

7^e journée de réseautage

Jeudi 22 février 2024
Business Village Ecolys
Avenue d'Ecolys 2, Suarlée

Des

DÉBOUCHÉS

pour vos productions bio wallonnes



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

Programme

8h30 : Accueil café – moment de réseautage

9h00 : Introduction de la journée par Pierre Pirard (Cabinet Borsus), Pierre Le Maire (Président de Biowallonie) et Philippe Grognon (Directeur de Biowallonie)

9h20 : Bio à la une : enjeux, innovations et perspectives

10h30 : 4 ateliers (au choix)

- Légumes plein champ et maraîchage diversifié : des productions complémentaires ?
- Comment promouvoir mon activité sur les réseaux sociaux ?
- Viande en circuit court : bonnes pratiques et rentabilité (cas de la viande bovine)
- Vigne et vin : une piste de diversification ?

12h : Buffet bio et local – Moment de réseautage

13h30 : 4 ateliers (au choix)

- Du bio wallon en restauration collective : tendances actuelles et à venir
- Comment valoriser mon produit grâce à l'étiquetage ?
- Comment développer ensemble la filière wallonne des petits fruits bio ?
- Garde-robe locale à base de lin et de chanvre bio : objectif réaliste ou utopique ?

15h* : 120 secondes pour convaincre – De nombreux·ses acheteur·euse·s bio présenteront leurs besoins

15h40 : Speed-dating entre acheteur·euse·s, producteur·rice·s et artisan·e·s bio

16h40 : Verre de clôture

* Une conférence de presse sera tenue en parallèle

Les ateliers du matin et leurs intervenant•e•s

Légumes plein champ et maraîchage diversifié : des productions complémentaires ?

La filière wallonne des légumes bio est vaste et plurielle ! Que l'on soit sur petite ou grande surface, actif•ve sur le marché du frais ou de l'industrie, le métier de producteur•rice de légumes est différent. Dans cet atelier, on aborde ces « différences » comme des atouts pour le développement de la filière ! La complémentarité des un•e•s et des autres – tant sur les aspects débouchés, techniques et outillage – sera présentée à travers plusieurs témoignages.

Au pré Madame

Lisa-Marie Herman

0472/22.72.17 – aupremadame@gmail.com – www.aupremadame.be

Lisa-Marie Herman est maraîchère bio Au Pré Madame, à Ramillies. Consciencieuse et investie, elle veille à construire un modèle de petit maraîchage diversifié, résilient et équilibré. Elle a déjà collaboré avec un producteur sur grande surface et sera heureuse de nous parler de ce partenariat « win-win ».

Ferme du Vieux Tilleul

Alexandre Flamand

0473/55.93.98 – alexandre.flamand@fermeduvieuxtilleul.be –
www.fermeduvieuxtilleul.be

Alexandre Flamand cultive des légumes bio sur grandes surfaces à la Ferme du Vieux Tilleul, à Fernelmont. Pour lui, partager du matériel entre exploitations de tailles différentes présente plusieurs intérêts qu'il se réjouit de nous raconter !

Ferme de la Papelotte (Permaprojects)

Tom Paris

0478/93.70.91 – tom@permaprojects.be – www.papelotte.be

Tom Paris est maraîcher bio pour la Ferme de la Papelotte, à Waterloo. Tom s'est toujours intéressé à la complémentarité entre petits et grands agriculteurs. Avantageuse sur de nombreux points, elle est notamment un levier pour optimiser la rentabilité des exploitations. Il nous présentera le résultat de ses recherches sur le sujet et le modèle mis en place par la Papelotte pour devenir rentable.

Parce qu'on sait que
VOUS
aimez
écrire

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Comment promouvoir mon activité sur les réseaux sociaux ?

Quels sont les réseaux sociaux à utiliser en fonction de votre public-cible ? Comment rédiger un post efficace et pertinent pour votre public-cible ? Cet atelier vous permettra de comprendre l'univers des réseaux sociaux, avec un focus sur facebook & instagram : leurs publics, leurs spécificités et la manière de les utiliser pour atteindre vos objectifs.

Collectif 5C (Collectif des Coopératives Citoyennes pour le Circuit Court)

Caroline Loret-Vanderlinden
www.collectif5c.be

Né en 2017, le Collectif 5C fédère plus de 40 acteurs de la distribution alimentaire en circuit court en Wallonie et à Bruxelles, dont 36 coopératives citoyennes. Il réunit ses membres autour d'engagements et de valeurs fortes pour construire des systèmes alimentaires responsables de notre santé, de notre société et de notre environnement. Au travers de ses activités de plaidoyer, de sensibilisation et de renforcement de capacités, le Collectif 5C soutient ses membres dans la réalisation de leurs engagements.

ConsomAction

Sylvie Droulans
0498/58.4744 – 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.

Viande en circuit court : bonnes pratiques et rentabilité (cas de la viande bovine)

C'est souvent un casse-tête de vendre sa viande en circuit court : quels sont mes frais ? Combien de temps j'y passe ? Est-ce que la rentabilité y est ? Quelles sont les règles à suivre ? Comment atteindre son public cible et communiquer sur son activité ? A travers le cas de la viande bovine et le témoignage d'acteurs, venez découvrir les points clés pour évaluer la rentabilité et développer votre activité de commercialisation de viande en circuit-court.

Accueil Champêtre Wallonie

Elisabeth Jérôme
081/62.74.63 – elisabeth.jerome@accueilchampetre.be – www.accueilchampetre-pro.be

Accueil Champêtre Wallonie est une ASBL au service de la diversification agricole et rurale. Elle a pour but d'aider les ruraux et les agriculteurs dans leurs projets de création d'hébergements touristiques, la mise à disposition de produits en circuit-court, l'accueil social ou pédagogique, les loisirs champêtres...

Ferme de Linciaux

Nicolas Le Hardy
0497/44.99.60 – info@fermedelinciaux.be – www.fermedelinciaux.be

La Ferme de Linciaux est une ferme familiale dédiée à la production, la transformation et la vente de produits alimentaires biologiques de qualité, distribués en circuit-court. La production est diversifiée : fruits et légumes cultivés dans l'esprit de la permaculture, bovins 100 % à l'herbe (ou au foin), céréales... Nicolas vend sa viande sous forme de colis, découpée chez Agrinew.

Ferme Marion

Claude Marion
0476/86.17.88 – fermemarion@gmail.com – www.lafermemarion.be/la-ferme

Située à Wavreille (Rochefort), la ferme familiale s'est spécialisée dans l'élevage bovin de Blonde d'Aquitaine en bio. Soucieux de respecter l'environnement et de maintenir les paysages, Claude et Kathia développent une activité en faveur du bien-être des animaux, d'une alimentation saine produite à la ferme. Kathia, s'est formée afin d'obtenir l'accès à la profession de bouchère. En 2021, ils ont ouvert leur boucherie à la ferme.

Vigne et vin : une piste de diversification ?

Plusieurs expert·e·s vous présenteront le potentiel viticole en Belgique ainsi que les paramètres de votre terroir, aspects réglementaires et économiques à prendre en compte pour diversifier votre exploitation en vous lançant dans la viticulture bio.

Condorcet

Anouck Stalport

0473/76.18.79 – anouck.stalport@condorcet.be
– www.condorcet.be

Anouck est bioingénieure de formation et actuellement enseignante et chercheuse au sein de la HEPH-Condorcet sur les thématiques suivantes : systèmes de production durables et viticulture. Elle fait également de l'accompagnement technique de projets de création de vignobles et elle encadre le groupement GVER (Groupement des Viticulteurs EcoResponsables).

La Ferme du Val Notre-Dame

Charles-Edouard Jolly

085/21.47.23 – hello@fermeduval.be – www.fermeduval.be

La ferme du Val Notre-Dame est une ferme familiale qui cultive de manière biologique depuis 2010. La ferme cultive entre autres du froment, de l'épeautre et petit épeautre, du colza, des pois de conserverie, des pommes de terre, du chanvre, de l'orge de brasserie et des fraises. Récemment, la famille Joly a décidé de se lancer dans la plantation d'un vignoble en biodynamie. L'ambition : produire un vin de grande qualité.

Vinolis

Laetitia Vankerkoven

0496/30.31.35 – laetitia.vankerkoven@gmail.com – www.vinolis.fr

Laetitia est bioingénieure et œnologue de formation. Après s'être forgé une solide expérience au sein de grands vignobles, Laetitia a décidé de mettre son expertise au service de Vinolis, fruit de la rencontre d'amoureux du vin : des professionnels, des œnologues et des vignerons. Ces experts aident et conseillent sur la gestion viticole, vinicole ainsi que sur la gestion commerciale et administrative des vignobles.

D'autres idées ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Les ateliers de l'après-midi et leurs intervenant·e·s

Du bio wallon en restauration collective : tendances actuelles et à venir

Venez découvrir un état des lieux de la consommation bio actuelle dans la restauration collective, à Bruxelles et en Wallonie. Deux panels d'intervenant·e·s, l'un représentant le secteur des collectivités, l'autre les coopératives de producteur·rice·s bio, exposeront leur fonctionnement, bonnes pratiques ainsi que leurs besoins ou difficultés. Venez enrichir le débat et améliorons ensemble l'offre des collectivités en y apportant davantage de bio !

Manger Demain

Elodie Lobet et Simon Lechat

elodie.lobet@mangerdemain.be –
0496/26.92.64 – www.mangerdemain.be

La Cellule Manger Demain est la structure chargée de mettre en œuvre certaines mesures de la Stratégie Manger Demain, notamment la labellisation Cantines Durables. Elle se positionne comme une courroie de transmission entre les différents acteurs de l'alimentation durable et assure une vision globale de la dynamique de transition. Son équipe de chargé·e·s de mission territoriale soutient les dynamiques locales en alimentation durable.

Les Cuisines Bruxelloises

José Orrico

0475/68.57.01 – jorrico@restobru.be –
www.lescuisinesbruxelloises.be

Association de droit public créée en 2004, Les Cuisines Bruxelloises ont pour mission de fournir des repas de qualité aux enfants des écoles et des crèches, aux patients des hôpitaux, aux résidents des maisons de repos et de soin et aux usagers des mess administratifs. Au-delà de l'aspect purement opérationnel de cette mission, Les Cuisines Bruxelloises poursuivent des buts sociaux notamment via le développement et la promotion d'une alimentation saine ou la recherche permanente de la meilleure qualité et de l'équilibre nutritif.

Intercommunale de Soins Spécialisés de Liège (ISoSL)

Davide Arcadipane

0478/39.54.12 – d.arcadipane@isosl.be – www.isosl.be

ISoSL est une intercommunale liégeoise spécialisée dans les soins de santé. Sa mission première est la gestion de plusieurs hôpitaux et maisons de repos. ISoSL cuisine l'ensemble des repas des patients séjournant dans des hôpitaux, des résidents de maisons de repos qu'elle gère, mais également ceux des bénéficiaires de soins à domicile, d'enfants d'écoles primaires et maternelles, ainsi que de crèches en région liégeoise. Au total, près de 12.000 repas par jour sont cuisinés chez ISoSL. La nouvelle politique alimentaire durable d'ISoSL concerne actuellement les 4.000 repas servis dans les crèches et les écoles.

TCO Service

Céline Ernst

010/41.78.39 – cernst@tcoservice.com – www.tcoservice.be

Cuisines collectives responsables, TCO Service propose ses services dans les écoles, les crèches et depuis peu dans les maisons de repos et dispose d'une bonne connaissance de l'alimentation de qualité, des achats et de la maîtrise des coûts, en maintenant la priorité sur la qualité accessible au plus grand nombre. Leur engagement envers l'alimentation durable se traduit par la certification bio, des partenariats avec des agriculteurs locaux, la formation à la cuisine végétarienne, une lutte contre le gaspillage alimentaire.

Made in BW

Camille Delvaux

0484/17.68.38 – cd@madeinbw.be – www.madeinbw.be

Notre mission 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 !

Comment valoriser mon produit grâce à l'étiquetage ?

Lors de cet atelier, nos expert·e·s expliqueront (notamment via des cas pratiques et des conseils), pourquoi et comment entreprendre les démarches afin de réaliser une étiquette qui valorisera votre produit : définition de vos besoins, prise de contact avec des designer·euse·s, budget, financement... Une synthèse de quelques éléments liés à la réglementation en vigueur vous sera également proposée. Un moment d'échanges permettra d'apprendre des expériences professionnelles du milieu, ainsi que des autres participant·e·s de l'atelier.

Wallonie Design

Richard Lecomte et Clio Brzakala

042/29.27.77 – info@walloniedesign.be – www.walloniedesign.be

Wallonie Design est l'organisme de référence qui oriente et accompagne les entreprises en matière de design. Faire du design un moteur de durabilité et de performance tel est l'objectif de cette asbl qui, depuis 2005, a sensibilisé et guidé de manière personnalisée plus de 1.500 entreprises à tirer parti du design.

Ferme de la Tortue

Matthieu Pire

www.fermedelatortue.com

La ferme de la Tortue est une ferme située à Soignies. Matthieu Pire produit des délicieux légumes bio ainsi que des œufs bio. Un magasin à la ferme permet la vente des produits issus de la ferme ainsi que ceux d'autres producteurs. Matthieu, en collaboration avec Ex nihilo, a récemment redynamisé l'identité visuelle et la communication de la Ferme de la Tortue.

Ex nihilo

Luc Vandensteene

065/62.25.58 – luc@exnihilo.be – www.exnihilo.be

Ex nihilo est une agence de design graphique spécialisée dans le secteur agro-alimentaire (identité graphique, logo, packaging, étiquette, présentoir, ...). Depuis plus de 20 ans, cette agence accompagne petites, moyennes et grandes entreprises dans leurs évolutions, parmi elle, la Ferme de La Tortue.

APAQ-W

Hélène Fripiat

081/33.17.00 – info@apaqw.be – www.apaqw.be

L'Apq-W a pour mission de faire la promotion de l'agriculture, de ses produits et de soutenir son développement économique. Sa cellule BtoB, créée grâce au Plan de Relance de la Wallonie, a pour objectif de faciliter le développement commercial des produits agricoles locaux vers des acheteurs professionnels, dont les supermarchés franchisés. Des actions d'identification, de dégustations de produits locaux sont menés en magasins. Le soutien logistique et financier est fourni aux producteurs ainsi que la mise en place d'un site spécifiquement BtoB.

Comment développer ensemble la filière wallonne des petits fruits bio ?

Les petits fruits bio, on adore les croquer, les déguster en confiture, en dessert glacé... Pourtant, la filière wallonne reste peu développée. Dans cet atelier, nous donnons la parole à quelques agriculteurs inspirants qui ont trouvé leur place dans cette filière. Ils nous présenteront leurs activités, leurs bons conseils pour réussir leurs petits fruits, et leurs idées pour structurer la filière !

P'tits Fruits d'Ici

Edouard Menet

0472/25.08.38 – edouardmenet@hotmail.com – www.petitsfruits.be

Edouard Menet (P'tits Fruits d'Ici) est installé à Montignies-lez-Lens, dans le Hainaut. Il est considéré comme une référence dans la filière des petits fruits bio ! Il commercialise ses petits fruits en direct mais aussi à des transformateurs qui en font des jus et confitures.

(comment développer ensemble la filière wallonne des petits fruits bio ?)

Les Fraises d'Adam et ses Légumes

Charles ADAM

0484/85.55.18 – cha_adam@hotmail.com –
www.facebook.com/LesFraisesdAdam

Charles Adam (Les Fraises d'Adam et ses Légumes) est producteur à Huy, près de Liège. La culture de petits fruits est, pour lui, un beau levier de diversification. Il travaille entre autres avec des grossistes.

Aux Délices de Christophe

Christophe Drieux

+33(0)6/99.22.70.72 – drieuxc@wanadoo.fr –
www.auxdelicesdechristophe.com/

Christophe Drieux (Aux Délices de Christophe) vient de Broxeele, dans le nord de la France. Il produit en bio des fraises, framboises, groseilles et cassis qu'il transforme à la ferme en verrines, confitures et gâteaux glacés.

IFEL-W

Donatienne Arlotti

0486/08.72.19 – darlotti@ifel-w.be – www.ifel-w.be

Donatienne Arlotti nous parlera d'un projet de développement d'emballages pour les fraises et petits fruits de l'IFEL-W, déclinables pour le bio.

Garde-robe locale à base de lin et de chanvre bio : objectif réaliste ou utopique ?

Les fibres textiles sont en pleine phase de relance dans notre région ! Le lin et le chanvre ont leur place dans vos rotations, moyennant un suivi technique rigoureux et des débouchés assurés. Cette diversification a beaucoup d'avantages agronomiques, ainsi que de multiples débouchés : ces derniers vous seront exposés lors de cet atelier !

Cannavie

Victor Baugnée

0479/33.14.42 – hello@cannavie.be – www.cannavie.be

Cannavie est un catalyseur de développement du chanvre en Wallonie ! Depuis 2016, l'entreprise s'emploie à faire connaître cette plante et ses vertus au travers d'une gamme diversifiée de produits alimentaires biologiques à base de chanvre.

Lin et Chanvre Bio

Pauline Laurent

+33(0)6/17.97.77.90 – pauline.laurent@linetchanvrebio.org –
www.linetchanvrebio.org

Cette association française s'est créée en 2013 par et pour des producteurs et des transformateurs de lin et de chanvre biologiques désireux de fédérer la relocalisation de la filière en favorisant les échanges. L'association est composée de plusieurs corps de métiers et propose de nombreux événements et activités : des visites « coins de champs » pour le lin et pour le chanvre, des visites d'acteurs de ces filières, une journée annuelle interprofessionnelle, des formations techniques pour appréhender les itinéraires culturels.

Ferme Mattez

Philippe Mattez

071/ 52.82.15 – philippe.mattez@hotmail.com

Agriculteur en bio depuis 25 ans près de Courcelles, Philippe Mattez diversifie ses cultures et ses débouchés sur environ 100 ha. La culture du chanvre présente de nombreux avantages agronomiques. A travers son témoignage, découvrez le potentiel du chanvre et l'opportunité qu'il représente dans une rotation en bio.

Le “120 secondes pour convaincre” : 13 acheteur·euse·s présentent leurs besoins

Al Binète

Paul Mathieu

0477/41.96.89 – pmathieu@albinete.be – www.albinete.be

Al Binète développe depuis 1984 des partenariats forts avec les producteurs et artisans bio locaux. Al Binète compte 5 magasins en région liégeoise ouverts 7/7 qui distribuent essentiellement des produits frais avec un atelier boucherie/traiteur autonome.

AWEX

Eric Lejeune

02/421.82.11 – e.lejeune@awex.be – www.awex.be

LAWEX 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.

Bio-planet

Olivier Gilissen

www.bioplanet.be

Bio-Planet est une chaîne de supermarchés entièrement bio. Elle compte 35 supermarchés dont 11 en Wallonie.

Bossimé

Ludovic Vanackere

0478 /13.71.25 – ludovic@bossime.be – www.bossime.be

Bossimé est une ferme gastronomique, de la graine à l'assiette, en offrant des expériences culinaires uniques, de la gastronomie à la brasserie authentique à Namur et Brabant wallon, complétées par une gamme de plats traiteur zéro déchet, pour une alimentation plus durable, et en construisant un écosystème de producteurs engagés.

Collectif 5C

Magali Guyaut

0497/04.62.56 – magali@collectif5c.be – www.collectif5c.be
Cfr. page 3

C'tout bon / LOgCAL

Alice Regout

0473/44.50.87 – alice@ctoutbon.be – www.ctoutbon.be

LOgCAL (tout nouveau nom !) est un service logistique pour une alimentation locale. Concrètement, il propose des produits bio et locaux, une garantie sur la provenance des produits, des prix justes pour les producteurs, une gestion simplifiée des commandes pour les clients (magasins et restaurateurs), un outil logistique performant et fluide. En plus de son activité de distribution, C'tout bon est producteur bio de fraises et petits fruits et transforme une partie de leur production.

E-farmz

Camille Bosc

0487/39.27.13 – camille.bosc@efarmz.be – www.efarmz.be

eFarmz est un e-shop belge permettant de se faire livrer produits et box repas bio et locaux. Leur objectif est de remettre l'environnement et l'humain au coeur de la consommation belge. Il favorise le circuit-court et la production responsable, en travaillant avec plus de 200 petits producteurs locaux dont une majorité est bio.

Farm For Good

Clément Bocqué

0472/71.88.82 – clement@farmforgood.org – www.farmforgood.org

Farm for Good est un réseau d'agriculteurs en transition ainsi qu'une coopérative agricole qui a pour but de valoriser des matières premières à des acteurs agro-alimentaires qui souhaitent relocaliser leur approvisionnement & avoir un impact positif sur l'environnement. Concrètement, nous développons des filières transparentes en alignant des partenaires de première transformation afin d'obtenir les volumes et la qualité nécessaires à ces acteurs.

Färm / Biofresh

Pierre-Yves Boucau

0494/90.72.37 – pierre-yves@farmstore.be – www.farm.coop

En mars 2022, Färm a décidé de rejoindre 3 autres entreprises bio : Ekoplaza (7 magasins en Belgique), Biofresh (grossiste belge) et UDEA (grossiste hollandais). Avec ces entreprises 100% bio depuis 1980, ils forment un nouveau groupe nommé BIOTOPE. Färm compte pour le moment 24 magasins bio en Belgique.

Le Speed-dating entre acheteur·euse·s, producteur·rice·s et artisan·e·s bio

Pour rencontrer un·e acteur·rice, il est préférable de s'inscrire à la table "Speed-dating" à l'entrée. Le Speed-dating se déroulera en 4 tours de 10min.

Agricovert

Cédric Melin

0473/66.24.89 – cedric.agricouvert@gmail.com –
www.agricouvert.be

Agricovert est une coopérative qui a pour but de garantir un juste prix pour tous, en proposant des produits biologiques, de qualité et récoltés en direct. Actuellement, c'est 34 producteurs locaux bio, plus de 1500 consommateurs, 2 comptoirs, 30 dépôts de paniers, 1 boucherie, 1 boulangerie, un espace logistique, un traiteur collectif, un outil de distribution gouverné collectivement, un projet d'insertion professionnelle et un espace de rencontre entre les producteurs et consommateurs.

Al Binète

Cfr. page 10

APAQ-W (Biomonchoix)

Delphine Dufranne

0477/43.06.13 – d.dufranne@apaqw.be –
www.biomonchoix.be

Biomonchoix couvre toutes les communications de l'APAQ-W spécifiques à l'agriculture biologique wallonne. Dans le cadre du Plan Bio 2030, nous offrons un éventail de services permettant aux opérateurs d'accroître leur visibilité et de bénéficier de matériel de promotion.

Aux Délices de Christophe

Cfr. page 9

AWEX

Cfr. page 10

Axedis ETA

Patrick Placentino

0491/15.93.06 – p.placentino@axedis-eta.be –
www.axedis-eta.be

Axedis est une entreprise de travail adaptée située à Limal. Elle propose entre autres un service de conditionnement, d'emballage en salle propre et préparation de commandes.

Bio-planet

Cfr. page 10

Bossimé

Cfr. page 10

Brasserie de la Lesse

Julien Collard

0478/81.29.25 – julien@brasserie dela lesse.be –
www.brasserie dela lesse.be

Nous sommes une brasserie artisanale basée à Eprave. Nous sommes certifiés 100% bio et sommes intéressés par du malt local, du houblon local mais aussi d'autres fournisseurs pour notre futur espace horeca.

Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL)

Carine Nardelotto et Quentin Spineux

042/23.15.51 – info@catl.be – www.catl.be

Le CATL est un projet lancé en 2013 qui a pour objectif de favoriser le développement de l'alimentation durable et des filières courtes, en sensibilisant les consommateurs et en accompagnant des opérateurs (comme des cantines scolaires durables).

Célestine Chepson

Valérie Chepson

0472/21.91.71 – celestinechepson@gmail.com –
www.celestinechepson.be

Célestine Chepson est une marque de biscuits et pâtisseries fabriqués par Valérie Capoen. Ces produits sont faits maison et fabriqués dans son atelier à Malonne. Les biscuits et pâtisseries sont disponibles sur commande à l'atelier ou dans différents points de vente en circuit court.

Collectif 5C

Cfr. page 4

ConsomAction

Cfr. page 4

Coopérative Paysans-Artisans

Cfr. page 7

C'tout Bon/LogCAL

Cfr. page 10

Diversiferm (Projet TRèFLe)

François Michels

081/62.24.08 – francois.michels@uliege.be –
www.diversiferm.be

Le projet « Transformation Fruits & Légumes » (TRèFLe) est né d'une collaboration étroite entre DiversiFerm, Biowallonie et Accueil Champêtre en Wallonie. TRèFLe est un projet qui a pour but de rassembler les outils existants et d'en développer de nouveaux. Des formations techniques, des visites et des fiches techniques seront mises à disposition des acteurs valorisant les fruits et légumes en Wallonie.

eFarmz

Cfr. page 10

Ektivrac

Laurent Verheylesonne

0488/02.35.49 – laurent@ektivrac.com – www.ektivrac.com

Ektivrac est un réseau d'épicerie BIO de proximité proposant des produits alimentaires, d'hygiène et d'entretien vendus en VRAC afin de réduire les déchets et les coûts tout en travaillant avec un maximum de producteurs locaux.

Färm / Biofresh

Cfr. page 10

Farm for Good

Cfr. page 10

Fromagerie du Gros Chêne

Cfr. page 10

Good Food B2B (Bruxelles Environnement)

Delphine De Sauvage & Charlotte Poulain

B2B@goodfood.brussels – www.goodfood.brussels

Le service Good Food B2B connecte l'offre belge en produits durables et la demande bruxelloises, c'est-à-dire les HoReCa, les cantines, les transformateurs et les magasins. Il travaille également sur des questions de développement des filières et sur des questions logistiques.

House of Agroecology

Simon Chavée

0492/47.94.60 – simon.chavee@houseofagroecology.org –
www.houseofagroecology.org

The House of Agroecology est un guichet central pour l'accélération de la transition agroécologique en Belgique.

La Biscuiterie Namuroise

Valentine Dumont

0472/78 58 19 – valentine@labiscuiterienamuroise.be –
www.labiscuiterienamuroise.be

La Biscuiterie Namuroise est une biscuiterie artisanale et locale qui fabrique de véritables biscuits d'antan (avec une gamme classique et bio). Les biscuits sont issus de recettes inspirées de 1908 qui proviennent de l'arrière-grand-père d'un des deux fondateurs. L'ancienneté des recettes nous permet de disposer de produits naturels qui se résument à des biscuits frais, sans conservateurs et sans additifs.

La Charrette

Cfr. page 10

Land, Farm And Men (Graines de curieux)

Cfr. page 11

MABIO

Cfr. page 6

Made in BW

Cfr. page 6

NEKTO

Nancy Soete

0492/15.92.53 – nancy.soete@nekto.be – www.nekto.be

NEKTO est une entreprise de travail adapté (ETA) spécialisée dans le conditionnement, récemment certifiée bio. Ouverture prochaine d'une salle propre. Celle-ci cherche à élargir son activité de conditionnement en bio.

RaviFlex ETA

Xavier Van Ravestyn

0478/49.33.76 – info@raviflex.com – www.raviflex.be

RaviFlex a été créée en 2019. Installée dans l'ETA Jean Gielen à Waremme, elle produit pour des tiers des produits végétariens et végans. Actuellement, RaviFlex produit uniquement des produits plant-based conventionnels. La société cherche à élargir son champ d'action par la production de produits en bio, toujours selon la formule de Co-Manufacturing.

Reinette & Co

Cfr. page 11

SCAR

Frédéric Taeter

087/67.89.99 – hefta@scar.be – www.scar.be/scarweb

Coopérative wallonne active dans la fabrication et la commercialisation d'aliments composés à destination des animaux de rente des différentes spéculations (bovins, porcs, volailles, petits ruminants, chevaux...), spécialisée en 'Bio' depuis plus de 25 ans. SCAR assure également la collecte et l'achat de céréales Bio (collecte en partenariat avec la SCAM).

Spoormans / Arvesta

Quentin Dendauw

0496/02.42.29 – quentin.dendauw@arvesta.eu – www.spoormans.eu

Spoormans est une société active dans le monde de l'alimentation pour les volailles depuis plus de 30 ans. Elle propose une gamme d'aliments bio et recherche actuellement des éleveurs bio de poulets de chair.

Terre-en-vue

Paul-Henri Guilmin

0483/49.22.56 – paul-henri@terre-en-vue.be – www.terre-en-vue.be

Terre-en-vue rassemble des citoyens, des organisations et des acteurs publics qui souhaitent faciliter l'accès à la terre en Belgique. Trois organismes structurent ses activités : une association sans but lucratif, une société coopérative agréée entreprise sociale et une fondation d'utilité publique.

Terroirist

Thomas Dehez

0470/33.27.14 – commandes@terroirist.be – www.shop.terroirist.be/webshop

Terroirist est un distributeur ayant pour mission d'offrir aux professionnels de l'alimentation (restaurants, magasins, transformateurs) une gamme de produits (brut ou peu transformés) de grande qualité, sélectionnés en fonction d'une charte éthique et engagée.

VITAVERDE.BIO

Eddy Raskin

0472/65.26.49 – info@vitaverde.bio – www.vitaverde.bio/fr

Opérateur certifié depuis 1983, VITAVERDE.BIO compose, conditionne et distribue une très large gamme de produits d'épicerie. Plus de 600 matières premières en catalogue. Possibilité de marque propre.

Wallonie Design

Cfr. page 8

Indiquez ici vos rendez-vous pour le Speed-dating

15h45 - 15h55 :

16h - 16h10 :

16h15 - 16h25 :

16h30 - 16h40 :



Agenda 2024

Légende:

-  Événement Biowallonie et partenaire(s)
-  Événement du secteur

FÉVRIER & MARS

Séance d'info sur le bio
Namur – 29/02
Dédiée aux producteur·rice·s

Séance d'info sur le bio – focus houblon
Namur – 5/03
Dédiée aux producteur·rice·s

Salon Horecatel
M.-en-Famenne – 10 > 13/03
Salon dédié aux pros de
la restauration commerciale

Formation "Argumentaire pro-bio/vrac/
circuit-court" – 11/03
Dédiée aux points de vente

Formation "Les spécificités de la transformation
des viandes bio" Suarlée/Namur – 18 > 19/03
Dédiée aux formateur·rice·s et enseignant·e·s

Salon BioXpo
Grand-Bigard – 24 > 25/03
Salon bio dédié aux professionnel·le·s
du secteur

AVRIL, MAI & JUIN

Rencontre "Coin de champ"
À confirmer (avril)
Moment d'échanges et de conseils techniques, sur le terrain, dédié aux agriculteur·ice·s.
Domaines: grandes cultures, polyculture-élevage et maraîchage.

Formation "Améliorer la rentabilité des
établissements engagés vers le bio et
le durable" Namur – 8/04
Dédiée aux restaurateur·rice·s

Séance d'info sur la réglementation
et la certification bio
18/04
dédiée aux transformateur·ice·s, grossistes
et points de vente

Formation "À la découverte des bières
bio wallonnes à mettre à la carte"
(Foire brassicole et atelier de zythologie)
Liège – 22/04
Dédiée aux restaurateur·rice·s

Formation "À la découverte de la viande
de bœuf bio wallonne"
Marloie – 27/05
Dédiée aux restaurateur·rice·s

Chiffres du bio 2023
(collab. : APAQ-W)
Ils seront annoncés à la conférence
de presse de la Semaine bio de l'APAQ-W

Semaine bio (APAQ-W & VLAM)
Partout en Belgique ! – 1 > 9/06
9 jours pour faciliter les rencontres
entre producteur·ice·s bio,
et consommateur·ice·s

Séance d'info sur le bio, en ferme
À définir (juin)
Dédiée aux producteur·rice·s

JUILLET
& AOÛT

NOUVEAU! Journée interprofessionnelle
bio, axée polyculture -élevage
Assesse – 5/07
1ère édition de cet événement organisé par
Biowallonie! Dédiée aux producteur·rice·s

Formation "Utilisation des fleurs
comestibles en cuisine"
Esneux & Wanze – 8 & 15/07
Dédiée aux restaurateur·rice·s

Foire agricole de Libramont
Libramont – 26 > 29/07
88ème édition de la plus grande
foire agricole de Belgique

Foire agricole de Battice
Battice – 31/08 > 1/09
34ème édition de la foire
agricole de Battice

 Le saviez-vous ? Depuis 2021, la **Journée européenne du bio** a lieu le 23 septembre !

Salon Valériane
Namur – 6 > 8/09
39ème édition du plus grand Salon BIO
de Belgique. Un atelier à destination de
la filière PAM y sera organisé par Biowallonie !

Formation démonstration-technique :
"la gestion des adventices par le labour
agronomique"
À définir (septembre)
Dédiée aux producteur·rice·s

Voyage d'étude sur l'élevage de volailles bio
Gers (France) – 8 > 10/10
Dédiée aux producteur·rice·s

Journée de réseautage
"du bio dans vos formations"
22/10
2ème édition de cette rencontre annuelle
dédiée aux formateur·rice·s et enseignant·e·s

Wall'Oh Bio, l'évènement bio wallon
de la restauration engagée
4/12
3ème édition de cet événement, axé cette
année sur la restauration collective et dédié
aux professionnel·le·s de la restauration

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

Cet agenda est un aperçu non-exhaustif des événements qui rassembleront
le secteur professionnel bio tout au long de cette année 2024. Certaines activités
ne sont dès lors pas encore indiquées. Infos & inscriptions : www.biowallonie.com/agenda

