



## Rétrospective de l'année 2022 et perspectives pour 2023

Alors que l'année 2023 est déjà bien entamée, nous désirons tout de même poser un regard sur l'année écoulée avec ses accomplissements, ses difficultés, mais aussi sur les perspectives à venir. Toute l'équipe de Biowallonie se donne à fond pour accompagner au mieux tous les acteurs et actrices du bio ! Merci pour votre confiance !

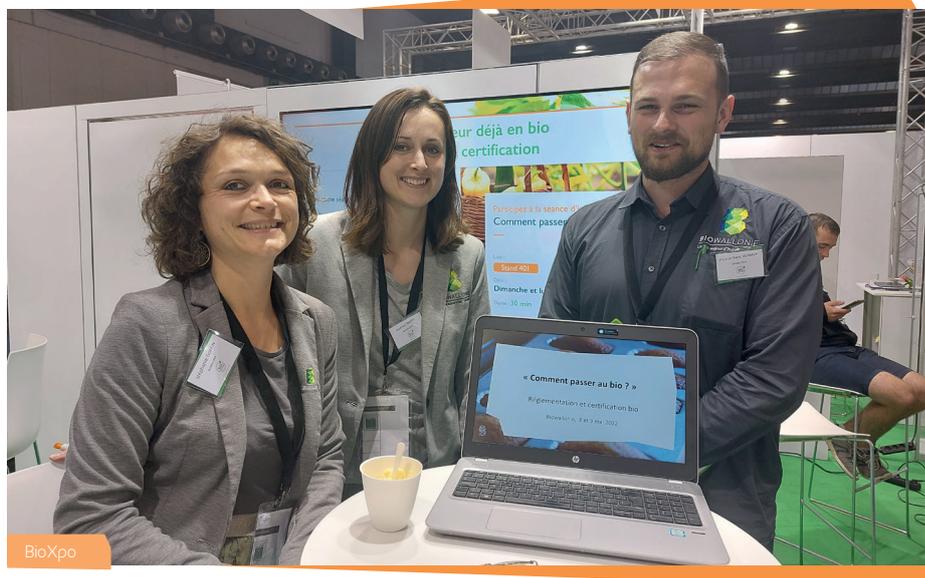
Voici nos principales missions et réalisations subdivisées en cinq parties, selon les objectifs qui nous sont confiés dans le Plan Bio 2030, adopté par la Wallonie en juin 2021.

### Informers les professionnel·le·s bio

Cette mission permet d'informer de manière complète et centralisée les professionnel·le·s – actuel·le·s et à venir – sur le bio.

- Près de 187.000 visites sur notre site Internet avec 207 petites annonces publiées
- 6 *Itinéraires BIO* sur diverses thématiques : microbiote intestinal, innovation, mécanisation en légumes, conseils en communication, baromètre du secteur, le bio dans la restauration
- 12 publications d'articles pour promouvoir le bio dans des magazines professionnels externes
- 24 nouvelles fiches techniques comme la culture de la mâche, le binage en céréales, la culture de la lentille...<sup>1</sup>
- 7 livrets mis à jour sur la réglementation bio
- Près de 14.700 téléchargements des livrets et fiches
- Stand de Biowallonie sur 8 foires : Horecatel, Journée multidisciplinaire au CTA de Strée, BioXpo, Libramont, Battice, Hortifolies, Journée des Métiers de l'Alimentation durable (Projet EAL), RABAD Day
- 136 publications sur les réseaux sociaux (Facebook), avec près de 20.000 vues au total
- 22 lettres d'information dont :
  - 6 lettres d'information générales
  - 12 sur la mercuriale des prix en céréales, oléagineux et protéagineux bio et 2 sur l'évolution des prix des aliments bio pour monogastriques
  - 1 spécifique pour le public HoReCa
  - 1 spécifique à la filière légumes
- Rédaction des chiffres du bio 2021 (et réponses à la presse lors de la conférence de presse de la Semaine bio, en partenariat avec l'Apaq-W)

Un des livrets réglementation



# Faciliter la conversion des opérateurs et opératrices en production biologique et accompagner ceux et celles déjà bio

Cette mission a pour vocation de sensibiliser des professionnel·le·s, en vue de les convertir au bio, mais également d'accompagner individuellement les professionnel·le·s déjà bio.

## Sessions d'information sur le bio

- 27 sessions d'information avec un total de 443 participant·e·s professionnel·le·s :
  - 5 sessions généralistes
  - 12 dédiées aux producteurs et productrices
  - 3 dédiées aux professionnel·le·s de la transformation/distribution/vente
  - 7 dédiées aux restaurateurs et restauratrices



## Accompagnement individuel des professionnel·le·s

- 775 visites techniques en ferme, pour un total de 394 producteurs et productrices accompagné·e·s en 2022
- 8.280 appels téléphoniques/emails sur des questions techniques et 124 échanges téléphoniques/emails sur des questions réglementaires ou les débouchés bio
- 127 professionnel·le·s de la transformation/distribution/vente accompagné·e·s via un helpdesk personnalisé sur divers sujets : réglementation bio, approvisionnement en matières premières, débouchés ou recherche de client·e·s, réseautage intra-sectoriel, développement de filières ou de l'outil de transformation, visibilité des acteurs et actrices auprès du secteur
- 51 restaurateurs et restauratrices accompagnés de manière individuelle (33 en restauration collective, 11 en restauration commerciale, 6 futur·e·s restaurateurs et restauratrices et 1 ambassade)

- Réalisation de diagnostics de terrain « pré-audit »

## Des conseils techniques sur mesure pour répondre aux besoins des agriculteurs et agricultrices bio

- Accent sur la performance des exploitations pour permettre aux agriculteurs et agricultrices d'améliorer leurs outils
- Conseils pour l'autonomie alimentaire en élevage
- Accompagnement pour les itinéraires culturaux de nouvelles espèces au sein des exploitations et des nouvelles cultures en bio en Région wallonne (lin, tournesol, blé dur, pois chiche, soja, chicorée, betterave sucrière...)
- Appui technique pour la production de protéagineux avec les cultures associées
- Prise en compte de l'évolution du climat : conseils pour réparer les prairies, cultures et fourrages pour valoriser au mieux les ressources en période hivernale

# Diffuser les meilleures techniques et les bonnes pratiques en bio

Cette mission a pour vocation de perfectionner les professionnel·le·s déjà sensibilisé·e·s ou engagé·e·s vers le bio, en diffusant des meilleures techniques, des innovations...

## Formations/démonstrations

32 formations dispensées sous forme de séances collectives de démonstration et/ou de formations pratiques — dont 23 aux agriculteurs et agricultrices, 6 aux transformateurs et transformatrices et 3 aux restaurateurs et restauratrices, y compris un concours culinaire « Wall'Oh Bio ». Au total, **679 participant·e·s** ont été enregistré·e·s aux formations de Biowallonie.



Concours culinaire Wall'Oh Bio



Formation crème glacée bio

## Capsules vidéo

- 3 vidéos réalisées dans le cadre du projet SymbIOse (essai de légumineuse associée, culture associée féveroles-épeautre et orge-pois)
- 1 capsule technique réalisée à destination de la restauration, sur : « Comment proposer un menu attractif qui met en valeur les produits bio wallons, à un coût-denrée décent ? »

## Autres actions

- Organisation d'une délégation wallonne au Salon Biofach à Nuremberg (8 participant·e·s)
- Collaborations avec les centres-pilotes (FIWAP, GAWI, CePiCop, CPL Vegemar, CIPF, Fourrages Mieux, CTA Strée) et avec nos partenaires (CRA-W, CARAH, Manger Demain, HoReCa Formation Wallonie, HoReCa Forma Be Pro...)

# Faciliter les échanges économiques entre les opérateurs et opératrices bio

Cette mission a pour vocation de renforcer les échanges entre les opérateurs et opératrices bio wallon·ne·s et de rapprocher l'offre et la demande en matières premières bio.

## Rencontres sectorielles organisées

- Organisation de la rencontre annuelle de réseautage sur les débouchés bio au Domaine d'Achêne : 2 plénières, 8 ateliers, 206 participant·e·s (dont 36 % de producteurs et productrices, 31 % de transformateurs et transformatrices / distributeurs et distributrices / points de vente / sociétés de catering / coopératives) et de nombreux partenariats commerciaux tissés
- Organisation d'une rencontre acheteurs et acheteuses-légumeries lors du Salon Valériane (en collaboration avec Manger



Demain et Nature & Progrès) avec 25 participant·e·s

- Organisation d'une rencontre du secteur brassicole cultivateurs et cultivatrices / stockeurs et stockeuses / malteurs et malteuses / brasseurs et brasseuses (en collaboration avec le Collège des Producteurs, le GAL Culturalité, CultivAé et la Malterie Dingemans) – 31 participant·e·s enthousiastes à l'idée de développer de nouveaux partenariats
- Participation au Groupe de travail « Du Local dans ma cantine », à l'origine de 4 rencontres B to B pour les cantines et une spécifique pour l'HoReCa (coordonnées par l'Apaq-W)

## Autres actions pour rapprocher l'offre et la demande

- Rédaction et publication de 2 baromètres sur le secteur bio (équilibre entre offre et demande, problématiques rencontrées, problèmes d'approvisionnement, évolution

des prix...)

- Mise à jour et distribution de l'inventaire 2022 sur les débouchés des filières bio wallonnes, reprenant les besoins de 102 acheteurs et acheteuses
- Mise à jour de la base de données des acteurs et actrices du bio et envoi de listing spécifiques sur demande d'opérateurs et opératrices<sup>2</sup>
- Mise à jour du guide des fournisseurs et fournisseuses en agriculture biologique en ligne, reprenant 283 acteurs et actrices
- Participation à la « consultation écrite » du groupe d'experts et expertes sur les semences bio, pour la mise à jour de la base de données des semences bio et les annexes (niveau 1, 2 et 3)
- Formalisation d'un partenariat avec la Socopro pour participer à la rédaction de la partie bio de leur Observatoire, 8 notes rédigées

# Encourager et faciliter le regroupement d'opérateurs et opératrices bio et le développement de projets de filières bio

Cette mission a pour vocation d'aider au développement de filières, de soutenir des projets structurants entre maillons de la chaîne alimentaire et de renforcer les capacités de production, de transformation et de commercialisation des opérateurs et opératrices bio par, entre autres, une mutualisation des moyens.

- Accompagnement de l'ensemble des filières bio à l'échelle régionale : suivi du marché et de l'équilibre offre-demande, réseautage entre professionnel·le·s, suivi et vulgarisation de la réglementation bio, suivi des opérateurs et opératrices présent·e·s sur le territoire, collecte et analyse de données chiffrées, rédaction d'articles, organisation de visites collectives d'acteurs et actrices (dont la visite de houblonnières)...
- 7 projets de microfilières, accompagnés tout au long de l'année — Marché bio à Bruxelles (Mabio), ORSO (filière betterave sucrière), projet de transformation de pommes de terre, filière pâtes à base d'épeautre et blé dur, filière orge de brasserie, filière houblon, et légumeries et des légumes 4<sup>e</sup> gamme
- Sessions d'information sur le modèle coopératif : 1 atelier à la journée débouchés (avec une douzaine de participant·e·s) et 3 sessions personnalisées à la suite de demandes
- Suivi de divers projets Relocalisation (de la Ministre wallonne de l'Environnement)



## Difficultés globales rencontrées en 2022

Si Biowallonie, après deux années de difficultés majeures, s'est stabilisée avec la mise en œuvre du nouveau Plan Bio, le secteur bio peine à se développer et même à se maintenir.

Le contexte de crises géopolitique énergétique et économique, sur fond de sortie de crise sanitaire, a mené à une instabilité et à

une pression négative sur les débouchés bio. Cette situation offre moins de nouvelles perspectives pour le secteur à court terme et une pression sur les prix offerts au secteur bio primaire.

Par ailleurs, l'arrivée tardive des conditions de la nouvelle PAC n'a pas permis aux agriculteurs et agricultrices de tenir compte de cette

dernière pour leur éventuelle réorientation.

Enfin, 2022 a également connu ses particularités climatiques, particularités qui rendent d'ailleurs le secteur bio de plus en plus pertinent dans l'agriculture wallonne.

Malgré ces difficultés, nous avons donc tâché de coller au maximum aux besoins du secteur en 2022.

## Quelques nouveaux projets en 2023

### Pour tou•te•s les professionnel•le•s (confondue•s)

- Développer des capsules vidéo techniques et activer davantage la chaîne YouTube de Biowallonie, en y publiant les vidéos réalisées
- Dans le cadre des projets Relocalisation, financés par la Ministre Tellier, accompagner la filière blé dur bio, la filière transformation des fruits et légumes bio, la filière semences (Les Marequiers) et la filière betterave sucrière (Organic sowers)

### Pour les producteurs et productrices

- Proposer différentes méthodes pour cultiver des protéagineux et oléagineux
- Présenter des techniques performantes et innovantes (désherbage mécanique

par binage en céréales, destruction d'une luzerne avec du matériel de déchaumage...)

- Cibler des sujets innovants qui peuvent maintenir, voire améliorer le rendement économique des producteurs et productrices
- Tenir compte du coût énergétique. Présenter des solutions/techniques pour améliorer le stockage

### Pour les transformateurs et transformatrices / distributeurs et distributrices / points de vente

- Organiser diverses formations techniques sur la transformation bio (dont une en boucherie)
- Mettre en place un observatoire trimestriel des prix en magasins bio, en les comparant de manière objective avec la grande et moyenne distribution

- Organiser des formations spécifiques pour les magasins bio entre autres pour optimiser sa communication aux consommateurs et consommatrices

### Pour les restaurateurs et restauratrices

- Organiser une édition du concours culinaire Wall'Oh Bio spécifiquement pour les acteurs et actrices de l'HoReCa, en y greffant ateliers, conférence et rencontres avec les producteurs et productrices
- Développer des fiches menu 100 % bio et local, pour tout type de public et en s'adaptant au coût-dénrée du demandeur et de la demandeuse
- Organiser des formations spécifiques avec des réseaux existants Slow Food, Good Food, Centres de formation HoReCa etc.

*Biowallonie est toujours à votre disposition  
pour vous aider et espère que l'année 2023 sera plus lumineuse pour le secteur bio !*

