

Wall'Oh Bio 2023

Édition Horeca



Wall'Oh Bio: Par qui?



BIO WALLONIE



PLAN BIO 2030



ASBL dont la mission est l'accompagnement du secteur bio,



Le Pôle « Alimentation durable » spécialisé dans l'accompagnement et la formation de la restauration vers un système alimentaire bio et durable

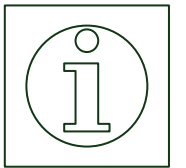
Partenaires



Wall'Oh Bio: Pourquoi?

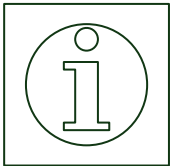
Le secteur bio, une solution aux enjeux environnementaux

- Objectif UE : 25% des surfaces agricoles cultivées en BIO pour 2030
- Wallonie : 30% des surfaces agricoles en BIO pour 2030
→ 12,7% en 2022

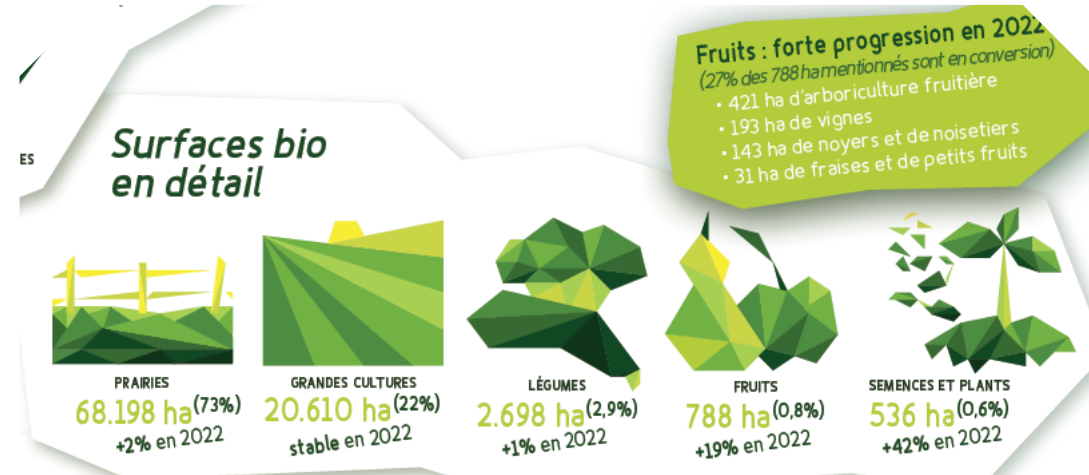
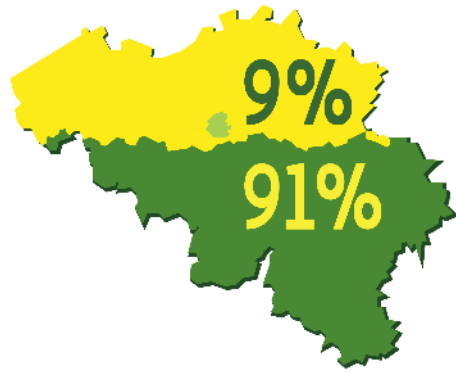


La restauration « engagée » très minoritaire en Wallonie et à Bruxelles

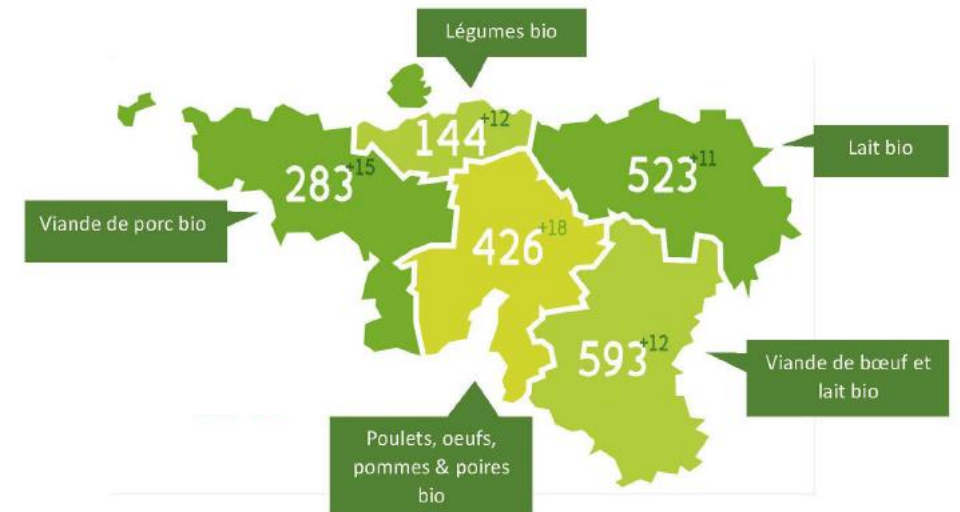
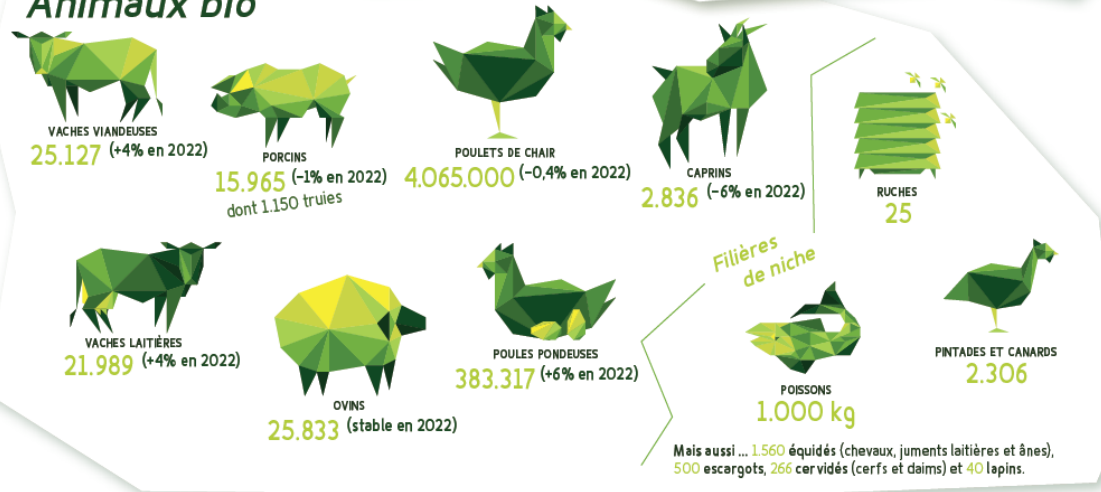
- Horeca repérés comme ayant une démarche durable (748): 4 %
- Horeca repérés comme ayant un engagement envers le secteur bio: 3‰



Zoom sur le secteur agricole bio local



Animaux bio



Wall'Oh Bio: Pourquoi?

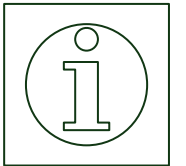
Le secteur bio, une solution aux enjeux environnementaux

- Objectif UE : 25% des surfaces agricoles cultivées en BIO pour 2030
- Wallonie : 30% des surfaces agricoles en BIO pour 2030
→ 12,7% en 2022



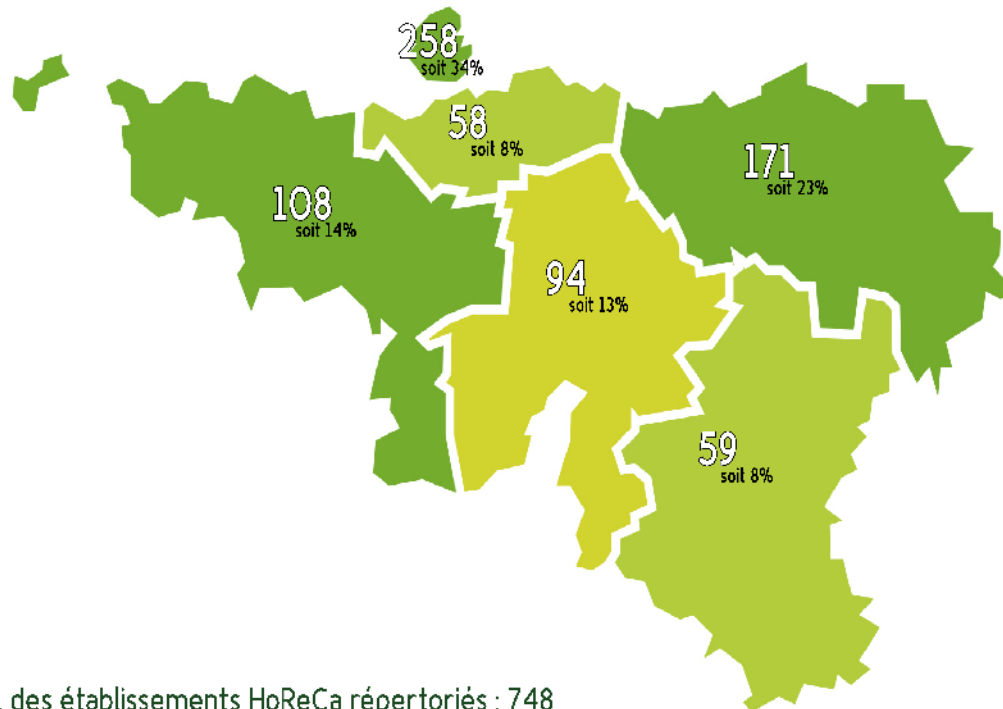
La restauration « engagée » très minoritaire en Wallonie et à Bruxelles

- Horeca repérés comme ayant une démarche durable (748): 4 %
- Horeca repérés comme ayant un engagement envers le secteur bio: 3‰



Zoom sur secteur de la restauration « engagée »

Répartition des établissements HoReCa identifiés comme durables dans la base de données de Biowallonie (septembre 2023), en Région Wallonne et Région Bruxelles-Capitale



- ➔ 60% des établissements identifiés grâce à ces reconnaissances
- ➔ 40% recherches sur site internet, bouche à oreille, via nos réseaux etc.



TOTAL des établissements HoReCa répertoriés : 748

Wall'Oh Bio : Pourquoi ?

- Lever certains freins qui entachent la collaboration entre le «secteur bio » et « le secteur HORECA »






Quelques freins identifiés:

- Le prix
- Les difficultés techniques d'approvisionnement
- La méconnaissance des produits et des plus-values
- La concurrence du « local non bio »
- Une forme de doute sur la fiabilité du bio

- Valoriser les producteur·rice·s et les chef·fe·s pour redonner sens aux métiers



Wall'Oh Bio : comment ?

	 PLÉNIÈRE ET CONCOURS	 MARCHÉ	 ATELIER-DÉGUSTATION VIN	 ATELIER-DÉGUSTATION VIANDE
10h	« La place du bio dans l'HoReCa »		↪ Animé par Vincent Dienst, Bio-ingénieur oenologue	↪ Animé par Stéphane Marchand, Formateur boucherie et boucher 100% bio
11h	↪ Conférence menée par Biowallonie et l'APAQ-W	Marché professionnel de produits bio d'intérêt pour la restauration, en présence des producteurs et transformateurs	« En quoi les vins bio wallons révolutionnent la viticulture ? »	« Les spécificités et l'offre des races bovines bio élevées en Wallonie »
12h			« En quoi les vins bio wallons révolutionnent la viticulture ? »	« Les spécificités et l'offre des races bovines bio élevées en Wallonie »
13h	Présentation et dégustation des menus du concours*			 Différents domaines vous feront déguster leur offre : <i>Domaine Vins des cinq, Domaine de Longuesault, Domaine W, Vin du Pays de Herve, ...</i>
14h	Remise des prix du concours			

* Le concours aura lieu le jour même de 8h à 12h et est réservé aux chefs participants : Grégory Marichal, « À la mémoire de », Colfontaine; Antonin Vessié, « Les tontons trinqueurs », Tournai; Tom Moreau, « Histoire sans faim », Silly; Maxime Renard, « La table conviviale », Liège.



Zoom sur la partie concours



Philippe Broka, O fil des saveurs
Formateur centre IFAPME, Traiteur



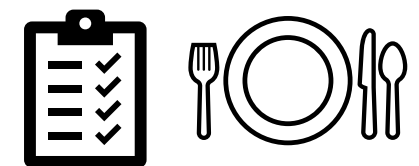
Maxime Renard, La Table Conviale
Liège








Tom Moreau, Histoire sans faim
Silly



Antonin et Bertrand, Les Tontons Trinqueurs
Tournai



Wall'Oh Bio : comment ?

	 PLÉNIÈRE ET CONCOURS	 MARCHÉ	 ATELIER-DÉGUSTATION VIN	 ATELIER-DÉGUSTATION VIANDE
10h	« La place du bio dans l'HoReCa »		↪ Animé par Vincent Dienst, Bio-ingénieur oenologue	↪ Animé par Stéphane Marchand, Formateur boucherie et boucher 100% bio
11h	↪ Conférence menée par Biowallonie et l'APAQ-W	Marché professionnel de produits bio d'intérêt pour la restauration, en présence des producteurs et transformateurs	« En quoi les vins bio wallons révolutionnent la viticulture ? »	« Les spécificités et l'offre des races bovines bio élevées en Wallonie »
12h			« En quoi les vins bio wallons révolutionnent la viticulture ? »	« Les spécificités et l'offre des races bovines bio élevées en Wallonie »
13h	Présentation et dégustation des menus du concours*			 Différents domaines vous feront déguster leur offre : <i>Domaine Vins des cinq, Domaine de Longuesault, Domaine W, Vin du Pays de Herve, ...</i>
14h	Remise des prix du concours			

* Le concours aura lieu le jour même de 8h à 12h et est réservé aux chefs participants : Grégory Marichal, « À la mémoire de », Colfontaine; Antonin Vessié, « Les tontons trinqueurs », Tournai; Tom Moreau, « Histoire sans faim », Silly; Maxime Renard, « La table conviviale », Liège.








Zoom sur la partie marché



26 acteur·rice·s (production/ transformation)
pour vous rencontrer



Wall'Oh Bio : comment ?

	 PLÉNIÈRE ET CONCOURS	 MARCHÉ	 ATELIER-DÉGUSTATION VIN	 ATELIER-DÉGUSTATION VIANDE
10h	« La place du bio dans l'HoReCa »		↪ Animé par Vincent Dienst, Bio-ingénieur oenologue	↪ Animé par Stéphane Marchand, Formateur boucherie et boucher 100% bio
11h	↪ Conférence menée par Biowallonie et l'APAQ-W	Marché professionnel de produits bio d'intérêt pour la restauration, en présence des producteurs et transformateurs	« En quoi les vins bio wallons révolutionnent la viticulture ? »	« Les spécificités et l'offre des races bovines bio élevées en Wallonie »
12h			« En quoi les vins bio wallons révolutionnent la viticulture ? »	« Les spécificités et l'offre des races bovines bio élevées en Wallonie »
13h	Présentation et dégustation des menus du concours*			 Différents domaines vous feront déguster leur offre : <i>Domaine Vins des cinq, Domaine de Longuesault, Domaine W, Vin du Pays de Herve, ...</i>
14h	Remise des prix du concours			

* Le concours aura lieu le jour même de 8h à 12h et est réservé aux chefs participants : Grégory Marichal, « À la mémoire de », Colfontaine; Antonin Vessié, « Les tontons trinqueurs », Tournai; Tom Moreau, « Histoire sans faim », Silly; Maxime Renard, « La table conviviale », Liège.



Zoom sur l'atelier dégustation vin








6 vigneron bio wallons à rencontrer dans l'atelier œnologie

Vincent Dienst, Bioingénieur Œnologue



Wall'Oh Bio : comment ?

	 PLÉNIÈRE ET CONCOURS	 MARCHÉ	 ATELIER-DÉGUSTATION VIN	 ATELIER-DÉGUSTATION VIANDE
10h	« La place du bio dans l'HoReCa »		↪ Animé par Vincent Dienst, Bio-ingénieur oenologue	↪ Animé par Stéphane Marchand, Formateur boucherie et boucher 100% bio
11h	↪ Conférence menée par Biowallonie et l'APAQ-W	Marché professionnel de produits bio d'intérêt pour la restauration, en présence des producteurs et transformateurs	« En quoi les vins bio wallons révolutionnent la viticulture ? »	« Les spécificités et l'offre des races bovines bio élevées en Wallonie »
12h			« En quoi les vins bio wallons révolutionnent la viticulture ? »	« Les spécificités et l'offre des races bovines bio élevées en Wallonie »
13h	Présentation et dégustation des menus du concours*			 Différents domaines vous feront déguster leur offre : <i>Domaine Vins des cinq, Domaine de Longuesault, Domaine W, Vin du Pays de Herve, ...</i>
14h	Remise des prix du concours			

* Le concours aura lieu le jour même de 8h à 12h et est réservé aux chefs participants : Grégory Marichal, « À la mémoire de », Colfontaine; Antonin Vessié, « Les tontons trinqueurs », Tournai; Tom Moreau, « Histoire sans faim », Silly; Maxime Renard, « La table conviviale », Liège.



Zoom sur l'atelier dégustation viande bovine



5 races bovines à déguster et comparer :

- Angus
- Blanc Bleu Mixte
- Blonde d'Aquitaine
- Limousine
- Parthenaise

Stephane Marchand: Boucher-Formateur

Merci pour votre attention

Rendez-vous sur www.biowallonie.be



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

Avec le soutien de
la



Wallonie