

LISTING DES FOURNISSEURS BIO

à destination de l'HORECA



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

HORECA

Comment s'approvisionner en bio wallon ?

Qui sont les fournisseurs ?

- Producteur•rice•s en direct
- Artisan•e•s et transformateur•rice•s en direct
- Coopératives
- Grossistes spécialisés bio

Où trouver les fournisseurs ?

- Dans ce livret
- Sur le site de Biowallonie : www.biowallonie.com/acteursbio
- Contactez-nous : selon vos besoins, nous pouvons vous fournir gratuitement un listing personnalisé de producteur•rice•s, transformateur•rice•s, coopératives



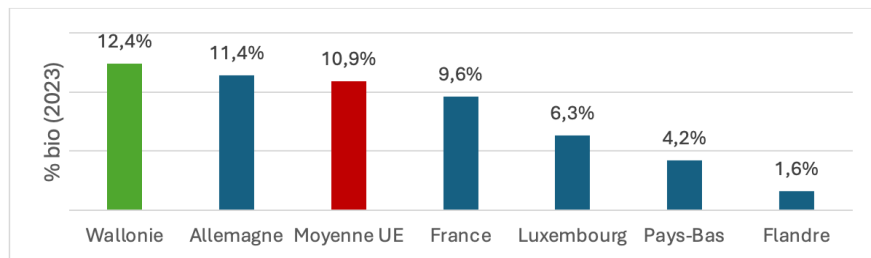
WhatsApp : +32 (0) 474 38 11 24

Mail : restauration@biowallonie.be



Une production et transformation bio wallonne importante

Avec 12,4% de la superficie agricole en bio, la Wallonie est une bonne élève en Europe : la moyenne européenne (en 2023) est à 10,9%.¹



En 2024, près de 2.000 fermes et plus de 90.000 ha des surfaces agricoles wallonnes sont sous contrôle bio, cela représente 1 ferme wallonne sur 7 et un 1 ha wallon sur 8.

De quoi vous offrir une large diversité de produits de qualité, au plus proche de chez vous. Pour chaque composante de votre assiette, vous trouverez de nombreux produits bio locaux.

/!\ De manière générale, pour limiter le surcoût en bio, nous vous conseillons de privilégier les produits dont l'offre est abondante ET la filière structurée².

Légumes

- ➔ Légumes maraîchers : tomates et autres légumes fruits, salades, courges, radis, choux... (++ en saison)
- ➔ Légumes plein-champs : carottes, oignons, poireaux, patates douces, betteraves, panais, persil tubéreux, butternut, potimarron... (++) toute l'année)
- ➔ Contactez-nous pour recevoir la liste des maraîcher·ère·s bio proches de votre établissement. 459 producteur·rice·s wallon·ne·s ont cultivé des légumes bio en 2024 !

¹ Source du graphique : Biowallonie (2025)

² Légende : ++ : offre abondante et filière structurée / = offre peu abondante ou peu structurée

Fruits

- ➔ Vergers : pommes, poires (++) sauf en fin de saison)
 - ➔ Petits fruits : fraises, cerises, framboises, groseilles... (=)
 - ➔ Fruits oléagineux : noix, noisettes (=)
- ↪ En Wallonie, en 2024, 38% des cultures de fruits sont en bio.
Et plus spécifiquement, 90% des noyers et noisetiers sont en bio
et 53% des vignes !

Protéines animales

- ➔ Viande bovine (++)
- ➔ Viande de volaille (++)
- ➔ Viande porcine (++)
- ➔ Viande ovine (= uniquement disponible en demi-carcasses)
- ➔ Filières de niche : canards, cailles, cerfs, daims, lapins, truites (=)
- ➔ Produits laitiers (lait, beurre, crème, yaourt, fromage...)
 - Au lait de vache (++)
 - Au lait de brebis, de chèvre et de bufflonne (=)
- ➔ Œufs frais (++)

Protéines végétales

- ➔ Légumineuses : lentilles (++) (corail, vertes, blondes et beluga), pois (=) (chiches, jaunes, cassés)

Féculents

- ➔ Pommes de terre (++)
- ➔ Céréales : froment, épeautre, petit épeautre, quinoa, avoine, sarrasin ... (++)
- ➔ Farines de froment, épeautre, sarrasin (++)
- ➔ Retrouvez tous les moulins certifiés bio près de chez vous répertoriés sur une carte interactive :



Boissons

- ➔ Non alcoolisées : Kombucha, kéfir, sodas, boissons énergisantes, boissons pétillantes, bières 0%, ... (++)
- ➔ Alcoolisées : vins (=), bières (++) , spiritueux (=), ...
- ➔ Retrouvez un listing de grossistes pour l'HORECA proposant des boissons bio, réalisé pour l'itinéraires BIO n°74 (janvier-février 2024) :



Huiles et condiments

- ➔ Condiments : safran, piments, vinaigre, miso, fleurs comestibles (=)
- ➔ Sauces : moutarde, mayonnaise, à base de légumes... (++)
- ➔ Alternatives végétales au lait (=)
- ➔ Huiles de tournesol, colza, chanvre, caméline (++)
- ➔ Retrouvez les huiles disponibles près de chez vous via notre carte interactive :



Liste de grossistes de produits bio

Vous trouverez ci-dessous une liste de grossistes certifiés bio en Wallonie ou à Bruxelles. Cette liste est non-exhaustive et compte uniquement les grossistes qui livrent l'HORECA avec un large assortiment de produits bio et de produits bio belges. Les produits en gras sont leurs produits phares.

Grossistes avec
un large assortiment

BIONATURELS

Rue du Bosquet, 12A – 1400 Nivelles

04/61 11 35 – info@bionaturels.be – www.bionaturels.be

Catégorie de produits : Produits secs, boissons, crèmerie

– produits **grecs et belges** // **Livraison :** Toute la Wallonie et Bruxelles

DELIBIO / VAJRA

Rue du Progrès, 8

1400 Nivelles

067/34 15 59

info@delibio.be / info@vajra.bio

www.vajradelibio.be

Catégorie de produits : Crèmerie, viande&charcuterie, poissons, œufs, fruits&légumes, **produits secs, boissons**

Livraison : Toute la Wallonie et Bruxelles

ECODIS

Chemin sur le Thier, 3

4960 Malmedy

080/33.07.96

info@ecodis-bio-frais.be

www.ecodis-bio-frais.be

Catégorie de produits :

Crèmerie, viande&charcuterie, poissons, œufs

Livraison : Toute la Wallonie et Bruxelles

INTERBIO

Rue de la Basse Sambre, 24

5140 Sombreffe

071/82 28 80 / info@interbio.be

www.interbio.be

Catégorie de produits :

Fruits&légumes, crèmerie, viande&charcuterie, poissons, œufs, boulangerie, produits secs, boissons

Livraison : Toute la Wallonie et Bruxelles

LOGCAL / C'TOUT BON

Rue de la Gobie, 1

1360 Orbais

0473/445087

contact@logcal.be

www.logcal.be

Catégorie de produits :

Fruits&Légumes, crèmerie, produits secs

Livraison : Toute la Wallonie et Bruxelles

Coopératives avec une activité de grossiste

AGRICOVERT

Chaussée de Wavre, 37
5030 Gembloux
081/61 52 89
info@agricovert.be
www.agricovert.be

Catégorie de produits :

Fruits&légumes, crèmerie,
viande&charcuterie, œufs,
boulangerie, produits secs,
boissons

Livraison : Provinces de
Brabant wallon, Namur, Bruxelles

CABAS

Rue Joseph Coosemans, 122
1030 Bruxelles
commandes@cabas.coop
www.cabas.coop

Catégorie de produits :

Crèmerie, viande&charcuterie,
œufs, boulangerie, produits secs,
boissons — principalement des
produits **belges et de la province
de Luxembourg** (en collaboration
avec le Réseau Paysan)

Livraison : Bruxelles

CIRCUITS PAYSANS

Avenue de Jupille, 16
4020 Liège
04/252 32 12
coop@circuitspaysans.be
www.pro.circuitspaysans.be

Catégorie de produits :

Fruits&légumes, crèmerie,
viande&charcuterie, œufs,
produits secs, boissons
– Produits majoritairement
de la **province de Liège**

Livraison : Province de Liège

MABIO

Rue du Séminaire 22, Boîte 1
5000 Namur
0495/70 18 79
info@mabio.be / www.mabio.be

Catégorie de produits :

Fruits&légumes, crèmerie,
viande&charcuterie, poissons,
œufs, produits secs, boissons
– Produits majoritairement
wallons

Livraison : Bruxelles

PAYSANS-ARTISANS

Rue Célestin-Hastir, 107
5150 Floreffe
info@paysans-artisans.be
www.paysans-artisans.be

Catégorie de produits :

Fruits&légumes, crèmerie,
viande&charcuterie, œufs,
boulangerie, produits secs,
boissons – Produits
majoritairement
de la **province de Namur**

Livraison : Province de
Namur, Bruxelles

RESEAU PAYSAN

Rue de Courtel, 17
6724 Marbehan
0488/47 29 78
info@reseau-paysan.be
www.reseau-paysan.be

Catégorie de produits :

Fruits&légumes, crèmerie,
viande&charcuterie, œufs,
produits secs, boissons
– Produits majoritairement de
la **province de Luxembourg**

Livraison : Province de
Luxembourg

TERROIRIST

Avenue Kersbeek, 280 – 1190 Bruxelles
02/242 72 27 / commandes@terroirist.be
www.shop.terroirist.be/webshop-choice

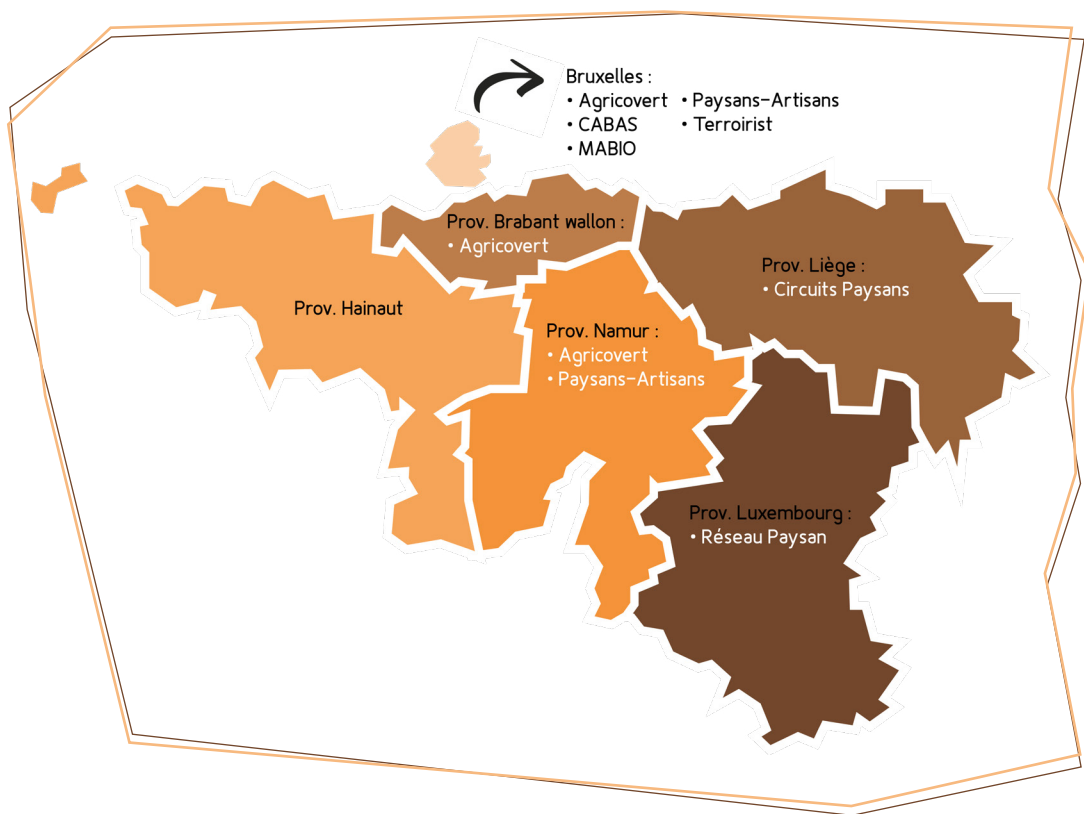
Catégorie de produits : Fruits&légumes, crèmerie,
produits secs, boissons

Livraison : Bruxelles





En un coup d'oeil, découvrez où vous livrent
vos coopératives avec une activité de grossiste !³



³ Source du graphique : Biowallonie (2025)

Liste de fournisseurs de viande bio

En bio, l'élevage fait partie intégrante des exploitations : environ 2/3 des fermes bio élèvent des animaux. Ils fournissent naturellement les engrais pour les cultures et valorisent les prairies, écosystème qui joue un rôle clé dans la lutte contre le réchauffement climatique. Ça tombe bien, la viande occupe une place importante dans notre culture gastronomique. Dans une démarche durable, il est essentiel de favoriser la viande bio. Vous trouverez dès lors ci-dessous une liste de fournisseurs wallons de viande certifiée bio.

Cette liste est non-exhaustive et compte uniquement les acteurs et actrices qui livrent l'HORECA.

COPROBEL

Rue de la Prêle, 1 – 4280 Hannut
0470/52.63.24
francois.rouchet@coqdespres.be
www.coqdespres.be

Catégorie de produits : poulet, œufs, pintade pendant les fêtes

Livraison : Wallonie et Bruxelles
Possibilité de passer commande via les grossistes : Interbio, Mabis, Circuit Paysans, voir coordonnées ci-avant

DELEMEAT

Nijverheidslaan, 57
8560 Gullegem-Wevelgem
056/71 97 21
orders@maisonlerouge.com
www.maisonlerouge.com/fr/home

Catégorie de produits : viande de bœuf, d'agneau

Livraison : Bruxelles, Tournai et Namur

EN DIRECT DE MON ELEVAGE

Avenue des Moissons, 24 – 1360 Perwez
0478/53.88.89 / info@endirectdemonelevage.be
www.endirectdemonelevage.be

Catégorie de produits : viande de bœuf

Livraison : Wallonie et sud-ouest de Bruxelles

FARM FOR GOOD

Emeville, 5 – 5370 Havelange

0478/50.91.53

laura@farmforgood.org

www.farmforgood.org

Catégorie de produits : viande de bœuf

Livraison : Wallonie et Bruxelles

JEAN GOTTA

Rue de Merckhof, 113

4880 Aubel

087/68.02.10

service.commercial@jeangotta.be

www.jeangotta.be

Catégorie de produits : viande de bœuf

Livraison : Wallonie et Bruxelles

LES PAYSANS BOUCHERS

Chaussée de Charleroi, 117

6511 Beaumont

0484/62.63.77

xavier.rase@latelierdelartisan.be

info@laboucheriedelartisan.be

Catégorie de produits : viande de bœuf, de porc, d'agneau

Livraison : Wallonie et Bruxelles
Possibilité de passer commande via les grossistes : Mabio ou Paysans Artisans.
Voir coordonnées ci-avant

PORC QUALITE ARDENNE-PQA/LIMOUSIN BIO D'ARDENNE/AGNEAU BIO DES PRES D'ARDENNE

Avenue de Norvège, 14 – 4960 Malmedy

080/77.03.72 / info@pqa.be / www.pqa.be

Catégorie de produits : viande de porc, de bœuf et d'agneau

Livraison : Wallonie et Bruxelles

Possibilité de passer commande via les grossistes : Ecodis ou Delibio voir coordonnées ci-avant.

Qu'est-ce que le label bio et quelles sont ses garanties ?

Les produits certifiés bio sont reconnaissables grâce à l'Eurofeuille.



La réglementation bio couvre tous les maillons de la chaîne alimentaire et stipule des règles strictes et transparentes, de la production à la ferme jusqu'à la vente, en passant par la transformation, la distribution et l'importation. Chaque maillon de la chaîne est donc contrôlé, afin de garantir le respect d'un cahier des charges précis, de la fourche à la fourchette. Les produits vendus chez nous sous le label bio, peu importe le point de vente, respectent a minima le cahier des charges européen.

Ce que vous garantit le label en résumé :

→ **Agriculture bio** : jamais de pesticides chimiques, d'engrais chimiques ni d'OGM. Une période de conversion de 2 ans pour un·e nouvel·e agriculteur·rice bio.

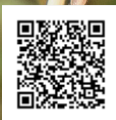
→ **Élevage bio** : alimentation bio, choix de races adaptées et soins vétérinaires adaptés, accès à l'extérieur obligatoire, densité plus faible à l'intérieur, un cadre de vie qui permet un comportement naturel.

→ **Transformation bio** : uniquement des ingrédients agricoles bio dans les préparations, limitation stricte des additifs autorisés (56 sur 300 autorisés sur le marché), pas d'arômes de synthèse, d'exhausteurs de goût, ni d'édulcorants de synthèse, certains procédés interdits (rayonnement ionisant, nanomatériaux, OGM).

→ Et spécifiquement pour l'HORECA ? En Wallonie et à Bruxelles, chaque maillon de la chaîne doit se certifier pour pouvoir communiquer sur le caractère bio de son offre. Cela concerne également la restauration.

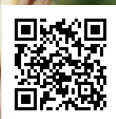
Retrouvez quelle certification bio est adaptée à vos pratiques ici :

CERTIF BIO



HORECA

→ Pour en savoir plus, visionnez notre Webinaire consacré à la labellisation bio pour le secteur de la restauration disponible ici :



WEBINAIRE

Démystifier le Bio : “le local, c’est mieux que le Bio ?”

Le Bio et le local ne s’opposent pas, ils se complètent !



La valeur du « local » réside surtout dans la proximité géographique avec l’agriculteur·rice ou l’entreprise et dans le soutien à l’économie locale. Il ne fournit aucune information sur l’utilisation de pesticides, d’engrais chimiques de synthèse, des pratiques d’élevage, ou les additifs et procédés de transformation des produits. Seul le label bio prend en compte l’ensemble de ces critères et s’applique à tous les produits, indépendamment de leur origine.

Est-ce qu’un·e restaurateur·ice “local·e” travaille forcément de manière vertueuse avec des produits frais, de saison, sourcés correctement ? Souvent, un label sérieux et transparent permet de faire la différence.

Le local n’est nullement incompatible avec l’agriculture biologique, bien au contraire ! L’agriculture biologique, de par son mode de production, prend en compte les spécificités du territoire et est vecteur d’emploi.

Et aujourd’hui, localement, le bio est loin d’être marginal... Alors, allions les 2 !

Le combo gagnant : bio, local et de saison !

Retrouvez le guide complet “Démystifier le Bio” sur notre site : www.biowallonie.com/documentation/argumentaire-bio/ ou sur la page Instagram @biowalloniehoreca. À partager sans modération !





L'ensemble des photos utilisées dans ce livret ont été prises par **Septembre.Atelier** dans le cadre du Festival Manger Mieux Demain, porté par le restaurant Hors-Champs (Gembloux) en septembre 2025.



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

HORECA

BIOWALLONIE

NOS SERVICES GRATUITS POUR LE SECTEUR HORECA



NOTRE ÉQUIPE

Biowallonie est la structure d'encadrement du secteur bio, en Région wallonne et à Bruxelles. Notre pôle Alimentation durable s'adresse plus spécifiquement aux acteurs et actrices de la restauration, pour durabiliser leur offre alimentaire, en valorisant les produits bio de notre terroir.



NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Nous mettons à votre disposition notre expertise pour vous aider à introduire du Bio local dans votre établissement.



NOS ÉVÈNEMENTS COLLECTIFS

Nous vous proposons, tout au long de l'année, des événements spécialement dédiés à l'Horeca :

- Découverte de l'offre bio wallonne – Visites de fermes ou d'ateliers de transformation bio
- Ateliers techniques en cuisine – Moments d'échanges avec vos pairs
- Cadre professionnel et convivial.



VOS ÉVÈNEMENTS PERSONNALISÉS

Vous voulez sensibiliser vos équipes ? Nous vous concoctons un programme sur mesure dédié à vos employé·e·s, avec une visite de terrain, une sensibilisation et une dégustation. Le tout bio wallon.

Agenda de nos événements

Infos et inscriptions



Contactez-nous !

0474/381.124 – restauration@biowallonie.be – www.biowallonie.be



Inscrivez-vous à notre lettre d'information dédiée à l'Horeca !
www.biowallonie.com/lettres-dinformation/



Suivez-nous sur [@biowalloniehoreca](https://www.instagram.com/biowalloniehoreca)