

# Comment développer ensemble la filière des petits fruits bio ?

Journée de réseautage bio – 22 février 2024

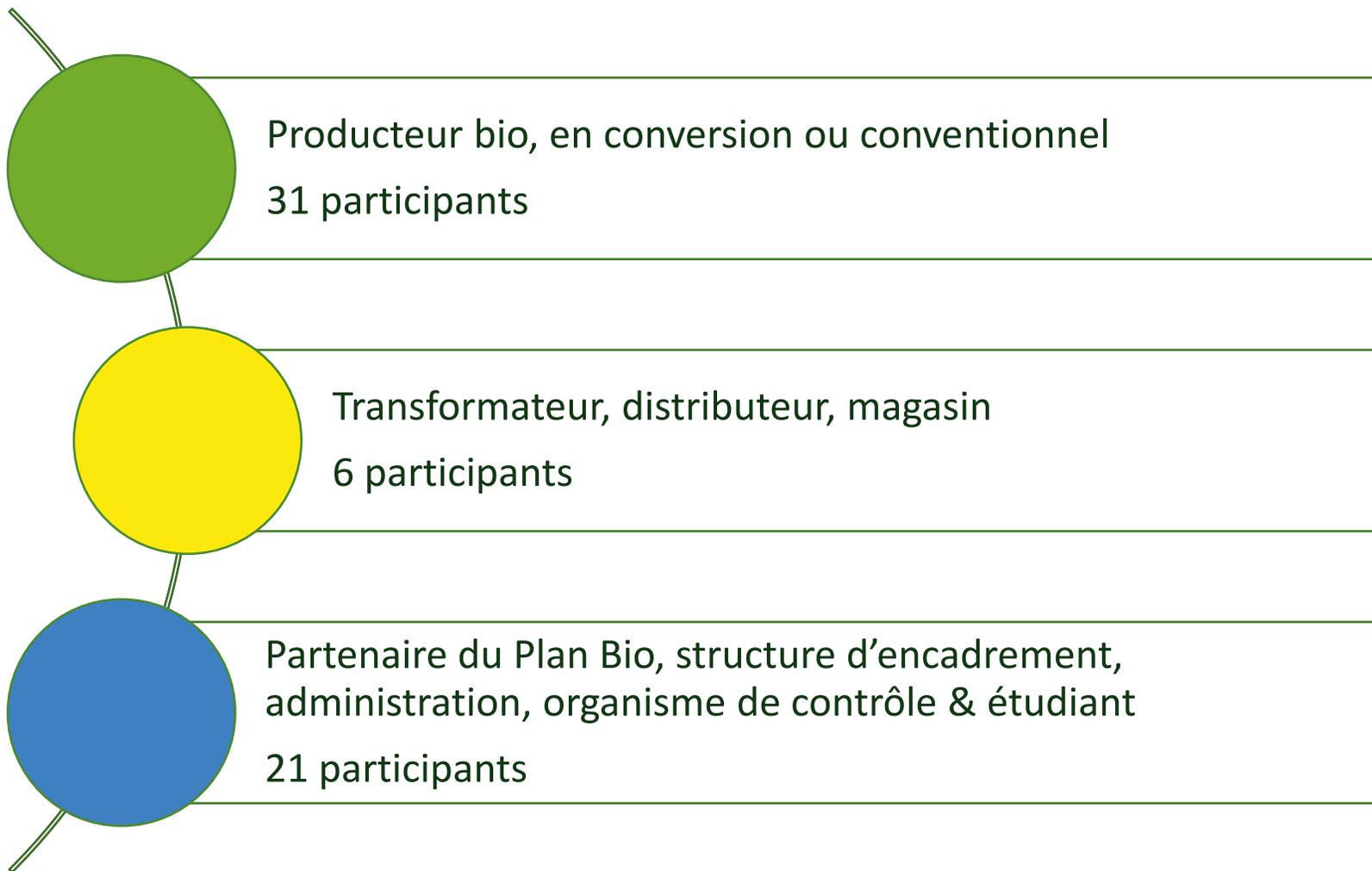
Julien Bertrand, Audrey Warny et Daniel Wauquier

Structure d'encadrement du secteur bio



BIOWALLONIE

## Qui est présent à cet atelier ?



# Programme de l'atelier (13h30-15h) :

Aux délices  
de Christophe



- État des lieux de la filière
- Témoignages
  - Christophe Drieux, Aux délices de Christophe
  - Edouard Menet, P'tits Fruits d'Ici
  - Charles Adam, Les Fraises d'Adam et ses Légumes
  - Olivier Amand, IFEL-W
- Questions et échanges
- Conclusion



# État des lieux de la filière



## CONTEXTE

- ▼ Cette microfilière bio représente 31 ha en Wallonie en 2022, dont 7 ha sont en cours de conversion vers le bio. Ce chiffre progresse lentement d'année en année.

Fruits (HA)	2019	2020	2021	2022
Arboriculture	269	319	378	421
Vignes	98	132	165	193
Noyers et noisetiers	59	70	90	143
Fraises et petits fruits	27	29	31	31
<b>Total</b>	<b>452</b>	<b>550</b>	<b>664</b>	<b>788</b>

- ▼ Plus d'infos : <https://www.biowallonie.com/documentation/etudes-statistiques/chiffres-du-bio/>



788 ha = 0,8% des surfaces cultivées en bio en Wallonie en 2022

## CONTEXTE

- ▼ Petits fruits bio : la demande des consommateurs est présente !
- ▼ Objectifs de cet atelier :
  - ▼ Donner la parole à quelques agriculteurs inspirants qui ont trouvé leur place dans cette filière et découvrir leurs activités, leurs bons conseils, leurs idées pour structurer la filière !
  - ▼ Découvrir une solution d'emballage adaptée aux petits fruits pour faciliter leur distribution sur le marché du frais



# ÉTAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE DES FRAISES ET PETITS FRUITS BIO

- Les fraises et petits fruits bio wallons sont cultivés par 75 producteurs. La moitié d'entre eux consacre moins de 20 ares à ces spéculations.

Entre 1 et 3ha	<b>8</b>
Entre 0,2 et 1ha	<b>29</b>
Moins de 0,2ha	<b>38</b>

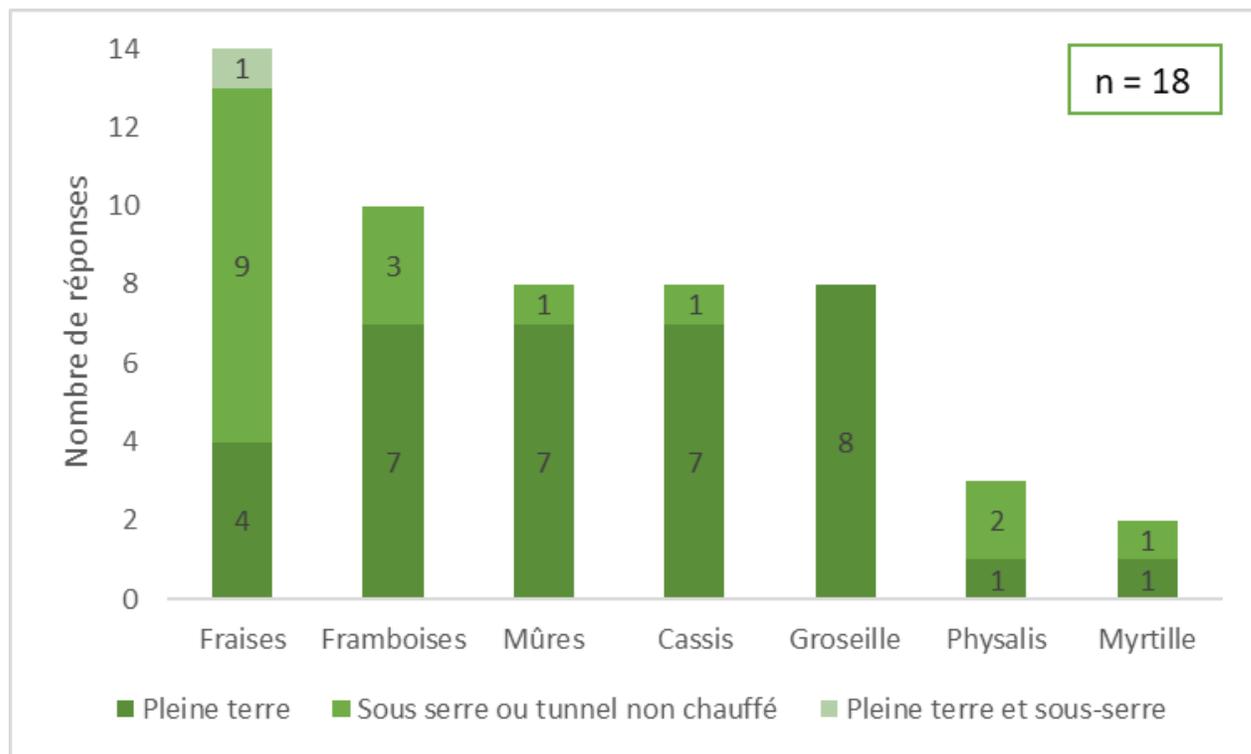
- Enquête de Biowallonie en avril 2023 (18 producteurs)  
À l'exception d'une personne, tous sont 100% en bio

- Plus d'infos ici :  
<https://www.biowallonie.com/documentation/itineraires-bio/>



## ÉTAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE DES FRAISES ET PETITS FRUITS BIO

▼ Qu'est-ce qui est le plus souvent cultivé ?



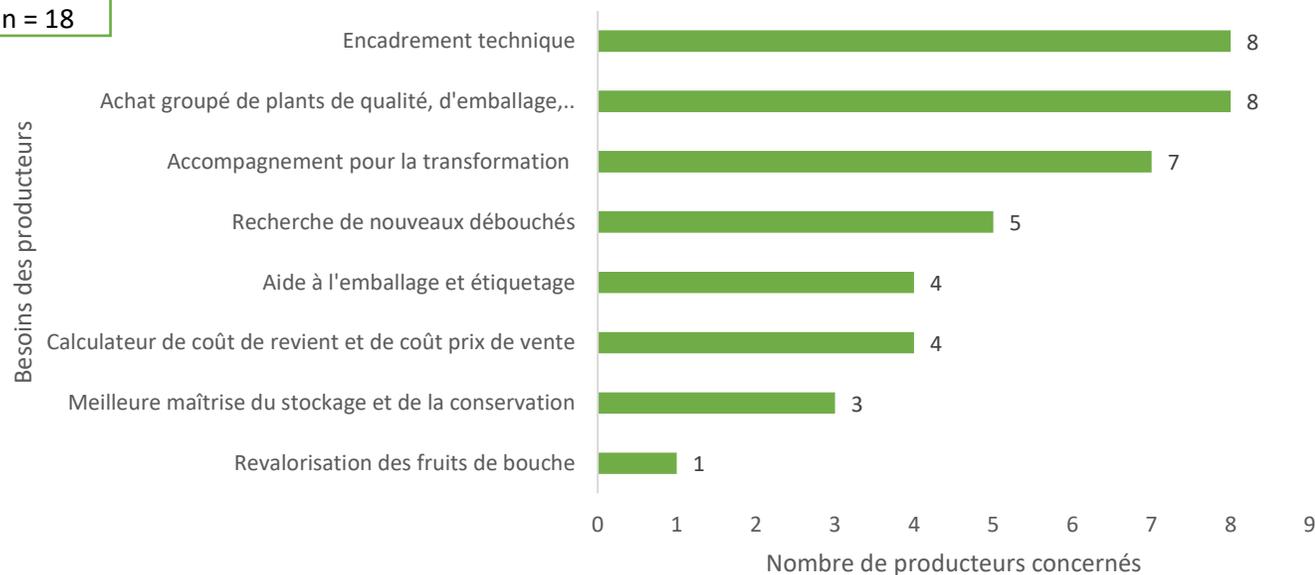
# ÉTAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE DES FRAISES ET PETITS FRUITS BIO

## ▼ Quelles sont les difficultés rencontrées ?

- ◆ La gestion des nuisibles (limaces, acariens, drosophiles, pucerons et mulots) et maladies/pourritures (botrytis, verticilliose,...)
- ◆ La qualité des plants
- ◆ La main d'œuvre pour la récolte (saisonniers introuvables, coût vs compétitivité, difficultés administratives)
- ◆ La conservation et le stockage (fruits sensibles, coût,...)

## ▼ Quels sont les besoins des producteurs ?

n = 18



## ÉTAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE DES FRAISES ET PETITS FRUITS BIO

### ▼ La demande des particuliers

1. Fraises
2. Framboises
3. Groseilles
4. Mûres
5. Cassis

### ▼ La demande des magasins

- ◆ Être livrés déjà emballés pour garantir leur bonne conservation et faciliter le transport dans les sacs de courses ou box clients.
  - ◆ Fraises : barquettes ouvertes
  - ◆ Petits fruits plus fragiles : emballage fermé (couvercle)
- ◆ Contenants de 150, 250 ou 500 gr.
- ◆ Privilégier les emballages durables



## ÉTAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE DES FRAISES ET PETITS FRUITS BIO

### ▼ La demande des transformateurs

#### ◆ Confituriers artisanaux

Ex. Pipaillon : fraises fraîches de bonnes qualités.  
Recherche aussi des prunes et reines-claudes.

#### ◆ Confituriers industriels

Ex. Confiture l'Ardennaise. Transforme 150T de fraises et autres petits fruits bio chaque année. Les besoins en approvisionnement sont constants (fraises, framboises, myrtilles, groseilles, airelles bio) et être livrés surgelés.

#### ◆ Glaciers

Ex. Ferme des Loups (Trooz) commande des purées de fruits surgelées, certifiées bio. Environ 120kg de purées de framboises et 60kg de purées de fraises.



# Témoignages



# Christophe Drieux, Aux Délices de Christophe









# Edouard Menet, P'tits Fruits d'Ici



**Olivier Amand,  
IFEL-W**





# Qu'est-ce que l'IFEL-W ?

---

## Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie

- une ASBL qui facilite le commerce des fruits et légumes frais en Wallonie en créant des liens entre les acteurs de la filière : des producteurs, des enseignes, des grossistes, des collectivités, des banques alimentaires, des consommateurs,...
- l'IFEL-W travaille sur la logistique, la qualité des produits, la réduction des (résidus de) produits phytosanitaires et la communication vers les clients

### Le savez-vous ?

50% de nos productions s'inscrivent dans la culture biologique



# L'emballage peut être un frein au BIO

---

## Pour la vente en GMS

« Les magasins des enseignes exigent une identification claire des produits locaux ou bio qui sont également présents dans leur assortiment provenant de la centrale.

L'emballage et l'étiquetage deviennent des incontournables qui ajoutent un coût à l'unité de vente toujours pris en charge par le producteur.

De plus, l'investissement dans une chaîne d'emballage est vite coûteux (si on veut éviter une charge de main-d'œuvre trop élevée) et ne pourra pas être rentabilisé par un producteur de petit volume.

L'utilisation de codes-barres, facilitant le passage à la caisse, est souvent exigée. »



# Objectifs des emballages IFEL-W

---

## Mettre à disposition des producteurs

### → Un emballage

- ❖ Régional : logo IFEL-W en évidence sur la barquette facilitant l'orientation du consommateur vers les produits wallons
- ❖ Avec une identité producteur : mise en avant du producteur ou exploitation sur l'étiquette
- ❖ Adapté aux fruits et légumes, aux transports et aux manipulations
- ❖ Préférentiellement à base de matériaux recyclables
- ❖ Avec l'ensemble des informations légales et exigences des magasins



# Nos emballages pour petits fruits

Barquette 125g  
personnalisée



Barquette 250g



Etiquettes  
personnalisées



**FRAMBOISES**

**Les fraises d'Adam  
et ses légumes**

Chaussée d'Andenne, 115  
BE-4500 Ben Ahin



0 1745240 324218



BE-BIO-02

Origine Belgique

125g min

N° de lot :



Ravier fraise 500g



=> Actuellement le développement graphique des barquettes se fait avec le fond brun « chanvre » dédié au conventionnel mais selon la demande de nouveaux emballages pourraient être développé spécifiquement pour le BIO

# Questions et échanges



# Conclusion



## EQUIPE DE BIOWALLONIE

- ▼ Conseil technique : Julien Bertrand (0485 05 10 27 [julien.bertrand@biowallonie.be](mailto:julien.bertrand@biowallonie.be)) et Daniel Wauquier 0485 46 58 82 [daniel.wauquier@biowallonie.be](mailto:daniel.wauquier@biowallonie.be))
- ▼ Développement de filière : Audrey Warny (0495 62 51 13 [audrey.warny@biowallonie.be](mailto:audrey.warny@biowallonie.be))

## ET LA SUITE ?

- ▼ Coin de Champ spécial petits fruits :
  - ◆ 24/06/24, Ferme Champignol, Marie Etienne
  - ◆ Inscription via formulaire en ligne disponible ici →
- ▼ Visite de la ferme et du labo de Christophe (TRÈFLe) :
  - ◆ 08/04/24, 10h-13h, Rte de St-Omer 10 Broxeele (Fr)
  - ◆ Inscription via formulaire en ligne disponible ici →





**Des questions ?**

**081/281.010**

**info@biowallonie.be**

**www.biowallonie.be**