

6^e journée de réseautage

Jeudi 16 février 2023
Domaine d'Achêne
Route de Dinant 22, Ciney

De
NOUVEAUX
DÉBOUCHÉS
pour vos productions bio wallonnes

Programme

8h30 : Accueil café & réseautage

9h00 : Introduction de la journée

9h30 : Focus sur l'évolution de la consommation bio,
du comportement des consommateurs et du prix

10h30 : 4 ateliers (au choix)

- Exporter vers notre voisin allemand, le plus gros consommateur bio !
- Comment devenir fournisseur de l'HoReCa et que recherche-t-il ?
- Comment optimiser son stockage de fruits, légumes et pommes de terre ?
- Renforcer les liens cultivateurs-brasseurs pour développer l'orge et le houblon chez nous !

12h : Repas bio et wallon — Moment de réseautage

13h30 : Comment convaincre les bio-sceptiques ?
Quels sont les arguments pro-bio à mettre en avant ?

14h45 : 3 minutes pour convaincre — Dix acheteurs bio
présenteront leurs besoins

15h25 : Intervention du Ministre de l'Agriculture Mr Willy Borsus

15h55 : Tête-à-tête entre acheteurs, producteurs et artisans bio

16h35 : Verre de clôture

Focus sur l'évolution de la consommation bio, du comportement des consommateurs et du prix et ses intervenantes

Biowallonie

Ariane Beaudelot

081/28 10 16 / 0479/93 70 16 – ariane.beaudelot@biowallonie.be – www.biowallonie.be

En 2013, Biowallonie a rejoint le paysage des organisations gravitant autour du secteur bio wallon et bruxellois. L'asbl s'impose aujourd'hui comme la structure d'encadrement professionnel du secteur bio, à destination des actrices et acteurs de la production, de la transformation, des grossistes, des points de vente, ainsi que de la restauration commerciale et collective.

Aventure bio Belux & Sales4Bio

Mélanie Longin

0497/62 23 72 – melanie@sales4bio.be – www.sales4bio.be / www.aventurebio.be

Mélanie Longin est CEO & co-foundatrice de Sales4bio et Aventure bio Belux, sociétés spécialisées dans le développement commerciale et stratégique de marques bio, durables et vegan sur le marché belge. Valeurs ? Expertise, partage & passion.

ConsomAction

Sylvie Droulans

0498/58 47 44 – sylvie@consomaction.be – www.consomaction.be

Afin de défendre un modèle de consommation plus vertueux (zéro gaspillage, zéro déchet), le réseau professionnel ConsomAction fédère, rassemble et visibilise les acteurs (commerces, fournisseurs, artisans, maraîchers, restaurateurs, sensibilisateurs zéro déchet) qui s'engagent et soutiennent des pratiques durables : vrac, local, bio, éthique. Au travers de rencontres, d'actions de communication, de plaidoyers politique, d'actions vers le grand public, l'association milite pour que ses membres puissent être entendus et reconnus dans leur secteur d'activité. L'association est active à Bruxelles, en Wallonie et en Flandre.

Les ateliers du matin et leurs intervenant.e.s

Exporter vers notre voisin allemand, le plus gros consommateur bio !

AWEX

Jacques Meessen, Maud Pestiaux et Eric Lejeune

02/421 82 11 – j.meessen@awex.be – m.pestiaux@awex.be – e.lejeune@awex.be – www.awex.be

L'AWEX soutient les entreprises wallonnes dans chacune des étapes de leur internationalisation (exportations, partenariats technologiques, implantations à l'étranger) et ce, quels que soient leur taille, leur secteur d'activité ou leurs marchés cibles.

Arla

Sylvain Vanderheyden

0496/16 98 92 – sylvain.vanderheyden@arlafoods.com – www.arla.be

Arla Foods est une coopérative danoise comptant près de 9000 membres coopérateurs et en même temps producteurs de lait actifs répartis sur 7 pays. Parmi ceux-ci, pas loin de 1000 producteurs livrent 1,1 milliard de litres de lait bio. En Wallonie, Arla compte environ 50 producteurs de lait bio, ce lait est transformé tout près de la frontière belge en Allemagne.

Comment devenir fournisseur de l'HoReCa et que recherche-t-il ?

Made in BW

Ludovic Peeters

0477/30 86 10 – ludovic.peeters@madeinbw.be – www.madeinbw.be

La mission de Made in BW est de faire connaître les produits locaux et artisanaux et de trouver des solutions à une difficulté majeure rencontrée dans le développement des circuits courts : la logistique !

Terroirist

Thibaut Godet

0472/59 41 37 – info@terroirist.be – www.shop.terroirist.be

Terroirist est une coopérative qui propose aux magasins, restaurants et autres professionnels de l'alimentation Bruxellois de joindre leurs forces afin de créer leur propre structure d'approvisionnement,... en direct de maraîchers, producteurs, transformateurs qui travaillent de manière sérieuse et en respect de valeurs humaines et de la nature.

MABIO

Jorge Ercoli

0495/70 18 79 – jorge.ercoli@mabio.be – www.mabio.be

MABIO est une coopérative de commercialisation B2B de produits bio & wallons destinée à approvisionner les professionnels du secteur alimentaire bruxellois en produit Bio wallons. En particulier, nous ciblons les restaurants, les traiteurs, les hôtels, les cafés, les magasins bio et vrac, les épiceries de quartier, les boulangeries, les boucheries ou encore les cuisines de collectivité.

Réseau Paysan

Denis Amerlynck

0478/24 98 93 – projets@reseau-paysan.be – www.reseau-paysan.be

Réseau Paysan est une coopérative facilitant la distribution des produits de près de 100 producteurs et artisans de la province de Luxembourg vers des restaurants et points de vente indépendants et hors grande distribution.

**Renforcer les liens
cultivateurs-brasseurs
pour développer l'orge
et le houblon chez nous !**

Brasserie coopérative Liégeoise

Stany Herman

0497/97 57 04 – stany@bcl.bio – www.bcl.bio

Cette brasserie installée à Ans, à proximité de Liège, est la première brasserie bio de la pro-vince. Ils travaillent 100% en bio et sont pionniers point de vue partenariats producteur-transformateur car ils connaissent 100% de leurs fournisseurs personnellement, notamment Mr Schiepers de la ferme du même nom pour leur orge et la Ferme Paque, à quelques encablures de là pour le houblon et le froment.

Brasserie De Drie Fonteynen

Lucas Van den Abeele

0497/04 71 42 – granen@3fonteynen.be – www.3fonteynen.be

La brasserie située à Beersel, produit de la bière à base de lambic depuis de nombreuses années. Lucas van den Abeele nous parlera de leur recherche de patrimoine au niveau de leur approvisionnement en blé. Leurs produits, principalement des gueuzes et des lambics, sont obtenus au terme d'un murissement en fut pendant de nombreuses années. Prochainement, leurs premiers lots bio seront proposés sur le marché.

GAL Culturalité en Hesbaye brabançonne

Quentin Triest

0472/71 51 85 – qt@culturalite.be – www.culturalite.be/agriculture

Le GAL Culturalité se donne pour ligne de conduite d'agir collectivement face aux défis ruraux aux bénéfices de l'humain, de l'environnement et de l'économie locale. Il organise «la route du malt», le glanage solidaires ou encore des coins de champs et autres événements en ferme. Il accompagne de nombreux acteurs sur le territoire dont la filière brassicole.

Brasserie La THArée

Florentin Gooris

0494/42 59 56 – florentin@latharee.be – www.latharee.be

Nichée au cœur de la Haute Ardenne, cette jeune brasserie dynamique 100% bio innove et propose, notamment, une bière aromatisée au douglas bio ardennais. Derrière l'appellation THArée, se cache la passion de Florentin, le Trail en Haute Ardenne.

Brasserie de la Lesse

Julien Collard

0478/81 29 25 / 084/45 75 25 – julien@brasserie dela lesse.be – www.brasserie dela lesse.be

Cette brasserie fondée autour de valeurs sociétales et écologiques fortes développe depuis 10 ans des bières 100% bio, composée d'ingrédients belges et destinée à être consommée en Belgique. Leur gamme composée de 8 bières permanentes et complétée par des brassins à thèmes éphémères, dispose de tous les atouts pour convaincre par son authenticité le consommateur et la consommatrice.

Brasserie de La Mule

Joel Galy

0476/62 78 40 – joel@lamule.be – www.lamule.be

Cette brasserie bruxelloise allie production et taproom (lieu où une brasserie sert ses propres bières). Théâtre de concerts en tous genres, cette brasserie bio fera le déplacement afin de nous proposer la dégustation de ces produits. Cet atelier sera également l'occasion pour Joel de témoigner de la problématique de l'approvisionnement en houblon bio et du potentiel de relocalisation.

Houblon Made In Liège

Nicolas Dormal

0478/24 28 43 – info@houblonmadeinliege.be – www.houblonmadeinliege.be

Nicolas Dormal, agriculteur en Hesbaye Liégeoise, inscrit depuis plusieurs années sa ferme vers la diversification. En conversion vers le bio, Nicolas, accompagné de son épouse, développe un projet d'houblonnière de 10 variétés distinctes sur une surface de 2 ha. Sa marque Houblon Made In Liege rencontre un vif enthousiasme de la part des brasseurs locaux.

Comment optimiser son stockage de fruits, légumes et pommes de terre ?

Bodem&Groen

Marcel de Jong

0493/501 215 – marcel@bodemengroen.eu – www.bodemcoach.be

Bodem&Groen offre des conseils pour un sol résilient et la croissance de plantes vitales

Klim'top Controls

Didier Mouraux

0476/99 82 93 – didier.mouraux@klimtop.eu – www.klimtop.eu

Klim'top Controls est une société française qui conçoit, fabrique, installe et entretient des équipements de ventilation, séchage et réfrigération pour légumes à la sortie du champs, stockés en vrac ou en caisses (pommes de terre, carottes, oignons, panais, potimarrons, céleris boules, ...).

Broptimize Energy

Céline Micco et Romain Paquay

019/51 41 79 / 0475/58 16 71 – celine.micco@broptimize.be / romain.paquay@broptimize.be – www.broptimize.be

Broptimize est une startup belge active lancée en 2016 par Sébastien et Michael Menu. Cette société évolue dans la gestion des contrats d'énergie de ses partenaires et l'optimisation des performances énergétiques de leurs établissements. Leur mission est de guider les entreprises vers un développement plus compétitif et plus durables par un accompagnement intégré et transparents dans l'optimisation de leurs besoins énergétiques et la mise en œuvre de leurs projets.

Parce qu'on sait que
vous aimez écrire

Le “3 minutes pour convaincre” de l’après-midi et ses intervenant•e•s

Agronuts

Pierre-Olivier Bonhomme

0498/64 29 93 – info@agronuts.be – www.agronuts.be

Agronuts est un fournisseur de plants de noisetiers de qualité. Notre objectif est d’accompagner les agriculteurs et propriétaires terriens dans la plantation de vergers de noisetiers, leur suivi et la valorisation de leur production. Nous fournissons un service complet de la plantation à la récolte.

L&L plaquette

Lionel Plaquette

0473/96 00 11 – lionel@beurreplaquette.com – www.beurreplaquette.com

Lionel, le spécialiste du beurre au lait cru. Travaillant tant sur les beurres, sur la ferme, sur le commerce et à la production, Lionel garde un œil actif et attentif sur toutes les différentes étapes du processus de fabrication d’un bon beurre.

Boulangerie Belge et Bio

Christophe Portier

0494/90 90 47 – christophe@boulangeriebelgebio.be – www.boulangeriebelgebio.be

La Boulangerie belge et bio a pour but de proposer des produits boulangés à partir de matières premières belges à un prix juste. Nous soutenons les filières locales en espérant créer un cercle vertueux pour une économie durable et soutenable.

Les Magasins Bio

magasbiobelges@gmail.com

Cinq chaînes de magasins bio et un magasin bio indépendant, représentant 40 magasins en Wallonie ont décidé de se rassembler pour unir leur force, renforcer leur ancrage territorial et développer un approvisionnement commun. Ceux-ci recherchent des produits essentiels pour développer une gamme abordable et axée sur les produits belges, tout en rémunérant correctement les producteurs.

Coopérative Paysans-Artisans

Bertrand Delvaux

0485/28 41 95 – bertrand@paysans-artisans.be – www.paysans-artisans.be

Paysans-Artisans, coopérative à finalité sociale, est active sur le territoire du grand Namurois. Elle s’y déploie via un système de vente en ligne (16 points de dépôt), 8 petits magasins de quartier / village et un réseau de magasins à la ferme / indépendant et de collectivités qu’elle livre via son service de grossiste. La Coopérative regroupe 120 producteurs. Et environs 5.000 familles de consommateurs. Ensemble, on fait mouvement. Pour un autre modèle de production, commercialisation et consommation !

Le petit Namurois

Pierre Masson

0475/39 11 83 – sana7co@gmail.com – www.lepetitnamurois.be

Le petit Namurois, c’est une délicieuse marque de cookie artisanale belge et Namuroise inspirée d’une histoire légendaire. Nous développons des cookies comme selon la légende. C’est à dire pas très gras, pas très sucrés et avec un maximum de saveurs. Tout ce qui peut-être belge est belge. Par conséquent, notre farine, nos œufs et notre beurre proviennent de Belgique.

LINATELLE SRL / Be-Nat

Florence Juprelle

0471/82 50 74 – florence@be-nat.be – www.be-nat.be

Be-Nat vous propose 4 gammes de produits innovants, 'healthy' offrant de la gourmandise et de la surprise et produits en Belgique. Linatelle met à profit son atelier et ses machines afin de mettre au point de nouveaux produits innovants.

SCAR

Eric Walin

087/69 20 40 – heewa@scar.be – www.scar.be

Notre société coopérative agricole wallonne SCAR sc, spécialisées notamment depuis 30 ans dans la fabrication et la livraison d'aliments à destination de l'agriculture biologique, souhaite établir pour ses matières premières, le circuit d'approvisionnement le plus court et le plus local possible : créer ainsi structurellement une vraie plate-forme régionale de valorisation des céréales et oléo-protéagineux biologiques fourragers, soit un lien direct entre les cultivateurs et les éleveurs biologiques de notre région !

MABIO

Cfr. page 4

Vajra & Delibio

Guillaume Cartrysse

0495/33 87 05 – guillaume.cartrysse@vajra.bio – www.vajra.be – www.delibio.be

Nous sommes un grossiste et distributeur de produits frais (Delibio) et secs (Vajra), 100% familial et indépendant avec un engagement pour un monde plus durable. Des produits 100% bio avec un large assortiment pour tous les goûts et une marque propre Origami by Vajra avec un focus sur le Demeter (Biodynamie).

On se doutait
que vous auriez
d'autres idées

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le "tête-à-tête" de l'après-midi et ses intervenant.e.s

1. Agristore (APAQ-W)

Camille Robesco

081/33 17 15 – c.robesco@apaqw.be – www.apaqw.be

Agristore est l'interface de petites annonces de produits locaux à destination des professionnels. Concrètement, celle-ci permet la mise en relation entre acheteurs et producteurs au moyen d'annonces d'offre en temps réel.

2. Agronuts

Cfr. page 7

3. Al'Binète

Paul Mathieu

0477/41 96 89 – pmathieu@albinete.be – www.albinete.be

Al'Binète distribue dans 5 points de vente en région liégeoise depuis 1984 l'essentiel du BIO au juste prix : pour le consommateur, le distributeur et le producteur

4. Alvenat

Manu Lange

083/66 86 00 info@alvenat.com – www.alvenatproduction.com

Alvenat est spécialisé dans la production d'une huile végétale exceptionnelle de colza provenant de l'agriculture locale responsable.

5. Arla

Cfr. page 4

6. AWEX

Cfr. page 4

7. BeKombucha

Stéphane Evras

0477/72 82 61 – info@bekombucha.com – www.bekombucha.com

BeKombucha est une boisson artisanale à base de thé, elle est brassée en Belgique dans la province de Namur. Notre atelier est spécialisé dans le kombucha frais, non pasteurisé, plusieurs petits brassins par mois afin de garantir la plus grande fraîcheur. Distribuer principalement en vrac et en bouteilles consignées.

8. Belgobon

Juliette Heene

0497/64 44 64 – info@belgobon.eu – www.belgobon.eu

Le Traiteur Belgobon propose ses services pour des repas d'entreprises, des événements privés avec ou sans service sur place. Des formules sur mesure, mais toujours avec des préparations 100% faites maison et à base de produits locaux, de saison frais et bio certifiés à 80%.

9. Biogarantie Belgium : UNAB (producteurs) et Probila (transformateurs)

Maxime Goudeseune

0492/09 19 32 – info@biogarantie.be – www.biogarantie.be

Biogarantie Belgium est le seul label qui garantit un produit Bio et local (100% produit ET transformés en Belgique), avec des normes environnementales fortes. Il vise à soutenir les producteurs et les filières Bio en créant des débouchés sur le marché belge : les transformateurs labellisés BGB Belgium (Materne, Biomilk...) ont besoin de matières premières certifiées. Et les distributeurs recherchent nos produits ! Pour 2023 et 2024, pour soutenir le secteur Bio, l'UNAB a décidé de rendre gratuite l'utilisation du label par les producteurs wallons.

10. Brasserie de la Lesse

Cfr. page 5

11. Brasserie La THArée

Cfr. page 5

12. Broptimize Energy

Cfr. page 6

13. Brasserie De Drie Fontainen

Cfr. page 5

14. Cérésal

Lindsay Cobut
0489/62 98 77 – info@ceresal.bio – www.ceresal.bio

Cérésal propose une gamme d'aliments nutritifs et faciles à préparer pour nourrisson et enfants : de la panade pour entamer la diversification aux crêpes et donuts pour les plus grands, Cérésal accompagne les familles. Des repas gourmands, des saveurs naturelles, une collation ludique, le tout, à préparer à base de farines artisanales, bio et en circuit-court.

15. ConsomAction

Cfr. page 3

16. Coopérative Biomilk.be

Luc Hollands
0479/43 21 11 – info@greenvalley.be – www.biomilk.be

Biomilk.be est une coopérative d'éleveurs laitiers biologiques et belges regroupant 46 producteurs wallons et flamands. Leurs produits sont vendus chez Delhaize. Ils livrent aussi plusieurs fromageries.

17. Coopérative Paysans-Artisans

Cfr. page 7

18. DUO CATERING

Kim Lan Dang Duy
010 77 92 84 – 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.

19. Eco-Vida BONPAIN

Stéphane Gartner
02/249 90 92 – stephaneg@BONPAIN.bio – www.bonpain.bio

Plus qu'un pain bio, nous vous offrons le pain que mangeaient nos ancêtres : un pain riche, vrai et digeste, un pain respectueux de l'homme et de la terre. Nous produisons une 60aine de produits boulangers bio à grande échelle sans déroger sur l'artisanat de A-Z à Bruxelles, c'est-à-dire de la mouture à la panification à la revalorisation des déchets, avec le but de faire partie de l'économie régénérative du futur.

20. En direct de mon élevage

Valentine Jaaques
0471/ 65 04 79 – info@endirectdemonelevage.be – www.endirectdemonelevage.be

En direct de mon élevage est une coopérative agricole composée de 120 éleveurs wallons, tous réunis pour un même objectif : retrouver une rentabilité de leurs productions en favorisant le circuit court et le local.

21. Good Food B2B

Maité Mercier et Delphine de Sauvage
b2b@goodfood.brussels – www.goodfood.brussels

Good Food B2B est un service gratuit de Bruxelles Environnement à destination des professionnels. Le rôle est de faciliter et stimuler la rencontre entre la demande bruxelloise en aliments durables (produits belges, consommés en saison, produits en minimisant leur impact sur l'environnement) et l'offre Belge. L'objectif visé est d'amener sur le marché bruxellois des produits alimentaires belges durables via des circuits courts et écologiques.

22. Goffard Sisters

Géraldine Goffard
0495/77 38 77 – geraldine@goffardsisters.com – www.goffardsisters.com

Goffard Sisters, entreprise liégeoise menée par deux soeurs passionnées (Sophie et Géraldine Goffard), est dédiée à la création et la fabrication locale et artisanale de pâtes alimentaires gourmandes.

23. L&L plaquette

Cfr. page 7

24. La Biosphère

Nicolas Ottart

0470/32 31 48 – nicolas@labiosphere.be –
www.labiosphere.net

80 producteurs et distributeurs – 100% éthique – 7 jours sur 7 ! Pionnière du secteur, La Biosphère a accompagné activement l'évolution de cette agriculture depuis ses débuts. Vous découvrirez dans notre magasin le résultat de ce travail d'équipe qui a commencé en 1986.

25. Le petit Namurois

Cfr. page 7

26. Les Magasins Bio

Cfr. page 7

27. Les Pains de Julie

Julie Vinckenbosch

0479/818212 – julie_vincke@hotmail.com

Julie a lancé son activité en tant que boulangère à la ferme agroécologique de la Préale à Achet, début avril. Elle propose essentiellement des pains au levain naturel et aussi des produits de boulangerie fine. Elle souhaite utiliser des farines locales et bio, et est intégrée dans la filière "au cœur du pain" pour tout ce qui est froment.

28. LINATELLE SRL

Cfr. page 8

29. MABIO

Cfr. page 4

30. Nature & Progrès

Mathilde Roda

081/32 30 57 – mathilde.roda@natpro.be –
www.producteursbio-natpro.be / www.natpro.be

Nature & Progrès, association de producteurs et de consommateurs active dans la défense et la promotion de l'agriculture biologique depuis 1976, est aussi un label de producteurs et transformateurs wallons pratiquants la bio locale, solidaire et paysanne.

31. SCAM

Sophie Van Den Hende

sophie.vandenhende@scam-sc.be – www.scam-sc.be

La Société Coopérative Agricole de la Meuse est présente dans le secteur agricole wallon depuis 1956. Fondée par des agriculteurs et pour des agriculteurs, elle est à ce jour gérée à 100% par ces derniers. Les activités : réception et commercialisation de céréales, distribution de semences, de produits de protection des plantes, d'engrais, fabrication et commercialisation d'aliments pour bétail.

32. SCAR

Cfr. page 8

33. Vajra & Delibio

Cfr. page 8

34. VEGEPACK

Gildas Amoussou

063/23 04 80 – info@vegepack.be – www.vegepack.be

VEGEPACK assure l'achat, la préparation et le conditionnement de champignons et de légumes frais. Nous proposons des champignons cultivés ou sauvages ainsi que des champignons et légumes émincés, prêts à l'emploi ou à déguster. Spécialistes des légumes frais, nous pouvons vous conseiller et développer des produits personnalisés correspondant à vos souhaits.

35. Yogurt Kitchen

Sophie Delatte

0456/545580 – s.delatte@yogurtkitchen.eu

Solution pour livraison d'un yaourt brassé local et bio en vrac pour les magasins bio / zéro déchets ainsi que pour l'hôtellerie.

Agenda 2023



Le saviez-vous ?

Depuis 2021, la **Journée européenne du bio** a lieu le 23 septembre !

Légende :



Événement Biowallonie



Événement du secteur

FEVRIER

Séance d'information sur le bio
Namur – 23/02 – 13h30 > 16h30
Dédiée aux agriculteur·ice·s

MARS

Démo désherbage mécanique
Houyet
13h30 > 16h30

Salon Horecatel
M.-en-Famenne – 12 > 15/03
Salon B2B dédié aux pros de la restauration commerciale

Séance d'info sur la réglementation et la certification bio
Namur – 23/03 – 13h30 > 16h30
Dédiée aux transformateur·ice·s, grossistes et points de vente

Atelier MISO
Bruxelles – 13 & 27/03
13h30 > 16h30
Dédiée aux professionnel·le·s de l'HoReCa

AVRIL

Coin de champ
À définir
Moment d'échanges et de conseils techniques, sur le terrain, dédié aux agriculteur·ice·s

Atelier "Comment argumenter sur le bio ?"
En ligne – 17/04 – 10h > 12h
Dédiée aux acteurs et actrices des points de vente

Séance d'information sur le bio
Héron – 17/04 – 13h30 > 17h
Dédiée aux professionnel·le·s de l'HoReCa

MAI

Chiffres du bio 2022 (collab. : APAQ-W)
Ils seront annoncés à la conférence de presse de la Semaine bio de l'APAQ-W

Séance d'information sur le bio
Namur – 18/04 – 9h30 > 12h30
Dédiée aux agriculteur·ice·s

JUIN

Semaine bio (APAQ-W)
Wallonie & Bxl – 3 > 11/06
9 jours pour faciliter les rencontres entre producteur·ice·s bio, et consommateur·ice·s

Séance d'info sur le bio
Namur – 6/06
13h30 > 16h30
Dédiée aux agriculteur·ice·s

Séance d'info sur la réglementation et la certification bio
8/06
dédiée aux transformateur·ice·s, grossistes et points de vente

JUILLET & AOÛT

Journées Fermes Ouvertes (APAQ-W)
Wallonie – 1 > 2/07
Événement de rencontre B2C

Journée interprofessionnelle bio (CPL VEGEMAR)
Thisnes – 6/07
Plateforme en grandes cultures bio

Foire agricole de Libramont
Libramont – 28 > 31/07
87ème édition de la plus grande foire agricole de Belgique

SEPTEMBRE

Salon bio Valériane (Nature & Progrès)
Namur – 1 > 3/09
38ème édition du plus grand Salon BIO de Belgique

Foire agricole de Battice
Battice – 2 > 3/09
33ème édition de la foire agricole de Battice

Salon Tech&Bio
Bourg-lès-Valence (France) – 20 > 21/09
Salon sur les techniques agricoles bio. Une délégation sera organisée par Biowallonie

Concours Wall'oh bio
22/09
Le concours de cuisine 100% bio, à destination aux professionnel·le·s de l'HoReCa

Démo destruction d'une luzerne (prairie temporaire)
Upigny

OCTOBRE

Campagne automnale (APAQ-W)
Wallonie
6ème édition de la campagne Biomonchoix de l'APAQ-W

Cet agenda est un aperçu non-exhaustif des événements qui rassembleront le secteur professionnel bio tout au long de cette année 2023. Certaines séances d'information, ateliers et rencontres "coin de champ" organisées par Biowallonie ne sont dès lors pas encore indiquées. **Infos & inscriptions : www.biowallonie.be/agenda**

Un événement organisé par Biowallonie, avec le soutien de la Région wallonne, via le Plan Bio 2030

