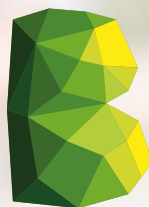


Itinéraires BIO

le magazine de tous les
acteurs et actrices du bio !

| Avant-goût de l'itinéraires BIO 87
| Mars-Avril 2026



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

Le Bio, l'incompris de la restauration ? Décryptage.

Le Bio, l'incompris de la restauration ? Décryptage

Introduction

Hélène Castel, Biowallonie

On associe souvent la consommation bio aux choix que chacun·e fait dans son caddie. Pourtant, en Belgique, un tiers du budget alimentaire est consacré aux repas hors domicile¹. Cela montre à quel point les professionnel·le·s de la restauration jouent un rôle-clé dans l'accès au Bio. C'est d'ailleurs à vos côtés que notre équipe, le pôle « Alimentation durable » de Biowallonie, s'engage : accompagner votre restaurant ou collectivité en Wallonie ou à Bruxelles à l'introduction de produits bio wallons, en tenant compte de votre réalité de terrain et de vos contraintes².

C'est précisément à la suite de nos accompagnements sur le terrain que nous avons décidé de rédiger ce dossier, spécialement dédié au secteur de la restauration. Notre objectif ? Démystifier le Bio dans la restauration. Trop souvent le Bio est perçu comme inaccessible et incompatible avec d'autres critères de durabilité tels que le local ou la saisonnalité. Pourtant, ils ne devraient pas s'opposer mais se compléter.

Les critiques adressées au Bio sont d'ailleurs souvent des raisonnements qui valent tout autant pour l'agriculture conventionnelle. « Ça n'a pas de sens d'acheter un ananas bio qui vient de l'autre bout du monde. » L'ananas conventionnel ne parcourt-il pas tout autant de kilomètres ? « Si c'est pour acheter du Bio hors saison produit sous serre chauffée, ça n'a pas de sens. » Est-ce que cultiver hors saison en conventionnel a plus de sens ? Ces confusions occultent une réalité essentielle : il existe bien du Bio produit chez nous, de saison, issu des circuits courts et qui n'est pas suremballé. Pas besoin d'aller chercher bien loin quand on sait que plus d'une ferme sur sept est certifiée bio en Wallonie !

Dans ce dossier, vous découvrirez les résultats de notre sondage sur les perceptions de votre secteur autour du Bio et notre analyse ; le décryptage de quatre affirmations largement répandues dans la restauration ; ce que vous garantit et ne vous garantit pas le Bio ; ainsi qu'un aperçu concret de l'offre bio wallonne et des enjeux liés à la certification de vos établissements.

Nous vous avons résumé l'essentiel, en espérant que cela vous passionne tout autant que nous. Pour le reste, notre équipe est disponible pour vous accompagner concrètement et gratuitement au cœur de vos cuisines.

¹ Selon l'enquête sur le Budget des Ménages réalisée par Statbel, l'office belge de statistiques, auprès de près de 5.500 ménages belges en 2024, 14 % du budget des ménages était alloué aux produits alimentaires et boissons non alcoolisées et 7,3 % à la restauration et Horeca.

² Ce dossier s'adresse au secteur de la restauration commerciale et collective. Le pronom « vous » s'adresse aux professionnel·le·s de ce secteur. Vous n'en faites pas partie ? Ce dossier vous intéressera tout autant pour en savoir plus sur leurs perceptions autour du Bio et leurs réalités de terrain.

CE QUE RÉVÈLE NOTRE ENQUÊTE SUR LA PERCEPTION DU BIO EN RESTAURATION



« Le Bio, c'est pour les bobos », et vous, vous en pensez quoi ?

Stéphanie Goffin et Hélène Castel, Biowallonie

Fin novembre 2025, nous avons lancé un sondage auprès de 1.900 établissements Horeca et collectivités. Notre objectif était de collecter l'avis du secteur autour du Bio, pour pouvoir en tirer des tendances et y répondre à travers un dossier complet dans ce magazine *Itinéraires BIO*.

Parmi vous, 193 personnes ont répondu au sondage, dont 64 % issues de l'Horeca (restaurants, foodtrucks, hôtellerie, cafés) et 36 % des collectivités.

À noter que notre base de données touche davantage des restaurateur·rice·s engagé·e·s de près ou de loin dans l'alimentation durable. Les résultats de notre sondage ne sont donc pas représentatifs de la restauration dans sa globalité. Toutefois, ils nous ont permis d'objectiver les constats que Biowallonie fait sur le terrain.

Vous aussi, vous voulez savoir ce qu'il en est ressorti ? Suivez-nous, nous vous avons décortiqué tout ça ci-dessous.

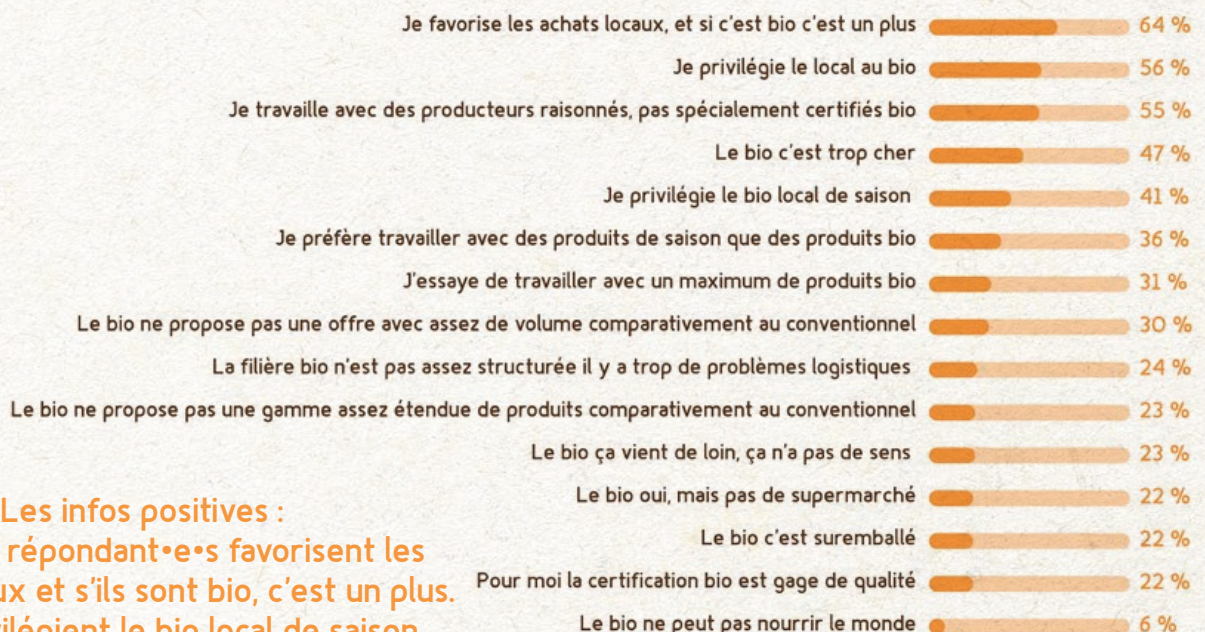


Les perceptions et affirmations les plus cochées autour du Bio

Lors de nos accompagnements en restauration commerciale et collective, nous entendons souvent les mêmes affirmations autour du Bio. Dans le sondage, nous les avons listées et avons demandé aux répondant·e·s de cocher celles avec lesquelles ils·elles sont en accord et qu'ils·elles auraient pu énoncer par eux·elles-mêmes. Il était possible d'en cocher autant que souhaité. Il en ressort quatre affirmations prédominantes, que nous traiterons en détail dans la deuxième partie de ce dossier. Nous les avons traduites comme suit :

- ➡ Le local d'abord, le Bio ensuite
- ➡ La confiance envers mes producteurs et productrices avant la certification
- ➡ Le Bio, c'est trop cher
- ➡ La saisonnalité avant le Bio

Les perceptions et pratiques les plus répandues



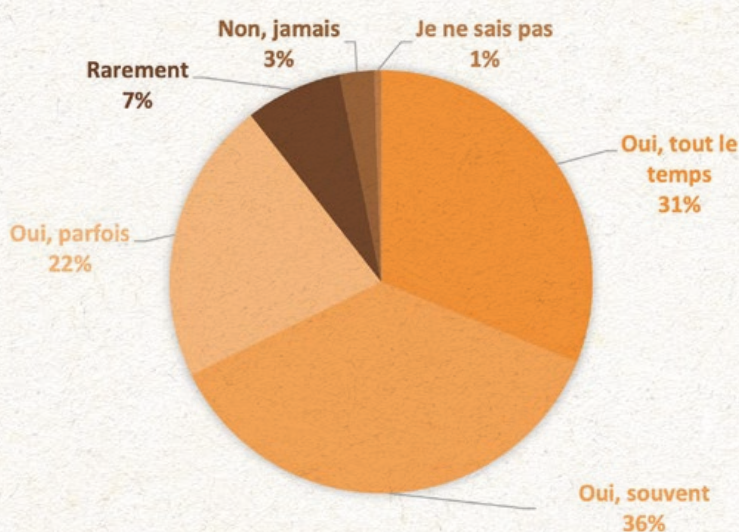
Les infos positives :

64 % des répondant·e·s favorisent les achats locaux et s'ils sont bio, c'est un plus.
41 % privilégient le bio local de saison.

Utilisez-vous des produits bio ?

À la question « Utilisez-vous des produits bio ? », roulement de tambour... Nous sommes ravi·e·s de vous annoncer que **67 % des répondant·e·s utilisent tout le temps, ou souvent, des produits bio** ! Ce qui représente 129 établissements en Wallonie et à Bruxelles, soit 2,6 fois plus que le nombre d'établissements certifiés bio. Il y a donc bien plus de restaurateur·rice·s convaincu·e·s par le Bio que celles et ceux recensé·e·s par les certificats bio. Seuls 10 % n'en n'utilisent que rarement, voire jamais.

Bien qu'un nombre important de sondé·e·s utilisent du Bio, nous avons vu dans les perceptions et pratiques que moins de la moitié des répondant·e·s le privilégient à d'autres critères. Comment expliquer cette différence ? Découvrons ensemble la suite des réponses au sondage pour le comprendre.



Les flops et les tops du Bio, selon vous

Dans l'enquête, nous souhaitons également collecter les **perceptions positives et négatives** des restaurateurs et restauratrices autour du Bio. Chaque répondant·e avait l'occasion de mentionner les trois inconvénients et les trois plus-values les plus importants du Bio à leurs yeux. Nous les nommerons respectivement les « FLOPS » et les « TOPS » du Bio.

Les réponses étant ouvertes, nous avons effectué un travail d'harmonisation et de catégorisation pour en faire ressortir les tendances d'intérêt. Commençons par présenter les FLOPS du Bio, selon vos pairs.

TOP 3 DES FLOPS CITÉS



83 % mentionnent le prix comme inconvénient majeur du Bio
34 % reprochent au Bio de ne pas être exclusivement durable
30 % pensent que l'offre est trop limitée en bio

Sans surprise, **le prix est renseigné comme l'inconvénient majeur du Bio** par le panel de restaurateur·rice·s. En effet, 83 % le renseignent parmi leurs trois FLOPS. Le prix prend ainsi la première marche du podium, bien loin devant les deux autres FLOPS. En **seconde position**, ce qui est le plus reproché au Bio, c'est que **la démarche bio ne garantit pas des produits exclusivement durables**. En effet, le Bio ne coche pas systématiquement tous les critères de l'alimentation durable : les produits peuvent venir de loin, être suremballés, faire partie de la malbouffe etc. Nous analyserons cela plus en détail dans un encart ci-dessous. Enfin, le **troisième FLOP du podium est attribué à l'offre**, jugée plus limitée qu'en conventionnel. Derrière ce frein, on retrouve les remarques suivantes : « On ne trouve pas tout en bio », « Les assortiments sont moindres en bio », « Les gammes sont limitées dans certaines catégories d'aliments »...

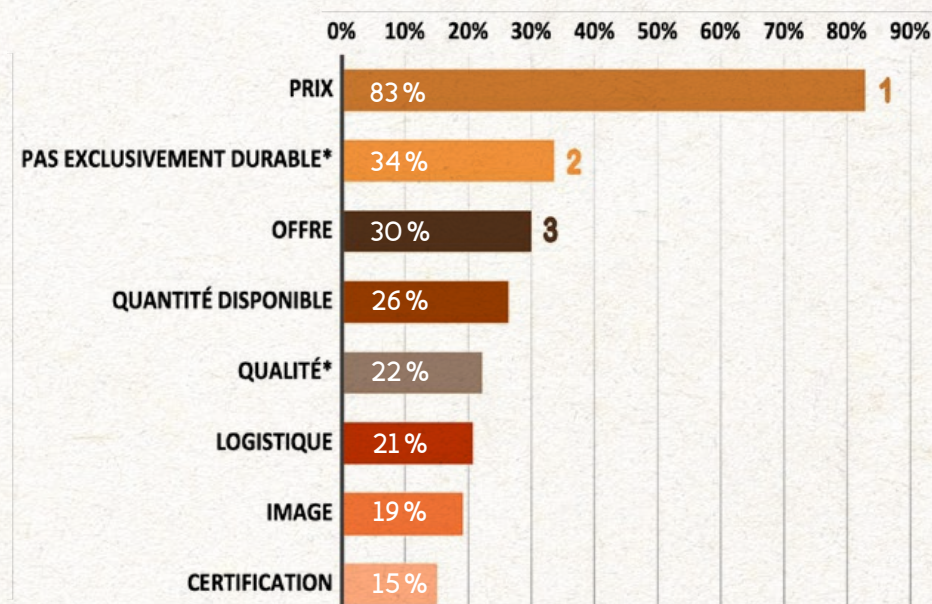


Figure 1 : Les FLOPS du Bio, selon les répondant·e·s du sondage, c'est-à-dire les trois inconvénients les plus importants du Bio

- ➡ **Quantité disponible.** Pour la restauration collective, le Bio semble ne pas offrir les quantités suffisantes et, à l'inverse, pour les petits établissements Horeca, le Bio doit souvent être commandé dans des quantités trop importantes par rapport à leurs besoins (franco, minimum de commandes...).
- ➡ **Qualité.** Le Bio ne rime pas forcément avec produit de meilleure qualité. Nous précisons les reproches liés à la qualité dans un focus plus bas.
- ➡ **Logistique.** Le Bio rime avec une logistique plus compliquée pour les restaurateur·rice·s : délais de commande avant la livraison, fréquence de livraison, difficulté de tout trouver au même endroit, difficulté d'être livré·e...
- ➡ **Image.** Le Bio souffre d'une image pas toujours positive auprès de la clientèle des restaurateur·rice·s : « *Le Bio, c'est pour les riches* », « *Lobbying* », « *Le Bio, c'est une mode* », « *Loin des préoccupations des consommateurs et consommatrices* »...
- ➡ **Certification.** Le Bio implique une certification pour les acteur·rice·s de la fourche à la fourchette. Celle-ci est perçue comme onéreuse, complexe et chronophage. Derrière ce frein se cache aussi cette croyance : « *Si c'est compliqué pour le restaurateur ou la restauratrice, ça doit l'être tout autant pour le producteur ou la productrice. Ces dernier·ère·s peuvent dès lors choisir de travailler comme en bio sans pour autant se faire certifier.* »

*** Focus : « Le Bio n'est pas exclusivement durable. »**

L'un des reproches les plus formulés à l'encontre du Bio par les restaurateur·rice·s, c'est que « bio » ne signifie pas forcément « durable ». Parmi l'ensemble des réponses en ce sens, on peut affiner ce qui dérange plus particulièrement le panel de répondant·e·s à la Figure 2. Et, sans surprise, c'est l'origine des produits bio qui revient le plus. L'éternel amalgame entre bio et local, que Biowallonie décortique dans la suite du dossier.

Le Bio n'est pas exclusivement durable, car on en trouve en ...

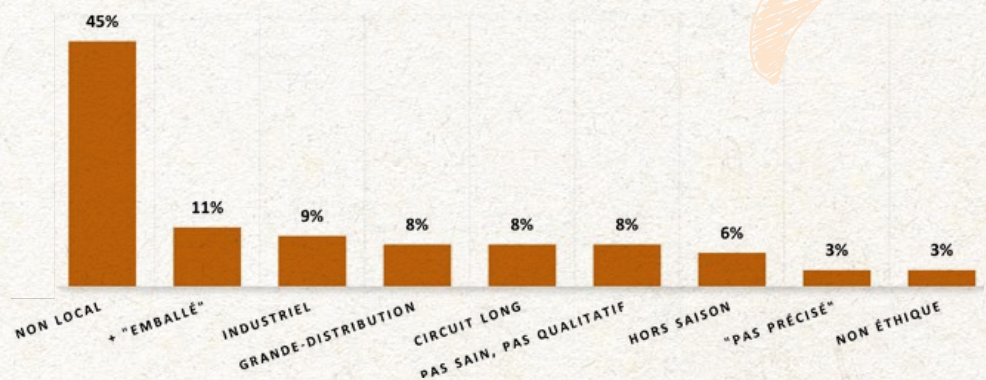


Figure 2

***Focus : « Le Bio n'est pas forcément de meilleure qualité. »**

La qualité des produits à sublimer en cuisine est primordiale pour un·e restaurateur·rice. Et, pour près d'un quart du panel (22 %), le Bio n'assure pas spécialement une meilleure qualité. En creusant les reproches formulés quant à la qualité des produits bio, on découvre que ce qui pose problème, c'est principalement **la taille/le calibre mais aussi les insectes, les taches et la terre retrouvés sur les légumes**. Ensuite, c'est la durée de conservation, jugée plus courte, qui revient le plus souvent. Suivie par le manque de constance et de régularité observé pour certains produits bio.

Le Bio n'est pas toujours de meilleure qualité car...

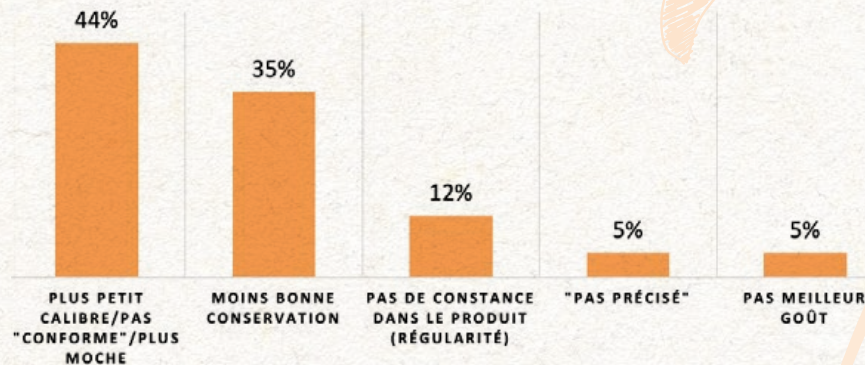


Figure 3

TOP 3 DES TOPS CITÉS



75 % jugent que le Bio offre des produits de meilleure qualité en cuisine

60 % citent la plus-value santé du Bio

55 % assimilent le Bio au durable

Passons maintenant du côté des TOPS accordés au Bio par les restaurateur·rice·s. Nous allons découvrir que chaque TOP fait écho à un FLOP, ou inversement !

La **qualité** des produits bio atteint la **première marche du podium** des plus-values accordées au Bio. 75 % des répondant·e·s jugent que le Bio offre des produits de meilleure qualité en cuisine. Quelle bonne nouvelle ! Nous détaillons les qualités rapportées ci-dessous. Ensuite, c'est la **plus-value du Bio sur la santé** qui est la **plus citée**. La qualité nutritionnelle, l'absence de pesticides, la moindre présence d'additifs sont mises en évidence comme bénéfiques pour la santé. Enfin, c'est la **connotation « plus durable »** du Bio qui monte sur la **troisième marche du podium des TOPS**. Nous spécifions également cette notion ci-après. La **plus-value environnementale** arrive en quatrième position.

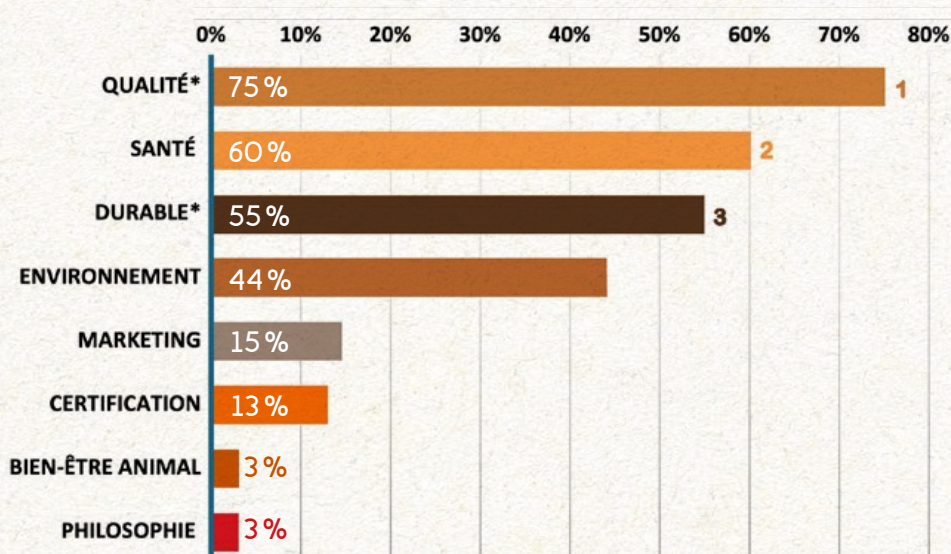


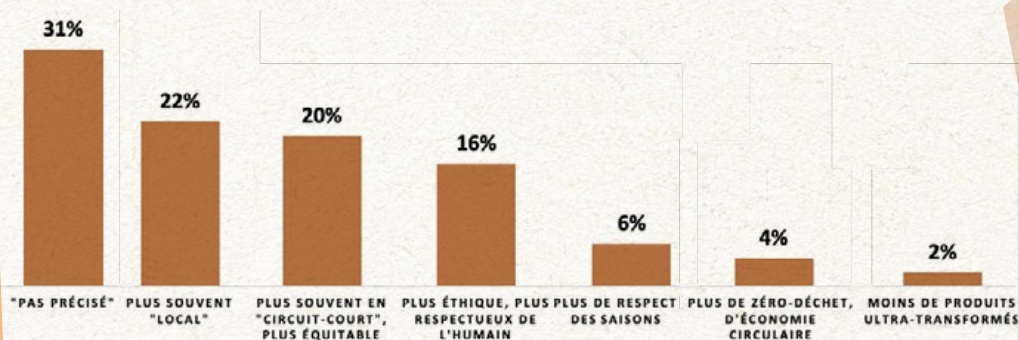
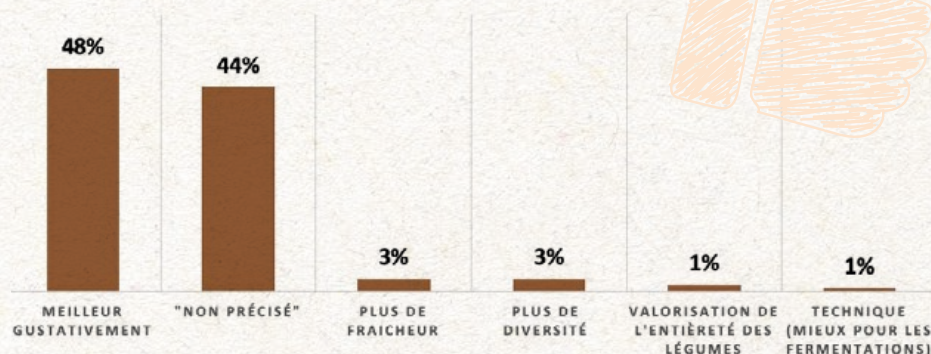
Figure 4 : Les TOPS du Bio, selon les répondant·e·s du sondage, c'est-à-dire les trois plus-values les plus importantes du Bio

- **Marketing.** Travailler du Bio revêt un avantage « marketing » pour les restaurateur·rice·s, car il véhicule une bonne image auprès de leur clientèle : « Ça fait bien », « Ça donne une bonne image », « C'est vendeur ».
- **Certification.** « On sait ce que l'on mange », « Label sérieux, qui apporte une vraie garantie », « Produits certifiés, pas besoin de faire de recherches sur les conditions de production », « Traçabilité supplémentaire » sont autant d'avantages apportés par la certification bio d'après le panel.
- **Bien-être animal.** Le Bio est associé à des meilleures conditions d'élevage et de respect du bien-être animal.
- **Philosophie.** Derrière *philosophie*, les restaurateur·rice·s mettent en exergue l'engagement du secteur, le sens, la conscience, la vision en faveur d'un monde meilleur.

* Focus : « Le Bio est de meilleure qualité. »

Pour la très grande majorité des répondant·e·s, le Bio est associé à des produits plus qualitatifs : la **qualité gustative** est celle qui est le plus mise en avant, mais la fraîcheur, la diversité (légumes oubliés, céréales anciennes etc.), la valorisation de l'ensemble du produit, dont les épluchures, sont autant de qualités rapportées par le panel. Une bonne partie mentionne la qualité, sans préciser quel aspect. On dira que c'est la qualité globale qui est jugée meilleure.

Le Bio jugé de meilleure qualité car...



* Focus : « Le Bio jugé plus durable. »

Alors qu'un des reproches formulés à l'encontre du Bio, c'est qu'un produit bio n'est pas forcément durable, le panel juge en majorité que le Bio est davantage associé à des critères de durabilité. Si ce n'est pas toujours précisé, les critères « local », « circuit court », « plus éthique », « plus humain », « plus en accord avec les saisons », « moins de produits ultratransformés » sont cités.

Le Bio jugé plus durable car...

Quelles conclusions tirer du sondage ?

À la lecture des résultats, une question s'impose : le panel de restaurateur·rice·s est-il contradictoire ? Les reproches des un·e·s deviennent-ils les éloges des autres ? Selon nous, ces résultats traduisent surtout la diversité des expériences, des niveaux de connaissance et des attentes vis-à-vis du Bio. Ils révèlent aussi une part de confusion, mais surtout une réalité très humaine : **un même critère peut être perçu comme une force ou comme une limite, selon le contexte, les pratiques et les contraintes du métier.**

Le Bio ressort néanmoins comme porteur d'une plus-value claire par rapport au non-bio, notamment en matière de qualité, de santé et de sens. Pour autant, il ne constitue pas, à lui seul, une réponse globale à tous les enjeux de durabilité.

Origine des produits, saisonnalité, circuits de commercialisation ou encore pratiques en cuisine restent des leviers essentiels pour aller plus loin.

DÉMYSTIFIER LE BIO DANS LA RESTAURATION : 4 AFFIRMATIONS PASSÉES AU CRIBLE



AFFIRMATION 1

Le local d'abord, le Bio ensuite.

Stéphanie Goffin, Biowallonie

LE "LOCAL AVANT LE BIO" est aujourd'hui l'une des idées les plus répandues dans la restauration et l'un des principaux freins à l'introduction du Bio dans l'Horeca et en collectivités. Biowallonie entend sans cesse cette hiérarchisation, tant de la part de restaurateur·rice·s déjà engagé·e·s que de celles et ceux amorçant une démarche durable. Le choix du local est dicté par une vision simplifiée de l'écologie. Or, pour construire une carte réellement cohérente et durable, il est essentiel de reconsidérer la place du Bio face au local.

POURQUOI LE LOCAL NE DOIT PAS SUPPLANTER LE BIO ?

L'EXPLICATION DE BIOWALLONIE

Les critères « local » et « bio » font pleinement partie d'une alimentation durable. Le local se réfère à la **provenance** d'un produit, le Bio se réfère à un **mode de production**. Ce sont deux choses différentes qui se complètent et n'ont pas à s'opposer... Pourtant, sur le terrain, ces concepts sont quasi systématiquement mis en opposition et ce, pour de mauvaises raisons.

Le Bio = un label public strictement contrôlé

Le label bio est défini, réglementé et contrôlé sur tout le territoire européen, de la fourche à la fourchette. **Le label bio garantit des produits issus de pratiques agricoles respectueuses des sols, de la biodiversité et du bien-être animal** : pas de pesticides chimiques de synthèse, pas d'engrais chimiques, pas d'OGM, animaux nourris en bio avec accès au plein air et traitements vétérinaires strictement encadrés.

Chaque opérateur ou opératrice est contrôlé·e environ 1,5 fois/an.



Le local ne repose sur aucune définition : parle-t-on de la commune, de la région, du pays, de l'Europe ? La proximité ne donne aucune garantie sur la manière d'élaborer un produit. Le « local » jouit d'une image simple, concrète et facilement communicable auprès de la clientèle. Proximité avec les producteur·rice·s, ancrage territorial : autant de valeurs positives qui font pleinement partie de l'aspect durable, mais qui sont associées

spontanément à une meilleure performance environnementale et sociétale. Or, ce n'est pas nécessairement le cas... **Par exemple, la Belgique figure parmi les plus gros pays utilisateurs de pesticides à l'hectare en Europe.** Il est donc tout à fait commun d'y trouver des productions locales qui ont un impact très négatif sur l'environnement et la santé des citoyen·ne·s. Les productions locales nous emmènent dans le domaine de la confiance, alors que des produits bio élaborés plus loin amènent de la suspicion. Objectivement, ce n'est pas justifié.

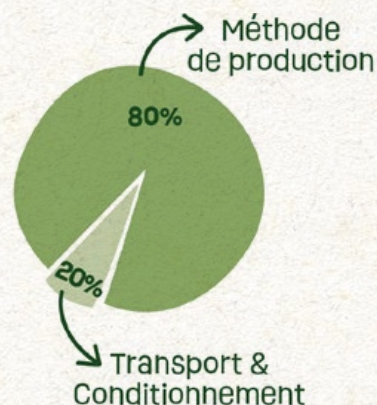
Pour la plupart des restaurateur·rice·s, acheter local, c'est un levier efficace pour alléger son bilan carbone, mais en réalité, le poids du transport y est très faible. **Plus de 80 % de l'impact écologique de l'alimentation résulte du mode de production, et moins de 20 % provient du transport.**

Et, clairement, le mode de production bio se montre plus performant au niveau de l'environnement (biodiversité, santé des sols, qualité de l'eau...).

Il ne faut pas opposer bio et local, ils sont complémentaires. L'idéal, c'est d'allier les deux. Et ça tombe bien, en Wallonie, plus de 16 % des fermes sont bio, de quoi articuler intelligemment les deux critères. Toutefois, s'il fallait vraiment prioriser ou marquer davantage un engagement en tant que restaurateur·rice·s, il apparaît que le Bio coche plus de cases face aux enjeux de demain.

Choisir le Bio d'abord, c'est préserver l'agriculture locale, car sans pratiques respectueuses des sols, de l'eau, et de la biodiversité, il n'y a tout simplement plus de production locale possible à long terme.

L'impact du secteur agricole sur les émissions de GES





QUE DIRIEZ-VOUS SI C'ÉTAIT VOUS ?

En tant que restaurateur·rice engagé·e, qui effectue un travail considérable en cuisine, travaille des produits frais, de saison, multiplie les fournisseurs, bref qui ne ménage pas ses efforts pour offrir de la qualité... que répondriez-vous si un·e consommateur·rice vous affirmait : « Pour moi, le critère le plus important pour choisir un restaurant, c'est qu'il soit local, ensuite, s'il travaille bien, c'est un plus » ?



L'EXPLICATION DE SCIENTIFIQUES DU SYTRA

Interview avec Antoine Squilbin et Noé Vandevorde, chercheurs à l'UCLouvain, Sytra

Nous avons interrogé le Sytra, une équipe de recherche qui étudie comment rendre l'agriculture et l'alimentation plus durables en Wallonie et en Belgique, notamment en s'intéressant aux modes de production, dont le Bio. Cette équipe vient de remettre à l'administration wallonne en charge de ces matières (le SPW ARNE) une étude montrant qu'il est tout à fait possible de réduire drastiquement l'usage des pesticides et leurs impacts sur la santé et l'environnement, tout en répondant aux besoins alimentaires de la Wallonie et de Bruxelles, via des régimes alimentaires sains¹.

En tant que scientifiques, que diriez vous à un·e restaurateur·rice qui est persuadé·e que privilégier le local au Bio est davantage un gage de durabilité ?

En résumé, privilégier des produits à la fois bio et locaux autant que possible ! Ces deux approches ne s'opposent pas, elles se complètent, parce qu'elles n'offrent pas les mêmes garanties.

La Bio garantit des pratiques agricoles respectueuses : pas de pesticide chimique, pas d'engrais de synthèse, protection des eaux, des sols et de la biodiversité, bien-être animal, préservation de la santé des agriculteur·rice·s et consommateur·rice·s. Le cahier des charges bio, par son aspect légal, assure l'engagement des agriculteur·rice·s dans un ensemble de pratiques dont les bénéfices environnementaux sont scientifiquement démontrés.

Le local renforce l'économie du territoire : soutien direct aux producteur·rice·s de la région, reconnexion entre les agriculteur·rice·s et les consommateur·rice·s. Il permet également de réduire les transports (et les émissions de gaz à effet de serre associés). Cependant, à lui seul, le local ne dit rien sur les méthodes de culture utilisées à la ferme. En Wallonie, on observe une grande diversité de pratiques agricoles, même entre exploitations

voisines. Une pomme de terre locale peut être cultivée de manière très intensive en pesticides, tandis qu'une autre sera produite en bio.

On entend souvent dire que le transport pèse lourd dans l'empreinte environnementale, mais c'est à nuancer. Si on regarde uniquement les émissions de gaz à effet de serre par kilo de produit, il est vrai qu'importer des produits agricoles bio vers la Wallonie génère plus de CO₂ que d'acheter des aliments conventionnels wallons². Mais c'est une vision beaucoup trop réductrice ! **Dans une vision globale, le transport reste minoritaire par rapport aux émissions de la production elle-même et à la fabrication des intrants de synthèse (engrais, pesticides).**

Par ailleurs, la durabilité va bien au-delà de la seule considération des émissions de gaz à effet de serre. Les engrais de synthèse contaminent les eaux de surface et souterraines. L'usage de pesticides impacte négativement la biodiversité et pollue les eaux et les sols. Ils génèrent des risques pour la santé humaine, directement pour les agriculteur·rice·s qui les manipulent, mais également pour la population générale. Et ces aspects-là, ils se répercutent dans tout l'environnement : il n'est dès lors plus suffisant de réfléchir uniquement en termes de kilos de produit, mais il faut aussi penser l'impact par

hectare cultivé. **Lorsqu'on prend en compte tous ces aspects, la Bio devient nettement plus avantageuse que le conventionnel.**

Au final, aussi bien du point de vue limité aux émissions de CO₂ que du point de vue plus global, c'est la combinaison à la fois bio et locale qui est la plus durable ! Ces productions combinent le meilleur des deux mondes en étant compétitives sur toutes les dimensions environnementales.

En termes de consommation de pesticides, la Belgique est-elle un bon élève ?

Non. Les ventes et les volumes utilisés stagnent depuis 20 ans. La Wallonie n'est pas un territoire uniforme en matière de pesticides. Le territoire est divisé en régions agricoles (Condroz, Ardenne...), chacune avec ses spécificités.

C'est au nord du sillon Sambre-et-Meuse qu'il y a le plus d'usage de pesticides. Les terres limoneuses constituent le terrain idéal pour les cultures industrielles (pommes de terre, betteraves, légumes de plein champ, céréales), fortement consommatrices d'intrants. Les régions plus accidentées maintiennent des systèmes basés sur les prairies et la polyculture-élevage, moins sujettes aux pesticides.

DÉMYSTIFIER LE BIO DANS LA RESTAURATION : 4 AFFIRMATIONS PASSÉES AU CRIBLE

Quelles filières agricoles apparaissent comme les plus critiques en termes d'utilisation de pesticides sur notre territoire ?

De loin, la pomme de terre, suivie par la betterave sucrière. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : pour seulement 5 % des surfaces agricoles, la culture de pomme de terre représente 42 % du volume total de pesticides utilisés en Wallonie et 34 % du risque (sur la santé et l'environnement). À l'échelle d'une parcelle agricole, ça correspond à un usage d'environ 16 kg de substance active par hectare, pour environ 2,5 kg en bio.

Ce n'est pas un hasard si la pomme de terre pose autant un problème. D'un côté, c'est une culture qui est originaire d'Amérique latine, où le climat est très différent, et qui a été sélectionnée pour la productivité et non pas pour sa résistance aux maladies. Le mildiou se développe facilement avec nos conditions humides, cela implique des pulvérisations répétées de fongicides. De l'autre côté, l'industrie de la pomme de terre est intransigeante. Des variétés

naturellement résistantes au mildiou existent sur le marché, mais l'industrie n'en veut pas, car elles ne correspondent pas aux critères de transformation industrielle. En plus, seulement une pomme de terre sur neuf produites en Wallonie est destinée à la consommation locale. Les huit autres partent à l'export, principalement sous forme de frites surgelées. Et c'est rémunérateur ! Cela crée des tensions sur le foncier agricole, avec des rotations simplifiées au détriment de la diversification, via des contrats peu adaptés aux contextes locaux. À côté, le marché bio reste timide, avec peu de débouchés pour les pommes de terre bio, aussi bien en frais qu'en conservation, limitant l'entrain des producteur·rice·s à se lancer. **Mais la consommation locale de pommes de terre via les restaurateur·rice·s est largement soutenable avec la production bio wallonne : il n'y a pas besoin de rationner les portions de frites !**

Qu'est-ce que cela implique pour le secteur de la restauration ?

En tant que restaurateur·rice, de nombreux leviers sont à votre disposition.

- En priorité, soutenir la diversification des cultures en favorisant les productions qui nécessitent peu d'intrants : les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots), certains oléagineux (moutarde), les productions maraîchères diversifiées, les céréales rustiques (épeautre, triticale), les fruits issus de vergers haute-tige.
- Favoriser les produits animaux à l'herbe (vache, mouton, chèvre) : les prairies nécessitent très peu, voire pas de pesticides, en favorisant les ruminants bio vous encouragez le maintien de ces surfaces herbagées bénéfiques pour la biodiversité.
- Encourager la diversité : avec des variétés locales résistantes, en acceptant des calibres variés de fruits et légumes.

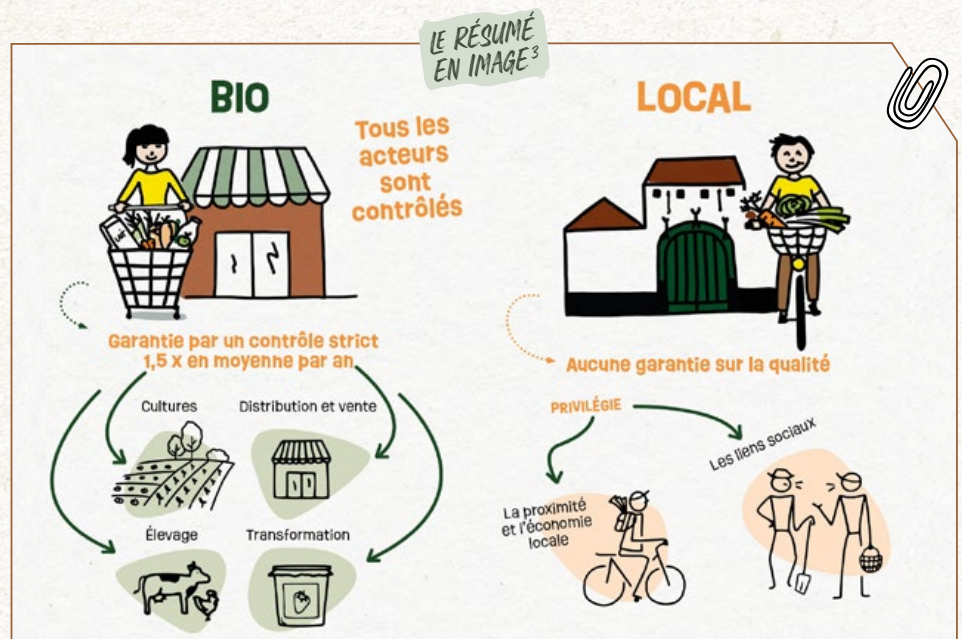
En créant une demande pour ces produits, les restaurateur·rice·s contribuent à des rotations plus équilibrées, à une réduction des pesticides et à un paysage agricole plus résilient.

CONCLUSION

Si vous êtes un·e restaurateur·rice engagé·e, vous vous évertuez chaque jour à offrir le meilleur à votre clientèle. Vous savez que la durabilité ne se résume pas à un slogan : elle se construit dans la cohérence de chaque choix. Et cette cohérence prend tout son sens lorsque le local rencontre le Bio.

Changer le réflexe « local avant tout » en « Bio et local sinon rien », c'est ouvrir la voie à une cuisine qui protège votre territoire autant que celles et ceux qui le cultivent.

À vous de montrer le chemin.



¹ Squilbin, A., Riera, A., Vandevorode, N., Baret, P. (2025). Scénarios de transition pour la réduction des usages et des risques liés aux pesticides en Wallonie à l'horizon 2035. Retrouvez la synthèse de cet article dans *Itinéraires BIO* n°86 (janvier-février 2026), pp. 4-8 : https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2026/01/BrochureA4-ItinérairesBIO-86_WEB-2.pdf#page=4

² Par exemple, cultiver 1 kg de pommes de terre en conventionnel émet 80 g CO₂e/kg, contre 77 g CO₂e/kg en bio. En ajoutant les émissions dues à un transport de 100 km, soit près de 8 g CO₂e /kg, on passe à un total de 85 g CO₂e/kg pour la pomme de terre bio importée. Des constats similaires se présentent pour certaines céréales et légumes de plein champ.

³ « Démystifier le Bio, guide pratique pour déconstruire 13 idées reçues sur le Bio à destination des professionnel·le·s » (Biowallonie, 2024)

AFFIRMATION 2

La confiance envers mes producteurs et productrices avant la certification.

Hélène Castel, Biowallonie

BONNE NOUVELLE

Comme nous venons de le voir, le secteur de la restauration met de plus en plus à l'honneur les produits locaux ! Et c'est souvent la rencontre et l'échange avec les producteur·rice·s qui créent le lien de confiance. Cependant, le contact direct n'est pas toujours possible. Il n'est pas toujours simple non plus de distinguer en toute transparence les pratiques adoptées et les réelles plus-values des modes de production. Comment vous assurer alors que les pratiques de production correspondent vraiment à vos valeurs et aux attentes que vous placez dans vos produits favoris ? C'est précisément là que les labels peuvent apporter des réponses.

" RAISONNÉ " OU " BIO " : POURQUOI LA DIFFÉRENCE SE JOUE-T-ELLE BIEN AU-DELÀ DES MOTS ?

 L'EXPLICATION DE BIOWALLONIE

Il n'est pas rare d'entendre que « l'agriculture raisonnée » est une alternative équivalente au Bio, sans les contraintes administratives.

Pourtant, lorsqu'on parle d'agriculture raisonnée, on ne sait pas exactement ce qu'on entend par « raisonnée ». La certification bio offre, quant à elle, une garantie effective, entre autres à travers des preuves administratives, c'est vrai, mais qui permettent une réelle transparence. En effet, le terme « **agriculture biologique** » est défini dans un cahier des charges strict au niveau européen, avec de nombreux critères précis à respecter. Tandis qu'il n'y a actuellement en Belgique aucun cahier des charges reconnu par les autorités pour les appellations « agriculture raisonnée », « agroécologie », « agriculture durable ». N'importe quel·le producteur·rice peut donc définir ses pratiques comme telles.

Toutes ces appellations peuvent venir compléter la certification biologique mais en aucun cas la remplacer. **Les termes « agriculture biologique » et « bio » sont protégés et contrôlés.** En Europe, le nombre de contrôles est de minimum une fois par an. En Wallonie, chaque acteur·rice certifié·e bio est en moyenne contrôlé·e 1,5 fois par an.



© SeptembreAtelier

La force d'un label tient en trois points :

- Un cahier des charges strict et précis qui apporte des plus-values à la législation ;
- Un contrôle par un organisme indépendant ;
- Des critères et un mode de certification transparents.

« **Les labels permettent de donner un cadre contraignant, vérifié, de la production aux consommateurs et facile à reconnaître en magasin** », Ecoconso¹.



QUE DIRIEZ-VOUS SI C'ÉTAIT VOUS ?

Les restaurateur·rice·s aussi prônent l'engagement vérifié plutôt que déclaré dans leur secteur. Nous entendons régulièrement des restaurateur·rice·s très engagé·e·s se plaindre de recevoir la même visibilité auprès du grand public que des restaurateur·rice·s à moitié engagé·e·s. Que ce soit via un label dont les contrôles sont jugés insuffisants, ou encore en raison de la transparence des pairs qui est remise en cause. Cela mène à un sentiment d'injustice pour celui ou celle qui se décarcasse. Il en est de même pour les producteur·rice·s bio face aux appellations non protégées.

Si vous choisissez un produit certifié bio, vous avez la garantie qu'aucun pesticide chimique ni OGM n'a été utilisé, que les animaux ont accès à des parcours extérieurs, qu'ils sont nourris en bio... Retrouvez toutes les garanties du bio dans notre article en page 19.

¹ Source : <https://www.ecoconso.be/fr/content/quels-sont-les-labels-fiabiles-pour-une-alimentation-durable>



L'EXPLICATION D'UNE PRODUCTRICE BIO

Stéphanie, fondatrice de Capucine à table, productrice d'herbes aromatiques et fleurs comestibles certifiées bio, à Rosières

Les avantages de la certification bio

« À la base, je n'avais pas forcément besoin de la certification bio. Surtout pour ma production à petite échelle, principalement vendue au secteur de la restauration, qui privilégie le fait de travailler en direct et non d'acheter un produit certifié. Si j'ai choisi de certifier ma production, c'est plutôt pour avoir une reconnaissance officielle de tous les efforts et du travail qui sont faits dans l'ombre.

Dans certains cas, avoir un produit certifié est nécessaire. Pour travailler avec des producteurs de kéfir ou de kombucha, qui sont eux-mêmes certifiés bio par exemple, mais ce n'est qu'une toute petite partie de mes ventes. Pour développer la distribution c'est aussi intéressant, si je veux travailler avec des distributeurs comme Terroirist, c'est plus facile tant pour eux en tant que distributeur que pour moi de pouvoir communiquer sur le caractère bio de mes produits. »

Les désavantages propres à sa situation

« Comme ma production est plus marginale que d'autres, j'ai beaucoup de mal à avoir accès aux aides et à avoir des réponses claires sur les démarches à réaliser. Je suis parfois reprise sous le statut d'horticultrice et d'autres fois sous le statut de maraîchère. Actuellement, je n'ai pas su rentrer de dossier pour avoir accès aux aides, ce qui ne me permet donc pas de couvrir, au moins en partie, mes frais de certification. »

Ce que la certification implique en temps

« En revanche, le fait d'être certifiée ne me demande pas plus de travail administratif ; pour moi, ça fait simplement partie d'une bonne gestion de l'entreprise, certifiée ou non. Ce qui peut me prendre du temps, c'est la liste de dérogations mais, encore une fois, c'est parce que ma production est plus marginale. Le contrôle annuel quant à lui ne prend qu'une



© Septembre Atelier

demi-journée par an. Dans mon cas, le coût est plus impactant que le temps. C'est finalement la reconnaissance officielle de ma manière de travailler la réelle plus-value. »



L'EXPLICATION DE SCIENTIFIQUES DU SYTRA

Extrait d'interview avec Antoine Squilbin et Noé Vandevorde, chercheurs à l'UCLouvain, Sytra

« Attention aux appellations floues. Contrairement au Bio, l'expression "agriculture raisonnée" ne correspond à aucun cahier des charges officiel et ne demande pas de certification. Elle regroupe en réalité une grande diversité de pratiques, avec des niveaux de garanties environnementales très variables.

Un produit "local" ou "raisonné" ne garantit en soi que le respect de la réglementation européenne et régionale de base. C'est très différent du label bio, qui impose des pratiques agricoles strictes et contrôlées. »



L'EXPLICATION DE BIOWALLONIE

Bénédicte Henrotte, experte en réglementation et primes pour l'agriculture biologique, Biowallonie

« Il existe des aides spécifiques dédiées aux producteurs bio, qui peuvent généralement être cumulées aux autres aides agricoles classiques. Les conditions d'accès sont simples : il faut être reconnu comme agriculteur en Wallonie, ce qui implique d'avoir des terrains agricoles situés en Wallonie et d'en tirer des revenus, et être certifié bio, bien sûr. Et en cas de question, Biowallonie et les agents des services extérieurs agricoles du SPW sont là pour les aider.

Les montants des aides sont plafonnés, mais ils couvrent largement les coûts du contrôle bio. La seule exception, c'est pour les acteurs qui sollicitent une aide pour une surface inférieure à 0,25 ha.

Pendant les deux premières années de conversion vers le Bio, les acteurs ont des aides majorées. Il y a d'autres avantages prévus, notamment des aides à l'investissement plus importantes pour les jeunes en bio. Par contre, aucune aide n'est prévue pour les autres maillons de la chaîne alimentaire, à savoir les transferts, restos...

En résumé, **pour un agriculteur qui respecte le cahier des charges bio, il n'y a aucune raison de ne pas se faire certifier**, quand on sait que les primes couvrent largement le coût de certification et permettent d'avoir une meilleure visibilité "image" de leur produit. »

CONCLUSION

En tant que restaurateur·rice·s, si vous voulez vous assurer que les produits que vous travaillez répondent au respect de l'environnement, du bien-être animal, de la santé — la vôtre, celle de vos enfants, de vos client·e·s mais aussi celle de vos producteur·rice·s — et participent à l'économie locale, nous ne pouvons que vous conseiller de choisir des produits certifiés bio, locaux et de saison.

Dans un paysage où les engagements durables se multiplient, la certification biologique reste un repère clair et fiable pour les professionnel·le·s de la restauration. C'est faire le choix d'un engagement vérifié plutôt que simplement déclaré. Un choix qui protège les producteur·rice·s investi·e·s, valorise les efforts réalisés dans l'ombre et renforce la crédibilité des démarches durables portées par la restauration commerciale et collective.

LE RÉSUMÉ
EN IMAGE¹

AFFIRMATION 3

Le Bio, c'est trop cher.

Lionel Michaux, Biowallonie

Lors de notre sondage, **81 % des répondant·e·s ont évoqué le prix comme un frein** à l'introduction de produits bio dans leur approvisionnement. Ce n'est pas un mythe. En moyenne, les produits bio coûtent effectivement plus cher que les produits conventionnels. S'il est toujours compliqué de comparer des prix, car la « définition » d'un prix dépend d'une multitude de choses (circuit de commercialisation, marketing, coût de production etc.), **ON ÉVALUE GLOBALEMENT LE SURCÔÛT DU BIO À 30 %**. Pour certains produits, on est bien au-delà des 30 %, pour d'autres, bien en deçà.

POURQUOI LE BIO COÛTE-T-IL PLUS CHER ?

L'EXPLICATION DE BIOWALLONIE

Plusieurs facteurs expliquent cette différence de prix. Le Bio implique notamment :



En ferme

- Un besoin accru en **main-d'œuvre** (désherbage manuel)
- Des **structures de production** souvent **plus petites**
- Des **rendements parfois plus faibles**
- Des **intrants plus coûteux** dans les fermes (alimentation animale, semences, engrais organiques)
- Des **animaux élevés plus longtemps** (ex : poulets 80 jours contre 40 en conventionnel)
- Des **surfaces plus importantes par animaux** (parcours extérieur, densité moindre dans les bâtiments...)



Dans les unités de transformation

- Des matières premières plus onéreuses (100 % bio)
- Des processus de transformation spécifiques (mécaniques)
- Une certification payante (sans aides publiques).

Le Bio coûte donc plus cher à produire, mais derrière le prix se cache surtout **un mode de production plus respectueux des sols, de l'environnement et du travail des producteur·rice·s**. Payer un produit bio, ce n'est pas seulement acheter un aliment : c'est soutenir une démarche, un savoir-faire et une qualité qui ne se mesurent pas uniquement en euros. Le prix est plus élevé, certes, mais **la valeur, elle, est incontestablement supérieure**.

¹ « Démystifier le Bio, guide pratique pour déconstruire 13 idées reçues sur le Bio à destination des professionnel·le·s » (Biowallonie, 2024)

DÉMYSTIFIER LE BIO DANS LA RESTAURATION : 4 AFFIRMATIONS PASSÉES AU CRIBLE



QUE DIRIEZ-VOUS SI C'ÉTAIT VOUS ?

En tant que restaurateur·rice engagé·e, vous choisissez de bons produits, vous travaillez davantage, vous respectez vos équipes et acceptez parfois de réduire votre marge pour bien faire. Lorsqu'un·e client·e affirme que votre plat est « trop cher », vous savez pourtant tout ce qu'il y a derrière : le temps, l'exigence, les choix. Et si ce même raisonnement s'appliquait au Bio ? Derrière son prix, il y a aussi **plus de travail et une véritable prise de responsabilité**. Le prix peut sembler plus élevé, mais ce qu'il reflète est bien réel.

En restauration, le Bio implique un changement de modèle

Le prix unitaire des matières premières bio est plus élevé, mais en restauration, **le coût du repas ne dépend pas uniquement du coût-dénrée**, il dépend aussi :

- De la main-d'œuvre
- Des frais de fonctionnement (énergie)
- Des investissements.

En intégrant du Bio dans votre restaurant ou collectivité, cela peut en effet jouer sur votre coût-dénrée, mais aussi éventuellement sur votre coût main-d'œuvre (produits à nettoyer, découper, calibres différents...). Toutefois, **avec une bonne conception des menus, un bon choix des produits et des fournisseurs, il est possible d'absorber pas mal de surcoûts** et ce, quelle que soit votre réalité.

Notons aussi que miser sur le Bio, c'est **augmenter la valeur perçue** par la clientèle ou les convives. Un plat bio est souvent mieux accepté à prix équivalent ou légèrement supérieur. Il permet une **différenciation forte** (image, communication, labels, marchés publics) et, en restauration collective, répond à des **objectifs réglementaires** (ex. Label Cantines Durables, Good Food).

Intégrer du Bio en maîtrisant les coûts ?

Biowallonie propose des **pistes d'actions concrètes** pour les professionnel·le·s de la restauration, qui s'appliqueront en fonction du profil et de la réalité de terrain de chaque établissement. Il n'y a pas de recette toute faite, mais une série de recommandations à prendre ou à laisser en fonction de votre modèle. Tout ceci pour vous permettre d'arriver à un modèle de restauration rentable ET durable.

**IMAGINEZ UN MEZZE,
AVEC PLEIN DE CHOSSES À PIOCHER,
À GOÛTER, À TESTER...
IL EN EST DE MÊME
DE NOS RECOMMANDATIONS.**



(Attention, la communication sur vos engagements bio nécessite une certification.)

- Expliquer vos engagements vers le durable auprès de votre clientèle (menu, site internet, réseaux sociaux...)
- Valoriser le travail des équipes

**COMMUNIQUER VOS
ENGAGEMENTS À
VOTRE CLIENTÈLE**



- Ajuster les grammages aux besoins réels des client·e·s
- Cuisiner les justes quantités pour limiter les pertes

**REVOIR LES
PORTIONS**



- Calculer l'ensemble des coûts de votre offre alimentaire (coût-dénrée, personnel, énergie...)
- Analyser vos prix de vente
- Challenger votre modèle

**ANALYSER
VOS COÛTS**



- Proposer davantage de plats végétariens et équilibrés
- Intégrer des légumineuses (faible coût, forte valeur nutritionnelle)
- Réduire progressivement le grammage en viande (via des préparations hybrides)

**ADAPTER
VOTRE OFFRE
ALIMENTAIRE**



***Focus 1 : Choisir les bons fournisseurs**

En plus du **choix des matières premières**, la **logistique d'approvisionnement** et les fournisseurs sont déterminants dans le prix.

Il n'existe pas de modèle unique : la structure, l'offre, le nombre de convives et vos ressources en main-d'œuvre orientent les choix (achats en direct, via des coopératives ou des grossistes spécialisés).

Le recours à des **fournisseurs spécialisés en bio** permet souvent de réaliser des économies d'échelle et d'accéder à des prix plus compétitifs.

Nous illustrons ci-dessous la différence de prix que vous pouvez observer entre différents fournisseurs (ou circuit d'approvisionnement) à travers le prix des œufs bio d'origine belge (prix à la pièce TTC) et du haché de bœuf bio (prix en kilo TTC) :

- Dans une enseigne de la grande distribution
- Chez un grossiste spécialisé en bio
- Chez un grossiste conventionnel avec une offre bio
- Chez un grossiste conventionnel, de type multinationale, avec une offre bio
- En direct d'un producteur ou d'une productrice bio.

Ces comparaisons montrent que le prix dépend clairement du circuit d'approvisionnement et qu'il est plus avantageux chez les acteurs et actrices spécialisés dans les filières bio. En outre, l'image d'un Bio « trop cher » est souvent renforcée par les **marges importantes pratiquées par la grande distribution**, qui n'a qu'un engagement minime envers le Bio et ajoute des **intermédiaires supplémentaires**.

Colruyt (Bel) Vendu par 6/ calibre L	Inter bio (Bel) Vendu par 180/ Mix calibre	Solucious (Bel) Vendu par 180/ Mix calibre	Sligro (origine inconnue) Vendu par 30/ Mix calibre	Les poulailleurs mobiles (Bel) Mix calibre
0.55€/pce	0.36€/pce	0.40€/pce	0.38€/pce	A.p.d.0.40 €/pce

Comparatif/janvier 2026

Bio-Planet (Bel) Vendu par 500gr	Inter bio (Bel) Vendu par 2kg	Solucious (Bel) Vendu par 2.5 kg NON BIO	Les paysans bouchers/Coopérative (Bel)
21.99€/kg	19.02€/Kg	20.54€/Kg	15.23€/kg

Comparatif/janvier 2026

RACCOURCIR LES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT ET CHOISIR LES BONS FOURNISSEURS*



- Acheter en direct auprès des producteurs ou via des coopératives
- Réduire le nombre d'intermédiaires pour diminuer le coût final
- Solliciter des fournisseurs spécialisés dans les filières bio

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



- (Toute denrée jetée représente une perte économique évitable.)
- Identifier les pertes tout au long de la chaîne
 - Ajuster les quantités produites et servies

S'APPUYER SUR L'OFFRE BIO WALLONNE**



- Acheter les produits bio dont l'offre est abondante en Wallonie et donc plus avantageuse économiquement

ACHETER LOCAL ET DE SAISON



- Privilégier les produits de saison (offre abondante donc prix réduits)
- Acheter des produits cultivés localement pour éviter des coûts logistiques supplémentaires (transport, stockage, emballage...)

****Focus 2 : S'appuyer sur l'offre bio wallonne**

Tous les produits bio ne génèrent pas le même surcoût.

Certains produits bio wallons présentent peu ou pas de différence de prix par rapport au conventionnel, notamment :

Pommes de terre • Carottes • Oignons • Choux • Courges • Céréales (petit épeautre, avoine, sarrasin, froment, quinoa...) • Légumineuses (lentilles, pois chiches, fèves) • Certains produits laitiers (lait, yaourt, beurre) • Viande de bœuf.

Si votre offre alimentaire le permet, tentez d'introduire préférentiellement ces produits.



L'EXPLICATION D'UNE COLLECTIVITÉ

Pierre Rorive, directeur hôtelier du Centre hospitalier du Bois de l'Abbaye à Seraing. Produisant 8.000 repas par jour (crèches, écoles, hôpitaux, maisons de repos, repas à domicile, restaurants d'entreprise), il a fait le choix d'une intégration ciblée du Bio, produit par produit.

« Le tout bio, je n'y crois pas (pour le moment). Mais intégrer du Bio intelligemment, oui. »

Intégrer du Bio à grande échelle : une question de méthode, selon lui.

Pierre Rorive introduit du Bio de manière ciblée, là où les volumes, les rendements et la maîtrise des pertes permettent d'absorber le surcoût.

À l'échelle de l'hôpital, le surcoût du Bio n'est pas à analyser sous le seul prisme du prix d'achat, mais en intégrant aussi :

- La gestion des volumes produits ;
- La réduction des pertes ;
- Le rendement à la cuisson.

Un exemple concret de produit bio plus cher, mais plus rentable :

« L'utilisation d'une pâte italienne bio, capable d'absorber davantage de liquide, permet d'atteindre un coût au kilo cuit quasi équivalent à une pâte conventionnelle. Dans ce cas, le produit bio ne revêt aucun surcoût, il représente alors un choix économiquement neutre... et nous pouvons l'introduire dans notre process. »

« Oui, le Bio coûte plus cher. Mais s'il est rentable, alors c'est un bon choix. »

Enfin, Pierre Rorive précise qu'une autre difficulté rencontrée, réside dans les marchés publics où il est tout à fait possible d'inclure des clauses bio... Mais faut-il encore que des fournisseurs répondent.

« Nous sommes en recherche constante de nouvelles opportunités bio. »



L'EXPLICATION D'UN RESTAURATEUR

Sebastian, fondateur des restaurants Nona à Bruxelles et à Anvers, développe des monoconcepts autour des pâtes et des pizzas. Les restaurants sont certifiés à minimum 70 % de la valeur d'achats annuels.

Question posée lors d'une interview publiée début 2025¹.

Comment offrir des plats à base de produits de qualité, bio, autant que possible locaux, en suivant les saisons, accessibles financièrement, dans une capitale, tout en maintenant un budget équilibré ? La réponse est dans les chiffres. Un modèle économique ultraficelé qui tient compte du moindre détail et un contact direct avec chaque producteur·rice pour assurer un prix juste des deux côtés et une qualité irréprochable. Le tout, duplicable pour faire du volume et se concentrer sur un type d'offre. Voilà son secret.

CONCLUSION

Si 81 % des répondant·e·s évoquent le prix comme un frein, cela ne signifie pas que le Bio est incompatible avec la restauration. Il importe d'aller au-delà du « Bio = surcoût ». Le Bio est une manière différente d'aborder son entreprise : c'est la recherche des produits à intégrer, des fournisseurs qui y répondent le mieux... et c'est ouvrir la porte à un changement de modèle culinaire. Le Bio devient cher lorsqu'il est ajouté à un modèle qui n'a pas été conçu pour lui. Lorsqu'il est pensé comme un levier d'optimisation, il devient une opportunité économique autant que qualitative.

AFFIRMATION 4

La saisonnalité avant le Bio.

Charlotte Ramet, Biowallonie

" JE PRÉFÈRE TRAVAILLER AVEC DES PRODUITS DE SAISON QUE DES PRODUITS BIO "

Vous aussi, vous faites plus attention à la saisonnalité qu'au label bio ? Tout comme 36 % des répondant·e·s à notre sondage. Ceci sous-entend que le Bio ne respecte pas, ou pas toujours, la saisonnalité. Pourtant, il n'est pas pertinent d'opposer ces deux critères. Nous verrons pourquoi dans cet article et quels sont les avantages à les combiner.

POURQUOI ACHETER DE SAISON ?

L'EXPLICATION DE BIOWALLONIE

Quel que soit le type d'agriculture, la **saisonnalité est un critère de durabilité incontournable**. Les avantages d'acheter des produits de saison sont indéniables. Privilégier les produits de saison a des impacts multiples et interconnectés sur les trois piliers fondamentaux de la durabilité : **l'environnement, la société et l'économie**.

Selon l'Observatoire de la Consommation de fruits et légumes, publié en septembre 2024¹, la saisonnalité est d'ailleurs le quatrième critère d'achat tant pour les fruits (44 % des répondant·e·s) que pour les légumes (45 %). Votre clientèle y est donc très certainement attentive !

POURQUOI ACHETER DE SAISON ET BIO ?

L'EXPLICATION DE BIOWALLONIE

Dans notre sondage, **41% affirment plutôt : « Je privilégie le Bio local de saison »**. Et c'est bien vers cela qu'il faut tendre pour un impact encore plus fort. Rappelons qu'en termes environnemental, le type d'agriculture est responsable de 80 % des émissions de gaz à effet de serre, beaucoup plus que le transport et le conditionnement (20 %). Les pesticides et engrais chimiques sont interdits en bio, ce qui protège non seulement l'environnement mais aussi notre santé à toutes et tous, y compris celle de nos agriculteurs et agricultrices.

➡ Autant choisir la saison ET le Bio, de manière combinée, sans les dissocier ou les opposer !

En plus des avantages liés à la saisonnalité, viennent s'ajouter ceux de l'agriculture biologique.



**LES RESTAURANTS ET COLLECTIVITÉS INTERROGÉS
LE CONFIRMENT : 36 % CITENT " LE GOÛT "
DANS LES TOPS DU BIO !**



QUE DIRIEZ-VOUS SI C'ÉTAIT VOUS ?

Si votre clientèle disait : " Je préfère aller dans un restaurant qui fait attention à l'hygiène plutôt que dans un restaurant qui offre à son personnel de bonnes conditions de travail " Tout comme la saisonnalité, l'hygiène est un critère que tout le monde devrait respecter. Comme pour le Bio, le critère des conditions de travail ne lui est ni opposable ni incompatible. Les deux sont importants et l'idéal est de les combiner !

¹ Source : <https://www.apaqw.be/fr/node/11646>

DÉMYSTIFIER LE BIO DANS LA RESTAURATION : 4 AFFIRMATIONS PASSÉES AU CRIBLE

FOCUS - PRODUITS HORS SAISON : QUID DES SERRES CHAUFFÉES ?

Si votre fournisseur vous propose tomates, poivrons ou encore fraises en hiver, soit il s'agit d'importations de pays plus éloignés qui jouissent d'un climat plus chaud, soit ces produits ont été cultivés chez nous, ou chez nos voisins européens, dans des serres chauffées et éclairées artificiellement. Ces procédés sont pourtant très énergivores et polluants.

L'impact carbone d'un légume cultivé sous serres chauffées et éclairées peut être jusqu'à plus de 10 fois celui d'un produit de saison ! S'ils ou elles ont fait le choix du Bio, les maraîchers et maraîchères certifié.e.s sont, bien entendu, sensibles à l'impact environnemental de leur production et préfèrent adopter des pratiques les plus respectueuses possibles.

Peut-on tout de même trouver des serres chauffées en bio ?

La réponse est oui, car il n'y a pas d'interdiction *stricto sensu* de recourir à des serres chauffées et éclairées artificiellement en bio. Selon le règlement européen qui encadre ce secteur,

il y a lieu de respecter le cycle naturel et d'utiliser de façon responsable l'énergie et les ressources naturelles. Ces deux principes ne font toutefois pas l'objet de critères spécifiques de contrôle. C'est donc aux États membres ou aux autorités régionales de préciser un cadre à ce sujet. La France a par exemple rendu obligatoire l'utilisation des énergies renouvelables pour alimenter de telles installations en bio. La Suisse, elle, impose en plus des températures maximales en fonction des périodes de l'année pour les serres bio.

Pourquoi la Région wallonne ne s'empare-t-elle donc pas de cette question ? Tout simplement parce qu'en Wallonie, il y a très peu de serres

chauffées en bio. Comme nous l'a confirmé un des quatre organismes de contrôle du label bio : « C'est en effet très anecdotique en Région wallonne : un seul opérateur bio en a fait la déclaration en 2025, pour moins de 10 ares. »

Par ailleurs, le coût de certification par hectare de serres chauffées s'élève à près du double de celui des serres froides. Outre la flambée des prix de l'énergie, et sans parler du coût financier que ces infrastructures représentent, cela dissuade d'autant plus d'avoir recours à cette technique. Enfin, rappelons qu'en parallèle, il n'existe pas de cadre régissant l'utilisation des serres chauffées et/ou éclairées artificiellement en agriculture conventionnelle.

Empreinte carbone en kg CO₂e par kg d'aliment (source : ADEME) ©Etiquettable



Nos conseils pour faire les meilleurs choix dans vos achats de produits bio et durables :



→ Se référer aux labels privés qui s'ajoutent à la certification bio et interdisent les serres chauffées.



Demeter, Nature & Progrès, Bio Partenaire, Bio Équitable en France, Bio Cohérence

→ Se référer au calendrier des saisons.
www.mangerdemain.be/outiltheque/



→ Faire attention à l'origine,
dans l'ordre de préférence : Wallonie / Belgique / France (éviter les Pays-Bas qui sont les champions des serres).

L'EXPLICATION DE LA FERME CHAMPIGNOL

Cette ferme familiale diversifiée, située à Surice, nous explique :

« Nous récupérons la chaleur générée par le moteur de notre biométhaniseur pour protéger une partie de nos cultures du gel. Les maisons voisines bénéficient également de cette énergie pour se chauffer. Sans ça, elle serait perdue, donc autant la mettre à profit ! » Il ne s'agit toutefois pas de décaler les saisons, seulement de hâter la période des semis et d'étendre la fin de saison. La température de la serre ne monte pas au-dessus de 10 °C en hiver.

Marie ajoute : « La serre n'étant pas équipée de lumière artificielle, il serait impossible d'y faire pousser des légumes d'été en hiver ou de faire démarrer des semis plusieurs mois à l'avance. »

L'EXPLICATION DE LA FERME VERT D'IRIS

Ferme maraîchère située à Bruxelles

« Nous disposons de bancs de semis, une sorte de grande étagère qui est dotée d'une résistance électrique avec du sable pour maintenir une température de 20°C indispensable à la germination pour des cultures d'été telles que les tomates et poivrons.

Pour que les récoltes d'été se fassent à temps, nous commençons à semer dès le mois de mars. Les températures extérieures ne sont pas encore assez élevées à cette période. Les bancs se trouvent dans la serre, dans un espace restreint qui limite toute perte ou gaspillage. Le système est alimenté par des panneaux solaires et est utilisé jusqu'en mai, en fonction des conditions. Si nous n'avions pas recours à ce système, nous ne pourrions pas cultiver certains légumes ou devrions acheter les plants bio à un pépiniériste. »

Débora le souligne : « Il ne s'agit pas de serres chauffées, nous produisons en bio et respectons la saisonnalité. Cultiver en bio et proposer des tomates en hiver, c'est une aberration ! »



L'EXPLICATION DE TOUBIO

Exploitation bio spécialisée dans la production légumière et fruitière située à Fleurus

« En plus de la chaleur, il y a aussi la question de la luminosité. Certains légumes ou fruits ne savent tout simplement pas pousser en hiver, la nature est bien faite ! Produire des légumes ou fruits d'été en hiver, c'est tout simplement contre-nature et contre les valeurs qu'on défend dans l'agriculture biologique. » Toubio, qui produit essentiellement des légumes, dispose d'un système de chauffage uniquement dans leur serre en verre qui ne s'active qu'en cas de gel, pour protéger le système d'irrigation. « Dès qu'il y a un rayon de soleil en hiver, la température peut vite monter de 5 degrés. » Bastien précise qu'ils utilisent aussi d'autres techniques pour garder leurs cultures à l'abri du gel : double paroi plastique pour les cultures sous tunnels ou une ou plusieurs couches de couverture thermique.

De la fourche à la fourchette : ce que le Bio garantit vraiment

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Les résultats du sondage montrent que certaines attentes des restaurateur·rice·s vis-à-vis du Bio correspondent bien aux garanties du cahier des charges, tandis que d'autres relèvent davantage de représentations ou d'objectifs plus larges de durabilité.

LE TABLEAU CI-DESSOUS PERMET DE DISTINGUER CLAIREMENT CE QUE LE BIO GARANTIT RÉELLEMENT DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE, ET CE QU'IL NE GARANTIT PAS.

Ce qui n'est pas garanti, peut toutefois être atteint grâce à des choix complémentaires opérés par vos soins.

GARANTI LABEL BIO



AU CHAMP

- Absence de pesticides chimiques de synthèse
- Absence d'engrais chimiques de synthèse
- Interdiction des OGM



EN ÉLEVAGE

- Alimentation issue de l'agriculture biologique
- Accès à l'extérieur pour les animaux
- Densité animale limitée
- Usage des antibiotiques strictement encadré
- Interdiction de l'élevage hors-sol



DANS LES UNITÉS DE TRANSFORMATION

- Ingrédients majoritairement bio
- Additifs strictement limités
- Interdiction d'arômes de synthèse, d'exhausteurs de goût et d'édulcorants
- Interdiction de nombreux procédés de transformation



LE PRODUIT BIO FINAL

- Produits contrôlés à chaque étape, de la production à la commercialisation
- Label reconnu et encadré à l'échelle européenne

NON GARANTI LABEL BIO



PRIX

Prix accessible pour toutes et tous



ORIGINE

Origine locale



LOGISTIQUE

- Distance et mode de transport
- Emballage, conditionnement
- Circuits courts / vente directe



SOCIAL

- Rémunération juste des acteurs
- Conditions de travail des employé·e·s



ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Produits sains/diététiques



SAISONNALITÉ

LEVIERS DU RESTAURATEUR OU DE LA RESTAURATRICE > COMMENT ALLER PLUS LOIN



FAVORISER BIO

+ local + saison + circuit court



POUR LIMITER LE SURCOÛT

- Limiter le gaspillage alimentaire
- Valoriser l'entièreté du produit
- Adapter vos menus à l'offre



EN VRAC

Penser à acheter en vrac pour réduire les déchets



MAXIMISER

le travail des produits
frais et bruts



DIVERSIFIER

vos fournisseurs

**LE LABEL BIO CERTIFIE UN MODE DE PRODUCTION/TRANSFORMATION
RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET LA SANTÉ. VOS CHOIX AU QUOTIDIEN
PEUVENT APPORTER DES AVANTAGES SUPPLÉMENTAIRES.**

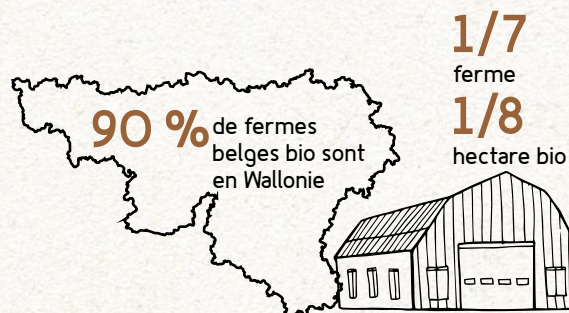
PASSER À L'ACTION AVEC NOS OUTILS

Que trouve-t-on au menu du secteur bio wallon ?

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Il ressort de l'enquête que les restaurateur·rice·s trouvent l'offre en produits bio locaux limitée. Ils·Elles ont la perception que le secteur offre une faible diversité de produits. Pourtant, le secteur bio est très développé en Wallonie (12,4 % de la surface agricole en bio), et figure même parmi les bons élèves du Bio au niveau européen (10,9 % de la surface agricole en Europe en bio) ! Découvrons ensemble, ce que le secteur propose au menu.

Le symbole  vous indique que l'offre est particulièrement abondante et la filière structurée, donc n'hésitez pas à les choisir.



De quoi vous offrir une diversité de produits de qualité. Pour chaque composante de l'assiette, vous trouverez de nombreux produits bio locaux.

Du côté des légumes

~460 producteur·rice·s

- Légumes maraîchers : tomates et autres légumes-fruits, salades, courges, radis, choux...
- Légumes plein champ :  carottes, oignons, poireaux, patates douces, betteraves, panais, persil tubéreux, butternut, potimarron...

Du côté des fruits

~375 producteur·rice·s

- Vergers :  pommes et poires
- Petits fruits : fraises, cerises, framboises, groseilles...
- Oléagineux : noix, noisettes

Du côté des produits laitiers

~355 producteur·rice·s

- Vache  : lait, beurre, yaourt, fromage, crème
- Bufflonne : mozzarella
- Brebis : yaourt, fromage • Chèvre : yaourt, fromage

Du côté des viandes et des œufs

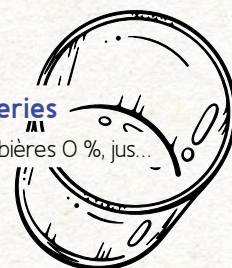
~1.280 éleveur·euse·s

- Viande bovine :  diverses races à découvrir : limousine, aubrac, blonde d'aquitaine, salers, angus, parthenaise...
- Viande de poulet  • Viande porcine 
- Viande ovine : attention, uniquement disponible en demi-carrosse
- Viandes spécifiques : canards, cailles, cerfs, daims, lapins, truites
- Œufs frais 

Du côté boissons

~18 vignobles ~46 brasseur·euse·s ~27 distilleries

- Non alcoolisées :  kombucha, kéfir, sodas, boissons énergisantes, bières 0 %, jus...
- Alcoolisées : vins, bières  spiritueux



Du côté des féculents et protéines végétales

~137 producteur·rice·s de PDT

- Légumineuses : lentilles (corail, vertes, blondes et beluga)  , pois chiches, pois jaunes, pois concassés
- Pommes de terre (à éplucher) :  plein de variétés robustes à découvrir
- Céréales :  froment, épeautre, petit épeautre, quinoa, avoine, sarrasin

Du côté huiles et condiments

~11 huileries

- Huiles végétales :  huile de tournesol, colza, chanvre, cameline
- Condiments : safran, piments, vinaigre, miso, fleurs comestibles
- Sauce :  moutarde, mayonnaise, sauces à base de légumes

Vous pouvez obtenir la liste des principaux fournisseurs Horeca en produits bio locaux via le code QR ci-contre :



Pour toute précision, recherche spécifique, mise en relation, n'hésitez pas à solliciter notre équipe via l'adresse : restauration@biowallonie.be

La certification bio en restauration : retour de terrain

Stéphanie Goffin et Hélène Castel, Biowallonie

Comme vous l'aurez compris tout au long du dossier, le Bio est une appellation protégée à travers un label sérieux, qui est contrôlé de la fourche à la fourchette.

En tant que restaurateur·rice, si vous désirez mettre en avant vos approvisionnements bio, vous devez également vous soumettre à une certification. Nous avons rédigé une fiche récapitulative pour vulgariser cette réglementation propre à l'Horeca et à la restauration collective (disponible sur notre site Web). Nous avons même développé un webinaire, que vous pouvez regarder à votre meilleure convenance, pour décortiquer tout cela. Pour ce numéro, nous avons préféré, non pas revenir sur la théorie du « comment », mais sur la pratique du « pourquoi », grâce aux témoignages de trois établissements engagés et certifiés. Bonne lecture !

Retrouvez toutes les informations sur la certification en restauration sur le site de Biowallonie.



SITE



WEBINAIRE

TCO Service

UNE SOCIÉTÉ DE CATERING ENGAGÉE ET PIONNIÈRE EN APPROVISIONNEMENT BIO

C'est en 1992 que Jeanne et Christian Collard lancent leur service traiteur, avant d'évoluer vers la restauration collective. En 2008, TCO Service est née. Dès le début, l'ambition est de proposer des repas sains et durables. La société de catering s'adresse principalement aux cantines des crèches, écoles et maisons de repos. Céline Ernst, Responsable environnement et Commerciale chez TCO Service, témoigne de leur engagement envers le Bio. En effet, TCO Service fait partie des précurseur·euse·s du Bio en restauration collective, en Wallonie. Aujourd'hui, l'entreprise¹ atteint un volume important, 61,08 % d'achats sont bio pour l'année 2024-2025.



LES AVANTAGES DE LA CERTIFICATION BIO

Pour Céline Ernst, **être certifiée bio apporte de la crédibilité parce que c'est un label qui est reconnu**, avec une réglementation européenne et qui implique d'être audité par un externe. Elle ajoute : « *Sans label officiel, on peut dire tout et n'importe quoi ; l'intérêt de la certification, c'est qu'elle est contrôlée.* »

Au-delà de la reconnaissance, s'approvisionner en bio fait partie de la philosophie de l'entreprise : offrir des repas sains et durables, « *et le Bio en fait partie. C'est bon pour l'environnement mais aussi pour la santé des enfants. Ça permet d'avoir moins de pesticides dans l'air que l'on respire mais aussi dans les assiettes d'un public jeune.* »

La certification bénéficie aussi aux client·e·s (communes, pouvoirs adjudicateurs...). Les repas scolaires sont quelque chose de visible, ils veulent donc proposer de la qualité. D'ailleurs la demande d'inclure du Bio se retrouve souvent dans les marchés publics. Et grâce à des labels comme le Label Cantines Durables en Wallonie

ou Good Food à Bruxelles, il faut dans tous les cas proposer un minimum de produits bio. Les client·e·s sont donc ravi·e·s que TCO Service soit certifiée.

Céline nous explique qu'il y a bien une volonté des cantines d'offrir des repas de qualité, mais que le problème c'est qu'il y a souvent confusion. Surtout entre le local et le Bio. Ce n'est pas parce qu'un traiteur est local qu'il va d'office s'approvisionner correctement. Et c'est là que la certification bio fait toute la différence.

Concrètement, ce qu'implique la certification pour l'entreprise

Le type de certification

TCO Service est certifiée en bio par ingrédients et par plats. Les fruits sont 100 % bio. Aujourd'hui, il n'est plus possible de se faire certifier en pourcentage d'achats en Wallonie. Céline nous explique que TCO Service trouverait pourtant ça plus simple. Pour elle, le nombre d'aliments n'a pas autant de poids, on peut se

faire certifier pour une épice qui ne sera utilisée qu'une fois. Tandis qu'en pourcentage d'achats, c'est beaucoup plus transparent et ça a plus de sens en collectivité.

La gestion

Quand on lui demande si la certification prend du temps de gestion, elle nous répond que ça fait tellement longtemps qu'ils sont dans la démarche qu'elle n'en a aucune idée, pour eux·elles, ça fait partie de la gestion quotidienne. **Pour que ça fonctionne, il faut être systématique, organisé·e** et tout planifier pour que les infos soient encodées au bon endroit.

Cela demande plus de formation des employé·e·s. Il faut suivre les procédures, **ça demande surtout de la sensibilisation pour les commandes.** S'il manque 12 œufs par exemple et qu'il faut compléter en s'approvisionnant en supermarché, il faut absolument qu'ils soient bio, les œufs étant l'un des ingrédients qui font partie de la certification bio.

¹ TCO Service (cuisines collectives) et La Cuisine des Champs (plats frais prêts à être consommés).



Le coût

Bien sûr, la certification a un coût et il faut adapter son modèle pour pouvoir introduire du bio. Pour Céline, c'est surtout le fait de devoir payer pour prouver qu'on fait mieux que d'autres qui n'est pas normal.

Le mot de la fin : le Bio, vraiment accessible ?



ASTUCE OFFRE

D'après Céline, l'offre en bio et les quantités disponibles sont suffisamment larges en Wallonie. Chez TCO Service, **le potage est passé à 100 % en bio et le secteur a été tout à fait capable de répondre à la demande.** Et ce, pour 23.000 repas par jour. *« Il faut travailler avec ses fournisseurs pour qu'ils répondent à la demande. L'offre existe à partir du moment où il y a de la demande, c'est d'ailleurs comme ça qu'elle va pouvoir continuer à se développer. »*



ASTUCE COÛTS

Céline nous explique que quand on travaille avec des produits bio, **un gros travail doit être fait pour la maîtrise des coûts.** Ça va passer par la réduction au minimum du gaspillage alimentaire, par exemple. Ou sur la variété des menus : *« On choisit un poulet bio qui coûte plus cher, qu'est-ce qu'on peut mettre en place à côté pour compenser ? Un repas végétarien moins cher mais aussi et surtout qui respecte les recommandations nutritionnelles. »* Le respect des grammages en viande fait aussi partie de la maîtrise des coûts.

Certains aliments bio ne sont pas plus chers qu'en conventionnel mais le Bio frais et local

est plus cher que du surgelé ou des aliments qui ne sont pas de qualité. **Il y a un prix juste pour la valeur ajoutée qu'apporte le Bio.** TCO Service travaille par exemple avec Terra Alter, à Liège, pour des légumes frais découpés en bio local et de saison. Certains sont au même prix que le surgelé, tandis que d'autres sont plus chers.

La bonne nouvelle, c'est que lorsque le prix des matières premières a explosé après la crise, le bio local a été beaucoup moins impacté. Et c'est aussi ça, **relocaliser ses achats en bio et en circuit court, c'est permettre de mieux maîtriser les coûts.**

Finalement, pour TCO Service, **travailler avec des produits bio fait partie d'un projet complet** qui inclut de travailler avec nos agriculteur·rice·s, sensibiliser les enfants, respecter les recommandations nutritionnelles. Mais aussi permettre aux enfants de s'ouvrir à de nouvelles saveurs, avec un aspect éducatif autour du manger sain. Avec l'explosion de l'obésité, il est important que tous les enfants puissent avoir accès à un repas de qualité et l'école a un rôle à jouer dans cette sensibilisation aussi à travers les repas scolaires. <https://tcoservice.be/>

Nona

SOURCE D'INSPIRATION POUR UN APPROVISIONNEMENT BIO LOCAL DANS LA RESTAURATION

Extrait du portrait complet publié dans Itinéraires BIO n°80 (janvier-février 2025), remis à jour en janvier 2026

Nona, ce sont aujourd'hui cinq restaurants à Bruxelles, les uns spécialisés dans la pizza, et les autres dans les pâtes. Et un sixième qui vient d'ouvrir ses portes à Anvers, pour offrir cette fois le duo pâtes et pizza. Avec toujours la même volonté : **proposer un maximum de produits bio locaux, connaître tous les producteurs et toutes les productrices, tenir compte de la saisonnalité, assurer le bien-être des employé·e·s, le tout en proposant une cuisine de qualité.**

Pour Sebastian, le fondateur de Nona, avoir un restaurant équivalait à détenir le « pouvoir d'achat » de ses client·e·s. Il veut donc absolument l'utiliser à bon escient en travaillant avec des productrices et producteurs bio, et principalement locaux. Chez Nona, on respecte les saisons, on ne sert pas de tomates fraîches ou de basilic s'il n'y en a pas chez les producteur·rice·s. **Les recettes sont adaptées à ce que les producteur·rice·s ont la capacité de fournir, selon la météo.**



ASTUCE OFFRE

Pour Sebastian, les restaurateur·rice·s peuvent aussi créer l'offre en formulant leurs besoins auprès des producteur·rice·s.

Concrètement, il cherchait de la « fior di latte » (fleur de lait à base de lait de vache), son producteur de mozzarella bio locale a alors appris la technique de fabrication et s'approvisionne en lait de vache bio local chez un collègue. **Aujourd'hui, il livre les deux fromages à tous les restaurants Nona.**

LES AVANTAGES DE LA CERTIFICATION BIO

La certification gage de qualité

Les restaurants sont certifiés bio depuis trois ans, à minimum 70 % de la valeur d'achats annuels. S'ils ont passé le cap, c'est parce que la clientèle se disait qu'il était impossible de manger bio tout en ayant des prix abordables. **Il fallait donc pouvoir communiquer officiellement sur le caractère bio des produits.** Aujourd'hui, ils incluent d'ailleurs le logo de leur certificateur bio sur les menus pour encore plus de visibilité. D'après Sebastian, le coût le plus important, c'est celui du personnel, et non celui des produits, surtout si l'on fait du volume.

Ce n'est donc pas un souci de payer un peu plus pour avoir des produits de qualité. Et pour que les employé·e·s soient sensibilisé·e·s et puissent parler facilement de la démarche des restaurants, **des visites des producteur·rice·s sont organisées trois fois par an.** Pour Sebastian, il n'y a pas mieux que le producteur lui-même ou la productrice elle-même pour expliquer sa démarche, les heures de travail derrière chaque produit, ce qu'il y a derrière l'appellation bio et la relation entretenue avec Nona.

Une manière aussi d'assurer aux employé·e·s que la démarche est bien réelle et qu'on est loin du « greenwashing ».

Quand on lui demande « *pourquoi le Bio ?* », il nous assure qu'il n'y a rien de tel pour une **qualité de produit avec un goût incomparable que de manger de saison et bio.** Pour lui, les producteur·rice·s certifié·e·s sont vraiment en adéquation avec la nature. **La philosophie chez Nona, c'est d'acheter les meilleurs produits, au meilleur moment, et d'adapter la carte en fonction.** www.nonalife.com

BelgoBon

UN TRAITEUR BIO, LOCAL ET DE SAISON, INSTALLÉ À BRUXELLES !

Extrait du portrait complet publié dans Itinéraires BIO n°75 (mars-avril 2024), remis à jour en janvier 2026

Juliette et Corentin se sont rencontré·e·s à l'école hôtelière de Namur. Tous deux cuisinier·ère·s de formation, l'envie de développer une activité qui permette de sublimer des bons produits de chez nous, de les faire découvrir et apprécier aux client·e·s, le tout en CUISINANT, est une évidence ! Parti·e·s de rien, ils·elles décident de se lancer dans l'événementiel et de proposer des solutions sur mesure à des demandes diverses et variées, quel que soit le type d'événement : mariages, banquets, séminaires, fêtes d'entreprise, fêtes privées... **C'est ainsi que Belgobon voit le jour en 2018.** Le nom est une contraction simple de belge et bon !



LES AVANTAGES DE LA CERTIFICATION BIO

Quel engagement vers le Bio dans tout cela ? La majorité des producteur·rice·s avec lequel·le·s, ils ont commencé à travailler étaient bio... « *Et on avait envie de le dire à nos client·e·s, c'était important pour nous* », nous explique Juliette¹. En effet, si les producteur·rice·s travaillent en bio, se certifient pour garantir cette plus-value aux restaurateur·rice·s, c'est dommage de ne pas le communiquer aux consommateur·rice·s : **« Le label bio, c'est un gage de qualité pour nous et nos client·e·s. »**

La certification bio est parfois vécue comme contraignante par certain·e·s acteur·rice·s, mais Juliette, elle, en ressort énormément de positif. « *Tout d'abord, cela nous rend visibles auprès de client·e·s qui souhaitent du Bio. Ensuite, les demandes d'offres des pouvoirs publics mentionnent quasi systématiquement le critère bio, et le fait d'être certifiés et visibles comme tels fait que nous recevons beaucoup plus de demandes.* **La certification représente certes un coût supplémentaire, mais les montants ne sont pas hallucinants à porter.** » Enfin, Juliette nous signale que de plus en plus

de jeunes entreprises sont soucieuses de leur impact sur l'environnement et font attention au catering pour leurs employé·e·s, là aussi, le Bio est un atout.

Juliette et Corentin ont opté pour la certification par pourcentage², à hauteur de 80 %. Dans les faits, ils dépassent souvent les 80 % de bio dans leur offre. Mais ils avaient envie de garder une latitude pour travailler les produits d'artisan·e·s qui ne seraient pas certifié·e·s, et aussi d'être flexibles en cas de rupture d'approvisionnement.

La durabilité est inscrite dans les gènes de l'entreprise : Juliette et Corentin ne travailleraient pour rien au monde autrement. **La multiplication des fournisseurs prend certes du temps, mais le travail avec des coopératives et des groupements d'achat améliore la donne.**

« Aujourd'hui, on trouve tout ce qu'on cherche en bio et local... La difficulté réside dans l'acheminement de ces produits au cœur de Bruxelles », termine Juliette. <https://belgobon.eu/>

¹ La certification bio est une obligation légale à Bruxelles et en Wallonie pour communiquer de manière transparente envers sa clientèle.

² La certification par pourcentage n'est valable qu'à Bruxelles. En Wallonie, elle peut se faire par ingrédient et/ou par plat.

SAISON DE HAN BIÈRE BLONDE

CAMBRÉE BIÈRE AMBRÉE

DURABLE

CHINETTE BIÈRE BLONDE

BRUNE DES BRAVES BIÈRE BRUNE

ARTISANAL

BIO

BRASSERIE DE LA LESSE

Coopérative ÉQUITABLE

ESPRIT TRIPLE BIÈRE BLONDE

BLANCHE DE LESSIVE BIÈRE BLANCHE

ÉTHIQUE

LOCAL

HIVEResse BIÈRE BRUNE

LE TOP LESSE PILS

www.brasserie delalesses.be

NEW

LOW alcool

locale & bio

IPA à 2,5%

prix juste

producteur bio

PRIX JUSTE PRODUCTEUR

BE BIEN

BADJAWE TEMPO

BRASSERIE COOPÉRATIVE

LA BADJAWE TEMPO BIO EST UNE IPA ULTRA LÉGÈRE ET VÉRITABLEMENT LOCALE. UNIQUE EN BELGIQUE !

Elle mêle la fraîcheur des agrumes à un faible taux d'alcool (2,5%), pour un plaisir aussi intense que désaltérant. Une véritable invitation à flâner au rythme de notre terroir, tout en profitant de chaque instant. Bref, une vraie bière bio, artisanale, bavarde et liégeoise !

INFOS : hello@bcl.bio

**BRASSÉE POUR PARTAGER
PARFAITE POUR BAVARDER**

BADJAWE
BRASSERIE COOPÉRATIVE

100% BELGE
100% BIO
100% INNOVANT

GRAINES CURIEUX

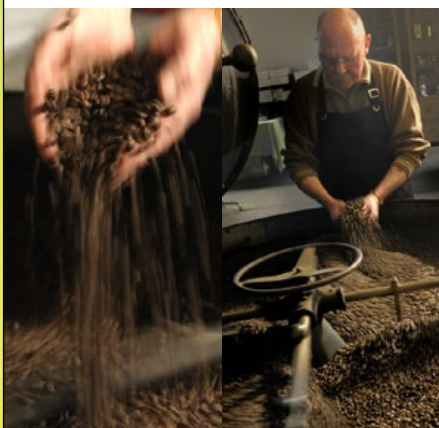
GROWN IN BELGIUM

www.grainesdecureux.be

100% BIO-01 Agriculture Biologique Belgique Landbouwk



TORRÉFACTION ARTISANALE ET FAMILIALE
DEPUIS 1968, GAMME BIO ET FAIRTRADE,
TORRÉFACTION HEBDOMADAIRE,
LIVRAISONS PAR NOS SOINS SECTEUR HORECA,
COLLECTIVITÉS ET MAGASINS BIO VRAC.



24, RUE ST. ETHON - B-7181 FELUY
TÉL: +32(0)67 87 80 32
WWW.CAFESJJLOOZE.BE
LOOZE@SKYNET.BE



Bières artisanales bio
Naturellement
surprenantes.

www.latharee.be

nuu miso

Une cuillerée d'umami, Une profondeur infinie, Sublimez chaque instant.



www.nuufood.be : info@nuufood.be



griset Bio

BLANCHE • WIT
griset Bio

BLONDE • BLOND
griset Bio

CITRA HOP
griset Bio

BRASSERIE ADOUVILLER
St Feuillien
1873

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Du champ à l'assiette : bio & local pour l'HORECA Liégeois

Maraîcher bio à Liège, je fournis les restaurants en légumes de saison, fleurs comestibles, aromates frais et œufs plein air, pensés pour la cuisine professionnelle



**Recherche du goût
Ultra-frais & local
Adapté aux besoins des chefs**



Livraison le
**mardi
matin** sur
Liège



Maxime Leroy
lafermedebeauregard@gmail.com



Ferme DUPONT-CHANTRY

Pommes de terre Bio

Pommes de terre ensachées
Pommes de terre épluchées sous vide
Frites fraîches sous vide

GLOBALG.A.P. AB

+32 498 11 72 93
dupontchantry@hotmail.fr

Le goût authentique directement du champ à votre cuisine.



VIANDE LOCALE,
GOÛT AUTHENTIQUE!

**VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE
POUR UNE VIANDE DE QUALITÉ**

- ✓ **BIOLOGIQUE**
- ✓ **CIRCUIT-COURT**
- ✓ **ETHIQUE**
- ✓ **SAVOIR-FAIRE**



COPROSAIN ATH

CHEM. DES PEUPLIERS, 24,
ATH

COMMANDES@COPROSAIN.BE

FIXE: 068 / 26 93 80
GSM: 0470 / 53 38 65

WWW.COPROSAIN.BE



Asperges vertes et blanches BIO

Cultivées au cœur des Ardennes Belges

Disponibles en saison : Avril - Mai - Juin

En direct de notre magasin ou chez nos partenaires.



Particuliers - Horeca - Professionnels

Magasin ouvert toute l'année avec un large assortiment de fruits et légumes

Chemin de Guimpoux, 5 - B-6850 **PALISEUL**

T.: +32 (0)474 435 109 - info@biogailly.be

WWW.BIOGAILLY.BE



*Buvons Bon, Buvons Belge
Buvons Bioul!*



Cépages interpécifiques



Culture Parcelaire



Méthode Biodynamique

VINS BIOLOGIQUES



**CHÂTEAU
DE
Bioul**



**Vin & Bulles Belges
100% Biologique**

Côtes de Sambre et Meuse



Appellation d'Origine Protégée

*Un engagement envers une
viticulture durable.*



Protection Biodiversité



Démarches écologiques

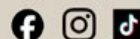
Produit et mis en bouteille au
Château de Bioul - 1 Place Vaxelaire
5537 Bioul - Belgique



071 79 99 43



info@chateaubioul.com



Mani est une boisson 0.0 % alcool.
Quatre recettes signatures pour accompagner les plus beaux moments de table, de l'apéritif au dessert.

Manikombucha.be



0.0% Alcool. 100% Belge. Bio.



L'Alternative

Boulangerie BIO sans gluten

Depuis 2019, L'Alternative propose des pains & des pâtisseries fabriqués à l'aide d'ingrédients BIO & sans gluten. De nombreux produits sont également sans lactose, sans œufs, vegan et/ou sans sucres raffinés.

Livraison dans toute la Belgique

Oubliez vos intolérances alimentaires

Plus d'infos sur :
www.boulangerialternative.be

BE-BIO-01
Agriculture
UE/non-UE



Des vins qui racontent
une histoire, un terroir,
une passion



Domaine Vins des Cinq I Vins belges biologiques
Rue des Theysses, 8 - 4218 Couthuin - info@xxv.be - www.xxv.be

0498 23 14 90
 info@equilibre-huilepaysanne.be
 www.equilibre-huilepaysanne.be
 Nicolas Ancion

NOUS AVONS AUSSI DU COLZA :)

HUILE DE TOURNESOL

DU CHAMP À VOTRE TABLE, EN TOUTE TRANSPARENCE

100%
BELGE
ET BIO

PRESSÉE
À FROID



CULTIVÉE
LOCALEMENT

RICHE EN
OMÉGA-9

 **Paysans-Artisans**
 Coopérative de producteurs et de consommateurs

UN SERVICE GROSSISTE EN BIO



- 8 ans d'expérience en grossiste, pour desservir - en bio - les écoles, les crèches, les maisons de repos, les lieux d'hébergement collectifs, les restaurants
- Plus de 2000 produits en vente
- Un modèle qui soutient à fond les producteurs, artisans-transformateurs et qui permet de structurer les filières

EN DIRECT DES 170 PRODUCTEURS DE LA COOPÉRATIVE!

Vous souhaitez nous rencontrer ?
 Vous souhaitez consulter notre Eshop pro ?
 Contact: augustin@paysans-artisans.be - 0476/74.24.30

Bio'njour la bière !



Brasserie de l'Orne
coopérative et participative



contact@brasserie-delorne.be
www.brasserie-delorne.be
 Notre savoir-faire se déguste avec sagesse





La brasserie artisanale **BeKombucha** vous propose ses **boissons premium sans alcool** conçues pour l'**Horeca** : ready-to-drink, petit format, conservation longue (1an) & facile (hors frigo). www.BeKombucha.com
Voici un échantillon de nos gammes Horeca :

SUGAR-FREE



BOTANICALS



MOCKTAILS



Chocolat Bean-to-Bar, Bio, Pure origine.
Filière directe & équitable.
Gamme professionnelle



WWW.MOCHOCOLATE.BE — HELLO@MOCHOCOLATE.BE







**Votre partenaire BIO
au service de la
restauration**

Livraison partout en Belgique

vajradelibio.be • **Épicerie - crèmerie - viandes - F&L**



SCAN ME



BIOWALLONIE

NOS SERVICES GRATUITS POUR L'HORECA ET LES COLLECTIVITÉS



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.

Agenda de nos événements

Infos et inscriptions



NOS ÉVÈNEMENTS COLLECTIFS

Nous vous proposons, tout au long de l'année, des événements spécialement dédiés au secteur de la restauration :

- 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.

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

