



Diversification en grandes cultures : quelles sont les spéculations émergentes ?

Journée de réseautage bio – 10/02/2026



Fil conducteur de l'atelier

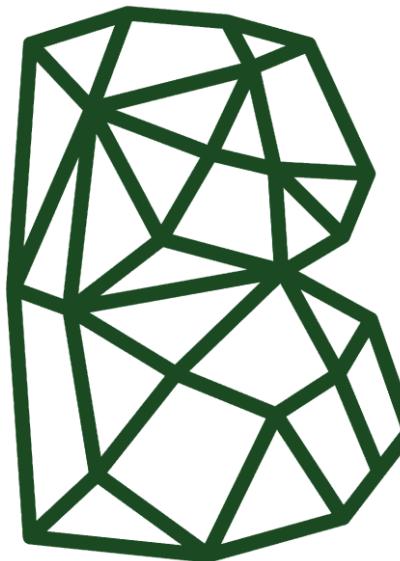
- ▶ Evoquer des cultures émergentes en bio, c'est-à-dire des cultures non courantes qui gagnent du terrain, tant au niveau de la production bio que de la demande bio.
- ▶ Objectifs :
 - ▲ Présenter la diversité des cultures possibles et le dynamisme actuel du secteur bio ;
 - ▲ Citer des débouchés existants pour ces cultures, sans garantir que le marché puisse absorber à court terme une augmentation significative de la production ;
 - ▲ Inspirer la diversification des rotations



Contenu illustré par plusieurs témoignages

- ▶ Kris Van Wynsberghe (Les 4 Fermes) : maïs pop corn et graines de chia
- ▶ Caroline Devillers (Bel go Bio) : ail et artichaut bio pour le marché du frais
- ▶ **Laura Fagnant** de Valbiom : chanvre et ses multiples débouchés
- ▶ Nicolas Ancion (Equilibre) : oléagineux (tournesol, colza et lin)
- ▶ Simon Boevinger (Sotecna, Natix) : huiles essentielles de raifort et d'angélique
- ▶ Andrea Aufiero (Ferme Schiepers) : du blé dur aux pâtes





Les 4
Fermes,
Kris Van
Wynsberghe

LES 4 FERMES

Diversification en grandes cultures: Chia & Maïs Pop-corn

Lentilles - Quinoa - Pois-chiche - Lin - Tournesol - Huiles



Projet les 4 fermes: par 4 jeunes agriculteurs

- Guillaume Galand – Flavion
- Kris Van Wynsberghe – Florennes
- Quentin Flamand – Andenne
- Paul Schaefer – Jodoigne



les4fermes@gmail.com



La Culture du Chia BIO



Avantages :

- Forte résilience à la sécheresse.
- Marché de niche, produit en vogue.
- Excellent profil nutritionnel (Oméga-3, fibres).
- Faible besoin en fumure (adapté au bio).

Dangers / Risques :

- Sensibilité au gel tardif et à l'humidité lors de la récolte.
- Maîtrise complexe du semis et du désherbage mécanique.
- Séchage obligatoire // Tri et nettoyage complexe.
- Marge inconnue, risque d'échec plutôt élevé.



Le Maïs Pop-corn BIO



Avantages :

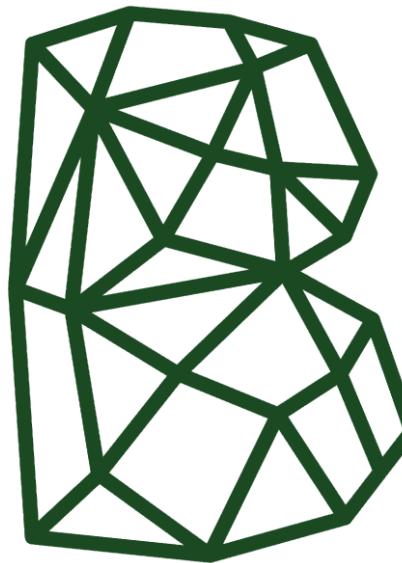
- Culture à haute valeur ajoutée.
- Filière courte : stockage , séchage et transformation à Jauchelette.
- Culture connue // maïs.

Dangers / Risques :

- Risque de pollinisation croisée avec du maïs conventionnel ou grain/ensilage.
- Exigences strictes de séchage pour garantir l'éclatement du grain.
- Choix du type BUTTERFLY ou MUSH au semis
- Doser la fertilisation







Bel go Bio,
Caroline
Devillers

Diversification
en grandes
cultures

L'ail de plein
champs...



10/02/2026

JOURNÉE DE RÉSEAUTAGE BIO





Cooperative Bel go Bio

- ▶ 5 Agriculteurs
- ▶ Hesbaye
- ▶ Stockage, lavage et commercialisation
- ▶ Légumes d'hiver et PDT Bio











**Diversification
en grandes
cultures**

Artichauts...

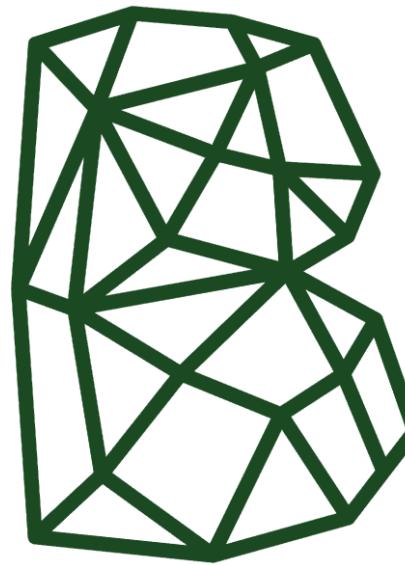


Questions ?



MERCI





Laura
Fagnant,
Valbiom

La culture de chanvre en Wallonie



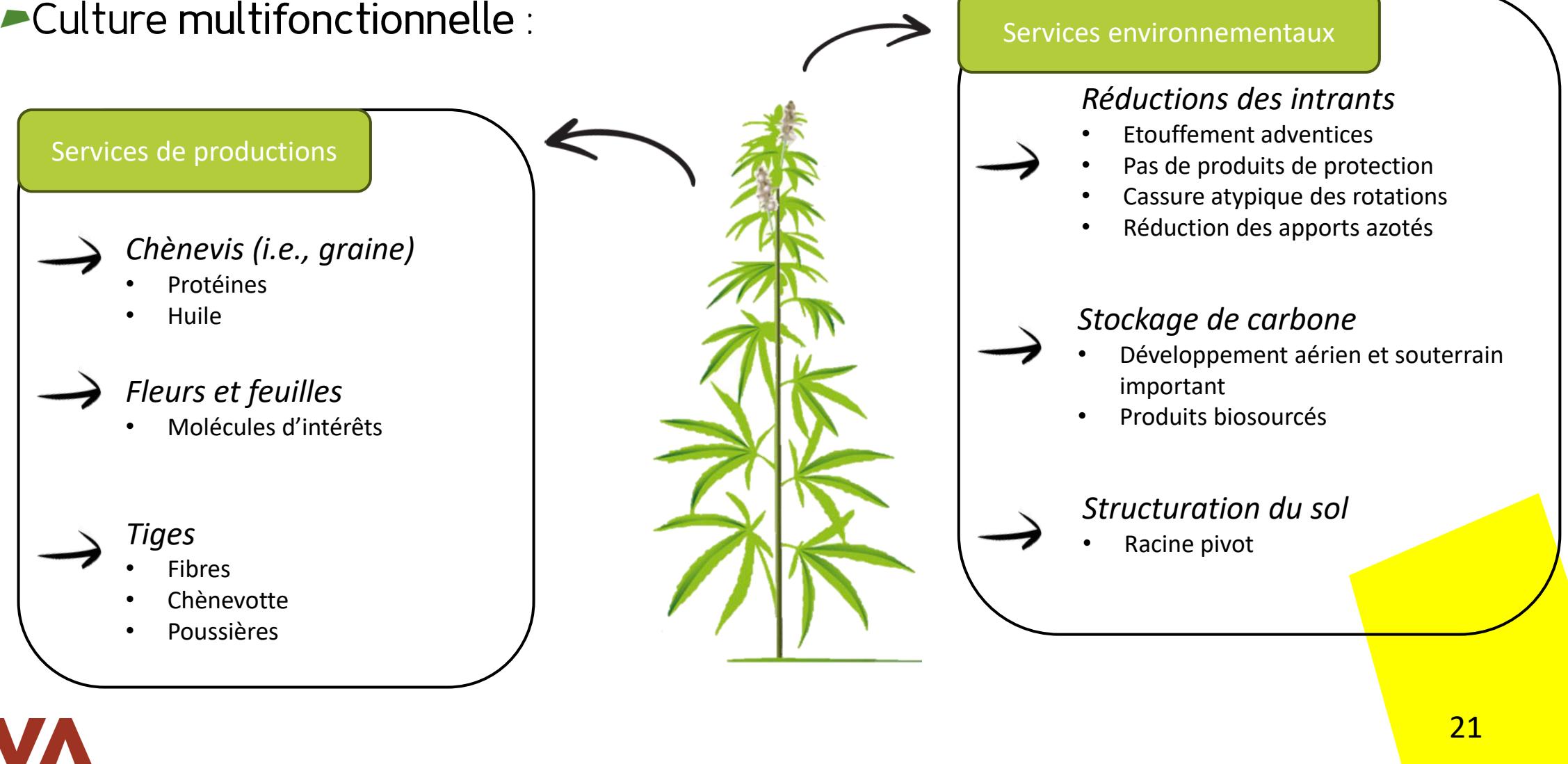
10 février 2026

VA

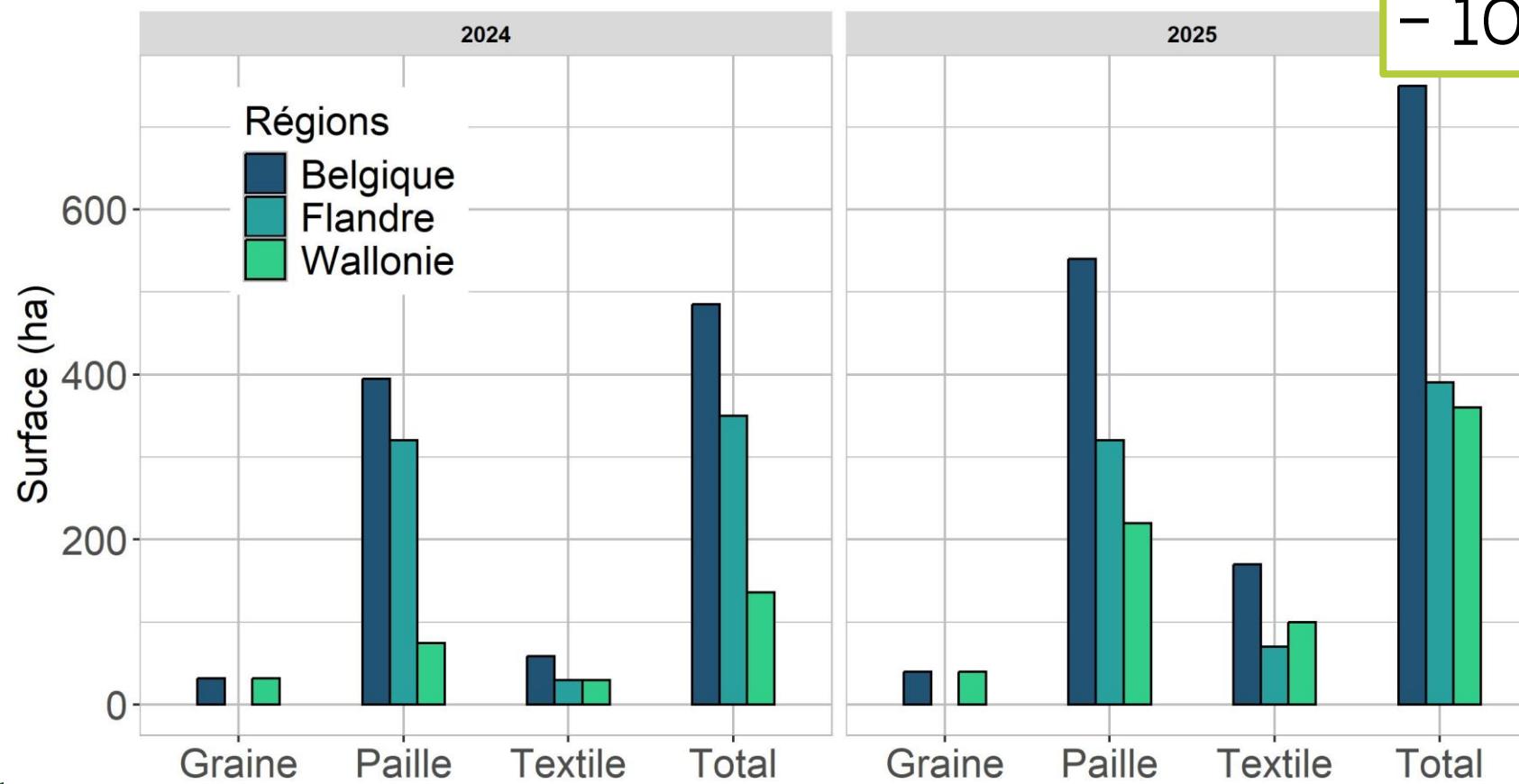
valbiom

Intérêt du chanvre (*Cannabis sativa L.*)

► Culture multifonctionnelle :



Quelles perspectives ?



Pour 2026 :

- 800ha de chanvre paille
- 75ha de chanvre graine en Wallonie
- 100ha de chanvre textile



Chanvre graine

VA



Chanvre graine

- Marché de « niche » principalement en Bio
 - Cannavie
 - FarmForGood
- Filière à structurer
- Rentabilité compromise actuellement
 - Valorisation de la paille compliquée
 - Coûts de séchage importants
 - Récolte tardive
 - Faible disponibilité des séchoirs



Chanvre textile

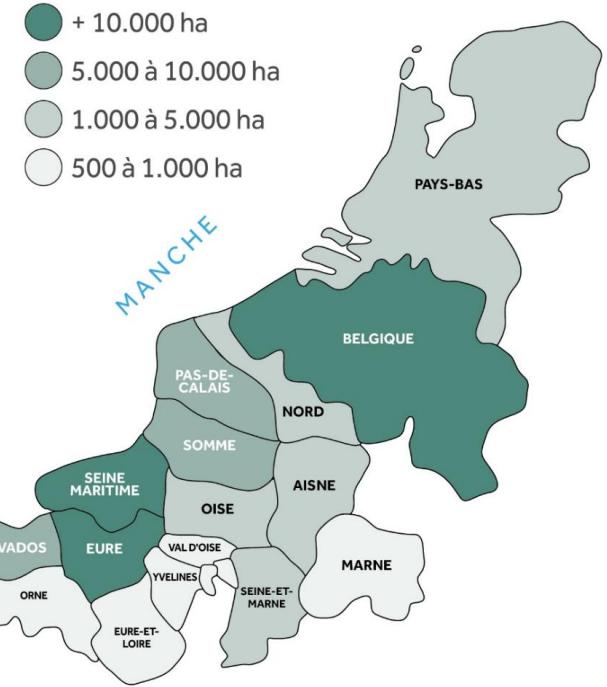
VA



85 % de la production mondiale
de lin teillé (FR, BE, NL)

Chanvre textile

- Process inspiré du lin textile – encore en R&D
 - Variétés fibreuses, semis dense, tiges parallélisées
- Fauche fin juillet
 - Rouissage aout et septembre
 - Retournage et enroulage avec machines à lin
 - Entrée dans les lignes de teillage du lin
- Faible disponibilité des teillages :
 - Peu d'expériences & Priorité au lin
- Mais potentiel important de la filière
 - Linière du Nord de Caen :
 - Bonnes qualités textiles & > 1 000ha



Chanvre paille

VA



Chanvre paille

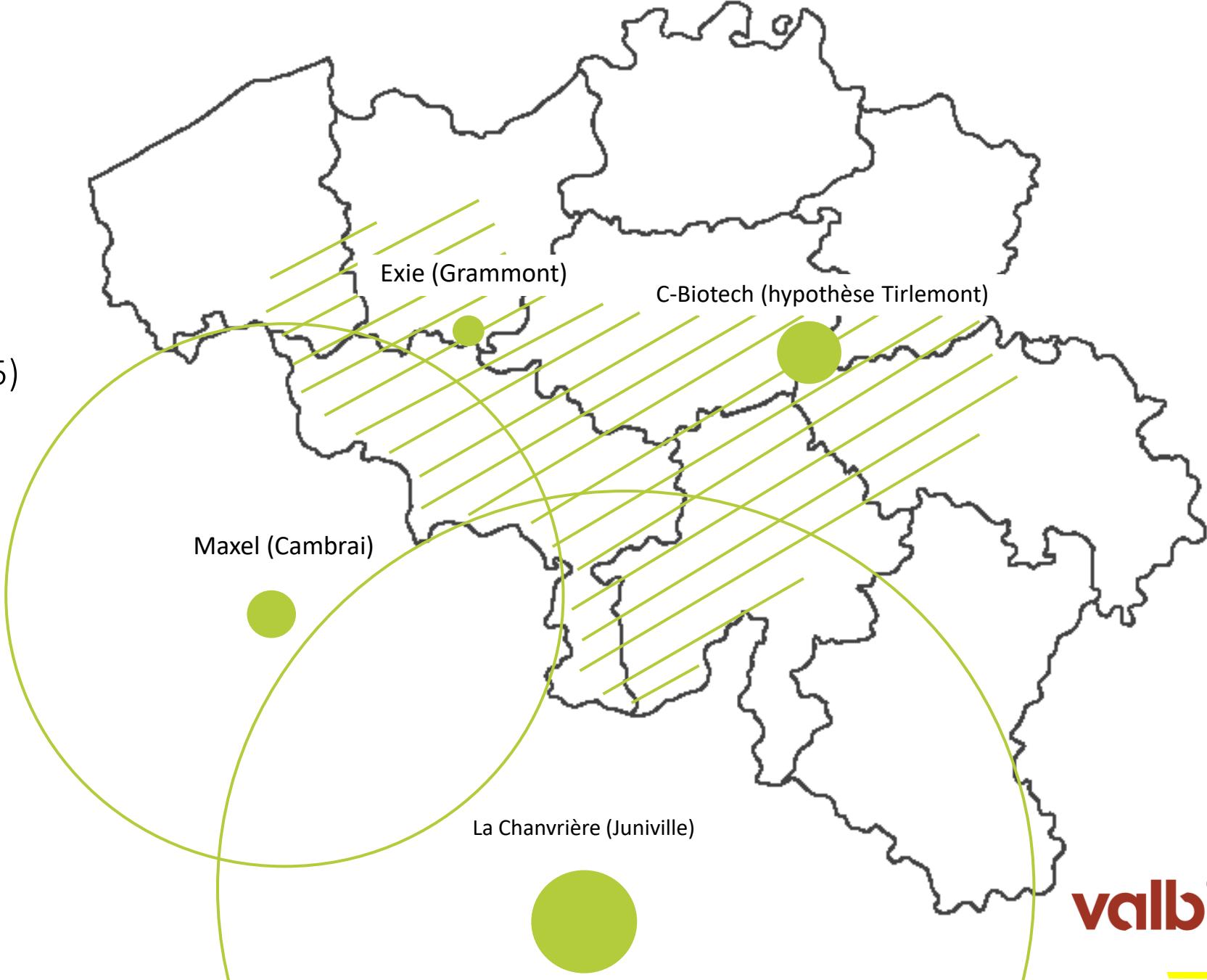
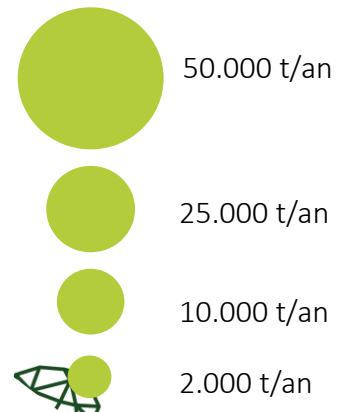
- Actuellement, système sous contrat
- Semis fin avril – début mai
 - Variétés productives
 - ! Sol sans compactions et riche
- Fauche fin juillet
 - Ensileuse adaptée
 - Rouissage aout et septembre
- Entrée dans les lignes de défibrages
 - Un ligne prototype
 - Projets en cours



Emprise des différentes unités de défibrage en Belgique

Source : Valbiom (nov.25)

Capacité des unités de défibrage



valbiom

VA

Conclusions

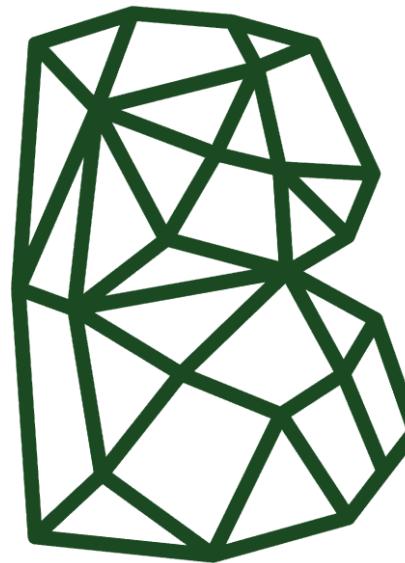
- ▶ Filière en développement
 - ▲ Projets à l'étude
 - ▲ Besoin de structuration
- ▶ Possibilités de se lancer si :
 - ▲ Marché sécurisé et
 - ▲ Aspects techniques maîtrisés

→ Contactez-nous :

Valbiom.be

Laura Fagnant
l.fagnant@valbiom.be





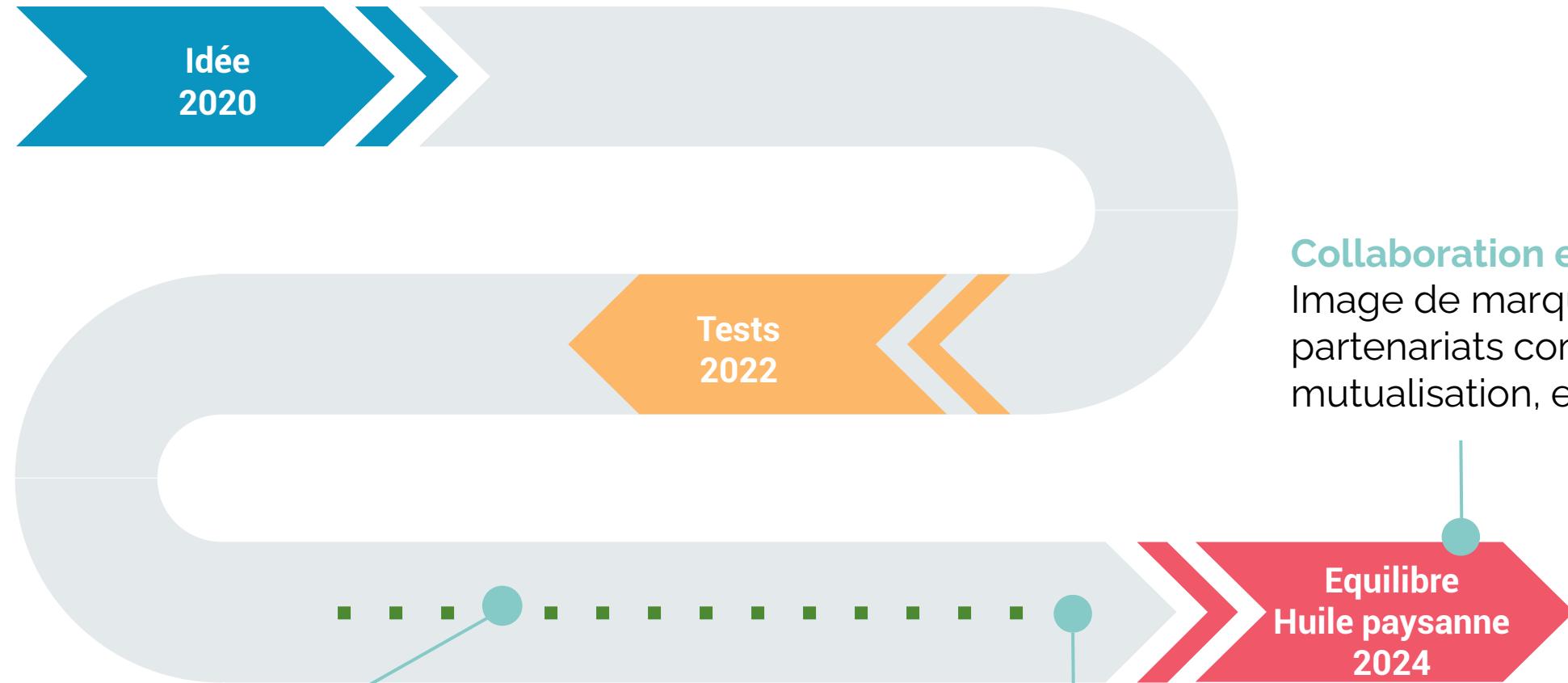
Equilibre,
Nicolas
Ancion

Atelier Huiles végétales

Journée de réseautage
10 février 2026



La création d'une filière cohérente



Collaboration et structure

Image de marque,
partenariats commerciaux,
mutualisation, etc

Accompagnements

Diversiferm, biowallonie, agri-innovation,
etc



Ventes en ferme

Ferme Ancion, Ferme Warnitz, etc

La culture du tournesol



Les premiers packagings



Le développement d'une filière qui fédère



Et de
nouveaux
produits



Une filière cohérente

- Qui existe grâce
 - Aux producteurs
 - Aux partenaires de distribution
 - Aux acheteurs; consommateurs, restaurants, collectivités, etc
- Challenge principal : avoir un prix juste producteur et un prix juste consommateur DONC fixes... dans une économie de prix globalisés dictés par l'offre et la demande, en constante évolution
 - Résilience face à certaines crises (prix haut) mais complexités quand les prix sont bas



Pour continuer, collaborons... faites-nous
savoir vos besoins ☺

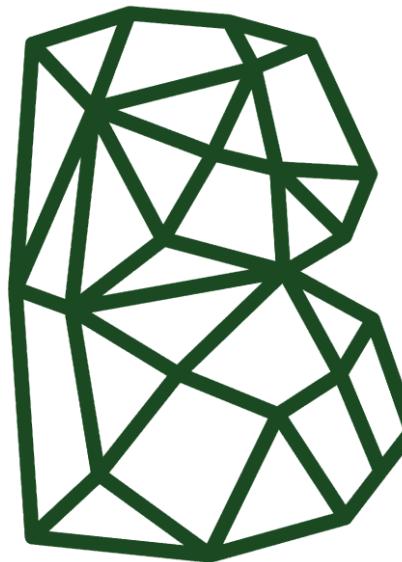


Nicolas Ancion

0032 498 23 14 90

info@equilibre-huilepaysanne.be

www.equilibre-huilepaysanne.be



Sotecna,
Simon
Boevinger



Opportunité de diversification des cultures
Mardi 10 février 2026 - Suarlée



Floridiennne Groupe

- Société cotée sur Euronext FLOB
- Création en 1898
- A l'origine, exploitation minière de phosphates en Floride
- Aujourd'hui, groupe industriel holding
- Positions de leader sur des marchés de niche

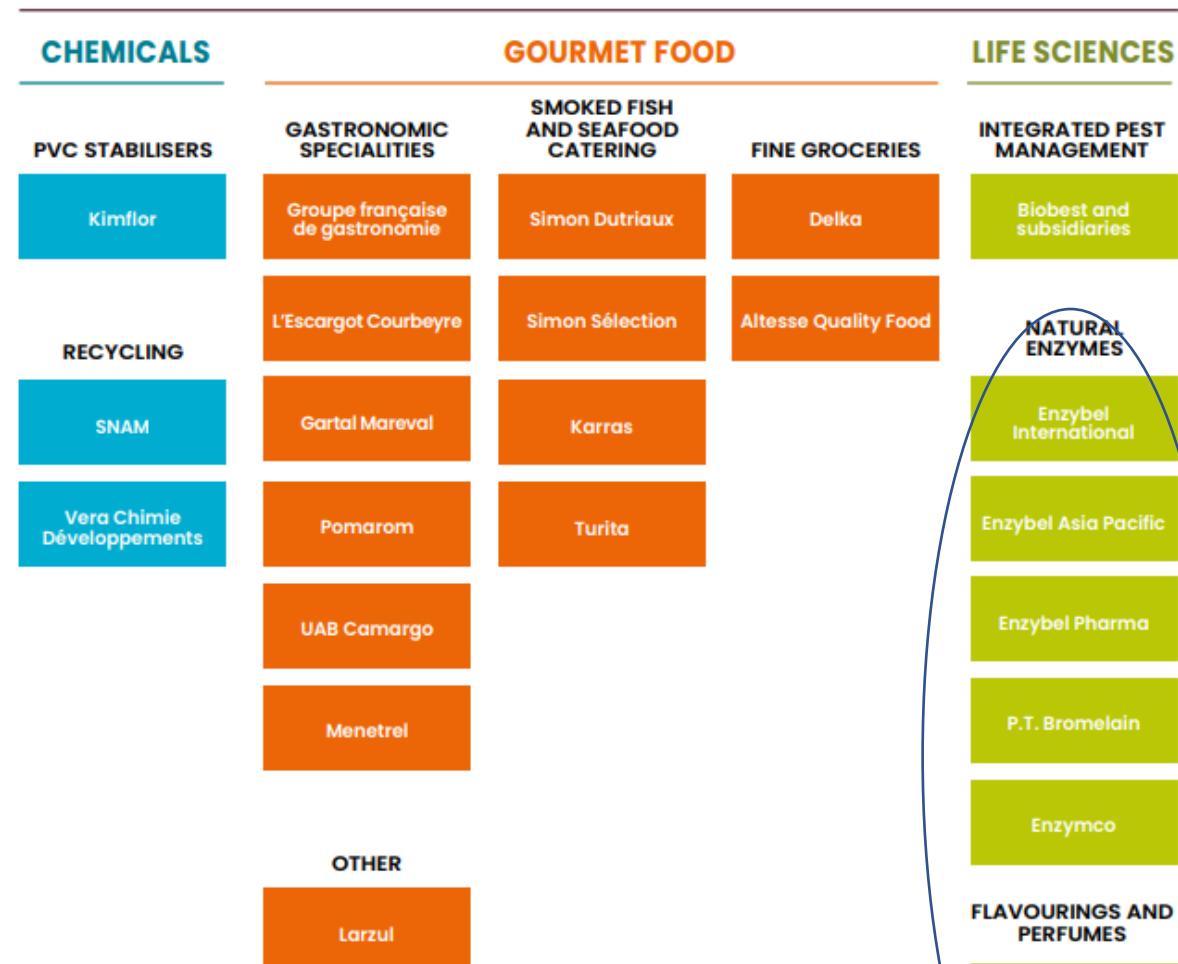
- 3 Divisions
- ✓ Chemicals & Recycling
- ✓ Gourmet food
- ✓ Life Sciences

- Chiffres clés 2024
- ✓ CA = 697,4 million €
- ✓ EBITDA = 116,8 million €
- ✓ Résultat net = 30,9 million €
- ✓ 32 sites de production



NATIX
natural specialty ingredients

FLORIDIENNE GROUP



biobest
SUSTAINABLE CROP MANAGEMENT

BioFirst
GROUP

NATIX
natural specialty ingredients

www.natix.life
www.floridienne.be

🌿 Huile essentielle d'Angélique (racines et semences)

En arôme alimentaire :

Reconnue pour son goût ancien et traditionnel, l'huile essentielle d'angélique est utilisée comme ingrédient aromatique dans des liqueurs telles que le gin, la Bénédictine, la Chartreuse et le triple sec.

En parfumerie pour sa note ambrée :

L'huile essentielle de graines d'angélique apporte une note fraîche et poivrée.

L'huile essentielle de racine d'angélique possède une note musquée et épicee.

En aromathérapie :

L'huile essentielle d'angélique est utilisée pour stimuler la digestion et soulager les spasmes digestifs.

Elle contribue également à réduire l'accumulation de toxines et possède des propriétés diurétiques et diaphorétiques.

C'est un antibactérien efficace contre la toux, le rhume et la grippe.

Elle a aussi un effet relaxant, atténuant le stress et apaisant les douleurs musculaires, la fatigue, les migraines, la tension nerveuse et les rhumatismes.

L'huile de racine d'angélique a démontré des propriétés anti-âge et son utilisation se développe dans les formulations de soins de la peau.



🌿 Huile essentielle de raifort

Utilisation culinaire

Les racines de raifort, une fois coupées, sont principalement utilisées comme substitut de la moutarde. Elles ont un goût prononcé, piquant et poivrée. Elles contribuent à la sensation wasabi.

Le raifort est utilisé comme épice apéritive. Sa richesse en vitamine C lui confère des propriétés digestives et antiscorbutiques.

Utilisations dans l'industrie alimentaire et snacking

L'huile essentielle de raifort est utilisée comme arôme dans les sauces, les marinades et les vinaigrettes pour les plats préparés, les sushis et le poisson cru, le houmous et le vinaigre de cornichons.

Elle est également très appréciée pour aromatiser de nombreux en-cas : noix, chips de nachos, riz soufflé, chips, petits pois grillés, bretzels, pop-corn et bâtonnets apéritifs.





Développement de l'approvisionnement en racines de raifort et en racines/graines d'angélique

Afin de répondre à nos besoins croissants, nous souhaitons augmenter nos volumes d'achat de matières premières. Nous recherchons des fournisseurs de racines fraîches de raifort et d'angélique, ainsi que de graines d'angélique séchées, dans le but de développer une collaboration durable et à long terme.

Actuellement, nous travaillons principalement avec des agriculteurs belges et néerlandais locaux, et nous nous approvisionnons également sur le marché européen.

Quantités : idéalement, livraisons par camion complet (15 à 20 tonnes). Livraison à planifier entre novembre et avril.

Qualité :

- Racines fraîchement récoltées, lavées, entières et propres (absence de pourriture visible, moisissures, pierres, cailloux, corps étrangers métalliques ou plastiques et autres végétaux)
- Livraison en vrac possible pour éviter les emballages superflus (big-bags, palettes, camion-benne...)
- Sans OGM
- Limites maximales de résidus de pesticides : conformes au règlement (CE) n° 396/2005 et ses amendements
- Teneurs maximales en contaminants : conformes au règlement (UE) 2023/915 (métaux lourds, HAP...)



🌿 Contract farming (price 2026 – 2027)

Idéal pour les agriculteurs souhaitant diversifier leurs cultures à un prix garanti.

Garantie d'achat des matières premières au prix contractuel DAP (NL-Biddinghuizen) :

- Racines de raifort : 685 €/tonne + 360 €/kg d'huile essentielle
- Racines d'angélique : 290 €/tonne + 320 €/kg d'huile essentielle
- Graines d'angélique : 390 €/kg d'huile essentielle

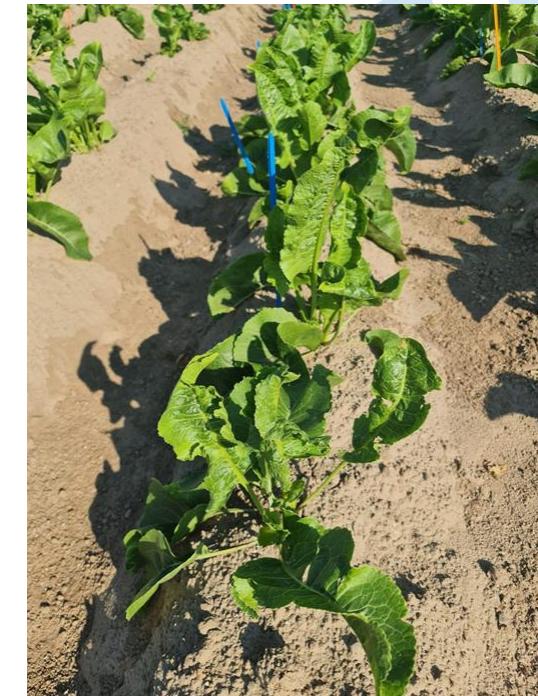
La surface cultivée peut être développée progressivement (de 2 à 10 ha).

Un choix naturel : extraits végétaux et procédé traditionnel d'extraction à la vapeur.

Une certification biologique pourrait être mise en place ultérieurement.

Construisons ensemble un avenir !

Armoracia rusticana



Armoracia rusticana



Angelica archangelica



Angelica archangelica



Merci pour votre attention



Je suis à votre disposition et je serai ravi de convenir d'un rendez-vous pour découvrir votre exploitation et faire plus ample connaissance.

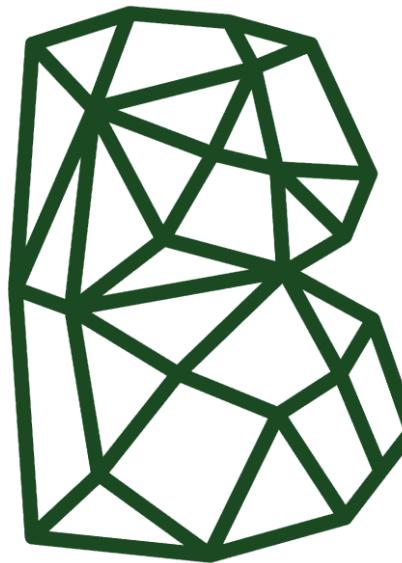
Simon Boevinger

M: +32 470 98 01 50

E: s.boevinger@natix.life

A: Drève Richelle 161/4 BAT P, 1410 Waterloo (BELGIUM)

<https://www.natix.life/>



Ferme
Schiepers
Andrea
Aufiero



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

Filière Blé dur – Retour pratique d'un agriculteur

Andrea Aufiero – Ferme Schiepers



Financé par
l'Union européenne
NextGenerationEU

Mission et rencontre

Relocaliser la production de blé dur biologique et favoriser la transformation en pâtes alimentaires locales, tel est le programme porté par Biowallonie et ses différents partenaires dans le cadre du **projet « Relocalisation De La Filière Blé Dur Biologique En Wallonie »** soutenu par le Plan de Relance de la Région Wallonne, sur base d'une initiative de la Ministre Tellier.





Culture et variétés



Outil de transformation



- Atelier pro
- Service sur mesure

- ▶ Mouture sur pierre
- ▶ Semoule – Semi
- ▶ Sans retravail





Bilan et Rentabilité



C'est bon ? C'est intéressant ? Rendement ?
Quelques chiffres :

Blé dur : 500-600€ tonne

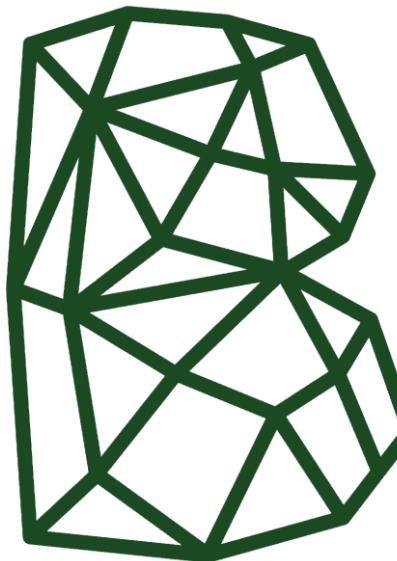
Vente semoule : 1-3€

Pâte : 4-6€ kg

Revente entre 7,5 – 15€ kg



Autres
débouchés
actuels en
grandes
cultures



Autres débouchés actuels en gdes cultures

Sont présents aujourd'hui :

- ▶ Apligeer pour Ardo (Ardoie): producteurs de petits pois et haricots pour l'industrie, en Hainaut et ses frontières (Nivelles)
- ▶ Beneo Orafti : racines de chicorée à inuline (recherche de contrats pour la saison 2027)
- ▶ Sonode : tous les contrats pour 2026 sont déjà conclus
- ▶ Bio-Planet : tous types de légumes
- ▶ eFarmz : légumes « de niches » / innovants, produits en vrac
- ▶ Interbio : légumes
- ▶ API Restauration : légumineuses



AB Services

- ▶ Société de courtage active en France
- ▶ Traite tous types de graines bio
- ▶ En recherche de sarrasin bio
 - Variétés non mélangées, à gros grains ou variété "la Harpe".
 - 11% d'humidité
 - Toujours un échantillonage (analyse en labo agréé COFRAC : rés. Pesticides, métaux lourds, mycotoxine aflatoxine, alcaloïde)
 - Paiement 30j FDM
 - Idéalement multiples de 25 t. Livraison en big bag sur plateau possible.
 - Prix indicatifs : 860-880€/t rendu.
- Également en recherche de petit épeautre et d'épeautre
- Contact : Valérie Livolsi +33 5 49 87 74 25 valerie.livolsi@orange.fr

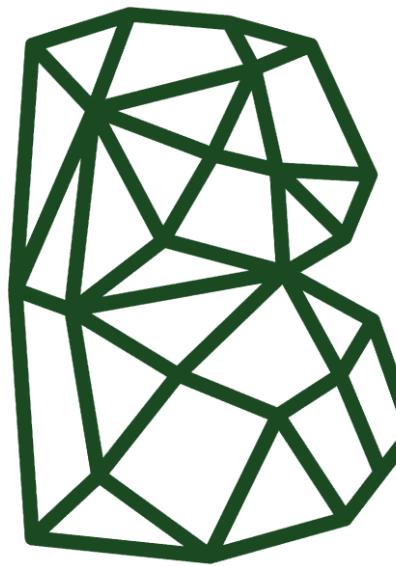


Moulin Maistriau

David Maistriau, à Gottignies (Le Roeulx)

- ▶ Commerce d'épeautre et décorticage
- ▶ Epeautre et petit épeautre bio, pas de limites de volumes
- ▶ Variétés à convenir, pas de cultures associées.
- ▶ Qualité panifiable (test de temps de chute de Hagberg)
- ▶ Hainaut–Namur–Liège
- ▶ En direct avec les agriculteurs – partenariats long terme
- ▶ Exemples de contrats emblavement automne 2026 dispo
- ▶ Possibilité de suivi cultural, conseil d'allottement à la récolte, etc
- ▶ Livraison à la moisson ou stockage à la ferme
- ▶ Coordonnées : david@maistriau.com +32 495 64 79 07





En guise de
conclusion...

Points d'attention avant de se lancer

► Y a-t-il une demande ?

- ▲ Réceptivité du secteur lors de la mise en marché (parallèle « 4P » en marketing)
- ▲ Le produit et les habitudes de consommation : un match vital!
- ▲ S'assurer de la reconnaissance, par le marché et le consommateur, d'une qualité particulière de ces produits lorsqu'ils sont bio et locaux

► La filière est-elle prête ?

- ▲ Vérifier l'existence d'intermédiaires/infrastructures nécessaires (collecte, stockage, transformation, etc.)
- ▲ Vérifier la coordination entre l'amont-aval
- ▲ Intégrer/créer des structures de concertation pour négocier collectivement (rôle clé des coopératives et groupement de producteurs)



Points d'attention avant de se lancer

► La situation financière est-elle favorable ?

- ▲ S'assurer que le coût de revient n'impose pas un prix de vente trop éloigné des prix du marché
- ▲ Vérifier que les revenus générés seront supérieurs aux activités existantes, avec un risque similaire ou moindre
- ▲ Disposer d'un fonds de roulement suffisant pour absorber la période sans chiffre d'affaires (cultures longues, pérennes) et les éventuels surcoûts d'apprentissage des premières années
- ▲ Évaluer si le niveau d'endettement permet d'encaisser un échec sans compromettre la viabilité de l'exploitation



Points d'attention avant de se lancer

► Le risque est-il maîtrisé ?

- ▲ Favoriser d'abord des cultures de cycle court et/ou des petites surfaces
- ▲ Analyser les différents scénarios (best/worst case) et simuler l'impact sur la trésorerie et l'équilibre de l'exploitation
- ▲ Fonctionner par contrats pour sécuriser les débouchés et les prix
- ▲ Faisabilité technique n'est pas gage de rentabilité économique !

► La collaboration entre acteurs comme voie de croissance en culture émergente !

- ▲ S'entourer, rentrer dans des réseaux territoriaux d'agriculteurs qui partagent leurs expériences
- ▲ Contacter les structures de recherche et de conseil : CRA-W, centres pilotes, Biowallonie, etc.



Rappel de nos services

- Mobilisation sur mesures d'une base de données regroupant le secteur bio
- Mise en avant des opportunités de marché via un "Inventaire des débouchés" et un espace "petites annonces"
- Partage de repères économiques : 2 mercuriales spécifiques
- Vulgarisation de la réglementation
- Boost de votre activité commerciale avec un argumentaire pro bio (accompagnements "du local dans mon point de vente", le guide « démystifier », des formations spécifiques,...)
- Mise en valeur de votre activité au travers de portraits dans notre magazine Itinéraires BIO



Questions-réponses



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030



Avec le soutien de
la