



Relevez le « Défi bio » et gagnez des produits bio wallons !

Consignes du jeu de piste numérique « Défi bio » :

- 1.) Rendez-vous sur le Stand « Formations bio » (Palais 4 – Arts créatifs & Mode – Services) des Startech's Days – World Skills Belgium 2024.
- 2.) Connectez-vous en scannant le **QR-Code** ou en tapant le lien suivant dans votre moteur de recherche : <https://www.biowallonie.com/defi-bio/?r=qr>
- 3.) Le jeu commence.... Orientez votre GSM à l'horizontal pour plus de fun !



Découvrez dans ce livret :

- Levier formation - Plan Bio 2030 : Qui sommes-nous ? Nos actions concrètes ?
- Nos **sponsors bio wallons** - Startech's Days – WorldSkills Belgium 2024 !
- Les outils en + :
 - Comment trouver vos produits bio wallons en tant qu'école / centre de formation / professionnel·le ?
 - Comment développer votre argumentaire pour intégrer le bio au programme de vos cours / de vos formations / dans vos recettes ?





Levier formation – Plan Bio 2030

Qui sommes-nous ?

Biowallonie, le CRABE & formaform sont les trois structures coordonnant le levier Formation du Plan Bio 2030, financé par la Région wallonne. Il a pour objectif d'encourager la prise en compte du mode de production biologique dans les programmes de formation et dans l'enseignement.

Nos actions concrètes :

Les leviers développés dans le cadre du Plan Bio 2030 sont des moyens pour amener le bio au programme dans vos cours, vos formations, votre (futur) métier...

Nous avons développé pour vous une série de **rencontres** et d'**outils gratuits** :

- 🌿 Des **journées annuelles de réseautage** et des **formations** à destination des enseignant·e·s et formateur·rice·s, validés par l'IFPC.
- 🌿 Une **base de données** comprenant :
 - 🌿 Plus d'une centaine d'outils pédagogiques pour parler du bio et d'une alimentation durable ;
 - 🌿 Une offre de formations - secteur bio.
- 🌿 Un « **Welcome Pack – Maître·sse de stage** » relatif à l'accompagnement de stagiaires par un·e opérateur·rice bio.
- 🌿 Des **vidéos** avec des témoignages inspirants pour l'orientation métiers :
 - 🌿 Pourquoi me former en bio ?
 - 🌿 Pourquoi faire un stage chez un·e opérateur·rice bio wallon·ne ?

Un **comité consultatif des opérateur·rice·s de formation et de l'enseignement** a également vu le jour pour recueillir vos avis sur l'évolution des programmes en lien avec le bio dans l'enseignement et la formation.





Nos sponsors bio wallons - Startech's Days – WorldSkills Belgium 2024

Découvrez les sponsors bio wallons de notre stand « Formations bio » dans le cadre des Startech's Days – WorldSkills Belgium 2024 : des opérateurs et opératrices bio qui jouent le jeu du local et qui proposent des produits en B to B, de Wallonie :

- 🌿 Opérateur·rice·s bio dont les produits sont utilisés dans le cadre du **concours WorldSkills Belgium** (concours cuisine/service en salle - boulangerie et boucherie 2024) : Palais 4

- 🌿 Opérateur·rice·s bio dont les produits sont à déguster sur le **stand de HorecaForma Wallonie** : Palais 4
➔ A gagner chaque jour : un panier de produits bio wallons !

Merci à eux·elles !





Découvrez nos sponsors bio wallons !

LES MINIS DE DURBUY (Durbuy)

Produit utilisé dans le cadre du concours WorldSkills Belgium :

ŒUFS

Bio depuis ses débuts en 2021, et respectant la charte « Œuf des prés » de la coopérative COPROBEL, les 3000 poules pondeuses vivent dans un environnement choyé. Les poulettes sont élevées en plein air pour donner de meilleurs oeufs ! Une prairie de 1,5 hectares les accueille avec des aménagements pour qu'elles se sentent en sécurité. A l'intérieur du poulailler, elles profitent d'une volière centrale sur laquelle elles peuvent se percher mais également boire et manger à volonté.

Contact :

DELFORGE Laetitia

+32 (0)474 67 49 00

lesminisdedurbuy@gmail.com

www.anes-miniatures.be





Découvrez nos sponsors bio wallons !

HUILERIE ALVENAT (Achêne)

Produit utilisé dans le cadre du concours WorldSkills Belgium :
HUILE de COLZA

La Huilerie Alvenat s'est spécialisée dans la production d'une huile de colza exceptionnelle. Bio comme il se doit, le colza se cultive à la fois pour son impact environnemental (il nourrit les sols) et ses effets bénéfiques pour la santé.

Notre climat et la terre du Condroz lui offre les conditions optimales pour pousser et nous offrir tous ses bienfaits.

Obtenu par pression à froid, elle présente une teneur élevée en Oméga 3 et vitamine E et combine avec un faible pourcentage d'acides gras saturés.

Que du bon dans votre assiette !

Contact :

Manu Lange

+32 (0)83 66 86 00

info@alvenat.com

www.alvenatproduction.com





Découvrez nos sponsors bio wallons !

BEL GO BIO (Faimés)

Produits à déguster sur le stand de HorecaForma Wallonie :
LEGUMES

Bel Go Bio - De bons légumes bio de Hesbaye

Bel go Bio a vu le jour en 2017, avec pour objectif de mieux **valoriser les légumes Bio des fermes familiales** exploitées historiquement de façon plus traditionnelle.

Aujourd'hui, ce sont 5 agriculteur·rice·s qui se sont associé·e·s pour produire et stocker différents légumes.

Bel Go Bio est spécialiste de la **Patate douce Bio** en Belgique. Carottes, persil tubéreux, choudou, butternut, potimarron, potiron gris, ail, oignons et pommes de terre viennent compléter leur gamme.

Ils sont commercialisés en circuits courts sur le marché belge, pour **tous types de client·e·s**

Contact :

Caroline Devillers

+ 32 (0)472 90 21 14

caroline@belgobio.com

www.belgobio.com



Bel go Bio





Découvrez nos sponsors bio wallons !

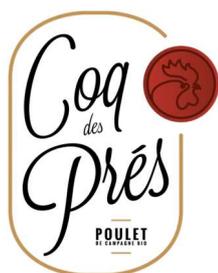
COQ DES PRÉS (Fernelmont) & FERME DU HABRU (Léglise)

Produit utilisé dans le cadre du concours WorldSkills Belgium :
POULET DE CHAIR

COQ DES PRÉS

Coq des prés, une marque créée par et pour les éleveur·euse·s. Ils sont fiers de produire du poulet de campagne bio, savoureux et issu d'une production locale sous une marque qui leur appartient, Coq des Prés.

La qualité, le respect, la transparence et la solidarité au Prix Juste pour les producteur·rice·s.



Contacts :

Commandes, logistique, facturation: Sophie Cordier
sophie.cordier@coqdespres.be
Commercial: François Rouchet
francois.rouchet@coqdespres.be
www.coqdespres.be

FERME DU HABRU

Danielle Leyder et Philippe Belche ont converti au Bio l'exploitation familiale en 2004.

Ils élèvent des bovins de race limousine et des poulets de chair, cultivent des céréales de terroir, essentiellement de l'épeautre et du seigle.

Tous les produits sont commercialisés dans la province au sein de filières courtes : vente directe à la ferme, via les Groupements d'Achats en Commun.



Contact :

Philippe Belche
063 38 32 98 // 0495 50 30 74 ou 0473 85 94 64
info@lafermedehabaru.be
www.lafermedehabaru.be





Découvrez nos sponsors bio wallons !

DOMAINE DE LA POMMERAIE (Gembloux)

Produit utilisé dans le cadre du concours WorldSkills Belgium :
FRUITS DU VERGER

Verger Bio né en 1936 et créé dans une démarche de culture « zéro résidus », il est passé naturellement sous la certification Bio en 2015.

Spécialiste de la pomme et la poire, 18 variétés de pommes et 6 variétés de poires sont proposées. Jus, pétillants, vins et cidre viennent compléter leur gamme. Il y en a pour tous les goûts.

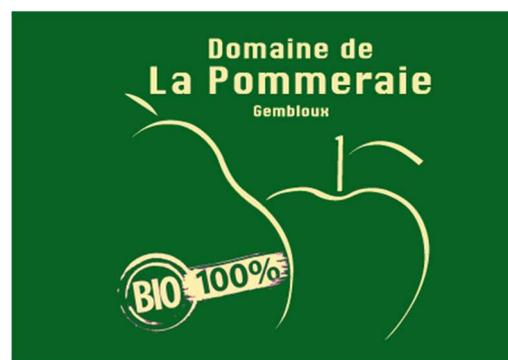
Contact :

Guillaume et Aurélie Berbers

+ 32 (0)81 61 08 71

contact@lapommeraiie.be

www.lapommeraiie.be





Découvrez nos sponsors bio wallons !

LAITERIE DES ARDENNES ET SOLAREC (Libramont)

Produits utilisés dans le cadre du concours WorldSkills Belgium :

LAIT ET BEURRE

Laiterie des Ardennes est une coopérative au cœur de l'Ardenne belge. Elle aide les producteur·rice·s à produire et collecter du lait de qualité de chez nous.

Tout est mis en œuvre pour soutenir les coopérateur·rice·s qui ont choisi de se certifier Bio. Leur lait est collecté séparément et sera transformé également dans des ateliers dédiés au produits Bio par la filiale SOLAREC.

Les gammes Bio proposées sont **adaptées aux besoins des industriel·le·s, des artisan·e·s et des consommateur·rice·s.**

Contact :

Marine Léonard

+32 (0) 61 241 362 / +32 (0) 493 281 178

info@solarec.be

www.lda-coop.be / www.solarec.be



LAITERIE
des Ardennes



SOLAREC





Les outils en + !

Comment trouver vos produits bio wallons en tant qu'école / centre de formation / professionnel·le ?

Vous recherchez un·e producteur·rice ou un·e artisan·e bio wallon·ne qui puisse livrer votre restaurant, point de vente, entreprise de transformation agro-alimentaire, école, ... ?

Voici deux annuaires développés et mis à jour par Biowallonie :

- 🍃 Le **listing complet des acteurs et actrices bio wallon·ne·s et bruxellois·es** : <https://www.biowallonie.com/acteursbio/>
- 🍃 L'**inventaire des acteurs et actrices qui sont à la recherche et/ou proposent des produits bio wallons** : <https://www.biowallonie.com/annuaires/inventaire-des-debouches/>

Comment développer votre argumentaire pour intégrer le bio au programme de vos cours / vos formations / vos recettes ?

Découvrez le **guide pratique** « Démystifier le bio », réalisé par Biowallonie, à destination des professionnel·le·s du secteur, qui a pour objectif de clarifier les plus-values réelles de l'agriculture biologique et de fournir les outils nécessaires pour contrer les mythes auxquels les professionnel·le·s du bio sont régulièrement confronté·e·s.

Envie d'en commander sous format papier ? Les 20 premiers sont gratuits ! Plus d'infos sur notre site : <https://www.biowallonie.com/documentation/argumentaire-bio/>





**Des questions sur le levier Formation du Plan Bio 2030 ?
Besoin d'être accompagné.e de manière personnalisée ?
Contactez-nous !**

benedicte.henrotte@biowallonie.be - 081/281.014 - 0479/93.69.79
Plus d'infos sur notre site !

