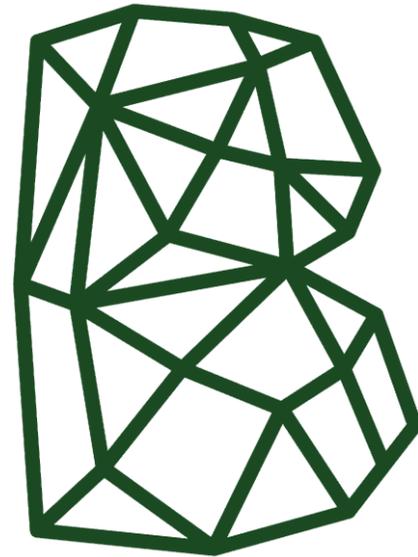


Atelier: Exporter vers le Grand-Duché du Luxembourg

Journée de réseautage bio – 20/02/2025





Bienvenue à cet
atelier dédié à
l'export vers le
Grand-Duché du
Luxembourg



Sont présents à cet atelier : 68 personnes

Agriculteurs

• 12

Transformateurs

• 37

Distributeurs

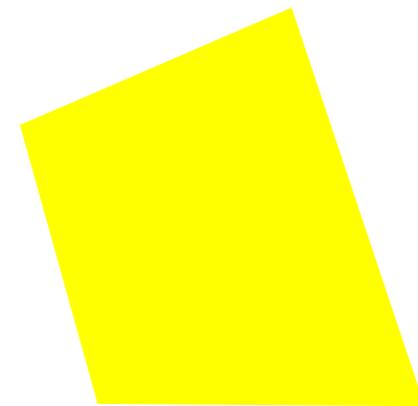
• 9

**Points
de vente**

• 3

**Structures
d'encadrement**

• 6



Au Programme

- ▶ Introduction
- ▶ Focus sur la production
- ▶ La consommation bio en détails
- ▶ Les acteurs ressources
- ▶ Le Luxembourg, au centre de la Grande Région
- ▶ Les spécificités du Grand-Duché
- ▶ De nombreux acteurs du bio au Luxembourg
- ▶ Les services de l'AWEX
- ▶ Présentation de Pall Center
- ▶ Présentation des Moulins de Kleinbettingen
- ▶ Moment d'échange et conclusion

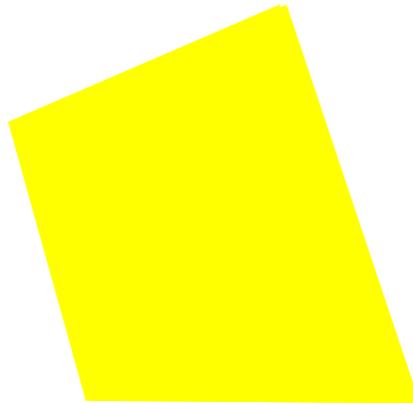


Commençons par remercier nos intervenants

- ▶ Mr Frédéric BIAVA, conseiller économique et commercial représentant Wallonie-Bruxelles International au Grand- Duché de Luxembourg pour l'AWEX
- ▶ Mme Christiane WICKLER, CEO de Pall Center
- ▶ Mr Luc THOMAS, responsable achat chez Pall Center
- ▶ Mr Jérémy DAMIER, responsable achat chez Pall Center
- ▶ Mr Frédéric BAIJOT, managing director des Moulins de Kleinbettingen



La production bio au Luxembourg



Un nombre croissant de producteurs

- ▶ L'agriculture bio représente 8.262 ha en 2025 soit 6,3% des 125.000 ha que compte le Grand-Duché
- ▶ 161 producteurs sont certifiés bio (1.870 fermes au total) 83 transformateurs et 5 distributeurs
- ▶ Le plan bio PAN-BIO 2025
 - ◆ Visait 20% de SAU BIO en 2025
 - ◆ Vise 100% (!) de SAU BIO en 2050
- ▶ Situation globale : offre < demande (surtout en fruits et légumes)
- ▶ Besoin de demande forte et pérenne pour encourager les conversions



Quelques données chiffrées de la production

► Les producteurs détaillés par spécialisation

Le tableau suivant fournit un aperçu de la répartition des différentes activités :

Activité	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Agriculteurs	77	82	83	98	101	95
Maraîchers	12	14	16	19	19	20
Viticulteurs	15	15	17	21	22	23
Fruiticulteurs	11	11	11	16	22	24
Apiculteurs	15	19	22	21	21	24
Élevages et autres petites activités	4	5	9	13	17	22
Cultures spéciales	-	-	-	-	-	2



Surface agricole sous contrôle bio

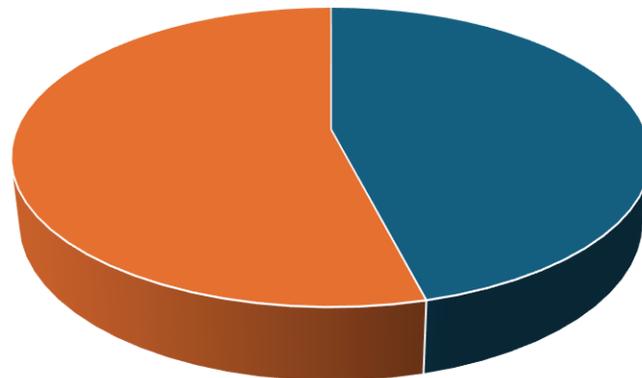
PAN Bio 2025

Évolution de la surface agricole exploitée en mode agriculture biologique par rapport à la surface agricole nationale totale (en hectares)



● Surface agricole utile nationale
● Surface totale bio et en conversion

Fruits



■ BIO ■ Conv



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

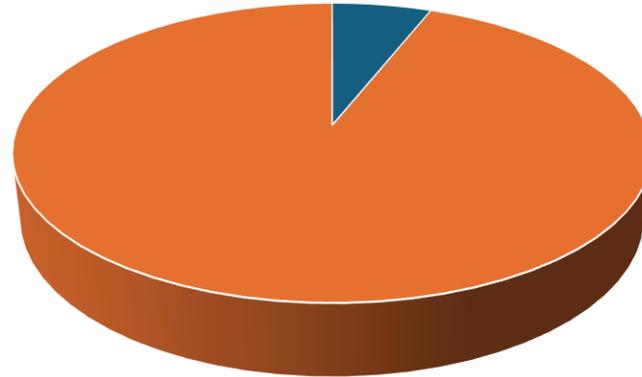
Avec le soutien de la



Wallonie



Vignes



■ BIO ■ Conv



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

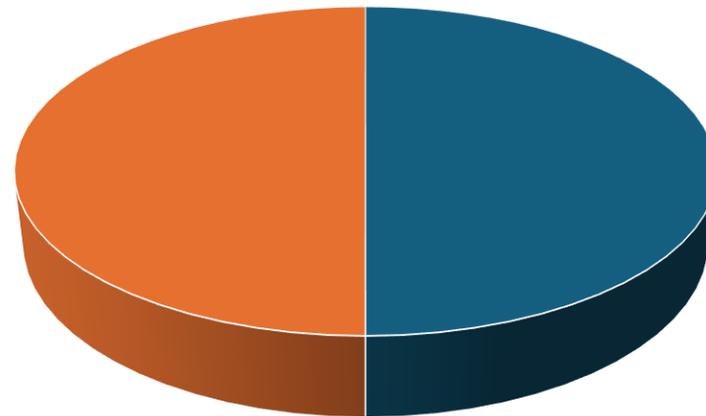
Avec le soutien de la



Wallonie



Légumineuses



■ BIO ■ Conv



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

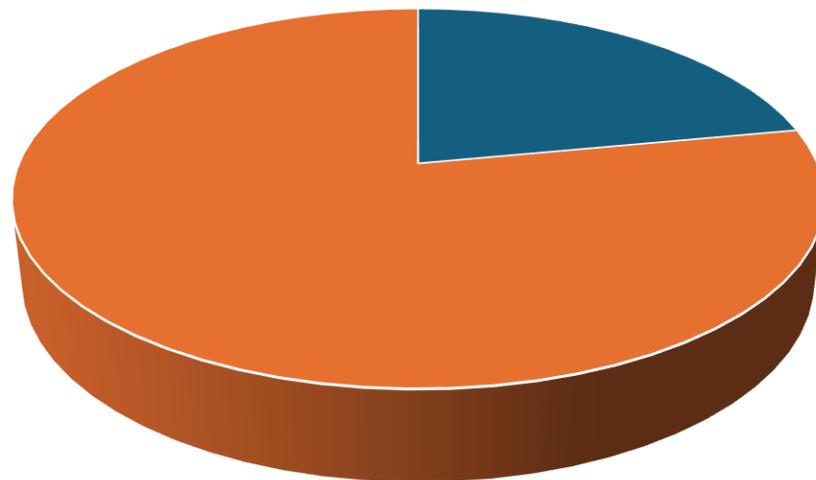
Avec le soutien de
la



Wallonie



Oléagineux



■ BIO ■ Conv



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

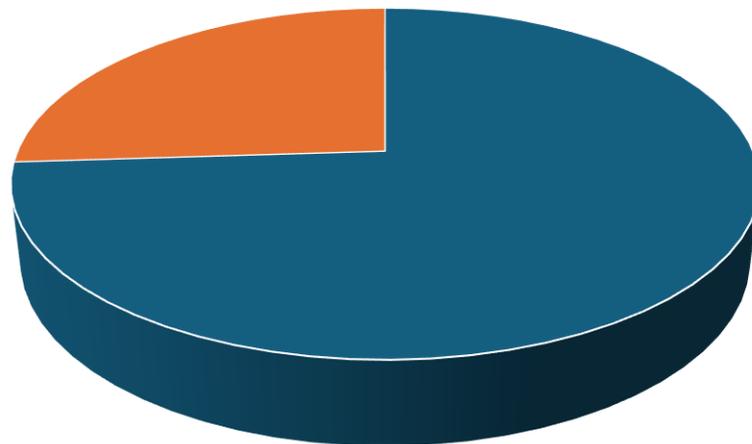
Avec le soutien de la



Wallonie



Légumes



■ BIO ■ Conv



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

Avec le soutien de
la



Wallonie



Des producteurs luxembourgeois franchissent le pas !

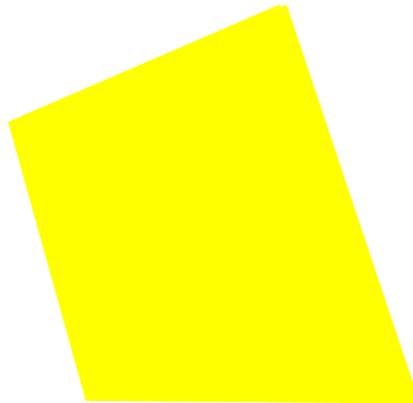


QUID de la biodynamie au Luxembourg ?

- ▶ 513 ha
- ▶ 12 fermes
- ▶ 2 transformateurs
- ▶ 1 distributeur



La consommation bio au Luxembourg



Le bio a la côte dans les caddys luxembourgeois

Suisse
468€/an/hab

Danemark
362€/an/hab

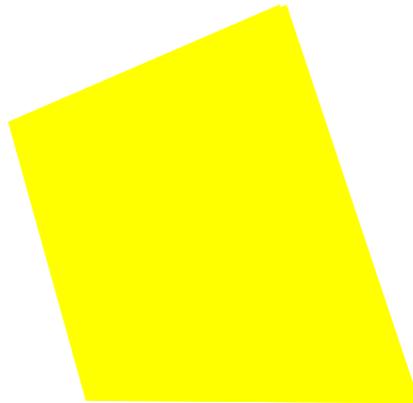
Autriche
292€/an/hab

Luxembourg
228€/an/hab



151 millions d'€

7,2% de PDM bio



Les filières particulièrement en demande

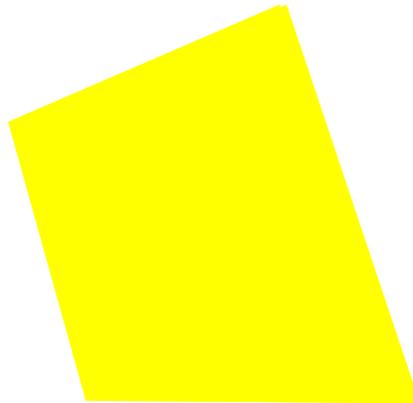
1. Fruits et légumes
2. Œufs
3. Volaille
4. Fromage
5. Viande



Du bio luxembourgeois dans les cantines!



Les acteurs de l'encadrement



IBLA centre de recherche et organisme de conseil

- ▶ Conduite des programmes de recherche spécifiques au bio et vulgarisation des résultats sur le terrain
- ▶ Conseil pratique dans les fermes bio et biodynamiques
- ▶ Sensibilisation de tous les maillons, dont le consommateur
- ▶ Soutien à la formation

IBLA - Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarökologie Luxemburg
Wantergaass 1 L-7664 Medernach Telefon: 26 15 13 -88 Email: info@ibla.lu



L'Association de l'agriculture bio au Luxembourg

- ▶ Structure professionnelle pour l'accompagnement des producteurs, des transformateurs et des distributeurs bio au Luxembourg.
- ▶ Mise en réseau des acteurs
- ▶ Effectue le contrôle et la certification pour les labels « Bio Luxembourg » et Demeter.

13, rue Gabriel Lippmann
L-5365 Munsbach

T. (+352) 26 15 23-74

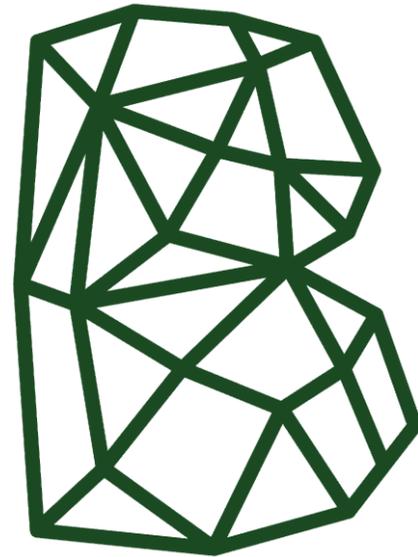
info@biovereenegung.lu

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL





AWEX



AWEX

Agence wallonne
à l'Exportation
et aux Investissements
étrangers



Feel inspired



Biowallonie : Journée de réseautage- Suarlée 20.02.2025

Présidence Wallonne de la Grande région :

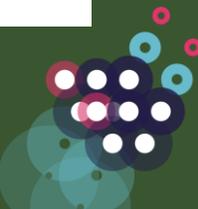
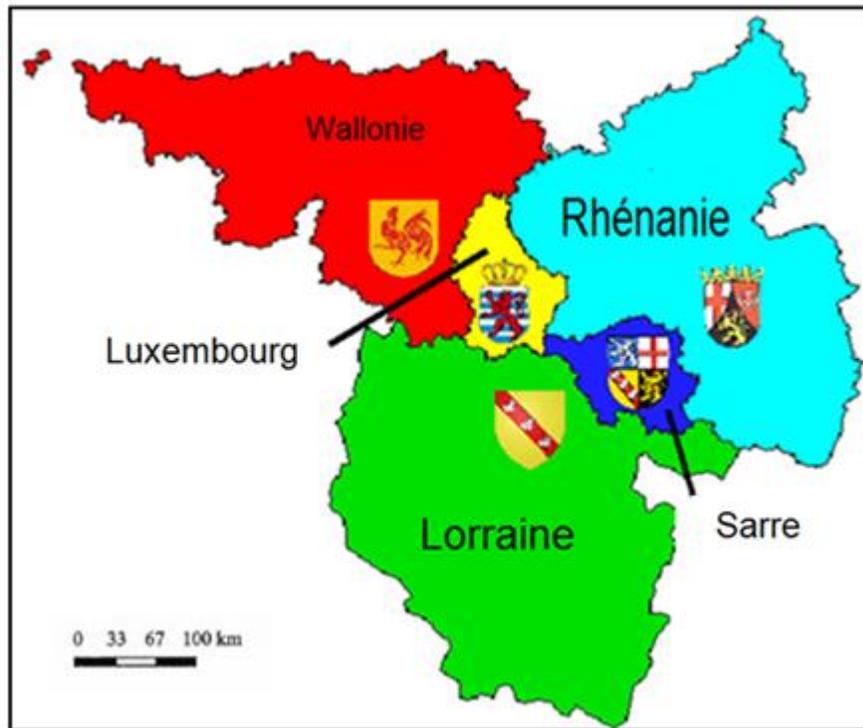
|

Invité : Le Grand-Duché de Luxembourg

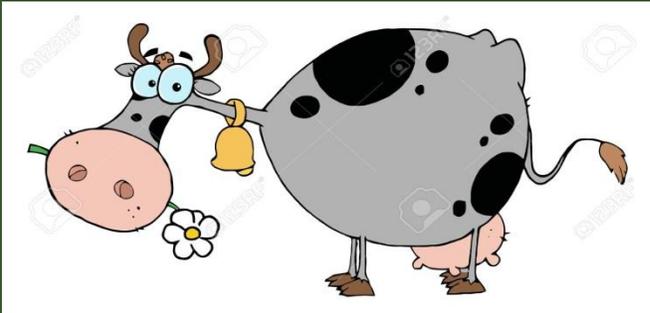
La Grande Région



Wallonische
Präsidenschaft
Présidence
wallonne
2025 2026



Grand-Duché de Luxembourg : Evolution



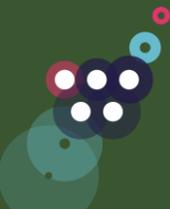
Aujourd'hui, le GDL c'est un marché à (re)découvrir :

■ ■ ■ Situation stratégique très proche de nous, dans l'Europe et au centre de la Grande Région

■ ■ ■ Pays largement ouvert sur l'extérieur

■ ■ ■ Environnement international et multiculturel : 71 % des travailleurs sont de population étrangère

■ ■ ■ 672,000 habitants avec un pouvoir d'achat TRES élevé : 89.800 euros soit 2,5 X la Moyenne européenne (Wallonie : 34.400 euros) *eurostat*



Formules d'exportation

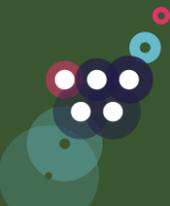


■■■ en direct de la Belgique : vendre depuis Arlon à Steinfort est une exportation et ne s'improvise pas !

■■■ Partenariat avec entreprise luxembourgeoise : distributeur ou autre forme de partenariat; pas d'agents !

■■■ En créant une structure luxembourgeoise

Attention si votre exportation implique la prestation de personnel belge au GDL !!!



L' Approche : le GDL n'est pas le prolongement de la Wallonie :

- ■ ■ La société luxembourgeoise: un concentré européen....cfr votre interlocuteur

- ■ ■ Entre héritage germanique et romain: la poids de la tradition

.....**langues** = « *Lëtzebuergesch* », allemand, français

- ■ ■ Courtoisie et formalisme

- ■ ■ Pudeur et discrétion

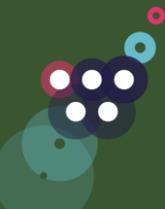
- ■ ■ Rigueur et discipline

- ■ ■ L'importance de la forme et du fond

- ■ ■ Ponctualité et étiquette

- ■ ■ Gestion du temps et des délais

- ■ ■ Sens du contrat et de ses implications

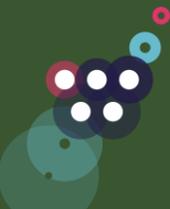


Bio : partenaires d'intérêt



Le poste Awex = votre éclaireur sur le marché visé :

- Validation d'une idée/ projet au GDL
- EDM succincte : taille, réglementation/ concurrence
- Conseils quant à l'approche marché
- Liste de prospects (clients finaux, partenaires potentiels)
- Prise de rdv pour mission individuelle
- Actions du programme action AWEX : JDC, invitation acheteurs, missions etc
- Veille



Le Grand Duché est un excellent marché pour les entreprises wallonnes, mais attention au piège de la proximité !!!



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

Merci pour votre attention et à votre entière disposition !

AWEX G-D Luxembourg

352.44.86.83

Luxembourg@awex-wallonia.com

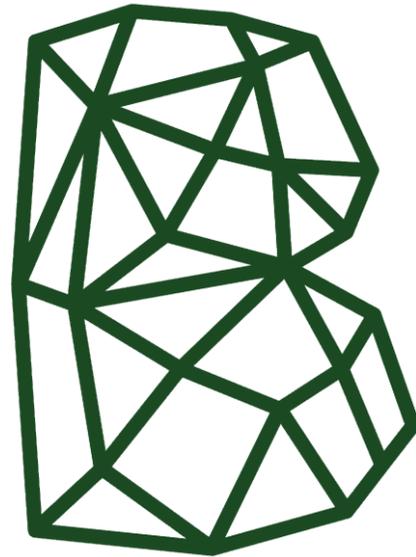
www.awex.lu

Feel inspired





Pall Center





2 Arelerstrooss
L-8552 Oberpallen
Luxembourg

Naturellement différents

Notre plus grand capital : l'être humain.

Nos clients

Nos équipiers.

Nos fournisseurs

Nos partenaires.

Nos voisins .

Pall Oberpallen où l'histoire a commencé en 1982



Présentation du groupe

PLUS DE 42 ANNÉES DE RECHERCHE CONSTANTE D'INNOVATION

L'histoire du Pall, c'est l'histoire d'une famille fière de ses origines et convaincue de la valeur du travail.

En 1982, le Pall voit le jour à Oberpallen, à cinq kilomètres de la ville d'Arlon. D'une station essence à la base, le Pall s'est développé et compte aujourd'hui 7 entités situées à Oberpallen, Steinfort, Strassen, Steinsel, Pommerloch, Useldange et Bertrange.

En créant cette entreprise, Christianne Wickler a eu la volonté de développer un commerce régional proche des gens.

Christianne Wickler a toujours eu le souhait d'évoluer.

Mais avec une certaine philosophie et une éthique commerciale.

Nos grands principes :

- **Authenticité** : Imprégnée des valeurs humaines qui puisent leurs racines dans l'histoire de l'entreprise.
- **Innovation** : En tant que professionnel de la nouveauté et du service, Pall est toujours à la recherche de nouveaux concepts, suivant la mode et les dernières tendances.



- **Responsabilité** : Le Pall s'engage à faire participer ses acteurs locaux, et à être actif dans la lutte pour le développement durable et contre les gaspillages.

Pall Oberpallen est un lieu de rassemblement pour les amoureux du shopping et de la gastronomie.

Toutes vos envies, au même endroit. Vous y trouverez vos produits alimentaires habituels, des fruits et légumes frais, mais aussi un espace bio exceptionnel.

Les connaisseurs apprécieront notre grande sélection de vins fins, de Gins, de Rhums ou de Whiskies de toute provenance ainsi qu'un grand choix de bières locales et internationales.

Le Pall propose le carburant le moins cher de la région

Notre magasin est ouvert tous les jours de la semaine, y compris le dimanche



Pall Steinsel

Bio, sans gluten, sans lactose,
éco-responsable, Fairtrade... un
large choix de produits
hautement spécialisés,
luxembourgeois et de la Grande
Région vous attendent au Pall
Steinsel.



Pall Useldange

Petit commerce de proximité,
Le Pall Useldange saura
satisfaire vos besoins du
quotidien, aux mêmes prix qu'en
supermarché.



Pall Strassen

Retrouvez des produits Bio, sans gluten, sans lactose, éco-responsable, Fairtrade... un large choix de produits hautement spécialisés, luxembourgeois et de la Grande Région dans votre Pall Strassen



Pall Pommerloch

Vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour faciliter votre vie quotidienne. Que vous ayez besoin de carburant ou d'une petite course de dernière minute,



Nos Restaurants

Au coin du feu en hiver, sur la terrasse en été, seul ou accompagné, nos restaurants vous accueillent tous les jours pour une parenthèse gourmande.



Pall Steinfort

Plus qu'un endroit où faire ses courses, Pall Steinfort est un véritable lieu de vie et de rencontre.

Dans un espace de plus de 1.600 m², nous vous proposons vos produits préférés à des prix compétitifs mais aussi des alternatives à la composition et au goût incroyables.



Pall Café Bertrange

Soupes, wraps, sandwiches, salades, plats froids ou à réchauffer, jus frais desserts nous offrons un panel de mets divers et variés.

Retrouvez également la marque Pall développée par notre chef et son équipe.

Il propose des plats frais, gourmands et pratiques, cuisinés avec passion pour un savoureux repas.

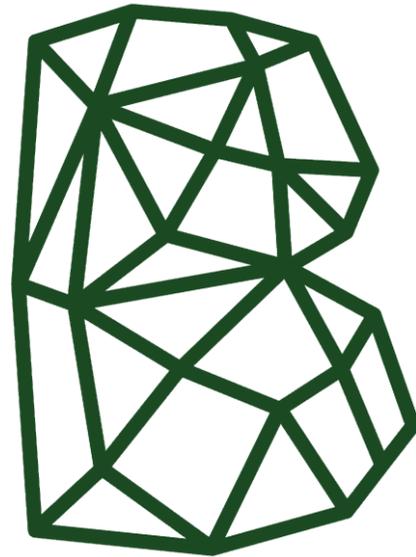
Vous pouvez aussi déguster des menus végétariens, sans gluten et sans lactose.



Chez Pall Café, nous mettons un point d'honneur à vous faire plaisir tout en soutenant l'économie locale. Notre carte s'adapte au rythme des saisons afin de garantir fraîcheur et qualité.



Moulines de Kleinbettingen





MOULINS

- KLEINBETTINGEN 1704 -

BIENVENUE

Au coeur des
Moulins de Kleinbettingen



11 GÉNÉRATIONS depuis 1704

Transformateurs de produits céréaliers au Luxembourg depuis 1704, les **MOULINS DE KLEINBETTINGEN** disposent d'un des moulins les plus modernes d'Europe qui répond aux normes les plus strictes de l'agroalimentaire : IFS, HALLAL, KOSHER...

Bien connue des consommateurs de son pays d'origine, nous distribuons nos produits, conventionnels ou biologiques, dans toute l'Europe..



11 générations

DE MEUNIER ET SEMOULIER

« Tournés vers demain, nous évoluons avec nos clients, et avec les consommateurs, sans compromettre la qualité de nos produits, sans remettre en question nos méthodes ancestrales de meunerie et tout en restant un acteur actif de l'agriculture durable »

Jean Muller,
PDG des Moulins de Kleinbettingen



**ENTREPRISE
FAMILIALE**

>75M€



**DES COLLABORATEURS
PASSIONNÉS**

85 collaborateurs

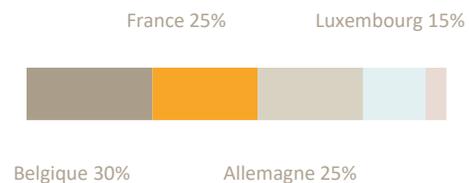
170 000 tonnes de produits
finis annuel



**PIONNIER DE
L'AGRICULTURE DURABLE**



**ACTEUR LOCAL
& INTERNATIONAL**



GAMME COMPLETE

- ♦ Blé tendre
- ♦ Blé dur
- ♦ Epeautre
- ♦ Seigle



Gamme biologique



AU CŒUR DE L'EUROPE

UNE FAMILLE, DES VALEURS ET DE L'INNOVATION depuis 1704

NOS VALEURS



HIER ET AUJOURD'HUI

Développer le meilleur d'hier pour demain

- ◆ Être à la pointe de la technologie
- ◆ Développer des produits innovants
- ◆ Viser constamment une agriculture plus durable



RESPECT

- ◆ De la nature
- ◆ De nos employés
- ◆ Du produit
- ◆ Du consommateur

NOS PRINCIPAUX PILIERS RSE



GOUVERNANCE

- ◆ Comportement éthique interne et externe
- ◆ Coopération étroite avec les institutions
- ◆ Gestion participative



ENVIRONNEMENT ET DURABILITÉ

- ◆ Promouvoir des circuits de livraison courts grâce à l'achat de matières premières locales
- ◆ Équipements de haute technologie pour une utilisation responsable de l'énergie
- ◆ Programme de céréales durables



EMPLOYÉS

- ◆ Formation continue
- ◆ Santé et sécurité
- ◆ Respect de l'identité culturelle

CERTIFICATIONS



UNE DIVERSITÉ DE Métiers

MOULINS
FOOD SOLUTIONS

MOULINS
PLANT PROTEIN SOLUTIONS



BLÉ TENDRE

Majoritairement produite au Luxembourg, pour des farines de haute qualité



SPECIALITÉS

Seigle, épeautre ou mélanges sur mesure développés en interne



EXTRUSION

Protéines végétales



BLÉ DUR

Utilisée pour produire la semoule qui servira à la fabrication des pâtes, du couscous...





...et innovation

"Appliquer nos connaissances et notre expérience à de nouveaux secteurs de production alimentaire afin de répondre aux besoins des consommateurs, de l'environnement et de l'évolution mondiale en créant des produits durables, de haute qualité et à valeur ajoutée."

Jean Muller,
Administrateur Délégué des Moulins de Kleinbettingen



PROTÉINES VÉGÉTALES



CHAPELURE



FARINES TECHNIQUES

**25 ANS D'ENGAGEMENT
AU TRAVERS DE NOTRE
FILIÈRE DURABLE
PRODUIT DU TERROIR**



Blés certifiés et adaptés à nos sols

250 agriculteurs engagés

Non utilisation d'insecticide de stockage

Promotion de la biodiversité

Circuits courts

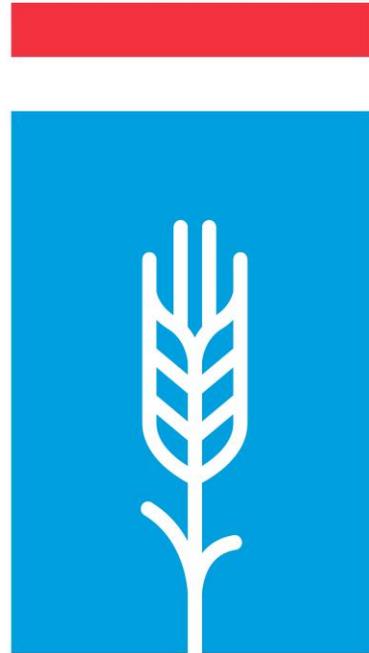
Haute qualité boulangère

ET DES FARINES RENCONTRANT DE NOMBREUSES CERTIFICATIONS ET LABELS RECONNUS

Santé des consommateurs	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Local	✓		✓				
Consomm'acteurs	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Environnement	✓	✓	✓		✓	✓	
Organoleptique: goût, qualité	✓			✓			✓

AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE

La Marque Le Moulin 1704



LE MOULIN

- 1704 -

Les Farines

Le Moulin 1704



Farines classiques



Farines bio



Farines pour spécialités



UNE DIVERSITÉ DE Métiers

MOULINS
FOOD SOLUTIONS

MOULINS
PLANT PROTEIN SOLUTIONS

BLÉ TENDRE
2'500 T



BLÉ DUR
500 t



SPECIALITÉS

Seigle, épeautre ou mélanges sur mesure développés en interne



EXTRUSION

Protéines végétales



Thank you!

CONTACTS:

Managing Director:

Frédéric Baijot
frederic.baijot@lesmoulins.lu

Head of Sales:

Jérémy Butterlin
jeremy.butterlin@lesmoulins.lu

Head of Quality :

Nadine Maxmini
nadine.maxmini@lesmoulins.lu

MOULINS
- KLEINBETTINGEN 1704 -

Moulins de Kleinbettingen S.A.
8, rue du Moulin | L-8380 Kleinbettingen | Luxembourg
T (+352) 39 84 44-1 | F (+352) 39 60 73

lesmoulins.lu  Moulins de Kleinbettingen

Le Groupe Oikopolis

- ▶ Coopérative BIOG fondée en 1988
- ▶ Laiterie interne : BIOG Molkerei (jusqu'à 3 millions de litres de lait/an)
- ▶ Grossiste : BIOGROS
- ▶ 11 magasins spécialisés : Naturata (8.000 références en magasin)
 - ▲ Situation centralisée à Munsbach
 - ▲ Clientèle : magasin, restaurants, cantines, épiceries de village.
 - ▲ L'adhésion à l'Association de l'agriculture bio au Luxembourg est une condition pour livrer le groupe



Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG)

13, rue Gabriel Lippmann
L-5365 Munsbach

+352 26 15 19 20 0

volker.manz@biog.lu

Cactus

- ▶ Supermarché leader au Grand-Duché
- ▶ Depuis 1967, vend du bio depuis 1974
- ▶ 4420 employé·e·s
- ▶ Hypermarchés, supermarchés, marchés et restauration
- ▶ Gamme bio : Alnatura (leader allemand)
 - ▲ 750 références

+352 28 28 - 3461

service.clients@cactus.lu



Merci pour votre participation
et place aux échanges



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

Avec le soutien de
la



Wallonie