

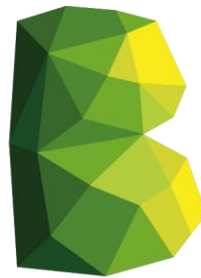
# 9<sup>ème</sup> journée de réseautage Bio

10 février 2026 – Biowallonie



# Pierre Le Maire

## Président de Biowallonie



**BIO**WALLONIE

---



# Philippe Grogna

## Directeur de Biowallonie



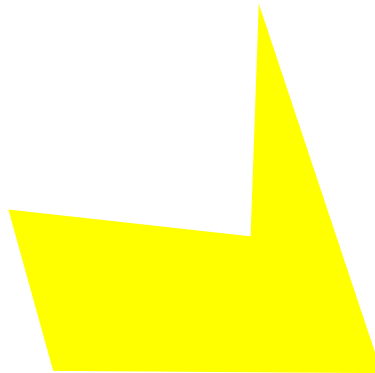
**BIO**WALLONIE

---



# Madame Séverine Paque

## Cabinet de l'Agriculture et de la Ruralité



# Actualités, innovations, tendances et perspectives du secteur bio



# Déroulement de la journée



9h20: Plénière



10h: Les sciences comportementales au service du secteur bio

10h45: Pause-café bio

11h: 6 ateliers



12h30: Buffet 100% bio et wallon

14h: Retour des ateliers en 120 secondes



14h15: Remise des « Prix de l'innovation bio 2026 »



14h30: Speed-meeting



16h30: Mot de clôture du ministre Coppieters et verre de clôture

# Qui sont les participants aujourd'hui ?



69

Producteur·rices



100

Transformateur·rices



83

Distributeurs ou magasins



12

Restauration commerciale ou collective



136

Partenaire du Plan BIO, encadrement, administration, cabinet, organisme de contrôle, formateurs & fédération



22 personnes pour vous accompagner **aujourd'hui!**





# Dans votre livret:

- Orateurs, plan des salles, tables du speed-meeting, évaluation, agenda
- Listing des participants



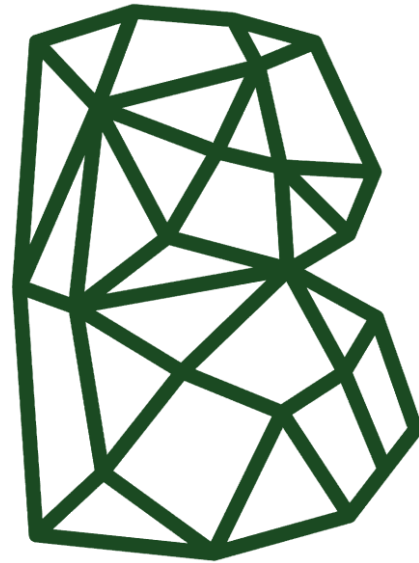
Servez-vous!



# Sur la table documentaire:

- Livret «Démystifier le bio»
- Outils pédagogiques
- ...





# Etat actuel du secteur bio en Wallonie

# Production bio en Wallonie

► Fin 2024:



1.995

fermes bio

15,7% des fermes



90.583

hectares bio

12,4% de la surface  
agricole utile

En comparaison:

Flandre : 10.237ha (1,7% de la SAU)

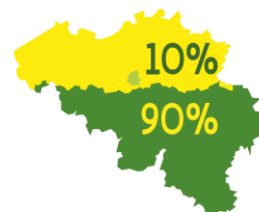
Dans l'UE : 10,9% de la SAU

► Fin 2025:

▲ Légère baisse de la  
superficie et du nombre de  
fermes

◆ -3,8% (estimation)

→ Tous les chiffres de la production et  
consommation bio 2025 seront publiés mi-  
mai avec l'APAQ-w

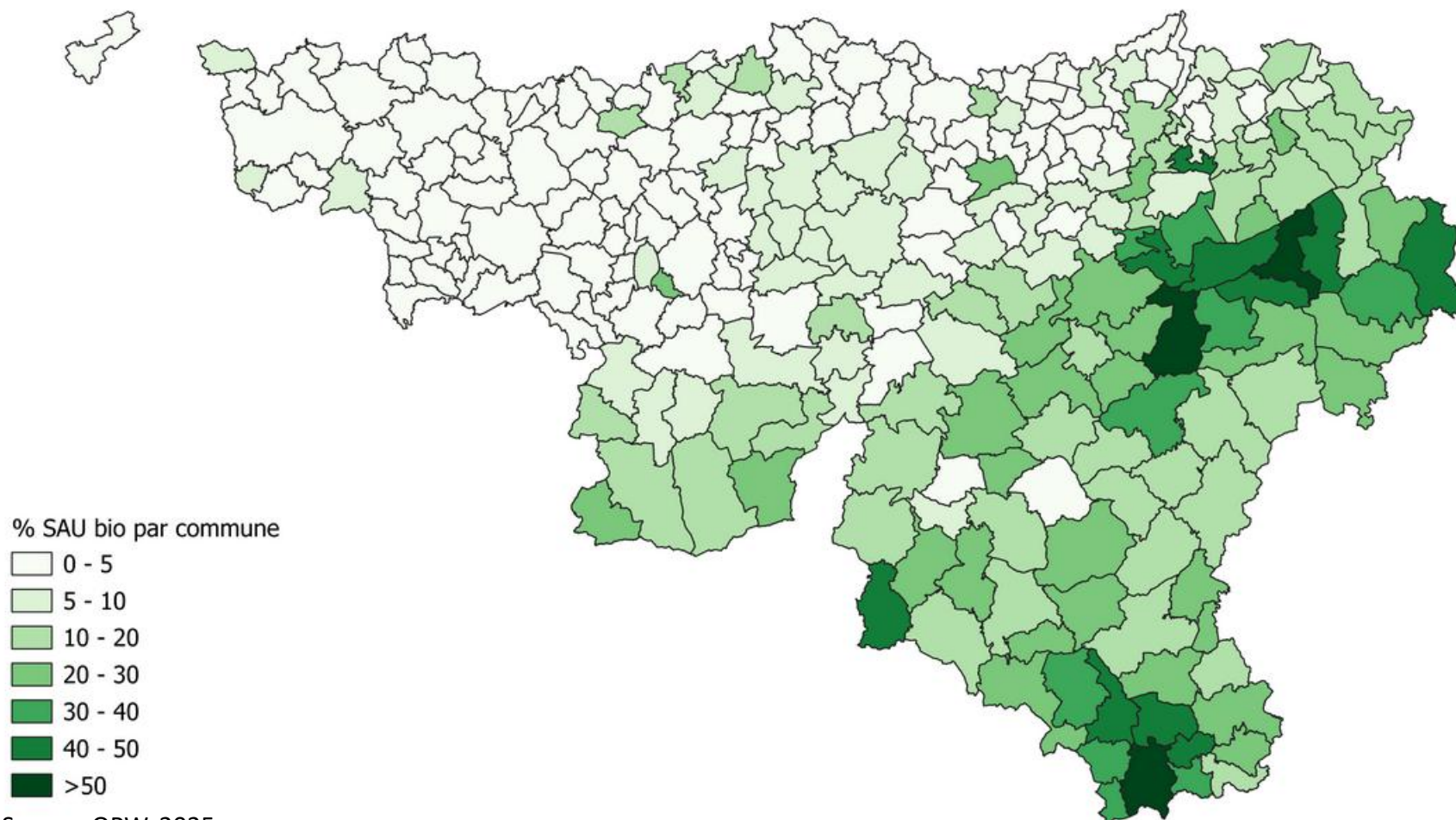


# Consommation bio en Wallonie en 2024

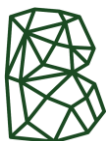
- Part de marché des produits alimentaires bio (en valeur dépensée) :
  - ▲ Wallonie 5,5%
  - ▲ Belgique : 4,3%
- Dépenses bio totales :
  - ▲ Wallonie : 520 millions d'euros
  - ▲ Belgique : 1.286 millions
- Dépenses bio par habitant par an :
  - ▲ Wallon moyen: 141€
  - ▲ Belge moyen: 109€
- 98,4% des consommateurs wallons ont acheté un produit alimentaire bio au moins une fois sur l'année 2024
  - ▲ Dont 22,7% sont des gros consommateurs bio



# Pourcentage bio dans les SAU communales



Source: OPW, 2025

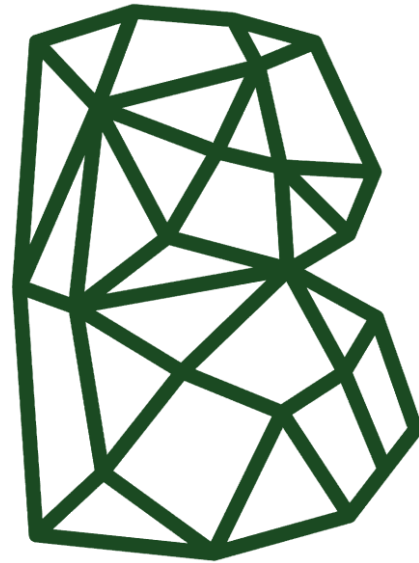


# Pourcentage bio par culture wallonne

- ▶ 38% des fruits cultivés en Wallonie sont bio.
- ▶ Les cultures avec les plus grandes proportions bio en Wallonie sont :
  - ▲ Noyers et noisetiers : 90%
  - ▲ Seigle : 75%
  - ▲ Avoine : 54%
  - ▲ Vigne : 53%
- ▶ Les cultures avec les plus petites proportions bio en Wallonie sont:
  - ▲ Betterave sucrière : 0,002%
  - ▲ Lin textile : 0,14%
  - ▲ Chicorée : 0,31%
  - ▲ Pomme de terre : 1,9%







Comment évoluent les  
prix des légumes bio  
et des légumes  
conventionnels, dans la  
grande distribution ?

# L'approche

- Sources de prix : mercuriale des prix des fruits et légumes bio (Biowallonie)
- Panier témoin de 27 légumes

*(Ail sec, asperge verte, aubergine violette, betterave rouge crue, brocoli, carotte orange lavée, céleri-rave, chicon forcé, chou blanc, chou rouge, concombre, butternut, courgette verte, échalote, épinard, fenouil, laitue, oignon jaune, oignon rouge, patate douce, poireau, poivron vert, pdt ferme, radis rouge, roquette, tomate cerise, tomate ronde grappe)*

- Ce sont les 27 références avec des prix complets : bio et conventionnel, dans 3 circuits (grande distribution, maraîchers, grossistes)
- Plus le panier est large, plus l'impact d'un légume individuel est lissé
- Objectif : créer un indicateur de tendance, pas refléter les achats courants d'un ménage



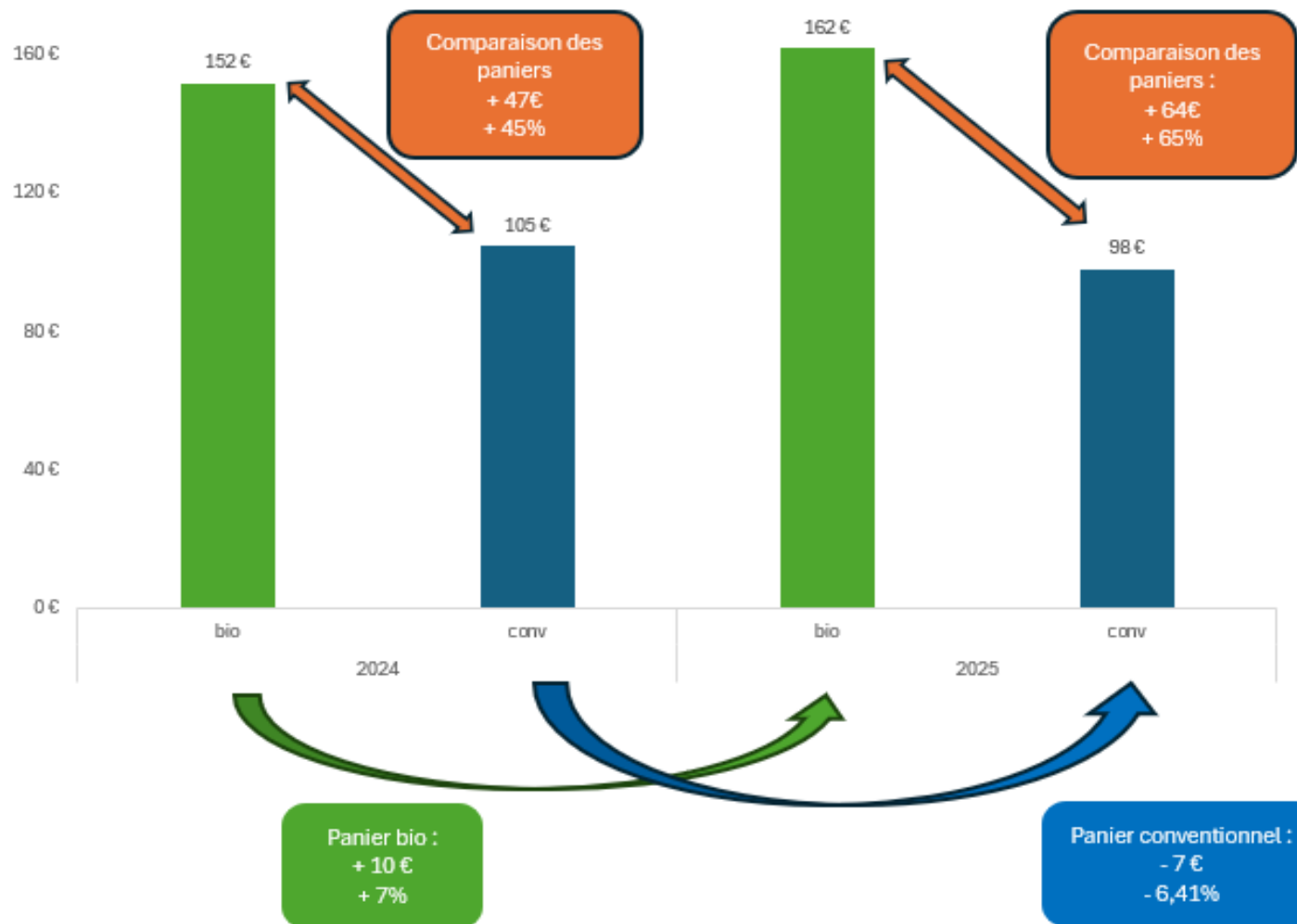


# Dans la grande distribution

- Creusement généralisé de l'écart bio/conventionnel
- Ecart qui s'explique par un effet ciseau : le bio a augmenté de 7% et le conventionnel a reculé de 7%
- Pénalise l'attractivité commerciale des légumes bio
- Le bio monte et le conventionnel baisse pour 10 légumes : *ail, brocoli, carotte, céleri-rave, laitue, oignon jaune et oignon rouge, poireau, pdt ferme et tomate cerise*
- Le prix du bio est stable et baisse en conventionnel pour 2 légumes : *patate douce, radis rouge*



Evolution de la valeur moyenne annuelle d'un panier de légumes dans la grande distribution

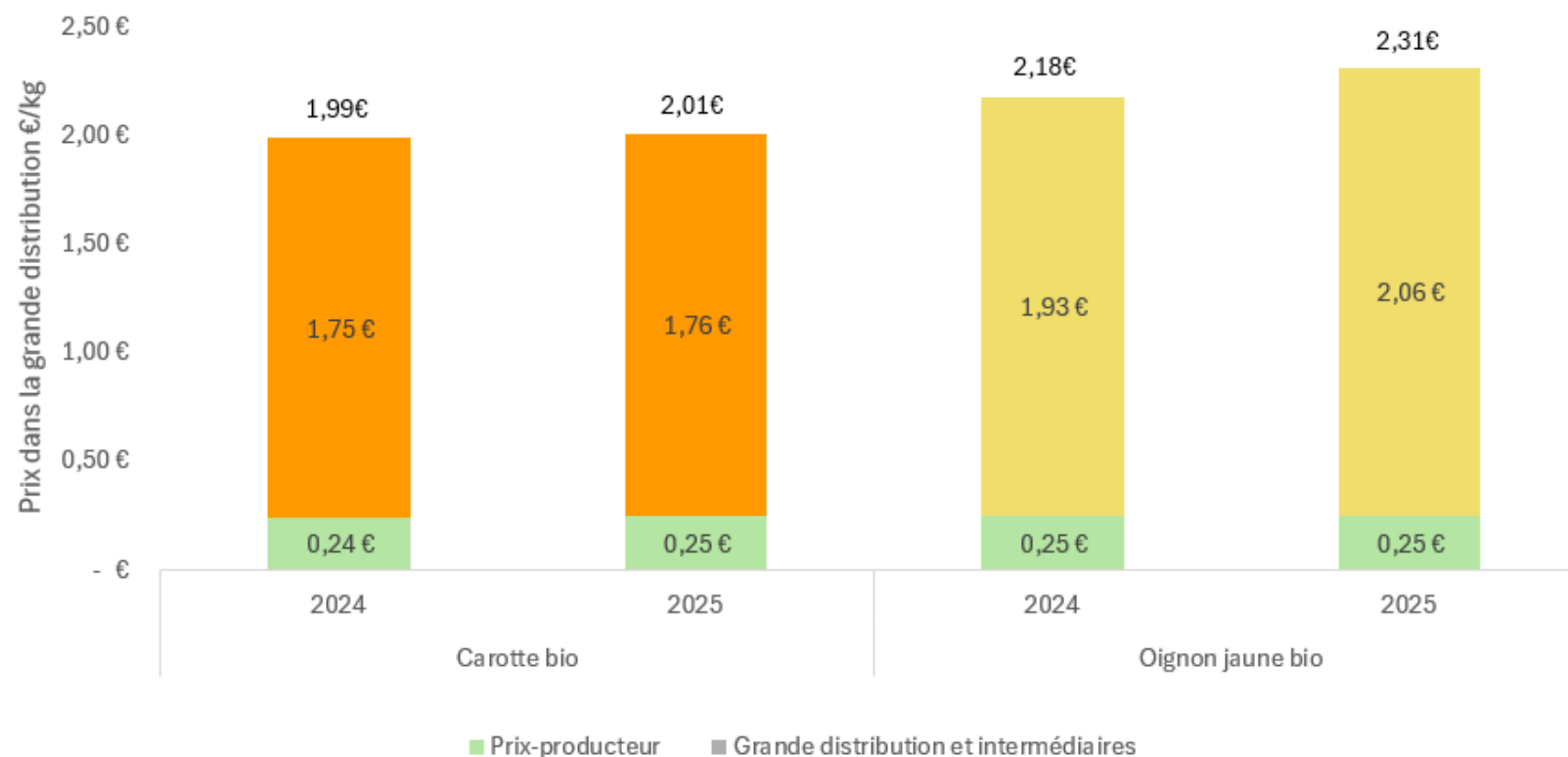


# Répartition de la valeur pour le bio

- La déconnexion entre prix producteurs et prix consommateur : où va la valeur ?
- Enquête auprès d'une dizaine de producteurs bio wallons
- Pas d'évolution de +7% pour les prix-producteurs bio :
  - Pour certains légumes : prix stables depuis 2-3 ans, ou en légère augmentation de 0-4%,
  - Pour d'autres : diminution des prix
- Charges producteurs ont augmenté : mazout, personnel, plants, semences, engrais, etc.



Evolution du prix bio en grande distribution : prix-producteur et marges intermédiaires

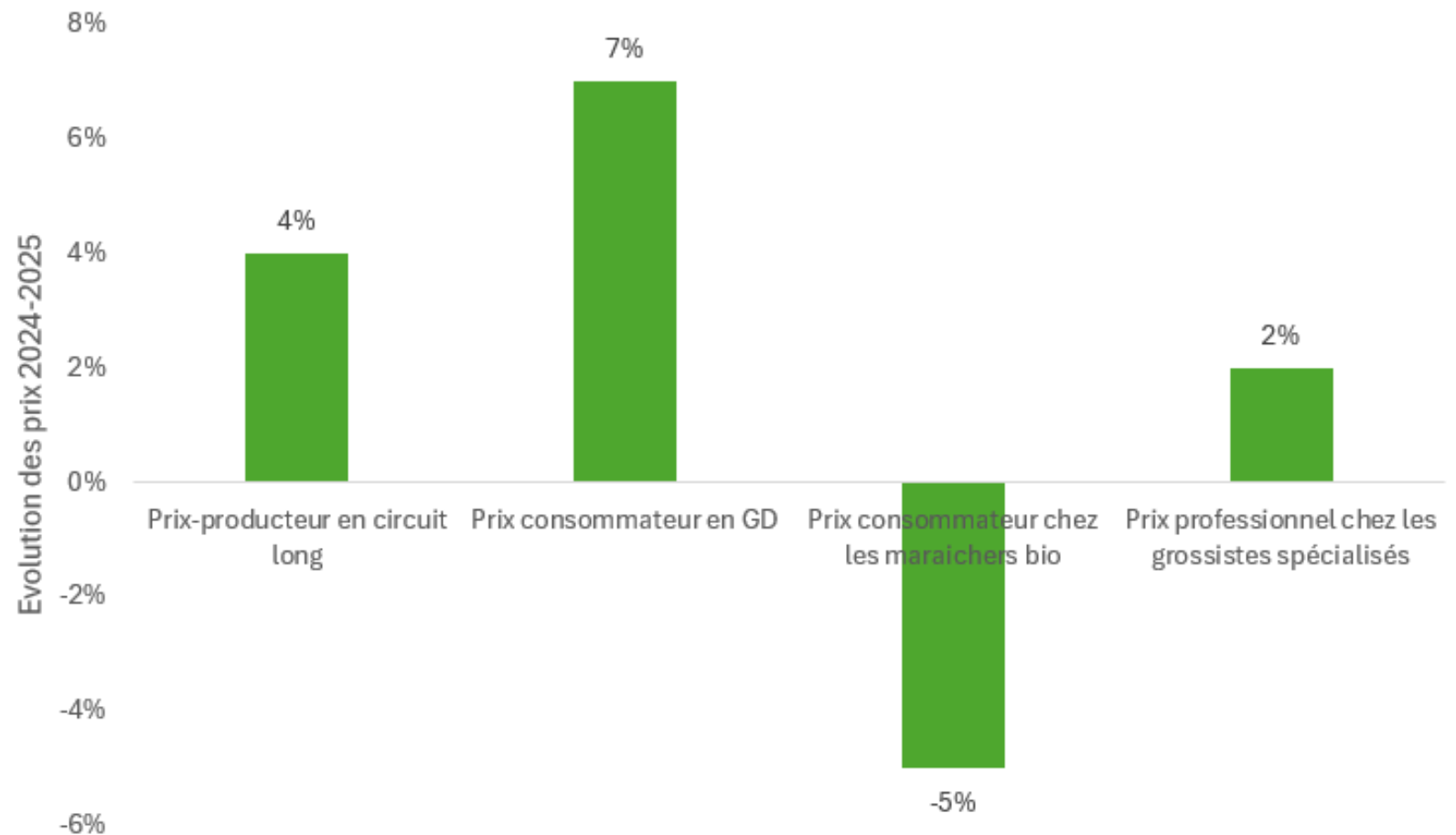


# Evolution contrastée des prix bio

► Les prix des légumes bio n'évoluent pas de la même façon partout

- ▲ Prix-producteur bio : entre 0 et 4%
- ▲ Grande distribution : 7%
- ▲ Maraichage BtoC : -5%
- ▲ Grossiste : +2%

Prix bio : quatre maillons, quatre évolutions différentes



# Stabilité des prix bio

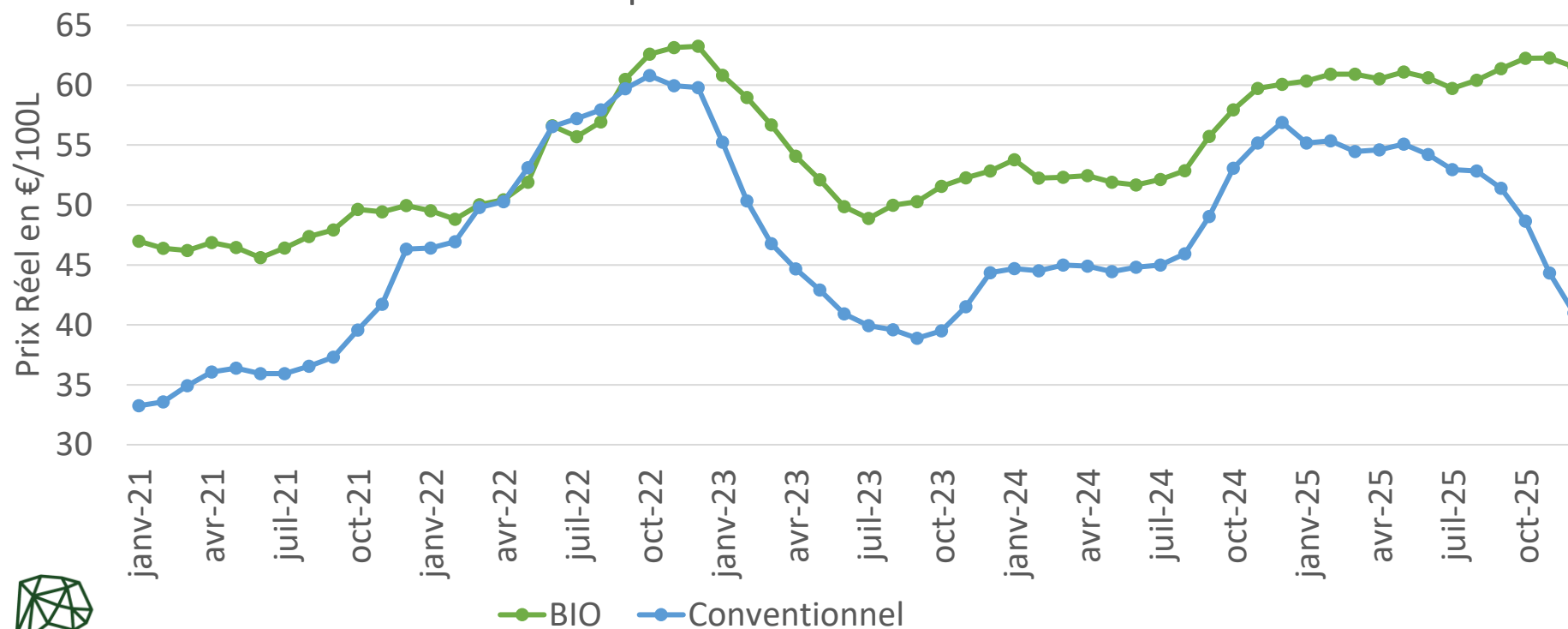
## PRIX

### GRANDE STABILITÉ DES PRIX BIO

offrant une réelle sérénité comparée à  
la volatilité du conventionnel.

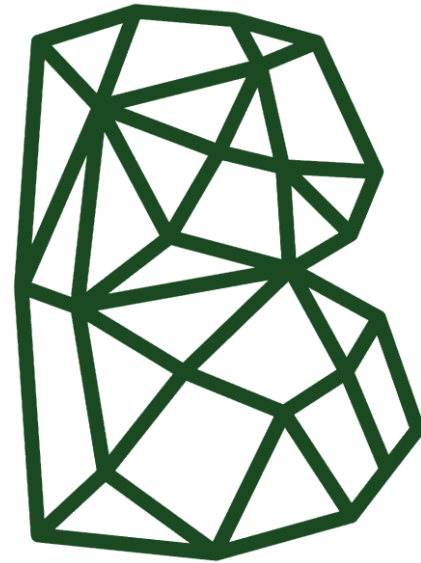


Evolution du prix du lait bio et conventionnel



€/100L	Bio	Conv
Moy.	54	47
Min.	46	33
Max.	63	61





Retour sur  
quelques  
conférences

# Les seniors et la consommation bio

## ► Un public cible d'intérêt pour le bio:

### ▲ De plus en plus nombreux:

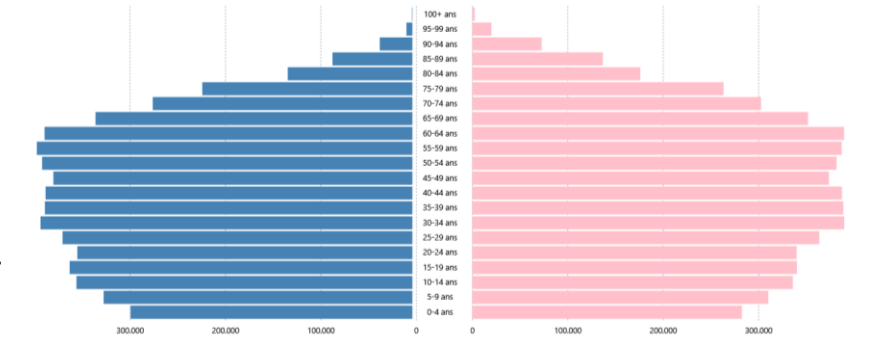
- ▲ en 2025, 27% de la population belge à 60 ans et plus.
- ▲ en 2050, environ 1/3 de la population belge

### ▲ Leur pouvoir d'achat est relativement élevé (pour certain·e·s) ;

### ▲ L'alimentation = part importante de leur budget

### ▲ Intérêt marqué pour leur alimentation et pour leur santé

### ▲ Motivations d'achat = la santé et le goût/qualité



Source : Retail&Detail (Fabien Foulon)

# Les seniors et la consommation bio

- ▶ Plusieurs pistes permettraient de toucher davantage cette cible :
  - ▲ L'utilisation de canaux de communication dédiés
  - ▲ L'aménagement de zone « marché » en magasins avec un service arrière chaleureux pour conseiller ou organiser des animations et dégustations
  - ▲ Le déploiement de produits bio adaptés :
    - ◆ Pour recruter : produits associés aux problématiques santé telles que : cholestérol, tension...
    - ◆ Pour fidéliser : produits plaisirs et traditionnels tels que : vin, volailles, charcuterie, fromage...
  - ▲ Renforcer la transparence sur le label et sur l'origine des produits
  - ▲ Avoir des petits conditionnements adaptés
  - ▲ Penser à l'agencement des produits et aux produits difficiles à ouvrir
  - ▲ Vérifier la lisibilité des étiquettes et des explications
  - ▲ Penser aux personnes isolées ou en perte d'autonomie

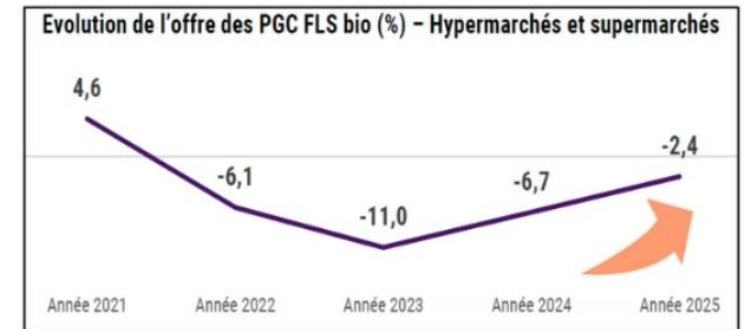


Source : Retail&Detail (Fabien Foulon)



# Le marché bio français en 2025

- Grande distribution: CA ↗ (après 4 ans ↘) MAIS offre toujours en baisse



- Magasins spécialisés bio: +6,6% en CA et +4% en volume
  - ▲ Fréquentation: +3,6%
  - ▲ Panier: +3%
  - ▲ Performance record: 6.051€/m<sup>2</sup>



# Le marché bio français en 2025

## ► Magasins spécialisés bio:

### ▲ Rayons en hausse:

- ◆ Frais
- ◆ Fruits et légumes
- ◆ Epicerie sucrée et salée

### ▲ Rayons en baisse:

- ◆ Hygiène et soins
- ◆ Compléments alimentaires

## Priorités

2026

- 1 Le frais (F&L)
- 2 L'accessibilité prix
- 3 Les produits locaux, circuits courts
- 4 Vrac / Zéro déchet / consigne

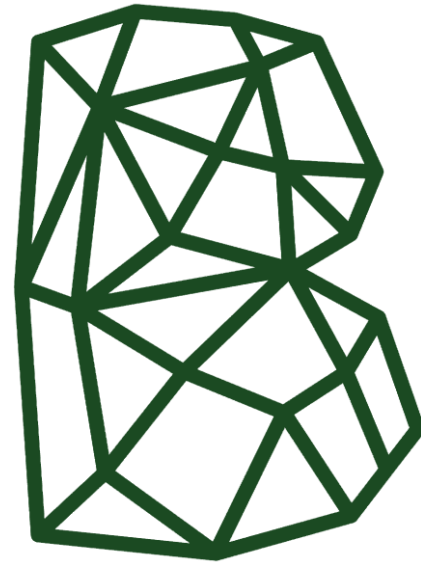
## Préoccupations

2026

- Prix, pouvoir d'achat et rentabilité
- Approvisionnement, matières premières et pérennité des filières bio
- Conquête, fidélisation et satisfaction des clients
- Expérience magasin, goût et valeur perçue
- Structuration du secteur, indépendance et contexte politico-économique



Source : Biolinéaires



# Tendances de consommation

# Tendances de consommation alimentaires

- Gourmandise et intensité gustative
- Protéiné et fibres « riche en fibres »
- Snacking sain et pour sportifs
- Sans lactose, sans gluten
- Boissons sans alcool (chaudes et froides) : cafés, lattes végétaux, shots de gingembre, kombucha et kéfir, alternative au café (champignon, lupin, chicorée)...



Source :Whole Foods Market, 2026

# Tendances de consommation alimentaires

- Des recettes simples (le moins d'ingrédients possibles)
- La cuisine se colorise
- La gastronomie au congélateur
- L'instantané réinventé (latte, ramen...)
- Sucré, mais en toute conscience (alternatives mieux perçues : sucre de canne brut, fruits entiers, miel, sirop d'érable, dattes...)



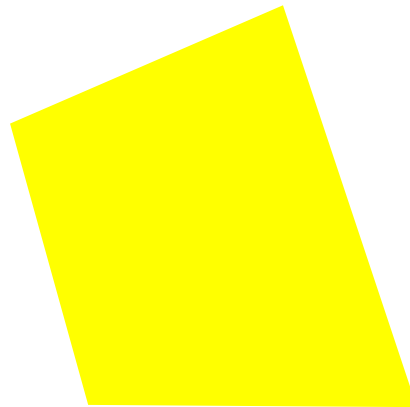
Source : Whole Foods Market, 2026

# Tendances de consommation alimentaires

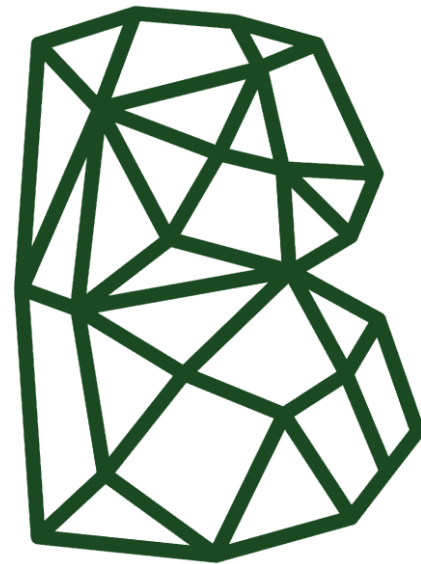
- ▶ Ces tendances conjuguent :

- ▲ Nostalgie
- ▲ Bien-être
- ▲ Esthétique/praticité

- ▶ De plus, la FAO désigne 2026 « Année internationale de la femme agricultrice »







Prix de  
l'innovation bio  
2026



# Nos souhaits



INSPIRER — MOTIVER — CONNECTER

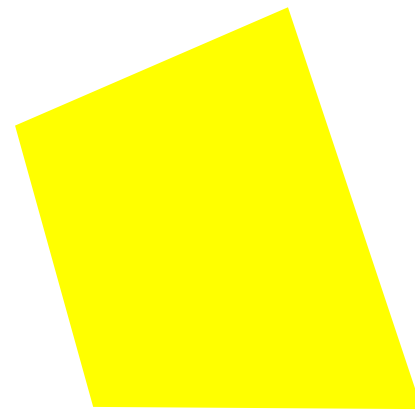
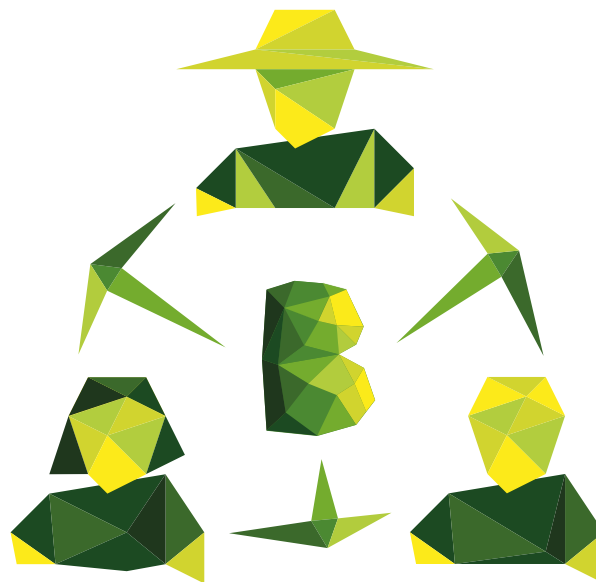
Faire la part belle aux innovations

- ▲ Durabilité: Certifié bio ou servant le bio
- ▲ Nouveautés : 2024–2025
- ▲ Soutiennent les filières

Offrir de la visibilité



**Apaq-W**



# Les candidats

## Productions agricoles



1. Agronuts



2. Bel Go Bio



3. Cultivaé



Conservatoire  
4. avicole



5. Ferme de  
l'Esclaye



6. Tamago



7. Verger de  
la Mignée



# Les candidats

## Produits transformés



8. Badjawe



23. WOUT



11. Château Berlieren



10. BeKombucha



18. So Wood



22. Terra Alter Belgique



12. Bel'Terre



13. En direct de mon Elevage



17. Les Grands Blés



14. Equilibre huile paysanne



9. Boulangerie belge et bio



16. La Wafe



20. Graines de Curieux



19. Mon Bouillon



15. Jeya Pistous Naturels



21. Safran Ardennais Cosmétiques



# Les candidats

## Produits importés

Andromachi  
24. Selection



25. Supersec



26. Turtle



## Services

28. Ferme des  
5 Branches



29. Agricover



30. EcoShift



## Cosmétique

27. Oodima

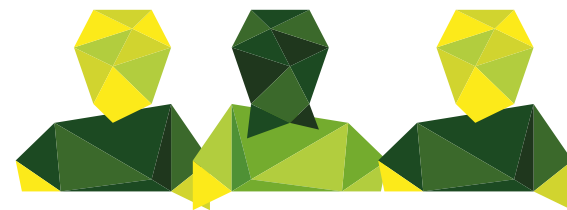


## Fourniture

31. Wool-  
concept



# Le vote

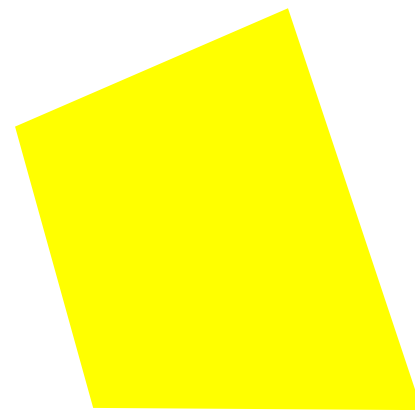


- 50% Vote du Jury + 50% Vote du Public
- TOP 3 — toutes catégories confondues

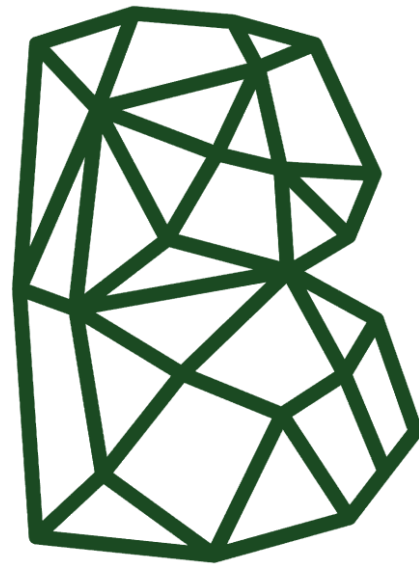
*Visitez le parcours Innovation*



**VOTEZ**  
**avant 14h**







# Agenda et actualités

# Au niveau de Biowallonie

## ► Nouvelles vidéos YouTube



Itinéraire technique en culture bio –  
La TOMATE

21 vues • il y a 1 jour



Filière des fleurs éco-responsables -  
la développer, la soutenir et...

77 vues • il y a 1 mois



Itinéraire technique en culture bio –  
Le LUPIN

758 vues • il y a 1 mois



Démonstration technique - Labour  
agronomique

8,6 k vues • il y a 3 mois

## ► Nouvelle collègue: Marina Dmitrevsky





# Actualités

## ► European Organic Awards 2026

- ◆ Meilleur agriculteur bio
- ◆ Meilleure PME de transformation alimentaire bio
- ◆ Meilleur détaillant d'aliments bio
- ◆ Meilleur restaurant/service de restauration bio
- ◆ Meilleure région/ville biologique

▲ Candidature ouverte jusqu'au 26 avril 2026

## ► Semaine BIO (6–14 juin)

▲ Candidature ouverte jusqu'au 10 mars 2026

## ► Business club Bio — 8 juin

## ► Salon BioXpo (27–28 septembre)

▲ Village des producteurs (APAQ-w) jusqu'au 31 mars



semaine **bio**

**bioXpo...**





# Festi'Valériane 2026

## Nouvelle « Formule »

- Les 11,12 et 13 septembre
- A LIBRAMONT EXPO
- Collaboration entre Nature et Progrès et l'ensemble du secteur
  - 100 ans De Libramont et 50 ans de Nature et Progrès...
  - Fête de la bio, ENCORE plus Festif!
- Festival de musique et possibilité de logement alternatif sur le site
  - Conférenciers et tête d'affiche

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

[Sandrine.holden@natpro.be](mailto:Sandrine.holden@natpro.be)

+32.81 32 30 60

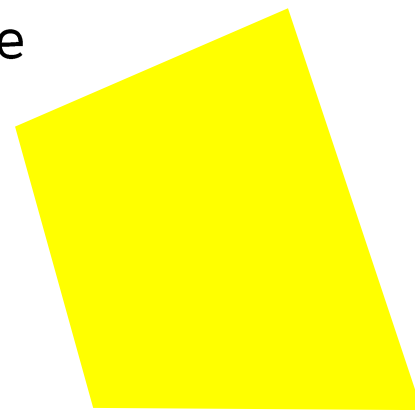
Table cet après-midi avec Sandrine Holden

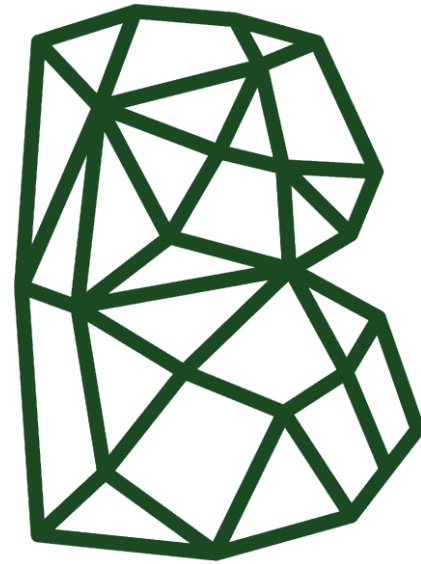


# Evènements/formations

## ► En mars-avril

- ▲ Expertise com' (avec Collectif5C et Consomaction mandaté par Manger Demain
  - ▲ Canva : créer des visuels en toute autonomie
  - ▲ Meta Business Suite : les fonctionnalités clés pour gérer vos comptes Facebook et Instagram
  - ▲ Introduction à l'IA générative, un outil pour améliorer votre communication digitale
  - ▲ Comment rendre les rayons frais attractifs et davantage rentables ? ...
- ▲ Horecatel — rencontre de l'approvisionnement
- ▲ Session info sur le Bio — spécial viticulture
- ▲ Webinaire: L'audit bio de A à Z
- ▲ Formation en reconnaissance de la flore et gestion des adventices en prairie permanente bio
- ▲ Coin de prairie « Pâturage tournant dynamique »
- ▲ Drink des chef·fe·s — le Bio, on en parle...





# Conclusion

# Conclusion

## ► Forces/opportunités

- ▲ Une consommation bio en hausse
- ▲ Le bio davantage nourricier pour la population wallonne
- ▲ La stabilité des prix bio
- ▲ Le développement de hubs en circuit court (avec forte proportion bio)
- ▲ L'évaluation du Plan bio (en cours)
- ▲ Les pesticides et produits nocifs dans la presse (ex: hexane)
- ▲ Des acteurs innovants, résilients et fiers de leur travail

## ► Défis

- ▲ Augmenter la demande pour augmenter l'offre wallonne
- ▲ Inverser la tendance avec un nombre de producteurs et surfaces bio en hausse
- ▲ Une juste rémunération et un prix accessible
- ▲ Un manque d'objectifs chiffrés au niveau de la grande distribution et des industries
- ▲ Rendre désirable un futur bio



# Exemple d'un récit de futur désirable

**Si tous les agriculteurs wallons étaient bio et que leur production était achetée localement:**

- Plus de pesticides chimiques, engrais chimique et PFAS issus de l'agriculture dans l'eau
- Moins de cancers chez les agriculteurs et riverains
- Pas de perturbateurs endocriniens dans la nourriture de vos enfants
- Moins de fluctuation du prix de l'alimentation
- Moins de transport de marchandises
- Davantage d'oiseaux, d'insectes et d'abeilles dans notre environnement
- Un métier plus désirable car une meilleure rémunération et reconnaissance des agriculteurs
- Une facture d'eau moins cher
- Des produits sains et goûteux tous les jours et pour tous et toutes!
- ...





# Des questions?

Parlons-en à la pause!



**BIOWALLONIE**

Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

Avec le soutien de  
la



**Wallonie**



# Et maintenant: 6 ateliers



► Des cantines 100% bio : rêve ou opportunité ? (salle 1)



► Sous-traitance, location d'atelier ou de matériel : intérêts, obligations AFSCA et bio, coûts et bonnes pratiques ? (salle 2)



► Quelles sont les bases pour créer une vitrine irrésistible ? (salle 3)



► Comment introduire davantage de produits bio locaux dans les magasins indépendants franchisés ? (ici — salle 5)



► Le futur de l'emballage : pistes et solutions concrètes (salle 6)



► Diversification en grandes cultures : quelles sont les spéculations émergentes ? (salle 7)

