

5^e journée de réseautage



Jeudi 10 mars 2022
Domaine d'Achêne
Route de Dinant 22, Ciney

De
NOUVEAUX
DÉBOUCHÉS
pour vos productions bio wallonnes

Programme

9h: Petit déjeuner et réseautage

9h30: Introduction de la journée

10h: Baromètre des filières bio — **Biowallonie**

10h40: Café bio

11h00: Atelier du matin (au choix)

- *Le développement de poulaillers mobiles: techniques, chiffres et perspectives*
- *La demande en volume des sociétés de catering en produits bio*
- *Du champ à l'huile, une diversification de choix*
- *Meuneries, rencontre d'acteurs belges et étrangers*

12h30: Lunch bio et local — moment de réseautage

14h00: "Plan Bio 2030: de l'ambition!" — **Ministre de l'Agriculture Willy Borsus**

14h20: Pleins feux sur la consommation bio:

- *Que recherche le consommateur bio en 2022?*
- *La place du bio dans le label Cantine Durable en Wallonie*

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

- *L'image de vos produits et de votre façon de faire: revisitons notre com!*
- *Coopératives: beaux exemples de réussite*
- *Nouveaux débouchés en grandes cultures bio*
- *L'avenir des abattoirs en Wallonie, bras de levier des circuits de proximité*

16h30: Verre de clôture

Les ateliers du matin et leurs intervenants

Le développement de poulaillers mobiles

Ferme Lavis
Phitech

PhiTech

Antonin Reuliaux

Rue Banterley 83, 1471 Loupoigne
0472/42.33.66 • info@phitech.be • www.phitech.be

Active comme entrepreneur agroforestier et spécialiste des cultures biomasses, la société Phitech propose aux agriculteurs une nouvelle valorisation des parcelles dédiées au taillis à courte rotation. Proche de leur environnement forestier naturel, le taillis est favorable à l'élevage de volailles en poulailler mobile.

Ferme Lavis

Thibault Lavis

Rue de l'Espérance 17, 5580 Briquemont (Rochefort)
0477/87.00.86 • harasdebriquemont@gmail.com

Ferme d'élevage (vaches laitières, quelques vaches viandeuses et un petit troupeau de moutons), en bio depuis 2019 et située dans la commune de Rochefort. À la recherche d'une diversification, ils ont acheté un poulailler mobile pour poules pondeuses début septembre 2021. Dans le courant du mois de janvier, ils ont fait l'acquisition d'un 2^{ème} poulailler.

La demande en volumes bio des sociétés de catering

Duo Catering
TCO Service
API Restauration
Les Cuisines Bruxelloises

TCO Service

Jeanne Collard

jcollard@tcoservice.com • www.tcoservice.be

Une société familiale active depuis 1992 dans la confection des repas des plus jeunes (écoles et crèches) ! Pionnière en matière d'alimentation durable, TCO service travaille avec 25% de produits bio, et 30% de produits issus du circuit-court.

Les Cuisines Bruxelloises

Nathalie Sorée

nathalie.soree@restobru.be • www.lescuisinesbruxelloises.be

Une société de catering 100% publique. Il s'agit d'une association de droit public poursuivant des buts sociaux. L'objectif est développer une alimentation saine et durable. Active depuis 2005 sur Bruxelles uniquement, "les cuisines bruxelloises" compte dans leur membres des communes et hôpitaux, des CPAS. Les repas sont fournis aussi bien dans les hôpitaux, maison de repos et restaurant sociaux, que dans les écoles, les crèches, et les plaines de vacances.

Duo Catering

Kim Lan Dang Duy

kim.dangduy@duocatering.be • www.duocatering.be

Une entreprise de restauration collective qui se veut local à visage humain. Une équipe professionnelle et passionnée qui propose des repas savoureux à base de produits frais et de qualité. Très présente dans le secteur des soins de santé, Duo catering est également active dans le secteur de l'enseignement, dans le monde du travail (entreprise, administration...) et dans les centres d'accueil pour demandeurs d'asile.

API Restauration

Lynn Demecheleer et Sandro Tabbi

sandro.tabbi@api-restauration.com • www.api-restauration.be

Entreprise familiale de catering française fondée en 1956 et qui est installée également en Belgique avec une cuisine centrale sur Mons. Active principalement dans les secteurs écoles, crèches et maisons de repos. L'alimentation durable est une préoccupation majeure de cette entreprise qui travaille avec des produits frais, bio et issus du circuit court.

Du champ à l'huile, une diversification de choix

Land, Farm & Men
Cannavie
Ourdaller

Légumes d'Antan
The Good Soap
Le Chanvre de Hergicourt

Cannavie

Victor Baugnée

Rue du Fond des Saussalles 101, 1457 Walhain
0479/33.14.42 • hello@cannavie.be

Depuis 2015, Cannavie travaille à restaurer la culture du chanvre en Wallonie. En partenariat avec des agriculteurs wallons, Cannavie a développé une gamme de produits alimentaires et cosmétiques à base de graines de chanvre biologiques.

Légumes d'antan

François-Xavier Warnitz

Rue Archimont 5, 7760 Velaines
0474/23.43.13 • info@legumesdantan.be

Exploitation familiale qui se situe dans le Tournaisis. François-Xavier Warnitz et sa famille produisent des fruits, des légumes, des huiles et diverses variétés de farines anciennes biologiques.

Le Chanvre de Hergicourt

Michel Mordant

Hergicourt 6, 4671 Barchon
0476/84.18.32 • mordantmichel@skynet.be

Le Chanvre de Hergicourt est une petite entreprise familiale installée à Barchon. Depuis 30 ans, ils proposent des produits bons pour la santé à base de chanvre et, depuis peu, également d'huile de tournesol.

Land, Farm & Men

Moïra Luisetto

Rue du Tronquoy 10, 5380 Fernelmont
moira.luisetto@grainesdecurieux.be

Land, Farm & Men valorise diverses productions locales sous la marque Graines de Curieux. L'entièreté des produits sont cultivés en agriculture biologique. Aujourd'hui ils cultivent en Belgique de la lentille, du petit épeautre, du quinoa, du sarrasin, de l'avoine et de la caméline.

B.E.O. Ourdaller

Jean Pierre et Camille Eilenbecker

Am Eckl 2, 9757 Kalborn (Luxembourg)
0 (+3) 52/99.85.13 • info@ourdaller.lu

Ourdaller est une société coopérative d'agriculteurs qui produisent et commercialisent des aliments régionaux dans le parc naturel de l'Our au Luxembourg. Ourdaller offre un service de pressage d'huile à façon d'une grande variété d'oléagineux.

The Good Soap

Nicolas Ancion

info@thegoodsoap.be

Situés à Saive en région liégeoise, Boris et Nicolas produisent depuis 2020 des huiles végétales BIO et les transforment en cosmétiques naturels, biodégradables et locaux. Leur première gamme de produits est composée de savons liquides saponifiés à froid.

Meuneries, rencontre d'acteurs belges et étrangers

Flietermolen
Ferme du Gala

Ferme du Gala

Ignace de Paepe

0476/97.50.72 • depaepeignace@gmail.com

Situés à Glabais, Ignace et son épouse Isabelle ont repris la ferme du Gala, qui était déjà en bio. Leur ferme mise sur la diversification et produit des œufs mais aussi de l'agneau, des poulets et des céréales. Les farines produites sur place sont commercialisées directement à la ferme grâce à un distributeur mais aussi chez Agricover et Terroirist par exemple.

Flietermolen

Katrien Quisthoudt

Flieterkouter 43a, 1570 Tollembeek

0487/46.51.47 • katrien@flietermolen.be • www.flietermolen.be

La farine de la coopérative Flietermolen est bio, locale et pure. Ils s'engagent à trouver un prix juste pour tous les maillons de la chaîne. Ils meulent du froment, épeautre, seigle, petit-épeautre et orge pour leurs clients et peuvent moudre à façon.

Parce qu'on sait que
vous aimez écrire



Les ateliers de l'après-midi et leurs intervenants

Nouveaux débouchés en grandes cultures bio

Prodabio
Land, Farm & Men
C'Tout Bon
Sotecna
Carrefour Express Chaum.-Gist.
Ecosem
HerbaFrost

C'Tout Bon

Alice Regout

Rue Sainte Wivine 12D, 1315 Incourt
0473/44.50.87 • alice@ctoutbon.be • www.ctoutbon.be

C'Tout Bon, c'est plus qu'un réseau, c'est l'ambassadeur des producteurs locaux ! Concrètement, ils veulent offrir des produits bio et locaux, une garantie sur la provenance des produits, des prix justes pour les producteurs, une gestion simplifiée des commandes pour les clients (magasins et restaurateurs), un outil logistique performant et fluide. En plus de leur activité de distribution, C'Tout Bon est producteur bio de fraises et petits fruits et transforme une partie de leur production.

Sotecna

Benjamin Fouquet

Zoning Ouest 1, 7860 Lessines
068/28.31.02 • b.fouquet@sotecna.com • www.sotecna.com

Sotecna est une société Belge innovante, nichée au cœur du pays de collines, dont l'activité historique depuis sa création dans les années 50 est la distillation d'huiles essentielles 100% pures et naturelles à destination de l'industrie des arômes. En 2006, la société devient part de la division Sciences du Vivant de la Floridienne, un groupe spécialisé dans les marchés de niche, et se diversifie dans l'extraction de produits naturels pour les marchés cosmétiques et nutraceutiques.

Ecosem

Pascal Colomb

Laid Burniat 28, 1325 Corroy-le-Grand
010/88.09.62 • p.colomb@ecosem.be • www.ecosem.be

Ecosem est une société spécialisée, depuis plus de 20 ans, dans la production de semences et plantes de fleurs sauvages d'origine régionale. Ils disposent d'une gamme de mélanges de "prairies fleuries" et réalisent également des mélanges à la demande.

Prodabio

Pierre-Yves Piret

Rue Victor Heptia 43, 4340 Villers-L'Évêque
0471/84.09.14 • py@prodabio.be

Filiale 100 % bio des moulins Dedobbeleer, Prodabio fabrique des aliments bio pour le bétail au cœur de la Wallonie. Ils produisent principalement des aliments pour volailles et porcs. L'entreprise a un potentiel de valorisation de céréales et oléo-protéagineux de 19.000T par an.

Carrefour Express de Chaumont-Gistoux

Benoit Kennes

Chaussée de Huy 164, 1325 Chaumont-Gistoux
010/45.89.67 • info@beldix.be

Administrateur d'APLSIA (Association professionnelle francophone du libre-service indépendant en Alimentation), Benoit les représente au sein du Collège des Producteurs. Il est le gérant d'un Carrefour situé à Chaumont-Gistoux et est très attaché à l'introduction de produits bio et locaux dans ses rayonnages.

Herbafrost

Joris Dilles

Industriepark 19 zone A2, 2235 Hulshout
0473/59.12.86 • joris@herbafrost.be • www.herbafrost.be

Situé à Hulstout, Herbafrost est une entreprise de surgélation spécialisée dans les herbes aromatiques. La proximité des champs, leurs chaînes de production entièrement automatisées et un planning de production bien étudié leur permettent de traiter et surgeler leurs herbes aromatiques immédiatement après leur récolte. Le bio représente 25% de leur marché.

Land, Farm & Men

Benoît Vrancken

Rue du Tronquoy 10, 5380 Fernelmont
benoit.vrancken@grainesdecureux.be

Pour en savoir plus sur Land, Farm & Men, jetez un œil à l'atelier du matin sur l'huile!

L'image de vos produits et de votre façon de faire : revisitons notre com !

Cowbio
Vwalà Lab

Vwalà Lab

Vinciane Lamy

0497/43.46.49 • vince@vwalalab.be • www.vwalalab.be

Vinciane accumule de l'expérience dans la communication et le graphisme depuis une trentaine d'années: d'abord vingt ans dans les plus grandes agences publicitaires belges, puis au contact de producteurs, transformateurs, magasins et restos aux vellétés durables. Elle enseigne aussi le graphisme à la Haute École Albert Jacquard et, en 2020, lance un collectif de graphistes avec d'anciens étudiants devenus professionnels: Vwalà Lab.

Cowbio

Isabelle Martin

nous@cowbio.be • 0474/65.95.84

Isabelle est éleveuse et co-fondatrice de COWBIO, collectif de 12 éleveurs engagés dans des pratiques agroécologiques pour une viande nature et Bio. Le projet est né pour regrouper les forces de chacun, mutualiser les expériences en élevage mais surtout construire une entité commerciale forte pour vendre une viande de qualité directement aux bouchers et restos Wallons et Bruxellois.

Elle vient partager son expérience autour de la communication qui a été créée pour COWBIO.

On se doutait que vous auriez d'autres idées

L'avenir des abattoirs en Wallonie

Collège des Producteurs

Collège des Producteurs

Quentin Legrand

+32(0)497/03 83 59

quentin.legrand@collegedesproducteurs.be

www.collegedesproducteurs.be

Responsable de la filière viande bovine au Collège des Producteurs, Quentin a réalisé, en 2021, un état des lieux des abattoirs en Wallonie.

On ne présente plus le Collège des Producteurs, voyons!

Coopératives, beaux exemples de réussite

Febecoop
SAW-B
Sonian Wood

Febecoop

Pauline Leboutte et Caroline Ker

Quai au Bois de Construction 4, 1000 Bruxelles
04/229.22.81 • <https://febecoop.be>

Febecoop a pour mission la défense, la promotion et le développement de projets coopératifs. Agence-conseil en économie sociale, Febecoop est spécialisé dans l'accompagnement de porteurs de projets afin de concevoir et/ou développer des entreprises qui répondent aux besoins de leurs futurs usagers en s'appuyant sur les principes coopératifs.

Sonian Wood

Stephan Kampelmann

Rue Heyvaert 140, 1080 Bruxelles
<https://sonianwoodcoop.be>

Sonian Wood est une coopérative qui relocalise la transformation du bois de la forêt de Soignes. Portée par plusieurs coopérateurs, l'entreprise développe une filière bois de bout en bout.

SAW-B

Mathilde Jacquet

Rue de Monceau-Fontaine 42/6, 6031 Monceau-s/Sambre
071/53.28.30 • info@saw-b.be

La SAW-B est la fédération des entreprises sociales. Elle défend une société solidaire qui allie justice sociale et environnementale, et contribue à la transformation sociale en soutenant des alternatives économiques. Ses conseillers accompagnent des entrepreneur·e·s portant des projets agro-écologiques en circuit-court sur les aspects stratégiques, financiers, commerciaux, marketing, opérationnels, juridiques et de gouvernance.

La partie spéciale réseautage bio

Un événement
organisé par Biowallonie



BIO WALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain



Wallonie