

Comment valoriser mon produit grâce à l'étiquetage ?

Journée de réseautage bio – 22 février 2024

Marion Trigaux (Biowallonie), Hélène Frippiat (Apaq-W)

Richard Lecomte et Clio Brzakala (Wallonie Design)

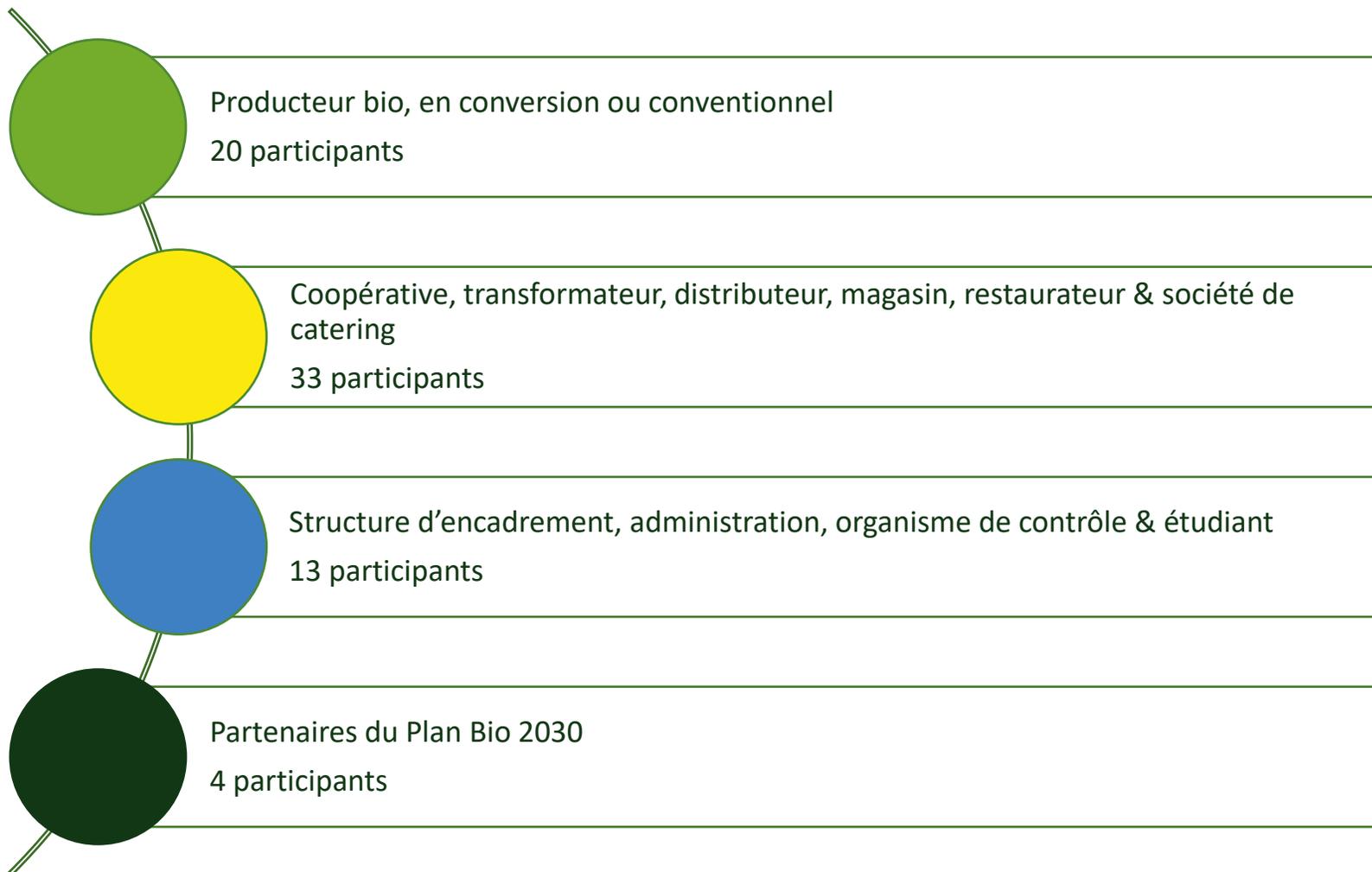
Luc Vandensteene (Ex nihilo), Matthieu Pire (Ferme de la Tortue)

Structure d'encadrement du secteur bio



BIOWALLONIE

Qui est présent à cet atelier ?



Au menu de l'atelier (13h30-15h):



BIO WALLONIE



WALLONIE
DESIGN



Apaq-W

ex nihilo



LA FERME DE LA
TORTUE

1. Introduction – *Hélène Frippiat (Apaq-W)*
2. Point réglementaire – *Marion Trigaux (Biowallonnie)*
3. Comment valoriser mon produit grâce à l'étiquetage ? *Richard Lecomte et Clio Brzakala (Wallonie Design)*
4. Retour d'un designer – *Luc Vandensteene (Ex nihilo)*
5. Retour d'expériences – *Matthieu Pire, Ferme de la Tortue*
6. Discussion et questions



Introduction

Hélène Fripiat, Apaq-W





Apaq-W – Cellule B2B

- Opérationnel
 - Dégustations en magasin
 - Stop-rayon
 - Formations
- Digital
 - #jecliquelocal – 13 mars



Que savons-nous des attentes des consommateurs?

- Origine des intrants
- Critères d'achat
 - EDM viande, lait, fromage
 - Prix/promo/réduction, DDM, poids/qté, origine/localité ... visuel/emballage
 - Variabilité en fonction du lieu d'achat : GMS vs Circuit court



Qu'en disent les gérants de supermarchés franchisés?

- Qualité du produit
- Demande/éviter la casse
- Normes Afsca
- Entente commerciale et opérationnelle avec le producteur
- Attractivité du produit (emballage, visuel)



Quelques réponses et encore beaucoup de question :

- Importante identique du visuel en circuit court et en circuit long ? Tous produits?
- Conso Bio vs Conso conventionnel ?
- Code visuel "produit local"?
- Les produits se valent-ils tous? Pomme de terre, fromage, bière?



Observatoire
de la Consommation

Préparation d'une nouvelle étude de marché :

- Méta-analyse documentaire
- Entretiens qualitatifs avec des gérants de magasin
- Etude de marché auprès des consommateurs



Règlementation

Marion Trigaux, Biowallonie



Règlementation étiquette

Des mentions d'étiquetage sont obligatoires sur base

- Du règlement (UE) N° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires



Vérification par SPF Economie/AFSCA



- Du règlement (UE) n° 848/2018



Vérification par les organismes de contrôle



« T'as tout sur ton étiquette ? »

Brochure d'aide pour
l'étiquetage

Nouvelle version 2023



Les mentions obligatoires **varient selon** :

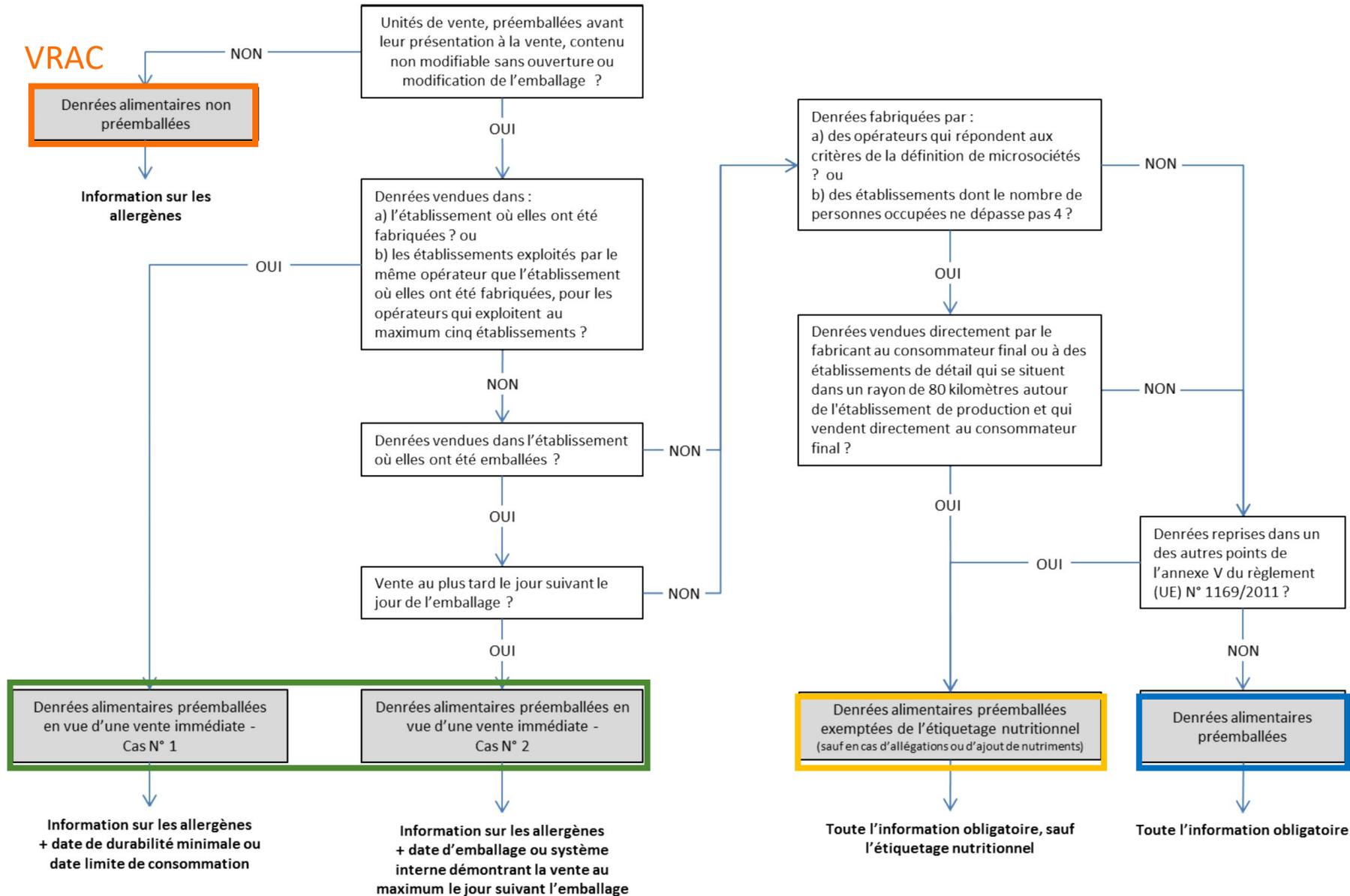
- ✓ le conditionnement
- ✓ le mode de commercialisation.



T'AS TOUT SUR
TON ÉTIQUETTE?



Méthodes de commercialisation et conditionnement



Denrées alimentaires certifiées bio



Règles précédemment citées

+



Règles spécifiques au BIO

4 cas : Mon produit :

1. Mon produit contient plus de 95% d'ingrédients agricoles bio
2. Mon produit contient moins de 95% d'ingrédients agricoles bio
3. Ingrédients issus de l'agriculture en cours de conversion
4. Produits issus de la chasse et pêche



Des questions ?

- Pour toutes les questions générales à l'étiquetage :

Diversiferm info@diversiferm.be

- Pour toutes les questions réglementaires spécifiques aux denrées certifiées :

Biowallonie sophie.engel@biowallonie.be
marion.trigaux@biowallonie.be

A votre disposition:

- « Les règles d'étiquetage des denrées alimentaires bio »
- Livret « Transformation : réglementation bio »
- Brochure « L'aide à la transformation et à la commercialisation de produits agricole » (Itinéraires Bio N°74) pour l'aide TCPA dont vous mentionnera Wallonie Design



↳ Aide régionale wallonne à la Transformation et à la Commercialisation de Produits Agricoles (TCPA).

Comment valoriser mon produit grâce à l'étiquetage ?

Richard Lecomte et Cléo Brzakala, Wallonie Design



Retours d'un designer

Luc Vandensteene, Exnihilo



Témoignage

Matthieu Pire, Ferme de la Tortue



Atelier "valoriser son produit grâce à son étiquetage"

Des besoins à la suite de cet atelier ?

Dites-le-nous !





Des questions ?

081/281.010

info@biowallonie.be

www.biowallonie.be