

8<sup>e</sup> journée de réseautage

Jeudi 20 février 2025  
Business Village Ecolys  
Avenue d'Ecolys 2, Suarlée

# JOURNÉE DE RÉSEAUTAGE BIO



**BIO WALLONIE**  
Le bio aujourd'hui & demain

# Programme

**8h30** : Accueil café & réseautage

**9h00** : Introduction de la journée :

- Philippe Grogna (Directeur de Biowallonie)
- Augustin Coppée (Chef de cabinet de Mr le Ministre de la Santé et de l'Environnement, Yves Coppieters)

**9h20** : Plénière "Bio à la une : actualités, tendances et perspectives" :

- Ariane Beudelot et Audrey Warry (Biowallonie)
- Thierry Van Hentenryk (UNAB), pour le 2ème baromètre des agriculteurs et agricultrices bio
- Delphine Dufranne (APAQ-W), pour l'étude de marché relative au secteur bio

**10h45** : 5 ateliers (au choix) :

- Complémentarités entre élevages et arboriculture bio
- Et pourquoi pas des pommes de terre bio wallonnes en friterie ?
- Comment exporter vers le Grand-Duché du Luxembourg ?
- Comment initier ou développer votre approvisionnement bio wallon ?
- Mutualiser des ressources matérielles pour une meilleure résilience grâce aux CUMA

**12h30** : Buffet bio et local — Moment de réseautage

**14h** : Interventions :

- Mme la Ministre de l'Agriculture Anne-Catherine Dalcq
- Mr Pierre Le Maire, Président de Biowallonie

**14h15** : Plénière : résumé des 5 ateliers et orientations de l'après-midi

**14h45** : Speed-dating entre acheteur·euse·s, producteur·rice·s et artisan·e·s bio

*En parallèle : une session d'atelier "Le bio — arguments clés pour faire la différence !"*

**16h30** : Verre de clôture

# Les ateliers du matin et leurs intervenant•e•s

## Complémentarité entre élevages et arboriculture bio

Partage d'expériences d'acteurs et actrices en lien avec l'élevage et l'arboriculture. Quelles sont les difficultés rencontrées, les opportunités à saisir et les erreurs à éviter ? Quels sont les services disponibles pour les arboriculteur•rice•s qui souhaitent intégrer des animaux ou pour les éleveur•euse•s qui souhaitent planter des arbres ? Un moment clé pour poser vos questions et échanger avec des expert•e•s de la filière.

### Agronuts

**Pierre-Olivier Bonhomme – Conseiller agronomique**

0498/64 29 93 – pierre-olivier@agronuts.be – www.agronuts.be

Fournisseur de plants de noisetiers, planteur de noisetiers, gestionnaire de vergers de noisetiers, acheteur et transformateur de noisettes, fournisseur de noisettes et de praliné.

### Diversifruits asbl

**Cyrille Guiot – Chargé de projet Vergers Hautes Tiges**

cyrille.guiot@diversifruits.be – www.diversifruits.be

Diversifruits est une asbl qui encadre le développement de la filière des vergers Hautes Tiges en Wallonie. De la plantation à la valorisation en passant par le développement et le partage de connaissances scientifiques. Elle organise des formations et des journées techniques à destination de ses membres.

### Reinette & co

**Sylvain Trigalet – Co-fondateur**

0476/48 72 82 – sylvain@reinette-co.be

– www.reinette-co.odoo.com

Parmi les milliers de variétés de pommes, poires, prunes répertoriées en Belgique, Reinette & Co s'évertue à vous faire connaître les meilleures, reconnues pour leurs goûts et saveurs exceptionnelles. Reinette & Co fait revivre ce patrimoine fruitier et le valorise en fruits de table succulents, jus rafraîchissants, compotes appétissantes, fruits séchés délicieux, cidre festif, etc.

Parce qu'on sait que  
**VOUS**  
aimez  
écrire

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Et pourquoi pas des pommes de terre bio wallonnes en friterie ?

Le secteur de la pomme de terre en Belgique et la transformation industrielle qui va avec, vous apparaît sûrement comme un mastodonte où la place du bio n'est pas évidente. Mais saviez-vous que les friteries font partie d'un secteur bien à part qui valorise essentiellement des pommes de terre fraîches de provenance locale ? Ce dernier est beaucoup plus facile à durabiliser et le Bio présente déjà des atouts majeurs ! En effet, la Bintje tant appréciée des frituristes n'a plus d'avenir... et les variétés robustes fritables bio sont sûrement une solution ! Venez rencontrer des producteur•rice•s, transformateur•rice•s semi-industriel•le•s et frituristes durables, pour développer ensemble, la filière de demain !

### **Bel'pom**

**Wim Roels – Gérant**

0470/90 48 00 – wim@belpom.be – www.belpom.be

Installée à Barchon, sur les hauteurs de Liège, l'entreprise Bel'pom est spécialisée dans l'achat, le conditionnement et la revente de pommes de terre, en Belgique et en Europe. Elle a diversifié à la fois ses activités et les variétés de pommes de terre qu'elle conditionne; elle propose aussi des produits transformés, épluchés crus, précuits ou encore pasteurisés. Si la demande se développe, l'entreprise a la capacité de fournir des pommes de terre et des frites fraîches sous-vide en bio.

### **Crompire**

**Loyike Mayonga – Gérant**

0467/06 39 38 – horeca@crompire.info –  
www.facebook.com/crompire.hu

Chez Crompire, l'équipe a fait le choix de proposer une offre 100 % durable. Ici, on ne propose que du frais local, en partie bio, et du « fait maison » et on assume le prix plus élevé pour certains produits. Mais dans les faits, on s'aligne tout de même sur la concurrence. À fond dans une démarche quelque peu révolutionnaire pour le secteur, Crompire a notamment accueilli le 1er événement de test de variétés robustes organisé par Biowallonie pour redonner la patate à la filière !

### **Ferme du Passavant**

**Karel De Paepe – Agriculteur**

0473/98 33 38 – info@fermedupassavant.be

À La Ferme du Passavant, située à Vieux-Genappe et certifiée bio, Karel de Paepe cultive des céréales, légumes et protéagineux en grandes cultures. Sa spécialité est la culture de la pomme de terre, qu'il stocke tout au long de l'année et la commercialise le plus possible en circuit-court. Il livre, entre autres, les friteries Patatak à Bruxelles.

### **Fritapapa**

**Natan Leblanc – Responsable communication**

natan.leblanc@fritapapa.be – www.fritapapa.be

Fritapapa compte aujourd'hui 18 friteries en Wallonie. L'ADN de l'enseigne, c'est de proposer des produits frais et de qualité, en privilégiant le circuit court. Le plus complexe avec cette démarche, c'est de maintenir l'esprit de base de la friterie traditionnelle, qui propose des prix accessibles aux client•e•s. Chez Fritapapa, les frites sont fraîches et belges. Par ailleurs, l'enseigne travaille avec la viande de bœuf limousin Rouge de Famenne, en direct de la coopérative d'éleveurs.

### **Petote – Friterie**

**Lloyd Reygaerds – Gérant**

0488/28 87 36 – info@petote.be –  
www.facebook.com/Petote.friterie

La friterie Petote, située Place de la Victoire à Jodoigne, a été reprise par quatre amis. Ils souhaitent que la friterie s'inscrive dans une démarche durable, tout en restant accessible, en proposant des prix démocratiques. Actuellement, ils s'approvisionnent en pommes de terre Agria, certifiées bio, en direct de la Ferme du Tri Al Me, à Jauche. Ils tiennent à ce que le producteur ou la productrice soit rémunéré•e à sa juste valeur, et c'est en passant en direct qu'ils peuvent se l'assurer.

## Comment exporter vers le Grand-Duché du Luxembourg ?

Le Luxembourg, un marché bio voisin, alliant dynamisme et développement, a connu une augmentation de ses ventes ces dernières années. Profitez de cette occasion exclusive de découvrir ses spécificités et rencontrez en direct des acteurs et actrices clés du secteur bio. L'export vers le Luxembourg peut être une voie de croissance pour votre ferme/entreprise..

### AWEX – Agence wallonne pour l'exportation

**Frédéric Biava**

f.biava@awex-wallonia.com – www.awex.be

Expert du marché luxembourgeois, Frédéric Biava a participé à l'élaboration de cet atelier dès le début en démarchant de façon proactive des acheteurs et acheteuses luxembourgeois·es présent·e·s aujourd'hui. L'AWEX œuvre au quotidien et dans plus de 100 pays à travers le monde au développement commercial des entreprises wallonnes.

### Pall Center

**Luc Thomas, Jérémy Daniels et Christiane Wickler**

+352/20 33 25 51 – info@pallfoodmarket.lu  
– www.pallfoodmarket.lu

Cette surface commerciale alimentaire de 1.600m<sup>2</sup> est situé à Steinfort, un emplacement stratégique près de la ville de Luxembourg. Elle propose des produits de qualités et dispose d'une gamme bio grandissante. C'est une première visite à la "Journée de réseautage bio" pour ce point de vente désireux de développer son approvisionnement en produits bio wallons.

### Moulins de Kleinbettingen

**Frédéric Bajot**

+352/671 55 84 44 – frederic.bajot@lesmoulins.lu – www.lesmoulins.lu

Les Moulins de Kleinbettingen se trouvent au Luxembourg et sont un acteur majeur de la transformation céréalière dans cette zone des 3 frontières. Lors de l'atelier, découvrez le fonctionnement du moulin industriel présenté par deux représentants. Leur zone d'approvisionnement couvre une partie de la Belgique, une valorisation est possible au sein de leur moulin.

## D'autres idées ?

.....  
.....  
.....  
.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Comment initier ou développer votre approvisionnement bio wallon ?

(Re-)localiser son approvisionnement peut être un casse-tête : prix des produits étrangers parfois plus attractifs, produits peu ou pas fabriqués en Wallonie, logistique peu développée... Cet atelier sera l'occasion de faire le point sur la situation et d'élaborer des pistes des solutions (communes et individuelles) concrètes grâce à l'intelligence collective.

**Crédal**

**Thiago Nyssens – Conseiller alimentation durable**

0499/53 65 30 – [thiago.nyssens@credal.be](mailto:thiago.nyssens@credal.be) – [www.credal.be](http://www.credal.be)

Crédal est une coopérative financière qui construit une société inclusive et durable, où l'argent est mis au service du bien commun. Elle propose de l'investissement éthique, des solutions solidaires de financement ainsi que du conseil et des formations pour les entrepreneur·euse·s et les entreprises d'économie sociale.



# Ma solution à court/moyen terme pour améliorer mon approvisionnement en produits bio wallons

Je vais travailler sur ... ..

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Qui peut m'aider / collaborer avec moi ? .....

.....

.....

.....

.....



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

## GROSSISTES / POINTS DE VENTE (situés dans la salle "La Surréaliste")

### 1.) A l'Origine

**Melissa Henniquiau**

0492/44 13 79 – alorigine.dour@gmail.com

– [www.facebook.com/aloriginedour](http://www.facebook.com/aloriginedour)

"A l'Origine" est une épicerie durable située dans le centre de Dour. Ce commerce propose des fruits et légumes bio et locaux. Nous sommes dans une démarche 0 déchet avec des produits en VRAC (alimentaire, soins et produits d'entretien).

### 2.) Al'Binète

**Simon Dispa**

0471/68 50 86 – sdispa@albinete.be

– [www.albinete.be](http://www.albinete.be)

Al'Binète, c'est une communauté engagée qui facilite l'accès à une alimentation saine, locale, et éthique, tout en promouvant des produits de qualité et en respectant notre belle planète. 5 magasins et un atelier de transformation (boucherie/traiteur) en région Liégeoise.

### 3.) Biofresh/Färm

**Luc Dossche (Biofresh)**

[luc.dossche@biofresh.be](mailto:luc.dossche@biofresh.be) – [www.biofresh.be](http://www.biofresh.be)

**Pierre-Yves Boucau (Färm)**

0494/90 72 37 – pierre-yves@farmstore.be

– [www.farm.coop](http://www.farm.coop)

Biofresh : distribution de produits bio sec, frais et surgelés.

Färm : 24 magasins vendant des produits locaux et vrac.

### 4.) Bi'OK

**Pauline Henrion et Adrienne Rigo**

010/65 87 78 – infoO@biok.be – [www.biok.be](http://www.biok.be)

Bi'OK, ce n'est pas seulement 4 magasins en Wallonie (Thorembais-St-Trond, Bois-de-Villers, Corbais et Grez-Doiceau) offrant plus de 5000 produits bio, c'est un véritable projet visionnaire d'un monde où l'alimentation est une source de santé et de conscience écologique.

### 5.) Bionaturels

**Gilles Loumaye**

0471/09 99 06 – [gilles@bionaturels.be](mailto:gilles@bionaturels.be) – [www.bionaturels.be](http://www.bionaturels.be)

Bionaturels est importateur et distributeur de produits bio alimentaires, situé à Nivelles, spécialisé dans les produits méditerranéens et le vrac avec un sourcing fort et fiable.

### 6.) Bioplanet

**Olivier Gilissen (acheteur épicerie) et Eric Lambinon (acheteur fruits et légumes)**

[www.bioplanet.be](http://www.bioplanet.be)

### 7.) Circuits Paysans

**Lilou Cajot**

[lilou.cajot@circuitspaysans.be](mailto:lilou.cajot@circuitspaysans.be) – [www.circuitspaysans.be](http://www.circuitspaysans.be)

Plateforme coopérative qui rassemble La Coopérative Ardente, Hesbicoop et Terre d'Herbage, proposant des produits locaux et bio. Du champ à l'assiette, connectons producteur·rice·s et consommateur·rice·s pour un avenir durable!

### 8.) Coopérative Paysans-Artisans

**Alice Brusselmans**

0490/11 07 05 – [alice@paysans-artisans.be](mailto:alice@paysans-artisans.be)

– [www.paysans-artisans.be](http://www.paysans-artisans.be)

Paysans-Artisans est une coopérative de producteur·rice·s et de consommateur·rice·s qui commercialise via la vente en ligne aux particuliers et ses magasins (B2C) d'une part, la vente aux professionnel·le·s (B2B) d'autre part, les produits de 170 paysan·ne·s et artisan·e·s-transformateur·rice·s.

### 9.) Delhaize

**Jolie Oene (acheteur fruits et légumes)**

0479/79 32 91 – [ojolie@delhaize.be](mailto:ojolie@delhaize.be)

### 10.) Delibio / Vajra

**Gilles Godeau, Aurélien Dhaevers et Michaël Riga**

[gilles.godeau@vajradelibio.be](mailto:gilles.godeau@vajradelibio.be) – [aurelien.dhaevers@delibio.be](mailto:aurelien.dhaevers@delibio.be)

– [www.vajradelibio.be/fr](http://www.vajradelibio.be/fr)

Vajra/Delibio est une entreprise de distribution de produits issus de l'agriculture biologique en frais, sec et primeur.

## 11.) Ecodis David Grodent

0495/52 11 74 – davidgrodent@ecodis-bio-frais.be  
– www.ecodis-bio-frais.be

Ecodis est une entreprise familiale spécialisée dans la distribution des produits frais bio depuis plus de 30 ans. Elle gère l'ensemble de la chaîne logistique : commandes, enlèvements, préparation, livraisons et facturation. Elle permet à ses producteurs et clients de bénéficier d'économies d'échelle, de gain de temps, de réduction des charges administratives, et d'un service professionnel de qualité, tout en offrant flexibilité et régularité pour une commercialisation adaptée à chacun.

## 12.) eFarmz Cyrielle Jacques, Elise La Meir et Maëlle Folie

cyrielle@efarmz.be – elise@efarmz.be – maelle@efarmz.be  
– www.efarmz.be

eFarmz est une plateforme e-commerce qui offre des boîtes repas et des produits bio, frais ou locaux en provenance directe des producteurs. eFarmz est née en 2013 avec un objectif : rendre accessible en 1 clic les bons produits de nos agriculteurs et producteurs locaux.

## 13.) Interbio Steve Gille (acheteur fruits et légumes)

steve@interbio.be  
Wendy Guériat (acheteuse)  
wendy@interbio.be  
Henry Dumont (commercial)  
henry@interbio.be  
www.interbio.be

Interbio, distributeur de produits alimentaires bio, frais et secs, depuis 15 ans. Il est au service des agriculteurs et de ses clients.

## 14.) Table annulée

## 15.) LOgCAL/C'tout Bon Alice Regout

0473/44 50 87 – alice@ctoutbon.be – www.ctoutbon.be

Notre mission chez LOgCAL : rendre le circuit-court accessible et efficace. Comment ? En proposant une plateforme B2B, un HUB de centralisation, un service de distribution et une admin simplifiée.

## 16.) Mabio Jorge Ercoli

0495/70 18 79 – jorge.ercoli@mabio.be – www.mabio.be

Coopérative de producteurs distribuant des produits en direct des producteurs aux collectivités et horeca à Bruxelles.

## 17.) Made in BW Sarah Feutriez et Camille Delvaux

067/88 36 57 – sarah.feutriez@madeinbw.be  
– cd@madeinbw.be – www.madeinbw.be

La mission de Made in BW est de soutenir les producteurs, commerces locaux et le secteur des collectivités en fournissant une aide logistique aux producteurs. Il distribue différents types de produits : fruits et légumes, crèmerie, alcool, épicerie etc.

## 18.) Marma / Bioshop Lien Portauwe (Marma)

lien@marma.be – 016/63 27 36 – www.marma.be  
Nicolas Kinet (Marma)  
nicolas@marma.be  
Laurent Verheylesonne (Bioshop)  
laurent@bioshop.be – www.bioshop.be

Marma : grossiste de produits frais, ultra-frais, surgelés et secs.

Bioshop : 18 magasins bio en Belgique.

## 19.) Pall Center Voir atelier du matin.

## 20.) Terroirist Thibaud Godet

0472/59 41 37 – info@terroirist.be  
– www.facebook.com/terroiristbtl

Terroirist est une coopérative de distributions représentant une cinquantaine d'épicerie et environ 150 Horeca à Bruxelles et en Belgique. La société distribue des fruits et légumes, des produits d'épicerie, des boissons alcoolisées ou non et débute la distribution de produits laitiers.

## 21.) Wandercoop Tim Clasing

tim@wandercoop.be – wandercoop.be

Supermarché coopératif et participatif situé à Anderlecht en Région Bruxelloise.

## FILIERES/RESTAURATEUR•RICE•S/TRANSFORMATEUR•RICE•S (situé•e•s dans la salle "L'Impressionniste")

### 22.) Agronuts

Voir atelier du matin.

### 23.) API Restauration

**Marine Deorocki et Mathias Hafed**

marine.deorocki@api-restauration.com

– mathias.hafed@api-restauration.com

– www.api-restauration.com

Société de catering (1 800 restaurants, réalisant 950 000 repas chaque jour, et 10 000 collaborateur•rice•s).

### 24.) Biorganic Events

**Kevin Todde et Marc Mathot**

kevin@biorganic.bio – marc@biorganic.bio

– www.biorganic.bio

Biorganic Events est le seul et unique traiteur de Belgique à être certifié 100% Bio.

### 25.) Colmena

**Petra Nemitz**

0496/57 12 18 – petra@colmena.be

– www.colmena.be/fr

Colmena est spécialisée dans la vente de produits laitiers biologiques et est active à travers toute l'Europe. Il livre la matière première (ex : crème) auprès de leurs partenaires qui les transforment en des produits laitiers biologiques (ex : beurre, poudres, fromages) de grande qualité.

### 26.) Commission Européenne

**Mathias Ghem**

0460/79 52 11 – Matthias.GHEM@ec.europa.eu

Restauration collective et protocolaire au siège de la Commission européenne (Bâtiment Berlaymont).

### 27.) Coprobel SC – Coq des Prés

**François Rouchet et Jean-François Noël**

0470/52 63 24 – 0475/45 11 71

– francois.rouchet@coqdespres.be – www.coqdespres.be

Coopérative d'éleveur•euse•s de poulets et poules pondeuses.

### 28.) Didden

**Laurence Van Weereld**

0468/11 70 39 – lvw@diddenfood.com

– www.diddenfood.com/fr

Didden est une société bruxelloise de sauces, de dressings et de confits depuis 1925.

### 29.) Distrimarks

**Stephan Pire**

0496/86 32 75 – stephan.pire@noenature.com

– www.distrimarks.com

PME belge qui développe et distribue des cosmétiques, notamment des produits de soins naturels et de l'hygiène intime.

### 30.) Fabrique Circuit Court

**Hugues Bearzatto**

0477/95 12 90 – hugues@fabriquecc.be

– www.fabriquecc.be/

La Fabrique Circuit Court regroupe des ateliers de transformation et des espaces de stockage dédiés au circuit court alimentaire, à savoir : un abattoir de volailles, une légumerie, une conserverie, une bocalerie, une coopérative qui crée et distribue des produits bio et équitables, un atelier de découpe de viande, un glacier, une miellerie, des traiteurs et un atelier de pressage de jus

### 31.) Farm For Good

**Donatienne Van Houtryve**

0478/65 11 56 – donatienne@farmforgood.org

– www.farmforgood.org/fr

Coopérative agricole qui assure un suivi agronomique pour une transition vers l'agriculture biologique et de conservation des sols et proposent des débouchés au prix juste.

### 32.) Fromagerie du Gros Chêne

**Daniel Cloots**

0476/53 19 89 – cloots55@gmail.com – www.groschene.be

Fromagerie artisanale transformant les laits crus bio de vache, chèvre et brebis. Vente aux grossistes, détaillant•e•s et vente directe à la fromagerie.

### 33.) Graines de Curieux – Land Farm and Men

**Isabelle Coupienne**

0475/39 27 03 – isabelle.coupienne@grainesdecurieus.be

– www.grainesdecurieus.com

Land Farm and Men est une filière en agriculture bio qui implante 15 productions auprès des agriculteur•rice•s. Les productions sont transformées dans leur usine de Marchovelette et leurs produits sont commercialisés sous la marque Graines de Curieux.

### 34.) GVBOb

**Bernard Mernier**

0476/50.57.87 – info@gvbob.be – www.gvbob.be

Coopérative d'éleveur·euse·s de bovins viandeux (Limousine et blonde d'Aquitaine). Partenaire de Delhaize.

### 35.) ISoSL

**Davide Arcadipane**

0478/39 54 12 – d.arcadipane@isosl.be – www.isosl.be

Intercommunale liégeoise qui cuisine près de 12 000 repas par jour (hôpitaux, maisons de repos, repas à domicile, repas scolaires et crèches).

### 36.) KASKADE

**Tom Lecroart**

0478/69 03 20 – tom@kaskade.be

– www.facebook.com/kaskadebvba

KASKADE est un importateur et distributeur de produits à base de noix de coco issus de l'agriculture biologique. Ils vendent d'une part des matières premières à l'agro-industrie, d'autre part ils font réemballer les produits à destination du retail.

### 37.) Le pain de François

**François Wärt**

0497/62 34 24 – Lepaindefrancois@gmail.com

– www.lepaindefrancois.be

Le pain de François produit du pain bio principalement au levain et travaille en circuit court avec des farines locales.

### 38.) Table annulée

### 39.) Moulins de Kleinbettingen

Voir atelier du matin.

### 40.) NATURAmédicatrix

**Marco Pietteur et Céline Pirard**

info@naturamedicatrix.be – www.naturamedicatrix.fr/fr

Nous sommes une entreprise spécialisée dans la conception et la distribution des compléments alimentaires. Grossiste belge.

### 41.) Nextgrain Belgium

**Tomé Andrade et David Dias**

0473/93 26 86 – tome@nextgrain.eu – da-

vid.dias@nextgrain.eu – www.nextgrain.be

Transformer des coproduits alimentaires en produits innovants, durables et nutritifs, tout en réduisant le gaspillage et en promouvant l'économie circulaire. Nextgrain Belgium croit fermement que certains résidus alimentaires peuvent devenir une ressource précieuse, permettant de créer des matières premières de haute qualité, plus respectueuses de l'environnement et mieux adaptées aux besoins nutritionnels actuels.

### 42.) Œufs de pâturages – Poulaillers Mobiles asbl

**Daniel Collienne**

0495/33 61 01 – d.collienne@oeufsdepaturages.be

– www.oeufsdepaturages.be

L'ASBL a pour finalité de fédérer les producteurs·rice·s d'œufs de pâturages en poulailler(s) mobile(s) à taille humaine et de développer la vente directe en circuits courts.

### 43.) Reinette & Co

Voir atelier du matin.

### 44.) Rocky's Pizza

**Arnaud Mestdag**

0472/57 99 10 – arnaud@rockypizza.be

– www.facebook.com/rockypizza.be

Rocky's Pizza se sont des pizzas ultra-fraîches, comme dans un véritable restaurant Italien. Elles sont préparées uniquement avec ce qu'il faut pour un bon produit et sont garanties sans additif pour un maximum de plaisir. La maturation de la pâte assure une très bonne digestibilité de la pizza.

### 45.) TCO Service – Cuisine des champs

**Céline Ernst et Lisa Cantillion**

010/41 78 39 – cernst@tcoservice.com

– lcantillion@tcoservice.com – www.tcoservice.be

TCO Service propose des repas gouteux, sains et durables pour les collectivités.

## STRUCTURES D'ENCADREMENT / DE SERVICES (situées dans la salle "La Baroque")

### 46.) Accueil Champêtre en Wallonie

**Géraldine Le Mire**

0472/10 36 15 — geraldine.lemire@accueilchampetre.be  
— www.accueilchampetre.be

Accueil Champêtre en Wallonie est votre partenaire privilégié pour votre diversification agricole ou rurale, que vous souhaitiez ouvrir un magasin à la ferme, créer un gîte rural ou une ferme pédagogique : leur structure est là pour vous aider !

### 47.) AWEX – Agence wallonne pour l'exportation

**Eric Lejeune**

0474/85 12 17 – e.lejeune@awex.be – www.awex.be  
Cfr. atelier du matin.

### 48.) Biowallonie

**Bénédicte Henrotte et Margot Renier**

081/28 10 10 – info@biowallonie.be – www.biowallonie.be

Biowallonie encadre tous les professionnels bio (et futurs bio) tant au niveau technique, réglementaire, approvisionnement spécifique, création de projet ou de groupement...

### 49.) Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

**Quentin Spineux**

quentin@catl.be – www.catl.be

**Florence Henrard** – florence@catl.be

La CATL est une asbl dont la mission est de favoriser le développement de l'alimentation durable et des filières courtes et locales, en sensibilisant à ces thématiques, en soutenant les acteurs et actrices qui les composent et en facilitant leur développement.

### 50.) Certisys

**Pierre Hennebert**

0478/24 94 68 — pierre.hennebert@certisys.eu  
— www.certisys.eu/fr

CERTISYS est un organisme expert en certifications durables et pionnier de la certification biologique en Belgique depuis plus de 30 ans.

### 51.) Diversifruits asbl

**Voir atelier du matin.**

### 52.) Le Val du Geer

**Noa Viatour**

0490/41 01 83 – noa.viatour@valdugeer.be  
— www.valdugeer.be

Le Val de Geer est une entreprise de travail adapté, situé à Bassenge qui est un sous-traitant dans le domaine du conditionnement divers.

### 53.) Manger Demain

**Elodie Lobet**

0496/26 92 64 – elodie.lobet@mangerdemain.be  
— www.mangerdemain.be

La cellule Manger Demain accompagne les collectivités engagées dans la Green Deal Cantines Durables.

### 54.) Mobius Consulting

**Gilles Meert**

0472/92 97 59 – gilles@mobiusconsulting.be  
— www.mobiusconsulting.be

Odoo, Comptabilité, Fiscalité sont leurs maîtres-mots. Mobius Consulting vous accompagne dans la digitalisation de votre entreprise et vous aide à devenir plus efficient et efficace.

### 55.) Nature & Progrès (Salon Valériane)

**Sandrine Holden**

sandrine.holden@natpro.be – www.valeriane.be

Organisation de Festi'Valériane, l'un des plus grands salons BIO de Belgique où le BIO est mis à l'honneur durant 3 jours.

### 56.) Pur Ver

**Martin Gauthier**

0470/59 05 65 – gauthier.martin@purver.com

– www.purver.com

Pur Ver développe des solutions de fertilisation naturelle des plantes. L'entreprise a développé une technologie et un processus de production uniques pour produire le lombricompost PUR VER®.

### 58.) Un Lit au Pré

**Nicolas Ottart**

0470/32 31 48 – nicolas@unlitaupre.be

– www.unlitaupre.fr

Un Lit au Pré propose des Ecolodges champêtres durables depuis plus de 20 ans, offrant un revenu supplémentaire à l'agriculteur·rice tout en conservant et partageant ses valeurs et ses passions.

### 57.) TÜV NORD Integra

**Mathias Vanhooland**

0492/46 73 24 – mvanhooland@tuv-nord.com

– www.tuv-nord.com/be/fr/home

TÜV NORD Integra est un organisme de contrôle et certification dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation dont la certification bio.

### 59.) Wallonie Entreprendre

**Fabienne Mathot**

fabienne.mathot@wallonie-entreprendre.be

**Loïc Tiquet**

loic.tiquet@wallonie-entreprendre.be

[www.wallonie-entreprendre.be](http://www.wallonie-entreprendre.be)

Vous êtes acteur·rice de la chaîne alimentaire (producteur·rice, transformateur·rice, logisticien·ne, distributeur·rice) et vous souhaitez entreprendre et vous développer en circuit court ? Des aides spécifiques, un accompagnement sur mesure, une mise en relation ou encore un accès à des infrastructures de transformation et logistique sont disponibles.

## Encore un autre pour la route

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# Indiquez ici vos rendez-vous pour le Speed-dating

14h50 – 15h : .....

15h05 – 15h15 : .....

15h20 – 15h30 : .....

15h35 – 15h45 : .....

15h50 – 16h : .....

16h05 – 16h15 : .....

16h20 – 16h30 : .....



Retrouvez l'ensemble  
des contenus relatifs à la  
Journée de réseautage bio  
sur la page web dédiée à  
celle-ci !

<https://www.biowallonie.com/journee-annuelle-de-reseautage/>



# Agenda 2025

## Légende :



Événement Biowallonie et partenaire(s)



Événement du secteur

MARS

### Salon "Horecatel" – Rencontre de l'approvisionnement

Marche-en-Famenne – 12/03

Rencontre entre acheteur·euse·s et professionnel·le·s de la restauration collective, organisée par Manger Demain, lors du salon Horecatel ayant lieu du 9 au 12 mars

### Formation "Gérer une CUMA en Bio : stratégies et bonnes pratiques"

– Namur – 13/03

Dédiée aux agriculteur·rice·s

### Coin technique "Avantages et inconvénients des serres multi-chapelles"

– Jemeppe-sur-Sambre – 17/03

Moment d'échanges et de conseils sur le terrain. Rencontre dédiée aux maraîcher·ère·s

### Session d'info sur l'agriculture biologique (productions primaires)

– Namur – 25/03

Dédiée aux agriculteur·rice·s

### Formation réglementation bio :

#### "Une gamme bio, pourquoi pas vous ?"

– En ligne – 27/03

Dédiée aux transformateur·rice·s

AVRIL & MAI

### Chiffres du Bio 2024 (collab. : APAQ-W)

– A préciser (avril)

Annoncés lors d'une conférence de presse menée avec l'APAQ-W

### Formation "Utilisation de CANVA, outil de mise en page gratuit" (collab. : Collectif 5C et Consom'Action)

– Louvain-La-Neuve – 14/04

Dédiée à tout·e professionnel·le du Bio

### Formation "Argumentaire bio : déconstruire les clichés" (collab. : Collectif 5C et Consom'Action)

– En ligne – 13/05

Dédiée à tout·e professionnel·le du Bio

### Colloque "Groupement d'employeurs en Bio, comment s'y prendre ?"

– Namur – 19/05

Dédié à tout·e professionnel·le du Bio

JUN, JUILLET & AOÛT

### Semaine bio (APAQ-W & VLAM)

Partout en Belgique ! – 7-15/06

9 jours pour faciliter les rencontres entre producteur·ice·s bio, et consommateur·ice·s

### Journée interprofessionnelle du Bio (axée Grandes cultures)

Thisnes – 3/07

Coordonnée par le CPL-Végémar

### Formation "Poulailler mobile et lutte intégrée en verger"

– Durbuy – A préciser (juillet)

Dédiée aux agriculteur·ice·s

### Foire agricole de Libramont

Libramont – 25 > 28/07

89ème édition de la plus grande foire agricole de Belgique

### Démonstration "pommes de terre robustes"

– Lieu à définir – 28-29/08

Dédiée aux agriculteur·ice·s

### Formation "Reconnaissance de la flore prairiale"

– Lieu à définir – A préciser (fin-août /début septembre)

Dédiée aux agriculteur·rice·s

SEPTEMBRE, OCTOBRE, NOVEMBRE & DÉCEMBRE

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

### Formation "Fruits et légumes, comment mieux gérer mon stock et rencontre mon rayonnage plus attractif?" – Sombreffe – 1/09

Dédiée aux points de vente

### Foire agricole de Battice

Battice – 6-7/09

35ème édition de la foire agricole de Battice

### Festi'Valériane

Namur – 5 > 7/09

40ème édition du plus grand Salon BIO de Belgique, organisé par Nature & Progrès

### Démonstration "Matériel de repiquage en maraîchage bio"

– Lieu à définir – A préciser (septembre)

Dédiée aux maraîcher·ère·s

### Business Club BIO

Lieu à définir – 23/09

Coordonné par l'APAQ-W

### Salon "Tech & Bio"

Valence – 24-25/09

Le salon international agricole !

### Démonstration "Destruction mécanique des couverts en Bio"

– Lieu à définir – A préciser

(fin-septembre/début octobre)

Dédiée aux agriculteur·rice·s

### Salon "Nat'Expo"

Paris – 30/11-2/12

Le salon international des produits biologiques !

→ Une **DÉLÉGATION** sera organisée !

Cet agenda est un aperçu non-exhaustif des événements qui rassembleront le secteur professionnel bio tout au long de cette année 2025. Certaines activités ne sont dès lors pas encore indiquées. Infos & inscriptions : [www.biowallonie.com/agenda](http://www.biowallonie.com/agenda)



Le bio aujourd'hui & demain

PLAN BIO 2030

Avec le soutien de la Région wallonne

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