



9^e journée de réseautage

Mardi 10 février 2026
Business Village Ecolys
Avenue d'Ecolys 2, Suarlée

JOURNÉE DE RÉSEAUTAGE BIO



BIO WALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

Programme

8h30 : Accueil café & réseautage

9h : Introduction de la journée

9h20 : Actualités, innovations, tendances et perspectives du secteur bio

10h : Les sciences comportementales au service du secteur bio

10h45 : Pause-café bio

11h : 6 ateliers (au choix) :

- Le futur de l'emballage : pistes et solutions concrètes
- Des cantines 100% bio : rêve ou opportunité ?
- Sous-traitance, location d'atelier ou de matériel : intérêts, obligations AFSCA et bio, coûts et bonnes pratiques ?
- Diversification en grandes cultures : quelles sont les spéculations émergentes ?
- Comment introduire davantage de produits bio locaux dans les magasins indépendants franchisés ?
- Quelles sont les bases pour créer une vitrine irrésistible ?

12h30 : Buffet bio et local – Moment de réseautage

14h : Retour des ateliers en 120 secondes

14h15 : Remise de Prix de l'innovation bio

14h30 : Speed-meeting entre professionnel·le·s bio

16h30 : Verre de clôture

La plénière du matin et ses intervenant·e·s

Actualités, innovations, tendances
et perspectives du secteur bio

Biowallonie

Ariane Beaudelot, Céline Berger et Audrey Warny

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

Biowallonie encadre tous les professionnel·le·s bio (et futur·e·s bio) en Région wallonne tant au niveau technique, réglementaire, approvisionnement, création de projet ou de groupement.

Les sciences comportementales
au service du secteur bio

Behaven

Fred Dorsimont

0476/01.01.05 – fred@behaven.com – www.behaven.com/fr

Fred Dorsimont est cofondateur de Behaven et expert en changement de comportement. Il aide les organisations à renforcer l'adoption de comportements sains et durables en combinant sciences comportementales, design et innovation.



Retrouvez le contenu de la conférence
dans le prochain Itinéraires BIO (n°87, mars-avril 2026) !

Parce qu'on sait que
vous
aimez
écrire

3

Les ateliers et leurs intervenant·e·s

Le futur de l'emballage : pistes et solutions concrètes

Découvrez comment la nouvelle réglementation européenne des emballages (PPWR) peut transformer un défi en opportunité grâce à des solutions gagnantes comme les emballages réutilisables, éco-conçus ou le vrac. Lors de cet atelier, vous découvrirez des cas concrets, des astuces pratiques, ainsi que les clés et les étapes essentielles pour passer à un emballage circulaire sans compromis de qualité ou financier ! Car votre produit mérite un emballage qui le met en valeur et qui booste votre image de marque.

Consomaction

Sylvie Droulans

0498/58 47 44 – sylvie@consomaction.be
– www.consomaction.be

La fédération belge des acteurs et actrices de la consommation responsable et de l'économie circulaire : vrac & réemploi des emballages, éthique & durable.

Nectar & Co (Beebox World)

Xavier Renotte

0496/27.78.91 – xavier@beeboxworld.com
– www.nectar-co.com

Production, transformation et distribution d'une vaste gamme de produits issus de la ruche.

La Bocalerie de la Fabrique Circuit Court

Hugues Bearzatto

0477/95.12.90 – hugues@fabriquecc.be – www.fabriquecc.be/bocalerie-conserverie

Deux métiers complémentaires à la bocalerie : une conserverie et une unité de lavage de bocaux consignés et réutilisables.

Des cantines 100% bio : rêve ou opportunité ?

Avec plus de 200.000 repas servis quotidiennement, les cuisines de collectivités sont un levier d'ampleur pour des débouchés stables et rémunérateurs !

La Cellule Manger Demain zoomera d'abord sur les mécanismes de soutien mis en place pour faciliter l'introduction de vos productions biologiques dans ce secteur, mais aussi en lien avec l'actualité sur les difficultés rencontrées pour concilier juste rémunération et accessibilité alimentaire pour tous et toutes. Des échanges se feront ensuite en sous-groupes sur la thématique de votre choix pour recueillir vos avis sur des projets en développement :

1. Vers un coup de pouce « dans l'assiette » 100% bio : l'offre peut-elle suivre ?
2. Accéder au marché des collectivités : la dynamique des Pôles Circuits Courts
3. Centrale d'achat : concilier marchés publics et approvisionnement durable des cantines

Manger Demain

Marie Legrain

0496/65.15.20 – marie.legrain@mangerdemain.be
Simon Lechat – simon.lechat@mangerdemain.be
www.mangerdemain.be

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

Intercommunale de Soins Spécialisés de Liège (ISoSL)

Davide Arcadipane

0478/39.54.12 – d.arcadipane@isosl.be – www.isosl.be

ISoSl est spécialisée dans les soins de santé. Elle cuisine l'ensemble des repas des patient·e·s séjournant dans les hôpitaux et des résident·e·s des maisons de repos qu'elle gère. Elle prépare aussi les repas des bénéficiaires de soins à domicile ainsi que ceux des écoles primaires, maternelles et crèches en région liégeoise.

Copobel SC (Coq des prés)

François Rouchet

0470/52.63.24 – francois.rouchet@coqdespres.be
– www.coqdespres.be/fr

Coopérative d'éleveur·euse·s de poulets et poules pondeuses

Wallonie Entreprendre

Fabienne Mathot

04/237.07.70 – info@wallonie-entreprendre.be
– www.wallonie-entreprendre.be

WE soutient le tissu entrepreneurial en Wallonie pour créer des valeurs et des emplois durables. Elle identifie les secteurs émergents, aide les entreprises et respecte les normes sociales et environnementales. En tant que partenaire financier de la Wallonie, elle investit dans la croissance et la durabilité des entreprises.

Coopérative Paysans-Artisans

Thérèse-Marie Bouchat

0478/34.23.65 – therese-marie@paysans-artisans.be
– www.paysans-artisans.be

Coopérative à finalité sociale active sur le territoire du grand Namurois. Elle s'y déploie via un système de vente en ligne (16 points de dépôt), 8 petits magasins de quartier/village, un réseau de magasins à la ferme ou indépendant et des collectivités qu'elle livre via son service de grossiste. Regroupe plus de 170 producteur·rice·s et 5.500 familles de consommateur·rice·s.

TCO Service

Jeanne Collard

010/41.78.39 – jcollard@tcoservice.com – www.tcoservice.be

Cuisines collectives responsables qui proposent leurs services dans les écoles, crèches et maisons de repos. Engagées envers l'alimentation durable par la certification bio, des partenariats avec des agriculteur·rice·s locaux·ales, la formation à la cuisine végétarienne, une lutte contre le gaspillage alimentaire. TCO Service mise sur un avenir fait de respect des produits, de ses fournisseurs, de la santé de ses client·e·s, de ses collaborateur·rice·s et de l'environnement.

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

Vous disposez de temps libre ou de matériel sous-utilisé dans votre atelier de transformation ? Pourquoi ne pas envisager la production à façon pour d'autres opérateurs et opératrices, ou même la mise en location de votre atelier ou de matériel ? Cet atelier permettra de faire le point sur les questions essentielles à se poser avant de se lancer, les obligations réglementaires (AFSCA, bio), ainsi que les différents coûts que ces activités peuvent engendrer.

Foodchain ID Certification

Mathieu Allard et Marilyne Proust

mathieu.allard@foodchainid.com – marilyne.proust@foodchainid.com
– www.foodchainid.com/certification/eu-organic/

Organisme certificateur bio depuis plus de 20 ans, présent en Belgique (toutes régions), Luxembourg et France.

DiversiFERM

Adelise Lefèvre

adelise.lefeuvre@uliege.be – www.diversiferm.be

Association de compétences qui a pour vocation d'accompagner, au travers de conseils personnalisés et de formations spécifiques, les porteurs et porteuses de projets visant à transformer et commercialiser en circuits courts les produits issus de l'agriculture wallonne.

Lusty's Kitchen

Lilou Cajot

0494/37.73.75 – liloucajot@gmail.com

Cuisine professionnelle disponible à la location

The Good Food / Pipaillon

Mathieu Botta

0494/37.73.75 – mathieu@thegoodfood.be

Partenaire industriel B2B spécialisé dans la fabrication et le conditionnement de produits liquides et semi-liquides. Sauces, plats en sauce, jus, bouillons, vinaigrettes, sirops et préparations culinaires.

Diversification en grandes cultures : quelles sont les spéculations émergentes ?

Cet atelier explorera les cultures émergentes en grandes cultures 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. L'atelier poursuit trois objectifs complémentaires : mettre en lumière la diversité des cultures possibles et le dynamisme du secteur bio, identifier les débouchés existants pour ces productions, et enfin, stimuler la réflexion autour de la diversification des rotations !

Bel Go Bio

Caroline Devillers
0472/90.21.14 – caroline@belgobio.com – www.belgobio.com

Caroline nous parlera aujourd’hui de ses cultures d’ail sec et d’artichaut bio de plein champ, destinées au marché du frais. Elle reviendra sur les défis rencontrés et sur la force de la collaboration entre coopérateurs et coopératrices pour perfectionner les pratiques et oser se lancer dans ces nouvelles cultures.

Sotecna (filiale de Natix)

Simon Boevinger

04 361 12 25 – s.boevinger@natix.life – www.natix.life/essential-oils

Le groupe Floridienne est actif dans l’extraction d’enzymes naturelles pour plusieurs secteurs, dont celui des huiles essentielles de plantes. Sotecna, l’une de ses divisions, basée à Lessines, est spécialisée dans la distillation de raifort et d’angélique. Simon nous expliquera le fonctionnement des approvisionnements en matières premières de cette usine et les possibilités de contrats pour les agriculteur·rice·s.

La Ferme Schiepers

Andrea Aufiero

andrea.aufiero@gmail.com – www.fermeschiepers.be

La Ferme Schiepers est une ferme bio en grandes cultures et en maraîchage bio que l’on ne présente plus! Cette ferme familiale se transmet de génération en génération et c'est désormais Hélène Schiepers et son mari Andrea qui la développe. Froment, épeautre, pois, chanvre, mais aussi pommes de terre et ... blé dur! Depuis peu, la ferme produit des pâtes de blé dur. La semoule est obtenue sur place, grâce à un moulin à la ferme dont Andrea nous présentera les spécificités.

Valbiom

Laura Fagnant

0494/31.64.01 – l.fagnant@valbiom.be – www.valbiom.be

Valbiom, c'est le centre wallon de référence pour la bio-économie. L'équipe vous accompagne dans la valorisation non-alimentaire de la biomasse. Leur champ d'action s'étend de la biométhanisation, au secteur du bois, mais aussi des produits bio-sourcés comme le chanvre. C'est sur cette production que nous mettrons un coup de projecteur lors de l'atelier en vous présentant ses multiples facettes, son large spectre d'utilisation mais aussi ses atouts agronomiques.

Equilibre, huile paysanne

Nicolas Ancion

0498/23.14.90 – nicolasancion1@gmail.com – www.equilibre-huilepaysanne.be

Première huile de tournesol oléique bio wallonne supportant la cuisson. La gamme s'étend aujourd'hui avec le colza, cultivé lui aussi en Wallonie et labelisé Prix Juste Producteur. Cette filière qui maîtrise l'entièreté de la chaîne de valeur, entend bien poursuivre le développement de son activité et étudie l'intégration de nouveaux produits à son catalogue. Nicolas, fondateur passionné par son produit, nous partagera sa vision de la filière oléagineuse bio en Wallonie et le potentiel qu'elle représente.

Les 4 fermes

Kris Van Wijnsberghe

0498/87.85.81 – krisvw@gmail.com – www.facebook.com/les4fermes

Association de 4 agriculteurs passionnés qui ont décidé de produire des cultures dites de niche. Quinoa, lentilles vertes ou béluga, pois chiche n'ont plus de secret pour eux ! Venez découvrir le témoignage de Kris, membre fondateur du groupement qui parlera du challenge agronomique intrinsèque à ces cultures, de la gestion et de la prise en compte du risque lié à la météo, mais aussi des nouveaux projets du quatuor : du maïs pop corn et des graines de chia!

Comment introduire davantage de produits bio locaux dans les magasins indépendants franchisés ?

En tant que producteur·rice ou artisan·e, vous souhaitez vendre vos produits aux franchisés près de chez vous ? En tant que magasin franchisé, vous souhaitez dynamiser votre assortiment avec des produits bio, locaux et différenciants et attirer de nouveaux client·e·s ? Cet atelier est pour vous ! Vous y échangerez avec des acteurs et actrices clés, identifierez des opportunités commerciales et travaillerez ensemble sur des solutions win-win concrètes.

APLSIA

Sophie Boval

0471/20.19.35 – sophie.boval@aplsia.be – www.aplsia.be

La seule association professionnelle francophone du libre-service indépendant en alimentation. Sa principale mission est de défendre, représenter, développer et protéger les intérêts professionnels, économiques, sociaux et moraux des commerçant·e·s actif·ve·s dans le libre-service alimentaire : supermarchés de proximité, shops en stations-services et magasins bio.

4 gérant·e·s de magasins franchisés :

- **Delhaize (Wavre)** : Benoit Kennes – info@beldix.be
- **Proxy Delhaize (Jupille et Louveigné)** : Tristan Dufoing – proxylouveigne02@gmail.com
- **Spar groupe Colruyt (Clavier et Anthisnes)** : Jean Delmotte – spar.clavier@icloud.com
- **Carrefour Market (Jumet)** : Nadia Battocchia-Rossetto – nadia.bat@me.com

Quelles sont les bases pour créer une vitrine irrésistible ?

Cet atelier vise à donner au personnel des magasins bio, vrac et circuit court, une idée claire du potentiel que peuvent avoir leurs vitrines sur le succès de leurs commerces. Alliant théorie et cas concrets, Candice Enderlé, la formatrice, va leur permettre d'explorer les éléments indispensables pour faire de leurs vitrines de vrais aimants à client·e·s.

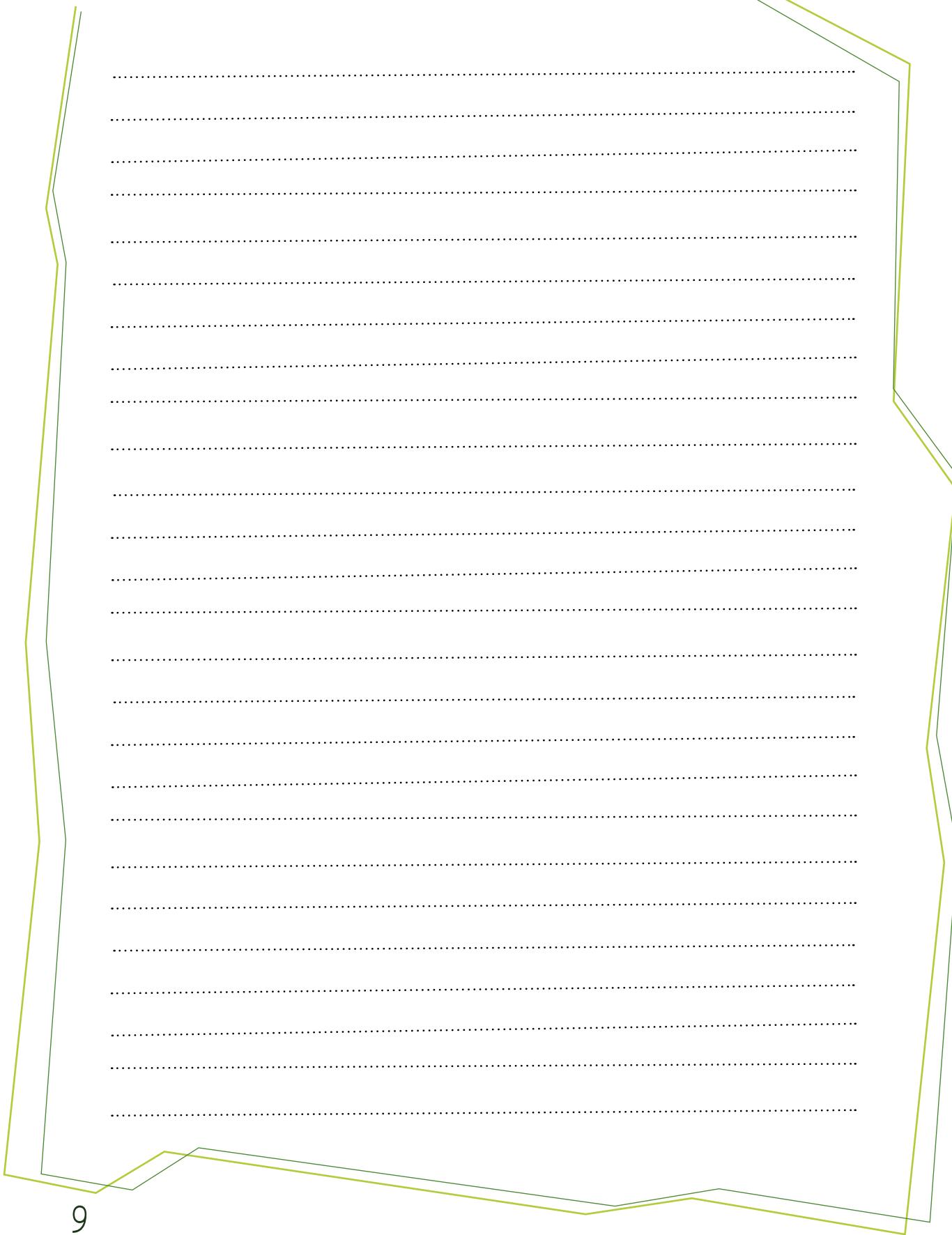
Alma Sana

Candice Enderlé

0478/28.63.54 candice@almasana.be – www.almasana.be

Architecte d'intérieur depuis 2003, Candice a conçu et agencé des dizaines d'espaces commerciaux au Danemark et en Espagne. De retour à Bruxelles en 2016, elle a transmis sa passion en enseignant l'étagisme en école secondaire, tout en se lançant dans l'écopreneuriat avec La Ressource : droguerie durable et partagée, dont elle a co-géré et aménagé les trois magasins à Bruxelles. Récemment formée à la psychologie des couleurs et au neuro-design, elle sait comment activer les mécanismes naturels du cerveau pour rendre vos vitrines magnétiques et vendeuses.

Un espace d'écriture rien que pour vous



Le Speed-meeting entre acheteur•euse•s, producteur•rice•s et artisan•e•s bio

GROSSISTES / POINTS DE VENTE (situés dans la salle n°5)

1.) Aventure bio belux

Mélanie Longin

0497/62 23 72 – melanie@adventurebio.be
– www.adventure.bio

Plateforme B2B (avec un pôle de distribution en interne) bilingue & motivée !

2.) & 3.) Biofresh / Färm

Emilie Ghobert et Dimitri Van Roy

emilie.ghobert@biofresh.be – www.biofresh.be
– www.farm.coop

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

Färm : 25 magasins vendant des produits locaux et vrac.

4.) & 5.) Bioplanet

Olivier Gilissen (acheteur épicerie) et Eric Lambinon (acheteur fruits et légumes)
02/363.51.11 – www.bioplanet.be

6.) & 7.) Carrefour Belgium

Cécile Neuville (responsable productrices et producteurs locaux en circuit-court et régionaux)

cecile_neuville@carrefour.com
– www.carrefour.be/fr

8.) Circuits Paysans

Lilou Cajot

0494/37.73.75 – lilou.cajot@circuitspaysans.be
– www.circuitspaysans.be

Circuits Paysans est une coopérative - acteur logistique - qui a pour vocation d'aider les consommateurs et consommatrices à localiser durablement l'alimentation en province de Liège !

9.) C'TOUT BON!

Gontran de Dorlodot

0472/34 17 42 – gontran@ctoutbon.be – www.ctoutbon.be

C'TOUT BON! est un distributeur de produits locaux, incluant fruits et légumes, qui les commercialise auprès des marchés B2B via sa plateforme digitale.

10.) & 11.) D'ICI

Simon Focant et Chantal Naomé

0477/72.26.52 – simon@d-ici.be – www.d-ici.be

Super « marché » de productrices et producteurs locaux (3 magasins à Naninne, Wépion, Champion)

12.), 13.) & 14.) eFarmz

Margaux Alexander, Maëlle Folie

& François Greiner

margaux.alexander@efarmz.be
– maelle@efarmz.be
– francois.greiner@efarmz.be – www.efarmz.be

Plateforme e-commerce qui offre des boxs repas et des produits bio, frais ou locaux en provenance directe des producteurs et productrices. eFarmz est née en 2013 avec un objectif : rendre accessible en 1 clic les bons produits de nos agriculteur•rice•s et producteur•rice•s locaux•ales.

15.) & 16.) Interbio

Steve Gille (acheteur fruits et légumes)

& Wendy Guériat (acheteuse produits secs)

steve@interbio.be – wendy@interbio.be
– www.interbio.be

Distributeur de produits alimentaires bio, frais et sec, depuis 15 ans. Il est au service des agriculteur•rice•s et de ses client•e•s.

17.) Intermarché Belgique

Léa Iglesias, David Ripoli & Céline Sapin
www.intermarche.be

Acteur de la grande distribution en Belgique. 152 points de vente en Wallonie.

18.) La Halte de Hesbaye

Lisë-Marie Herman
hermanlisamarie@gmail.com
– www.haltehesbaye.be

ASBL qui a été fondée en 2025 et vise à recréer le lien entre les acteur·rice·s de l'alimentation locale/en circuit-court et les consommateur·rice·s, principalement sur le territoire de la Hesbaye.

19.) Mabio

Jorge Ercoli
0495/70.18.79 – jorge.ercoli@mabio.be
– www.mabio.be

Coopérative de producteur·rice·s distribuant des produits bio en direct des producteurs et productrices aux collectivités et HoReCa à Bruxelles.

20.) Marma

Steve Portauwe
steve@marma.be – www.marma.be/fr

Entreprise familiale belge de distribution de produits bio qui met l'accent sur le conseil personnalisé, la qualité et un large assortiment couvrant toutes les catégories (frais, ultra-frais, surgelés et secs).

21.) Natur'Inov / Jean Bouteille

Bertrand De Meire & Sarah Feutriez
bertrand@jeanbouteille.fr
– sarah.f@natur-inov.com
– www.natur-inov.com/ – www.jeanbouteille.fr/

Naturinov est un distributeur de produits locaux et biologiques auprès des réseaux bio spécialisés, des épiceries, des cantines et des collectivités. Jean Bouteille est le pionnier du vrac liquide.

22.) Paysans Artisans (coopérative)

Alice Brusselmans
0490/11 07 05 – alice@paysans-artisans.be
– www.paysans-artisans.be

Cfr. page 5

23.), 24.) & 25.) Proxy Delhaize

Tristan Dufouing (Louveigné)
0474/57.37.86 – proxylouveigne02@gmail.com
Mathieu Doumier (Grez-Doiceau)
0497/57.62.32 – renaltrade@hotmail.com
Fabrice Joskin (Liège / Petit-Rechain)
0498/54.88.43 – proxypetitrechain@hotmail.com

26.) Spar (Clavier et Anthisnes)

Jean Delmotte
0477/67.70.85 – spar.clavier@icloud.com

27.) Terroirist

Thibaud Godet
0472/59.41.37 – info@terroirist.be
– www.facebook.com/terroiristbxl

Distributeur de produits bio et/ou locaux (fruits et légumes, crèmerie, épicerie, boissons)

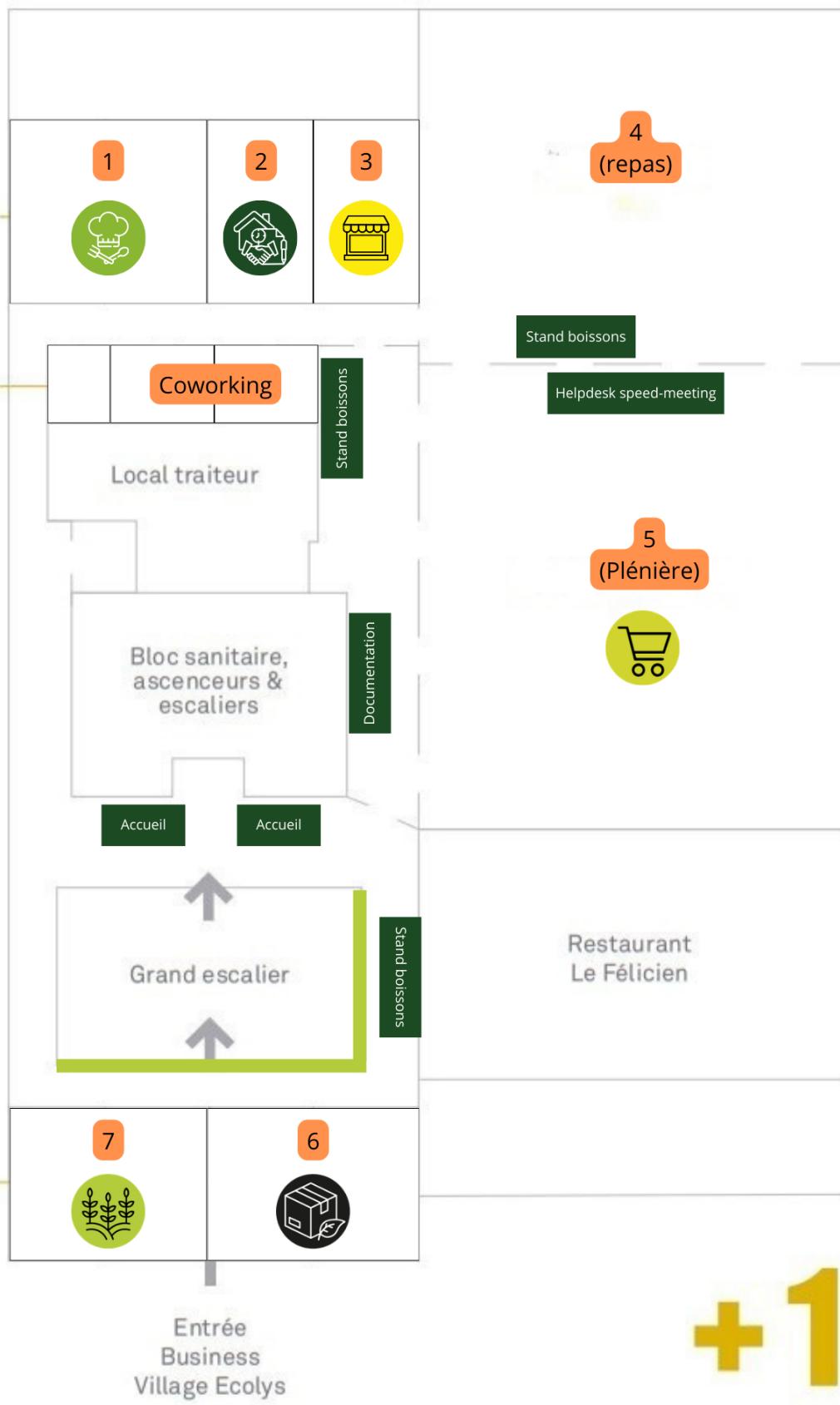
28.) Vajra / Delibio

Aurélien Dhaevers
aurelien.dhaevers@delibio.be
– www.vajradelibio.be/fr

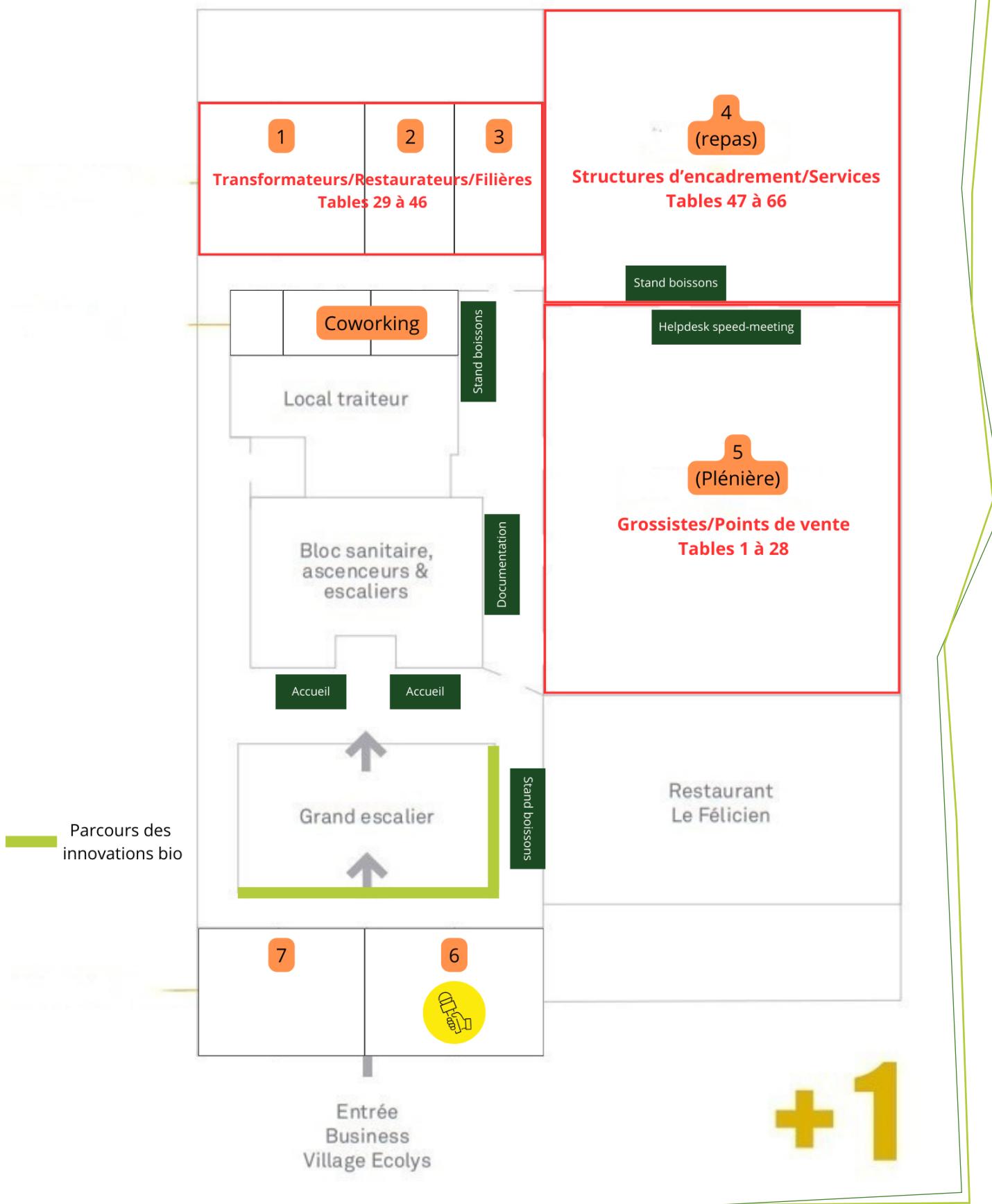
Distributeur de produits issus de l'agriculture biologique en frais, sec et primeur.

Plan du site

Matin: Répartition des ateliers



Après-midi: Speed-meeting



FILIERES/RESTAURATEUR•RICE•S/TRANSFORMATEUR•RICE•S (situé•e•s dans les salles n°1, 2 & 3)

29.) AgricoTiers

Eléonore Linard

eleonore@agricotiers.be

- www.agricovert.be/agricotiers

Notre service restauration et traiteur Agrignoter propose une alimentation saine, éthique et de saison toute l'année avec un plat du jour pour manger sur place ou à emporter et un service traiteur sur mesure.

30.) Agricovert

Cédric Melin

0473/66.24.89 – cedric@agricovert.be

- www.agricovert.be

Coopérative de producteur•rice•s et de consom'acteur•rice•s pour une agriculture bio locale.

Ops – La nouvelle gamme bio wallonne de soupes, compotes, confitures, sauces, coulis, légumes en bocaux, tartinades...

31.) Agronuts

Pierre-Olivier Bonhomme

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

- www.agronuts.be

Pépinière et entreprise de plantation : propose aux agriculteurs et agricultrices de se lancer dans la production de noisettes : étude de sol, fourniture de plants de noisetiers et pecaniers, plantation et suivi de verger, rachat de noisettes.

32.) & 33.) Api Restauration

Sandro Tabi & Michaël Levante

0489/74.24.76 – sandro.tabbi@api-restauration.com

- www.api-restauration.com

Cuisine centrale de 9.000 couverts et des restaurants d'entreprises.

34.) Apligeer

Jean Collart

0475/45 96 71 – jean.collart@apligeer.be

- www.hesbayefrost.be

Industriel spécialisé dans la production de légumes surgelés.

35.) Beneo Orafti

Xavier Massin

0471/84.40.76 – xavier.massin@beneo.com

- www.beneo.com

Production d'ingrédients fonctionnels d'origine végétale : inuline et oligofructose issus de racines de chicorée cultivées localement.

36.) Farm For Good

Clément Bocqué

0472/71.88.82 – clement@farmforgood.org

- www.farmforgood.org/fr

Coopérative belge & bio qui développe des filières agricoles durables : prix juste aux agriculteur•rice•s, produits de qualité, locaux et transparents.

37.) Ferme Nos Pilifs

Thierry Valentin

0477/99.91.97 – thv@pilifs.be

- www.fermenospilifs.be

Entreprise de Travail Adapté (ETA) avec sa propre boulangerie / boulangerie bio et un restaurant.

38.) Fruticonseil

Antonin Deronne

0473/31.20.43 – fruticonseil@gmail.com

- www.facebook.com/p/Fruticonseil-Antonin-Deronne-61573606796336/

Conseils et services autour des vergers. Aide à la conception, réalisation, entretien, récolte et commercialisation pour des projets de production fruitière. Projet de transformation de fruit en cours de développement.

39.) Greenz

Vincent De Keyser

greenz.vincent@gmail.com

- www.greenz.bio/fr

Entreprise qui propose des repas prêts à consommer (tartinables, plats préparés, desserts...) élaborés à partir d'ingrédients biologiques qui sont transformés dans notre atelier de production basé à Anderlecht.

40.) Land Farm & Men (Graines de Curieux)

Isabelle Coupienne

0475/39.27.03

– isabelle.coupienne@grainesdecurieux.be

Benoit Vrancken

0477/72.49.67

– benoit.vrancken@grainesdecurieux.be

www.grainesdecurieux.com

Entreprise active dans la transformation de production locale de différents types de graines.

41.) L'Atelier

Frederic Tremouroux

0488/25 56 78 – frederic.tremouroux@atelier-namur.be – www.atelier-namur.be

Entreprise de Travail Adapté (ETA) qui emploie 350 personnes sur le site principal de Naninne et 100 sur le site de Seilles : conditionnement et fabrication de produits agroalimentaires.

42.) Natix / Sotecna

Simon Boevinger

0470/98 01 50 – s.boevinger@natix.life
– www.natix.life

Cfr. page 7

43.) Nectar & Co (Beebox world)

Lindsay Braibant

0498/44.67.29 – compta@beeboxworld.com
– www.nectar-co.com

Cfr. page 4

44.) Oeufs de pâturages

– Poulaillers mobiles

Daniel Collienne

0495/33.61.01 – d.collienne@oeufsdepaturages.be
– www.oeufsdepaturages.be

Oeufs de pâturages – Poulaillers mobiles a pour objet de vulgariser ce mode de production et d'accompagner les producteurs et productrices qui font le choix de cette diversification.

45.) Reinette & co

– Poulaillers mobiles

Sylvain Trigalet

sylvain@reinette-co.be

– <https://reinette-co.odoo.com/>

Coopérative locale qui met à l'honneur des variétés anciennes et non traitées, cultivées dans des vergers haute-tige en Wallonie. Elle propose des jus, des fruits de table et autres produits ainsi que des entretiens de vergers ou un service de récolte.

46.) TCO Service

/ La Cuisine des Champs

Jeanne Collard

0475/52 70 16 – jcollard@tcoservice.com
– www.tcoservice.be

Céline Ernst

0471/82 01 92 – cernst@tcoservice.com

Cfr. page 5

STRUCTURES D'ENCADREMENT / DE SERVICES (situées dans la salle n°4)

47.) Awex (Agence Wallonne pour l'Exportation)

Eric Lejeune

0474/85.12.17 – e.lejeune@awex.be

– www.awex.be

Accompagnement des entreprises marchandes wallonnes qui souhaitent exporter : aides financières, "logistiques", informations pour aider les entreprises à développer leur business vers l'exportation.

48.) Balthasar et associés

Jean-Pierre Balthasar

0475/96.44.78

– jp.balthasar@bdaa.be – www.bdaa.be

Cabinet spécialisé dans toutes les matières du droit : importance des conditions générales à joindre aux devis et factures, comment récupérer ses impayés, nécessité de l'écrit dans les relations commerciales, intérêt d'être en société afin de protéger son patrimoine privé...

49.) B2B Good Food Bruxelles

Adrienne Roman

b2b@goodfood.brussels

– www.goodfood.brussels/fr

Le service B2B de Good Food relie fournisseurs belges et acteur·rice·s alimentaires bruxellois via une panoplie de services gratuites afin de déployer la stratégie Good Food 2 (2022-2030).

50.) Behaven

Cfr. page 3

51.) & 52.) Biowallonie

Bénédicte Henrotte, Margot Renier, Stéphanie Goffin & Charlotte Ramet
081/28 10 10 – info@biowallonie.be

– www.biowallonie.be

Cfr. page 3

53.) Ceinture Aliment-terre liégeoise

Quentin Spineux

0494/21.71.52 – quentin@catl.be

– www.catl.be

ASBL dont la mission est de favoriser le développement de l'alimentation durable et des filières courtes et locales en soutenant les acteurs et actrices qui les composent et en facilitant leur développement.

54.) Certisys

Nicolas Schiffers

nicolas.schiffers@certisys.eu – www.certisys.eu/fr

Pionnier de la certification BIO en Belgique. Notre expertise et notre engagement 100% BIO et durable font de nous votre contact privilégié pour vous accompagner dans tous vos projets BIO.

55.) ConsomAction

Sylvie Droulangs

0498/58.47.44 – sylvie@consomaction.be

Isaline Nuytten

0493/59.39.05 – isaline.nuytten@consomaction.be

Cfr. page 4

56.) Cookwork / Foodup

Elodie Bouscarat

0479/96.22.49 – elodie@foodup.brussels –
www.cookwork.be – www.foodup.brussels

Cookwork est une plateforme recensant des cuisines professionnelles à louer dans toute la Belgique. Foodup est un service d'accompagnement, de développement business, pour les projets agroalimentaires en Wallonie et à Bruxelles.

57.) DiversiFERM

Adelise Lefèvre

0474/30.02.38 adelise.lefeuvre@uliege.be
– www.diversiferm.be

Cfr. page 6

58.) Diversifruits

Eva Velghe

0474/16.78.48 – eva.velghe@diversifruits.be
– www.diversifruits.be/

Diversifruits centralise les expertises sur la conception — l'entretien — la valorisation de pré-vergers non traités, facilite la mise en place de tel projet sur la ferme et participe à leur donner de la visibilité.

59.) EcoShift

Baudouin Denis

0470/70.74.20 – baudouin.denis@ecoshift.eco
– www.ecoshift.eco

Plateforme digitale (appli mobile) pour les consommateurs et consommatrices éco-responsables et les professionnel·le·s certifié·e·s (les 4 labels Food sélectionnés : Bio, Biogarantie, Nature & Progrès, Demeter), pour accélérer la transition vers la consommation éco-responsable !

60.) FoodChain ID Certification

Mathieu Allard

0489/09.13.21 mathieu.allard@foodchainid.com
– www.foodchainid.com/certification/eu-organic/

Cfr. page 6

61.) Key Prospect Solutions

Jean-Louis Sohet

0478/30.18.59 – sohet.jl@keyprospect.solutions
– www.keyprospect.solutions

Consultant spécialisé dans le retail bio. Leviers concrets et méthodes pour améliorer la qualité de service en magasin et pour un redressement rapide du point de vente (expertise pour Biocap et Ekivrac).

62.) Manger Demain

Elodie Lobet

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

Arnaud Sartor

0496/70 12 28 – arnaud.sartor@mangerdemain.be
– www.mangerdemain.be

Cfr. page 4

63.) Nature & Progrès

Mathilde Bayon

0490/18 99 78 – mathilde.bayon@natpro.be
– www.natpro.be

Association unique de consommateur·rice·s et de producteur·rice·s, pionnière de la Bio. Elle anime de nombreuses activités durant l'année, dont le célèbre salon Valériane.

64.) Norm Food

Marine Wulleman

0479/31.45.69 – marine@normfood.be

Spécialisée en achats et passionnée d'alimentation durable, Marine vous propose ses services au niveau achat de votre entreprise. Avez-vous besoin de support pour définir votre stratégie achat, travailler l'image prix, la rentabilité, ou encore travailler le sourcing de certains produits ?

65.) SPW – Direction des Structures

Agricoles

Guillaume Drisket

081/64.94.95 – guillaume.drisket@spw.wallonie.be
– <https://agriculture.wallonie.be/>

La Direction des Structures Agricoles (OPW, SPW) reçoit les demandes d'aides à l'installation et aux investissements (AI) de la PAC. Nous sommes là pour répondre à vos questions sur le sujet.

66.) Wallonie Entreprendre

Loïc Tiquet

loic.tiquet@wallonie-entreprendre.be
– www.wallonie-entreprendre.be/fr

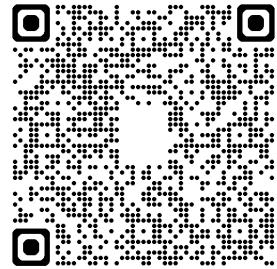
Cfr. page 5



BIO WALLONIE
Le bio aujourd'hui demain

Prix de l'innovation bio et ses 31 candidat·e·s

Votez pour vos 3 innovations bio préférées avant 14h !



1. Noisettes belges crues décortiquées

Agronuts

www.agronuts.be

De la culture à la transformation, Agronuts porte un projet innovant dédié au développement d'une filière noisette durable en Belgique.

2. Ail en grandes cultures

BelGoBio

www.belgobio.com

La culture d'ail bio en "grandes cultures" n'existe pas en Belgique. BelGoBio s'est fixé l'objectif de créer sa filière et de proposer de l'ail bio belge à ses client·e·s !

3. Lin oléagineux

CultivAé

www.cultivae.be

Le lin oléagineux, c'est une culture adaptée au territoire belge, mais qui n'est plus produite en Belgique depuis longtemps. CultivAé avait à cœur de relancer cette filière alimentaire.

4. Élevage de volailles anciennes menacées : oeufs et conservatoire

Conservatoire avicole wallon (Ecocim)

ecocim.infos@gmail.com

Relancer l'élevage de volailles rustiques adaptées au climat belge, c'est préserver le patrimoine génétique wallon ancien et apporter de la qualité nutritive et gustative.

5. Viande de veau rosé élevé sous la mère

Ferme de l'Esclaye

www.fermedesclaye.be

Dans sa ferme bio à Beauraing, Marc-André a développé un système permettant aux veaux laitiers de grandir avec leur mère, tout en maintenant une production de lait destinée à la transformation fromagère et beurrière sur la ferme.

6. Une parcelle, deux productions : oeufs et compost

Tamago (Phitec)

www.phitec.be/fr

Développé par Phitec, Tamago combine poulaillers mobiles autonomes et taillis de saules à courte rotation pour créer un système d'élevage circulaire, résilient et vertueux.

7. Figues sous serre

Verger de la Molignée

info@vergerdelamoligne.be

6 variétés plantées sous serres tunnel en 2024, les figuiers de Grégoire ont donné leur première récolte en 2025.

CATÉGORIE "PRODUCTION AGRICOLE"



CATÉGORIE "PRODUIT TRANSFORMÉ"

8. Badjawe Tempo Brasserie Coopérative Liégeoise www.bcl.bio

La bière IPA bio belge à la teneur en alcool la plus basse jamais brassée. Obtenu naturellement par brassage à partir d'ingrédients bio et locaux, sans additifs ni arômes. Une Nano IPA hyper légère (2,5 %), ultra rafraîchissante, peu amère et avec des arômes d'agrumes marqués.



9. BeKombucha Botanicals à la feuille de figue BeKombucha www.bekombucha.be

BeKombucha Botanicals est une boisson fermentée innovante qui combine la puissance des plantes et la science de la fermentation. Les PAM sont ici à la fois des ingrédients actifs et source de l'arôme. Avec la filière PAM grandissante, l'objectif à terme est d'utiliser exclusivement des ingrédients d'origine belge.



10. Lait frais entier Bel'Terre (Vajra-Delibio) www.vajradelibio.be

Entier, simplement pasteurisé et homogénéisé, ce lait, collecté en Belgique, offre une teneur naturelle d'eau moins 3,8 % de matières grasses, pour un goût riche, doux et authentique, proche du lait fermier.



11. Crémant de Wallonie Château Berlieren www.chateaudeberlieren.be

Ce crémant de Wallonie certifié AOP est sans sulfites ajoutés et présente le taux le plus bas connu en Belgique (moins de 10mg/l). Il est vinifié en méthode traditionnelle à base de cépages résistants Souvignier gris et Johanniter.



12. Américain – prêt à mélanger soi-même En direct de mon Elevage www.endirectdemonelevage.be

Un américain bio qui se prépare "minute" à la maison. Ce produit unique en Belgique en viande bio combine une recette et un conditionnement qui garantissent une DLC de 7 jours.



13. Huile de tournesol Equilibre huile paysanne www.equilibre-huilepaysanne.be

Une huile issue d'une filière locale complète avec des producteurs bio wallons, une transformation douce et une valorisation totale de la graine. Riche en acide oléique, stable à la cuisson, sans raffinage ni désodorisation.



14. Chips de lentilles Graines de curieux www.grainesdecurieux.com

Les chips de lentilles de Graines de Curieux sont un snack apéritif innovant et plus sain que la chips classique, tout en restant très gourmandes. Fidèle à ses valeurs, Graines de Curieux ambitionne de développer la filière de production belge de lentilles corail.



15. Pistous naturels

Jeya

www.jeya.be

Fabriqué à Bruxelles, en partenariat avec une entreprise de travail adapté, le Pistou « Jeya » est un condiment bio, composé essentiellement d'herbes fraîches 100% belges et d'huile d'olive de qualité.



16. Viennoiseries pré-poussées congelées

Boulangerie belge et bio

www.boulangeriebelgebio.be

Ces viennoiseries bio pré-poussées et congelées sont vendues avec une DLC plus longue, dans un secteur de l'ultra-frais où il y a parfois du gaspillage.



17. Galette au beurre

Wafe

www.wafe.be

Une galette au beurre sans gluten et sans lactose qui a le même goût qu'une galette traditionnelle.



18. Farine de blés anciens

Les Grands Blés

www.lesgrandsbles.be

Des blés anciens du XIX^{ème} siècle, non sélectionnés ni hybridés, cultivés en bio, puis moulus sur meule de pierre qui donnent une farine belge, au gluten naturellement très bas et plus digeste.



19. Bouillon de boeuf prêt à boire

Mon Bouillon

www.monbouillon.com

Mon Bouillon est un bouillon de bœuf bio prêt à boire, élaboré artisanalement à partir d'os bio. Il est cuit pendant plus de 72 h afin d'extraire naturellement collagène, gélatine, minéraux et acides aminés.



20. Confiture de myrtilles au safran

Safran Ardennais Cosmétiques

www.safranardennais-cosmetiques.be

Cette confiture de myrtilles et de safran bio est l'aboutissement d'un projet agricole, créatif et humain mené à très petite échelle, de la culture jusqu'au pot.



21. Kombucha à l'Epicéa

So Wood

www.sowoodkombucha.com/fr

Ce kombucha saisonnier est aromatisé aux sapins Epicéa de nos Ardennes belges.



22. Emincé de poireaux

Terra Alter Belgique

www.terraalter.be

La légumerie découpe des légumes bio et locaux en légumes 4ème gamme à destination des cuisines de collectivités et des transformateur·rice·s. L'émincé de poireau frais se distingue d'autres produits car, émincé très finement, il est utilisé dans son entier et reste riche en saveurs.



23. Bière sans gluten La vaillante

WOUT (Ferme de la Grange)

www.fermedegrange.com

La ferme de Grange a développé une bière sans gluten, non filtrée, très digeste et originale avec son arôme de cynorrhodon, La vaillante, vendue sous la marque Wout. Les matières premières viennent de la Ferme.



CATÉGORIE "PRODUIT IMPORTÉ"

24. **Vin Grec Retsina – Winery Aton**
Andromachi Selection
www.andromachiselection.be

Le vin Retsina fait partie d'une gamme de vin aux cépages grecs indigènes bio, rares et adaptés aux conditions climatiques.



25. **Snack Mango balls**
Supersec
www.supersec.com

Les Mango balls sont de véritables petites douceurs rondes, 100% mangue, en provenance directe d'un producteur Ghana et déshydratées sur place.



26. **Céréales protéinées pour petit déjeuner**
Turtle
www.turtlecereals.com/fr

Turtle, société bruxelloise, a développé une nouvelle gamme de céréales protéinées 100% bio pour le petit déjeuner.



CATÉGORIE "COSMÉTIQUE"

27. **Savons liquides à base d'huiles végétales belges**
Oodima
www.oodima.be

Fabriqués en province de Liège à partir d'huiles wallonnes bio, la société utilise une méthode innovante de saponification à froid, unique pour le savon liquide.



CATÉGORIE "SERVICE"

28. **Epicerie en libre-service**
Ferme des 5 branches
<https://la-ferme-des-cinq-branches1.odoo.com/>

Cette épicerie à la ferme est en libre-service, auto-gérée via un lecteur de code barre et ouverte 7j/7 de 8 à 20h.



29. **Paniers Mini-Pousses**
Agricovert
www.agricovert.be/paniers-mini-pousse-2

La coopérative Agricovert offre gratuitement à toutes les futures mamans un panier de légumes bio et un pain chaque semaine du 3ème mois de la grossesse jusqu'à la naissance. Un projet pilote incitant à une alimentation bio de qualité.



30. **Plateforme Ecoshift**
Ecoshift
www.ecoshift.eco

ECOSHIFT est une plateforme digitale qui facilite la connexion des particulier·ère·s à des professionnel·le·s certifié·e·s éco-responsables dont tous les professionnel·le·s bio.



31. Terralan – Paillage en laine de mouton
Woolconcept
www.woolconcept.be

Le feutre de paillage 100 % laine de mouton locale, transformé en Belgique, est utilisable en agriculture biologique et répond simultanément aux enjeux de désherbage, de fertilisation, de temps de travail et de durabilité des fermes.



Encore un autre pour la route



Evaluez la Journée
de réseautage bio 2026
en quelques minutes !



<https://urlz.fr/v2Lq>



Agenda 2026

Légende :

 Production

 Transformation, distribution et/ou restauration

 Point de vente

 Tout professionnel•le bio

 Évènement du secteur

Cet agenda est un aperçu non-exhaustif des événements qui rassembleront le secteur professionnel bio tout au long de cette année 2026. Certaines activités ne sont dès lors pas encore indiquées.
Infos & inscriptions : www.biowallonie.com/agenda

MARS > AVRIL

Coin de prairie : pâturage tournant dynamique
– Tournai – 12/03

Moment d'échanges et de conseils sur le terrain

Webinaire : quels ingrédients, quels additifs, quel étiquetage, quels contrôles ?

– En ligne – 26/03
Dédicé aux transformateur•rice•s et distributeur•rice•s

Session d'info sur le Bio

– Spéciale viticulture
– Oupeye – 26/03

Formation : reconnaissance de la flore et gestion des adventices en prairie permanente bio
– Province du Hainaut – Mi-/Fin mars

Atelier : comment créer un flyer percutant avec Canva ? (collab. : Collectif 5C et Consom'Action)

– Namur – 9/04

Formation : introduction à l'IA générative (collab. : Collectif 5C et Consom'Action)

– En ligne – 9/04

Drink des chef•fe•s : le Bio, on en parle
– Lieu à définir – 13/04 et 20/04
(dates provisoires)
Dédicé aux restaurateur•rice•s

Formation : créer des vitrines irrésistibles (collab. : Collectif 5C et Consom'Action)

– Gembloux – 20/04

Formation : comment rendre les rayons frais attractifs et davantage rentables ? (collab. : Collectif 5C et Consom'Action)

– Gembloux – 20/04

MAI > AOÛT

Formation : communication digitale et non digitale (collab. : Collectif 5C et Consom'Action)
– En ligne – 19/05

Formation : newsletter (collab. : Collectif 5C et Consom'Action)

– Louvain-la-Neuve – 19/05

Formation : découpe de viande bio

– Lieu à définir – 11/05 et 22/06

(dates provisoires)
Dédicée aux boucher•ère•s et restaurateur•rice•s

Publication des chiffres du Bio 2025 (collab. : APAQ-W)
– Mi-mai
Annoncés lors d'une conférence de presse menée avec l'APAQ-W

Visite des Grands Blés et fabrication de pain

– St-Georges-s/-Meuse – 18/05 & 15/06
Dédicé aux transformateur•rice•s et restaurateur•rice•s

Semaine bio (APAQ-W & VLAM)

Partout en Belgique ! – 6-14/06
9 jours pour faciliter les rencontres entre producteur•ice•s bio, et consommateur•ice•s

Webinaire : quelles allégations pour vos produits bio ?
– En ligne – 9/06

Formation : réaliser des vidéos adaptées à Facebook & Instagram (collab. : Collectif 5C et Consom'Action)

– Namur – 22/06

Foire agricole de Libramont

Libramont – 24 > 27/07
90ème édition de la plus grande foire agricole de Belgique

SEPTEMBRE > DÉCEMBRE

Foire agricole de Battice
Battice – 5 > 6/09
36ème édition de la Foire agricole de Battice

Valériane
Libramont (NEW!) – 11 > 13/09
41ème édition du plus grand Salon bio B2C de Belgique, organisé par Nature & Progrès

BioXpo
Grand-Bigard – 27 > 28/09
Le plus grand Salon bio B2B de Belgique

Formation : réglages de la moissonneuse
– Lieu à définir – Novembre

Wall'Oh Bio, l'évènement bio wallon de la restauration engagée
5ème édition axée restauration collective
– Lieu et date à définir
Dédicé aux restaurateur•rice•s

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

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

