOUVEAUX DÉBOUCHÉS

POUR VOS PRODUCTIONS
BIO WALLONNES

Février 2020





Programme de la journée

9h: Accueil café

9h30: Faisons connaissance

9h50: L'évolution du secteur bio en quelques chiffres

10h30: Tendances vrac et zéro déchet

Par Sylvie Droulans, Réseau Vrac

11h: Pause-café bio

11h15: Ateliers de la matinée (au choix*)

- Nouveaux débouchés en grandes cultures bio (céréales, oléagineux et légumes plein champ)
- Marché public, comment y répondre pour devenir fournisseur de la restauration collective?
- La voie lactée, l'avenir de la filière lait bio vu par les grands acheteurs
- Outils numériques de commercialisation en circuit court

12h30: Lunch bio et durable – **Oh my box!**

14h: Priorités agricoles du Gouvernement wallon: quelle place pour les filières bio en Wallonie?

Par Le Ministre régional de l'Agriculture
Willy Borsus

14h15: Témoignages de producteurs bio innovants

15h: Ateliers de l'après-midi (au choix*)

- Les arguments de vente de votre viande et lait bio
- Comment mouliner et décortiquer à la ferme?
- Comment se démarquer dans la filière avicole?
- Les partenariats directs entre magasins et producteurs bio

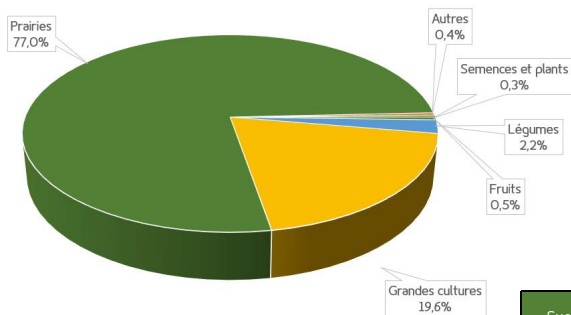
16h30: Verre de l'amitié

Quelques chiffres clés sur la consommation bio... en Wallonie



1 ha sur 9 est en Bio

Chaque province a ses spécificités



16% de vignes, 14% de noyers et noisetiers et 4% de fraises et petits fruits. Une évolution positive puisque la demande reste plus importante que l'offre en Wallonie.

Les **grandes cultures** continuent de progresser fortement (+10%) avec plus de 1.400 nouveaux hectares. Depuis 2012, plus de 1.000 nouveaux hectares de grandes

Même si les prairies composent 77% du paysage agricole bio wallon, sa proportion diminue d'année en année pour faire place aux grandes cultures.

Les **cultures maraîchères** ont progressé de +50% entre 2017 et 2018 avec 600 nouveaux hectares. Depuis 2014, les **cultures fruitières** progressent de façon importante chaque année. En 2018, la surface en fruits bio a augmenté de +17% avec 55 nouveaux hectares. Les 376 ha de cultures de fruits en Wallonie sont répartis de la manière suivante : 66% d'arboriculture (pommes, poires, prunes, cerises, kiwi),

Superficies sous contrôle (en ha)	2018	Evolution en 5 ans (2013-2018)
Prairies	62 444	30%
Grandes cultures	15 922	106%
Légumes	1 794	266%
Fruits	376	194%
Autres (cultures non alimentaires, jachères, engrais verts et parcours extérieurs)	293	-74%
Semences et plants	258	1190%
Total	81 087	41%

cultures sont convertis au bio chaque année. Les grandes cultures bio sont composés de 52% de céréales, 39% de cultures fourragères (dont 72% de mélanges céréales-légumineuses), 5% de pommes de terre et 4% d'autres cultures (oléagineux, protéagineux, chicorée, betterave, ...).

la production et la onie



La production de **semences et plants** a quasiment quadruplé en un an sur notre territoire, passant de 69 ha en 2017 à 258 ha en 2018. C'est principalement la production de semences céréalières qui a fortement progressé (selon nos connaissances de terrain).

LE NOMBRE D'ANIMAUX BIO A DOUBLÉ EN QUATRE ANS EN WALLONIE

Le nombre de **vaches viandeuses** est resté stable en 2018 (-0,9%). Cela peut s'expliquer par le fait que l'offre reste supérieure à la demande en Wallonie. Le **secteur laitier** poursuit sa progression (mais plus calmement que les deux dernières années) avec +7% et plus de 1.200 vaches laitières supplémentaires.

Le **secteur porcin** bio wallon affiche, pour la deuxième année consécutive, une forte croissance avec +29% en 2018. 10.204 porcs gras ont été vendus en 2018, soit 2.200 en plus qu'en 2017.

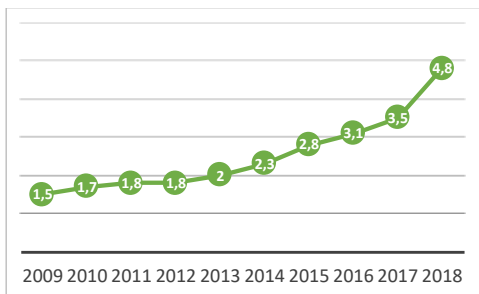
Après plusieurs années de crise, le secteur reprend des forces !

La **filière poulets de chair** continue son expansion (+24% entre 2017 et 2018). 3 millions de poulets bio ont été vendus en 2018. Le nombre de poulets bio wallons a doublé en 4 ans ! La **filière poules pondeuses** connaît une très forte progression ces deux dernières années. La filière compte désormais 283.000 poules pondeuses, soit plus de 74.000 poules pondeuses supplémentaires par rapport à 2017 (+36%).

La **filière ovine**, en constante évolution depuis 2009, a très légèrement baissé cette année (-1%). Cette filière a quasiment doublé son cheptel depuis 2013. En 2016 et 2017, la **filière caprine** avait fortement progressé avec +30% en 2016 et +25% en 2017. En 2018, la filière continue sa croissance de +17% avec 300 chèvres supplémentaires.



LA CONSOMMATION BIO BELGE, ET PARTICULIÈREMENT WALLONNE EST TOUJOURS PLUS IMPORTANTE



Evolution de la part de marché des produits bio dans le marché alimentaire wallon total (en %)

Le consommateur belge est toujours aussi confiant envers le bio puisque les dépenses en produits bio ne cessent d'augmenter depuis 2008.

La part de marché du bio ne cesse d'augmenter depuis 2008, pour atteindre 3,2% en 2018. En Wallonie, cette part de marché a triplé depuis 2009 pour atteindre 4,8%, ce qui confirme l'attrait grandissant des wallons pour le bio.



Les légumes, les fruits et les pommes de terre continue de susciter le plus d'intérêt de la part des consommateurs. Ces denrées représentent 40% des dépenses en produits bio.

On retrouve le plus grand nombre d'acheteurs bio pour les légumes, ensuite pour les fruits, puis pour les produits laitiers. La liste se poursuit par ordre décroissant par les œufs, les pommes de terre, le pain et la viande.

Les supermarchés classiques restent le plus gros canal de distribution des produits alimentaires bio, suivis de près par les magasins spécialisés bio dont la part de marché augmente chaque année. En effet, la part de marché des supermarchés classiques diminue d'année en année.



VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS ?

UN PEU DE PATIENCE, « LES CHIFFRES DU BIO 2019 » PARAÎTRONT DANS LE COURANT DU MOIS DE MAI !

EN ATTENDANT, LE RAPPORT COMPLET « LES CHIFFRES DU BIO 2018 » SE TROUVE SUR LE SITE DE BIOWALLONIE.

Pensez aux débouchés dans la restauration collective !

La restauration collective est un potentiel débouché pour les produits bio wallons qui mérite d'être connu par les producteurs.

La **Restauration Collective** (RC) représente une branche de la restauration hors foyer qui se distingue de la restauration commerciale classique par le fait que le client ne paye pas le prix réel de son repas. Une partie du coût est pris en charge par l'employeur ou l'institut dans lequel se trouve la cantine. On distingue trois secteurs de la RC: **l'enseignement** (restauration scolaire et universitaire), **la santé et le social** (restauration hospitalière, maison de retraite, établissement pénitentiaire), **le travail** (restaurant d'entreprise et d'administration).

Il existe 2 systèmes de gestion de la restauration collective: la **RC autogérée** et la **RC externalisée**. La RC autogérée correspond aux cantines gérées (personnel & approvisionnement) par l'entreprise ou l'établissement dans lequel elles se trouvent. La RC externalisée concerne toutes les cantines pour lesquelles la confection des repas est externalisée à une entreprise externe telle que **Sodexo, Compass Group, TCO service, Les cuisines bruxelloises...**

En fonction des modes de gestion, et de la taille des cantines, les modalités d'approvisionnement (quantité de produits, fréquence de livraison, partenariat avec le producteur, passation du marché...) seront très différentes. Il existe tout autant de diversité dans le monde de la production agricole que de diversité dans le monde de la restauration collective.

Le secteur de la RC est de plus en plus en demande de produits bio et locaux et de ce fait, sont de plus en plus en recherche de producteurs pour travailler avec eux. C'est un secteur qui consomme principalement du froment d'hiver, des pommes de terre, des pommes et des poires, des petits pois et carottes, des haricots verts, du lait, du poulet et des œufs.

Aujourd'hui, la **Région Wallonne** et la **Région Bruxelloise** incitent les cantines de leur territoire à utiliser des produits bio régionaux. Une étude de l'Université catholique de Louvain montre que les quantités nécessaires pour atteindre 20% de bio local au menu de ces cantines est tout à fait possible au niveau de la production. Il reste néanmoins à lever des freins au niveau des marchés et de la logistique.

Soyez **précurseur** du changement! Apprenons à connaître ce secteur. Il représente plusieurs intérêts pour un producteur: quantités importantes, demandes régulières, possibilité de valoriser des surplus agricoles, débouché régional... C'est néanmoins un secteur qui exige de s'engager à assurer des livraisons en temps et en heure, qui laisse peu de place à la flexibilité, qui demande une capacité de livraison et qui est souvent tributaire des marchés publics. Biowallonie accompagne de nombreuses RC dans leur démarche vers une alimentation durable et est donc un interlocuteur privilégié si ce secteur vous intéresse.

Le vrac, opportunité de ven

Le vrac a le vent en poupe. On commence à le retrouver partout : magasins spécialisés, magasins bio, grandes surfaces... Transformateurs et producteurs y voient une opportunité pour proposer leurs produits sous une autre forme. De même, de nombreux consommateurs commencent à s'y intéresser.

Même si le vrac ne représente aujourd'hui que 0,5 % du marché de l'alimentation, le marché du vrac connaît une croissance spectaculaire, dont les ventes ont augmenté de 50% en un an, et dont le chiffre d'affaire devrait tripler d'ici 2022.

Le vrac ne cesse de se démocratiser

Selon une étude de Nielsen, **près de 40% des personnes interrogées ont acheté en vrac au cours des douze derniers mois**. La tendance de l'achat en vrac s'inscrit dans un mouvement de fond de consommation plus responsable : **éviter le gaspillage alimentaire et réduire les emballages à usage unique**. La clientèle du vrac se montre en général plus sensible à l'environnement et se distingue dans ses achats : ils achètent du bio, des produits équitables et locaux en plus grande quantité que la moyenne, font une lecture attentive des emballages.

Le vrac et le bio sont étroitement liés

Lorsqu'un produit est vendu en vrac, dans 80% des cas, celui-ci est labellisé bio ! L'offre de vrac quant à elle se diversifie toujours plus : vrac liquide non alimentaire, machines à pâte à tartiner, miel liquide, bar à gel douche... **Parmi les catégories les plus consommées figurent les oléagineux** (achetés par 58% des foyers), **les fruits secs** (51%), **les légumineuses** (30%), **les graines** (29%) et **les céréales à égalité avec le riz** (25%). Les catégories non-alimentaires, tels les cosmé-

tiques et détergents, sont en constante évolution. Le marché se partage entre les commerces spécialisés « vrac / zéro déchet / bio / circuits courts », les magasins bio (dont 88% sont équipés d'un rayon vrac), et les grandes surfaces alimentaires qui commencent doucement à proposer une petite offre de denrées sèches en vrac (souvent en gamme bio).

l'Innovation dans les équipements

Autre tendance de fond : l'arrivée massive d'innovations dans les équipements dédiés au vrac, brevetées, en cours de tests ou déjà opérationnelles, comme "un moulin à oléagineux pour fabriquer en direct sa pâte à tartiner" ou des "bars à pâtes fraîches".



te de demain?



Réseau Vrac accélère le développement de la filière vrac en facilitant la mise en relation de ses différents acteurs (porteurs de projet, commerçants vrac et fournisseurs de services et produits vrac). Grâce au travail de l'association, la gamme de produits, d'équipements et de services vrac s'étoffe de jour en jour permettant ainsi aux commerçants et consommateurs d'avoir accès à plus de choix pour faire leurs courses en vrac.

au quotidien pour que le secteur du vrac dispose d'un cadre réglementaire clair, de pratiques sécurisées et d'une traçabilité optimale des produits vendus.

En conclusion, ce secteur est sans conteste un des plus dynamiques du moment. Pour continuer sa percée, Réseau Vrac milite



Sylvie Droulans
Country Manager de Réseau Vrac Belgique
+32 479 21 26 46
sylvie@reseauvrac.org
www.reseauvrac.org

Ateliers de la matinée • 11h15

Nouveaux débouchés en grandes cultures bio (céréales, oléagineux et légumes plein champ)

Agrarius

Françoise Vancutsem • Rue Victor Plancq, 1 • 7070 Mignault
06/73 69 98 94 • 0495/31.41.50 • alexandre.lemaire@belgacom.net
agrarius.vpweb.be



Agrarius est une entreprise familiale de multiplication et de distribution de semences depuis plus de 20 ans. Leurs productions de semences sont tracées depuis le champ jusqu'à l'utilisateur final. Cette année, 70 ha de semences bio (trèfle, luzerne...) sont multipliées chez des producteurs bio wallons.

Cosucra

Joel Druart • Rue de la Sucrierie 1, 7740 Pecq • 0475/596619
jdruart@cosucra.com • www.cosucra.com



Cosucra est une entreprise familiale active dans la production d'ingrédients alimentaires « santé » provenant de chicorées et de pois. Ancrée en Wallonie Picarde, elle est particulièrement attachée à ses racines et recherche actuellement des producteurs locaux de pois jaune en bio.

De Aardappelhoeve

Wouter De Vlies • Putterijstraat 7A • 8700 Tielt
051/40 25 00 • bart@deaardappelhoeve.be • www.deaardappelhoeve.be



Situé au milieu des champs de pommes de terre, De Aardappelhoeve est spécialisé dans le tri, le lavage et l'emballage de pommes de terre conventionnelles et biologiques. C'est le plus grand acteur belge dans l'emballage des pommes de terre bio. Ils sont certifiés bio depuis 2006, et au total 25% de leurs pommes de terre proviennent de l'agriculture biologique.

5 > 12h30

Delhaize

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



Au fil des années, la gamme Bio chez Delhaize s'est élargie et compte aujourd'hui 645 produits certifiés biologiques. La chaîne de magasin collabore avec plusieurs acteurs bio locaux : la coopérative GVBOB, la coopérative Biomilk,...

Greenyard

Stefaan Goudeseune • Provinciebaan 17 • 8840 Westrozebeke
051/78 82 02 • 0473/97 92 60 • stefaan.goudeseune@greenyardfrozen.com • www.greenyardfrozen.com

Greenyard a été fondée en 1987 par Hein Deprez. L'entreprise est depuis devenue l'un des principaux fournisseurs de fruits et légumes au monde. Elle est active dans plus de 25 pays. Ils disposent de 3 sites de production en Belgique (Comines, Westrozebeke, Langemark).

GREENYARD



Ateliers de la matinée • 11h15

Marché public, comment y répondre pour devenir fournisseur de la restauration collective ?

Le pôle alimentation durable de Biowallonie

Stéphanie Goffin • Rue du Séminaire 22 • 5000 Namur • 0474/38 1.1 24
stephanie.goffin@biowallonie.be • www.biowallonie.be



Le pôle alimentation durable de BioWallonie a pour mission d'accompagner et former le secteur de la restauration collective et HORECA dans leur transition vers une alimentation bio et durable. Composé de 6 personnes, le pôle accompagne au niveau technique les cantines qui ont signé le Green Deal cantine Durable en Wallonie, les cantines et restaurants qui entrent dans la démarche de la labélisation Good-Food à Bruxelles. En outre, le pôle dispense des formations pour le secteur tout au long de l'année en Wallonie et à Bruxelles.

Manger Demain

Justine Chanoine • Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 • 5000 Namur • 081/24 04 57 • www.mangerdemain.be



Manger Demain est la structure qui vise à coordonner la mise en place de la stratégie Wallonne en Alimentation Durable. Son rôle : Informer la société en matière de système alimentaire durable en Wallonie, renforcer la cohérence des actions en lien avec l'alimentation durable, améliorer la connaissance mutuelle et la collaboration entre acteurs, construire et diffuser une identité wallonne de l'alimentation durable, coordonner la mise en œuvre de la stratégie. Justine Chanoine, juriste, pour la cellule Manger Demain, s'attèle à développer une boîte à outils pour les pouvoirs adjudicateurs afin d'introduire les notions d'alimentation durable dans les marchés publics.



5 > 12h30

La voie lactée, l'avenir de la filière lait bio vu par les grands acheteurs

La Laiterie des Ardennes

Michele Lambrechts • Route de Saint Hubert, 75 • 6800 Recogne • 0473/25 10 59 • info@lda-coop.be

La Laiterie des Ardennes est une coopérative belge située à Libramont. Forte de 2.000 adhérents, et présente sur l'ensemble du territoire belge, LDA-COOP valorise au travers de sa filiale Solarec, l'ensemble du lait collecté auprès de ses membres.



Biomilk

Marylène Lemaire • Westouterstraat 5 • 8950 Heuvelland
0474/305 713 • info@biomilk.be • www.biomilk.be



Biomilk.be est une coopérative belge de producteurs laitiers bio regroupant 25 producteurs wallons et 25 producteurs flamands. Leurs produits sont vendus sous le nom biomilk.be chez Delhaize et sous Bioterroir en marque propre. Ils livrent aussi plusieurs fromageries en Flandre et Wallonie.

BioForum Vlaanderen

Paul Verbeke • Regine Beerplein 1 • 2018 Antwerpen •
03/286 92 68 • info@bioforumvl.be • www.bioforumvlaanderen.be

BioForum Vlaanderen est le pendant flamand de Biowallonie. Ils soutiennent et encadrent l'agriculture biologique de l'autre côté de la frontière linguistique.



Ateliers de la matinée

Outils divers de commercialisation en circuit court

DiversiFerm

Stéphane Winandy • Passage des déportés 2 • 5030 Gembloux
• 081/62 23 17 • infos@diversiferm.be • www.diversiferm.be



DiversiFerm est une association de compétences qui a pour but d'accompagner les agriculteurs-transformateurs et les artisans de l'agro-alimentaire dans leurs productions de denrées alimentaires artisanales et la commercialisation via les circuits courts.

Le Potager du Guimpoux

Florent Gailly • 0474/43 51 09 • infos@potager-du-guimpoux.be • www.potager-du-guimpoux.be



L'objectif de Florent Gailly est de proposer au fil des saisons des produits sains, frais et goûteux ! Pour ce faire, il sélectionne des variétés savoureuses et adaptées à la culture biologique et utilise les outils nécessaires pour intervenir en temps et en heure afin de produire ses légumes conformément aux règles de l'agriculture biologique.



Oh My BUFFET

Buffet BIO*, LOCAL et de SAISON

12h30 > 14h

BUFFET FROID

- Plateaux de fromages de la Fromagerie des Ardennes
- Assortiments de charcuteries de La Bouch'Bio
- Assortiments de salades et autres accompagnements
 - Pâtes de blé dur, mozzarella belge de Buffl'Ardenne, légumes séchés, crudités, pesto de pourpier et dressing balsamique
 - Quinoa de Graines de Curieux, fromage au lait cru L'ami des salades de la Ferme Champignol, pommes, crudités de saison, dressing à la pomme
 - Salade de crudités, graines grillées et noix, vinaigrette aux agrumes
 - Salade d'œufs de la Ferme Censier
 - Cuillères de chicons et rillettes de maquereaux (MSC)
 - Dressings en accompagnement (dressing pomme, pesto de pourpier, persillade aux anchois)

PAIN

- Assortiment de pains et baguettes d'Agribio

DESSERTS

- Fruits de saison
- Plateaux gourmands
 - Galettes de la Ferme Censier
 - Cookies et moelleux de la Maison Noirhomme
 - Chocolats NAO

*Certifié par Insect
(nouveau nom de Quality Partner)



VIRUNGA COFFEE

Toute la journée, votre café sera offert par
Virunga Coffee • 192, Avenue du Prince Héritier • 1200
Bruxelles • 02/463 21 11 • info@virunga-coffee.com



Témoignages innovation

14h15 > 15h

Les 4 fermes

Kris Van Wynsberghe • 0474/86 49 72 • les4fermes@gmail.com
www.facebook.com/les4fermes/



Guillaume, Quentin, Kris et Paul sont quatre jeunes agriculteurs wallons qui ont décidé de s'associer pour cultiver la terre d'une manière respectueuse de l'environnement. Les produits qu'ils proposent (en conversion vers le bio actuellement) sous l'appellation « les 4 fermes » sont des lentilles vertes, des lentilles blondes, des lentilles corail et du quinoa.

Ferme du Tilleul

Farid Everaerts • 0474/93 33 03 • info@fermedutilleul.be
www.fermedutilleul.be



Informaticien de formation, Farid se lance le pari de devenir éleveur de Limousine et Blanc Bleu Mixte et de maîtriser lui-même la transformation de sa viande ! Pari tenu : il a ouvert récemment sa boucherie à la ferme (situé près de Chimay) et vend via la botte paysanne et dans divers magasins bio locaux.

Les chips de Lucien

Thomas Cnockaert • 0494/397 901 • info@leschipsdelucien.be
www.facebook.com/leschipsdelucien



Passionnés de pommes de terre et des apéros, c'est en famille que 3 agriculteurs namurois ont décidé de répondre à la demande des consommateurs pour davantage de produits locaux et transformer leurs propres pommes de terre en chips artisanales.

Ateliers de l'après-midi • 15h

Les arguments de vente de votre viande et lait bio

Accueil Champêtre Wallonie

Florian Mélon • 081/62 74 69 • florian.melon@accueilchampetre.be • www.accueilchampetre.be



Accueil Champêtre Wallonie est une ASBL au service de la diversification agricole et rurale. Elle a pour but d'aider les ruraux et les agriculteurs dans leurs projets de création d'hébergements touristiques, la mise à disposition de produits en circuit-court, l'accueil social ou pédagogique, les loisirs champêtres...

Celagri – Collège des Producteurs

Aline Boursault • 081/24 04 49 • 0479/99 15 75 • aline.boursault@collegedesproducteurs.be • www.celagri.be

Celagri est la Cellule d'information Agriculture qui a pour but d'objectiver les débats concernant les polémiques liées à l'agriculture et à ses productions. Elle répond à vos questions sur les productions agricoles en Wallonie en se basant sur de l'information scientifique et en l'enrichissant de points de vue de producteurs. Cette initiative du Collège des Producteurs est née de la fusion des cellules d'information lait et viandes et s'étend maintenant aux questions sur les productions bio et végétales.



Ferme de Linciaux

Nicolas Le Hardÿ • Linciaux 2 • 5590 Ciney • 0486/98 98 28
nicolas@fermedelinciaux.be • www.fermedelinciaux.be



La Ferme de Linciaux est dédiée à la production, la transformation et la vente de produits alimentaires biologiques de qualité, distribués dans l'esprit des circuits-courts. Fruits, Légumes, Bovins, Céréales...

Ferme Raucq

Daniel RAUCQ • Rue d'Herchies, 4 • 7870 Lens • 065/22 97 79 • raucq.daniel@hotmail.com

En agriculture biologique depuis 2009, la ferme laitière de la famille Raucq s'est orientée depuis de nombreuses années vers la recherche de l'autonomie fourragère. Une partie du lait est transformée en beurre et en fromage au lait cru.



n > 16h30

Comment moulin et décortiquer à la ferme ?

DiversiFerm

Stéphane Winandy • Passage des déportés 2 • 5030 Gembloux
• 081/62 23 17 • infos@diversiferm.be • www.diversiferm.be



DiversiFerm est une association de compétences qui a pour but d'accompagner les agriculteurs-transformateurs et les artisans de l'agro-alimentaire dans leurs productions de denrées alimentaires artisanales et la commercialisation via les circuits courts.

Ferme du Pré aux Chênes

Rue Charles Leleux 12 • 6591 Macon • 0474/19 77 64

Ferme en polyculture élevage : Moutons, poules et cochons. Philippe Genet produit des céréales (dont le seigle, le froment, l'épeautre) destinées à ses animaux et pour la confection de ses pains vendus en circuit court. Il dispose de 3 moulins à la ferme.

Seront aussi présents pour témoigner :

Christian Schiepers (Ferme Schiepers), Charles-Edouard Jolly (Ferme du Val Notre Dame et boulangépicerie Champain), Stéphane Dormal (Moulin de Ferrières), Renaud Keutgen (Coop Histoire de grain et RATav), ...



Source : Champain

Ateliers de l'après-midi • 15h

Comment se démarquer dans la filière avicole ?

La Poule qui Roule

Julian Kinard • 0493/04 74 10 • lapoulequiroulescs@gmail.com



Élevage de poulets bio de races rustiques dans des bâtiments mobiles. Qualité, bien-être animal et petite structure sont les maîtres mots dans cet élevage à taille humaine. Vente aux particuliers, aux restaurants,...

La Manufacture de pâtes

Véronique Bourgeois • Amélie Gosset • 0494/22 07 78 • info@lamanufacturedepates.be • www.lamanufacturedepates.be



La Manufacture de pâtes est une coopérative à finalité sociale produisant une gamme de pâtes fraîches à partir de matières premières namuroises, artisanales et bio. Elle produit également des Pasta Chips, un snack apéritif à base de pâtes.

Coprobél

François Rouchet • 0470/52 63 24 • info@coqdespres.be • www.coqdespres.be



Le Coq des Prés est un poulet de campagne bio produit par une soixantaine d'éleveurs wallons réunis au sein de la coopérative Coprobél.



n > 16h30

Les partenariats directs entre magasins et producteurs bio

Ceinture alimentaire de Charleroi Métropole

Stéphane Lejoly • 071/236 296 • 0486/44 82 85 •
S.Lejoly@saw-b.be • www.ceinturealimentaire.be



La Ceinture alimentaire Charleroi Métropole réunit agriculteurs, associations, chercheurs, entreprises, commerçants, transformateurs, artisans, citoyens, consommateurs, élus locaux pour partager leurs besoins et leurs aspirations. Nous coopérons pour compléter ou créer des filières alimentaires locales.

Magasins participants :

Autre Chose, Bio Dis-moi Saint-Georges, Färm Mont Saint Jean, Sequoia, Little Green Box, ...



Biowallonie

Pour plus de détails sur nos missions, rendez vous sur www.biowallonie.be sur notre page L'Équipe.

Direction

Philippe

Grogha
Directeur
081/281.012

Annie

Van den Abeele
Secrétaire-Comptable
Ressources Humaines
081/281.010

Ariane

Cugnon
Secrétaire-Comptable
Ressources Humaines
081/281.010

Hervé

Mertens
IT & Développement web

John

Blanckaert
Chargé de communication
Graphiste
081/841.025

Mickaël

Lemmens
Responsable de maintenance

Services généraux

Pour contacter un membre de notre équipe par mail, suivez la formule : prenom.nom@biowallonie.be !

Stéphanie

Goffin
Coordinatrice formations & approvisionnement
081/281.018

Noémie

Dekoninck
Coordinatrice accompagnement
081/281.013

Hélène

Castel
Chargée de missions
081/841.027

Nicolas

Luburic
Chargé de missions
081/841.022

Lionel

Michaux
Chargé de missions
081/841.028

Sylvie

Annet
Chargée de missions
081/841.023

Alimentation durable

Sophie
Engel

Chargée de missions
Process Alimentaire
081/841.024

Développement
de filières

Bénédicte
Henrotte

Chargée de missions
Réglementation
081/281.014

Stéphanie
Chavagne

Chargée de missions
Accompagnement coopératives
081/841.026

Mélanie
Mailleux

Chargée de missions
Base de données
081/841.029

Ariane
Beudelot

Chargée de missions
Réseautage et statistiques
081/281.016

Loes

Mertens
Grandes cultures
0479/128.281

Laurent

Dombret
Maraîchage
0483/161.182

Raphaël
Boutsen

Polyculture/Élevage
0483/107.554

Julien

Goffin
Polyculture/Élevage
Germanophone
0471/839.350

Conseil technique

Carl

Vandewynckel
Polyculture/Élevage
0478/753.000

Damien
Counasse

Polyculture/Élevage
0487/252.390

Prisca
Sallets

Maraîchage
0472/506.218

Patrick
Silvestre

Grandes cultures
0475/385.330

François
Grognon


Polyculture/Élevage
0499/189.591

agenda annuel

Cet agenda annuel reprend, de manière non-exhaustive, des événements qui rassembleront le secteur professionnel bio tout au long de cette année 2020

Mars	Horecatel Marche-en-Famene — 8-12 Mars 11h-19h Salon B2B dédié aux professionnels de l'Horeca et de la gastronomie	Démonstration À définir — À définir À définir Démonstration de machines et techniques pour le désherbage mécanique	Séance conversion Namur — 5 Mars 10h-13h Premier contact avec le bio et un conseiller technique		
Avril	Coin de champ À définir — 7 Avril À définir Formation de terrain en maraîchage par Biowallonie				
Mai	Chiffres du bio 2019 Namur — À définir À définir Ils seront annoncés à la conférence de presse de la Semaine bio				
Juin	Semaine bio Wallonie — 6-14 Juin Variable Activités à travers toute la Wallonie sur la thématique du bio	Journées Fermes Ouvertes Wallonie — 27-28 Juin Variable Événement de rencontre entre producteur et consommateur	3^e FAC Gerpennes — 17-18 juin 9h-18h 3 ^e édition du festival de l'agriculture de conservation	Séance conversion À définir — À définir À définir Premier contact avec le bio et rencontre d'un producteur	
Juillet	Foire de Libramont Libramont — 24 - 27 jui. 9h-18h30 85 ^e édition de la plus grande foire agricole de Belgique				
Août	Coin de champ À définir — 4 Août À définir Formation de terrain en maraîchage par Biowallonie				
Septembre	Hortifolies Gembloux — 18-20 Sept. 10h-17h L'événement met à l'honneur l'horticulture wallonne	Valériane Namur — 4-6 Sept. 10h-19h 36 ^e édition du plus grand salon wallon sur le bio	Foire de Battice Battice — 5-6 Sept. 9h-19h 31 ^e édition de la foire agricole de Battice	NatExpo Lyon — 21-22 Sept. 9h-21h Salon interprofessionnel dédié au secteur bio	Terr'Eau Bio Hauts-de-France À définir — À définir Rendez-vous sur les techniques et filières
Octobre	Campagne Automnale Wallonie — À définir Campagne de communication sur un thème à définir	Coin de champ À définir — À définir À définir Formation de terrain en maraîchage par Biowallonie	Séances conversion Wallonie — À définir À définir Premier contact avec le bio et rencontres de producteurs		

Légende :

-  Événement Biowallonie
-  Événement du secteur

Un événement organisé par Biowallonie