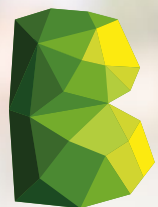


Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs et actrices du Bio !



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

NOUVELLES DES FILIÈRES

**Les 31 candidat·e·s du prix
de l'innovation bio 2026**

**Les sciences comportementales au service du Bio.
De la sensibilisation à la normalisation**

DOSSIER SPÉCIAL

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

n°87

03-04/2026

DES BROYEURS

efficaces et de qualité !

breviagri



Une gamme complète : broyeurs polyvalents et forestiers, tondeuses, bras débroussailleurs...

Les avantages des broyeurs Brevi :

- ✓ machines robustes et fiables ;
- ✓ nombreuses largeurs possibles ;
- ✓ pour toutes les puissances de tracteurs.



DistriTECH
JOSKIN

Contactez-nous pour plus d'informations !
www.distritech.be @ f

TÜVNORD
INTEGRA



Combinez la certification BIO avec GLOBALG.A.P. et le Guide Sectoriel AFSCA/Vegaplan à des tarifs intéressants. Chez nous, vous trouverez toutes les normes du secteur agricole sous un même toit.

Certification depuis **1988** selon la législation européenne pour la production biologique (EU 2018/848) • Certification d'intrants admis dans la production biologique (EU 2018/848) • Certification du logo Biogarantie • USDA NOP • Demeter • Naturland • BioSuisse • Vegaplan • Guide d'autocontrôle G-040 • GLOBALG.A.P. • GRASP • AH DLLGROW • Tesco Nurture • TR4 • SPRING • PLUS • PPM • RMS • LEAF Marque • IPM



BE - BIO - 02

Contactez-nous sur bio-agri@tuv-nord.com



sommaire

4 | REFLETS

RETOUR SUR QUELQUES CONFÉRENCES INSTRUCTIVES
SUIVIES AU SALON NATEXPO 2025

12 | DOSSIER LE BIO, L'INCOMPRIS DE LA RESTAURATION ? DÉCRYPTAGE

- CE QUE RÉVÈLE NOTRE ENQUÊTE SUR LA PERCEPTION
DU BIO EN RESTAURATION
- DÉMYSTIFIER LE BIO DANS LA RESTAURATION :
4 AFFIRMATIONS PASSÉES AU CRIBLE
- PASSER À L'ACTION AVEC NOS OUTILS
- PORTRAITS

34 | CONSEILS TECHNIQUES

POLY CULTURE-ÉLEVAGE

Marina Dmitrevsky, nouvelle conseillère technique en
polyculture-élevage

Entretien des prairies. Réparation des dégâts de sangliers

GRANDES CULTURES

Itinéraire technique de préparation du sol pour une implantation
réussie au printemps

MARAÎCHAGE

Les pratiques clés pour assurer un bon désherbage pour la saison

38 | LES AVANCÉES DU BIO

MILLET COMMUN EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE : PRÉSENTATION
ET RÉSULTATS D'UN PREMIER ESSAI EN WALLONIE

42 | LA REGLEMENTATION EN PRATIQUE

CERTISYS ET LE CDL : UNE ALLIANCE POUR GARANTIR LA
CONTINUITÉ ET ÉLARGIR LES SERVICES AUX OPÉRATEURS BIO

43 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES

Les nouvelles du Collège

NOUVELLES DES FILIÈRES

Les sciences comportementales au service du Bio.
De la sensibilisation à la normalisation

Les 31 candidat·e·s au Prix de l'Innovation bio 2026

Développer la filière des semences potagères pour assurer notre
résilience alimentaire

Logiciel dégâts gibier : les prix

PORTRAITS DU BIO

Le groupement Paysans-Meuniers, entre échanges et convivialité

56 | MANGER DURABLEMENT

PORTRAIT : CORENTIN CRUTZEN, FONDATEUR D'OXALIS –
ÉCOLE DE CUISINE VÉGÉTALE

59 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

PETITES ANNONCES

LIVRES DU MOIS

Bimestriel N°87 de mars/avril 2026. *Itinéraires BIO* est une publication de l'asbl Biowallonie,
Rue du Séminaire, 22 bte 1, à 5000 Namur. Tél. 081/281.010 – info@biowallonie.be – www.biowallonie.be
Ont participé à ce numéro (dans l'ordre de rédaction) : Philippe Grogna (Biowallonie), Mathilde Eck
(Socopro), Loes Mertens (Biowallonie), Sophie Engel (Biowallonie), Mélanie Mailleux (Biowallonie),
Hélène Castel (Biowallonie), Ariane Beaudelot (Biowallonie), Hélène Castel (Biowallonie), Stéphanie Goffin
(Biowallonie), Lionel Michaux (Biowallonie), Charlotte Ramet (Biowallonie), Marina Dmitrevsky (Biowallonie),
Damien Counasse (Biowallonie), Thibault Lavis (Biowallonie), Julien Bertrand (Biowallonie), Anne-Michelle
Faux (CRA-W), Amaury Beaugendre (CRA-W), Damien Eylenbosch (CRA-W), Sébastien Gofflot (CRA-W),
Aude Bouffieux (Farm for Good) Juliette Laloux (Farm for Good), Feriel Ben Abdallah (CRA-W), Véronique
Squelart (Certisys), Thomas Schmit (Collège des producteurs), Fred Dorsimont (Behaven), Céline Berger
(Biowallonie), Fanny Lebrun (Les Marequiers), Julian Martens (CRA-W), Jérôme Widar (SPW), Pierre-Yves
Vermer (Biowallonie), Emilie Remacle (Biowallonie), Mélanie Fanuel (Biowallonie), Carole Bovy (Biowallonie),
Conception graphique : IDFresh – hello@idfresh.eu
Impression et routage : Cigal Développement sa (MYRIAD) : yves.delaisse@myriad.be
Ce bulletin est imprimé en 3.803 exemplaires sur du papier FSC mixed credit – Couché Machine 90 gr sans bois.
Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard +32(0)497/416.386 – denis.evrard.pub@gmail.com

édito



BIO WALLONIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Le mardi 10 février dernier, ce sont plus de 400 personnes qui se sont
rassemblées à Rhisnes pour la Journée de réseautage bio de notre ASBL.
Un moment privilégié d'échanges et de rencontres. Merci encore à toutes
et tous pour votre mobilisation et votre confiance.

Rappelons que les intérêts majeurs de cette journée sont de créer des
liens directs entre producteur·rice·s et acheteur·euse·s, construire
des relations commerciales qui ne passent pas directement par ses
logiques, développer des circuits où la valeur est mieux partagée...
Plusieurs intervenant·e·s ont partagé un même constat : la demande en
produits bio progresse, et les synergies entre offre locale et distribution
indépendante en sont un des leviers. Du chemin reste cependant encore à
faire quant à la valorisation complète des produits bio. Biowallonie y veille.

Découvrez dans ce numéro de l'itinéraires BIO le compte rendu de deux
séquences phares de cette journée : la conférence sur les sciences
comportementales au service du Bio, l'occasion d'aborder sous un autre
angle la relation avec les consommateur·rice·s, ainsi que la présentation
des 31 candidat·e·s du Prix de l'innovation bio.

2027 marquera la 10^{ème} édition de l'événement : nous ne manquerons pas
de vous communiquer prochainement une date précise, à bloquer d'ores
et déjà dans votre agenda !

À noter : les résultats de l'évaluation du Plan bio 2030 ont été
restitués aux parties prenantes du Plan le lundi 2 mars et sont à
présent disponibles publiquement pour consultation. Biowallonie suit
cela de près.

Nous vous laissons à présent vous plonger dans les pages de votre
bimestriel dont le dossier spécial vous propose cette fois-ci de
décrypter le Bio dans la restauration en partant des perceptions qu'ont
les restaurateurs et restauratrices du secteur.

Bonne lecture,

Philippe Grogna, Directeur de Biowallonie



En complément de votre bimestriel *Itinéraires BIO*, Biowallonie envoie
diverses lettres d'information (newsletters) destinées aux acteurs et
actrices du Bio.

Pour vous y inscrire, rendez-vous sur notre site www.biowallonie.be, dans
l'onglet "Lettres d'information" ou envoyez un mail à info@biowallonie.be !



PLAN BIO 2030



Retour sur quelques conférences instructives suivies au Salon Natexpo 2025

Mathilde Eck (Socopro), Loes Mertens, Sophie Engel, Mélanie Mailleux, Hélène Castel et Ariane Beaudelot (Biowallonie)

Dix-huit professionnel·le·s du secteur bio sont monté·e·s dans le car, au petit matin, le 1^{er} décembre 2025, pour passer la journée en quête d'inspirations, d'informations et de contacts commerciaux au Salon Natexpo, Salon international des Produits biologiques, à Paris. Ici, nous vous résumons quelques conférences suivies par Biowallonie.

Nous vous présentons des tendances de consommation bio, des astuces de vente et, en particulier, sur le rayon fruits et légumes, une analyse sur le Bio, la santé et l'environnement, la gestion des contaminations en bio et l'impact de la nouvelle directive européenne sur le « greenwashing ». Certains exemples et références sont français mais peuvent être des sources d'inspiration pour notre territoire.

Consommation bio : le retour à la croissance ne dit pas tout

Selon l'orateur Bernard Ollié (Agence Good, Institut d'Études des Consommations « alternatives »), la consommation bio n'est « pas au même régime » dans ses deux principaux circuits de vente : les grandes et moyennes surfaces (GMS) et le réseau des magasins bio. L'un est tonique (le réseau bio), alors que l'autre (les GMS) est en cure d'amaigrissement accéléré. Après une grande crise, la consommation bio repart à la hausse et l'innovation repart. Les réseaux de magasins bio spécialisés sont les principaux moteurs de cette reprise. Les GMS stagnent, avec une part de marché bio maintenue sous les 50 %.

Quels sont les facteurs de croissance dans les magasins bio ?

Les facteurs internes

- Les adeptes des magasins spécialisés qui ne « vivent que bio » représentent un tiers de leur chiffre d'affaires.
- Un effort sur les prix dans les magasins spécialisés avec des campagnes de communication spécifiques : Biocoop « Oui à la Bio accessible » (avec 247 produits « prix engagé » en octobre 2025), La Vie claire « 100 produits bio à moins de 3 € », Naturalia « prix bas », SoBio « prix bloqué toute l'année » (ex : banane à 1,99 €/kg).
- La perte des magasins les moins efficaces.
- Un renforcement du local qui attire des consommateurs·rices, représentant 71 % du chiffre d'affaires du secteur.

Les facteurs externes

- Abandon du Bio en GMS : réduction des assortiments et augmentation des prix.
- Inflation sur les fruits et légumes conventionnels (en lien avec les engrais), rendant le Bio plus compétitif.

L'analyse par catégories de produits

Les catégories en croissance : fruits et légumes (historiquement contribuant à la stabilité du secteur), le frais et l'épicerie sucrée et salée (empreint à l'innovation).

Les catégories en recul : cosmétiques, compléments alimentaires et hygiène, car plus chers et moins en lien avec les préoccupations des consommateurs et consommatrices de bio alimentaire (et davantage liés au courant herboristerie/naturopathie).

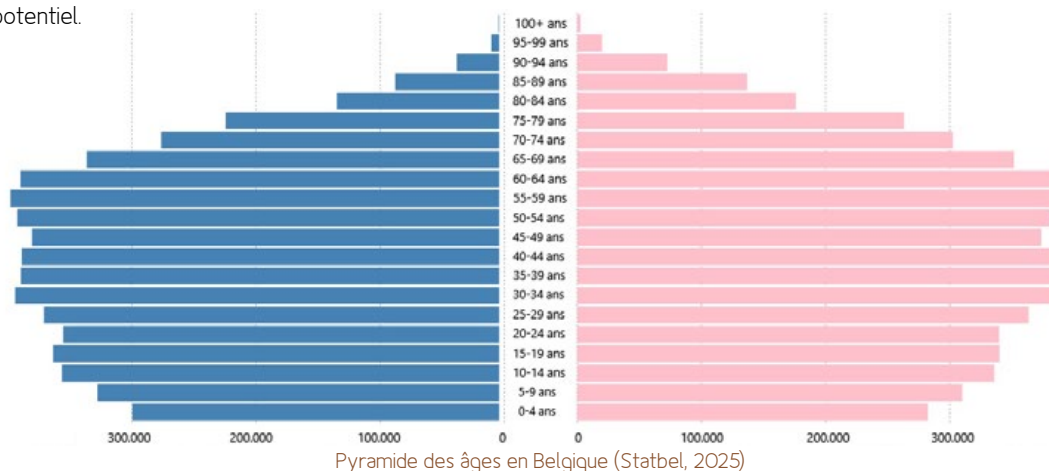
Quels freins structurels ?

- Les labels concurrents (ex : HVE – Haute Valeur Environnementale).
- Les aides au Bio en baisse.
- La restauration collective en baisse d'achat bio.
- La GMS et son faible intérêt pour le Bio (ex : Carrefour semble avoir abandonné le Bio).

L'orateur Fabien Foulon (Retail&Detail) analyse le potentiel des **seniors sur le marché bio** et argumente qu'ils-elles constituent un **public cible d'intérêt**, car :

- Ils-Elles sont de plus en plus nombreux-ses, avec une forte présence féminine (59 % chez les > 75 ans). La pyramide des âges est à présent un « cupcake ». En 2025, 27 % de la population belge a 60 ans et plus. En 2050, on s'attend à ce qu'environ un tiers de la population belge ait 60 ans ou plus ;
- Leur pouvoir d'achat est relativement élevé (pour certain-e-s) ;
- L'alimentation représente une part importante de leur budget : environ 30 % ;
- Ils-Elles ont un intérêt marqué pour leur alimentation et pour leur santé ;
- Leurs motivations d'achat sont similaires à celles des consommateurs et consommatrices bio en général : la santé et le goût/qualité.

Cette cible est encore sous-exploitée puisque le nombre de consommateurs et consommatrices bio « senior » reste relativement faible, malgré un fort potentiel.



Pyramide des âges en Belgique (Statbel, 2025)

Plusieurs pistes permettraient de toucher davantage cette cible

- L'utilisation de **canaux de communication dédiés** (ex : dans la presse « senior ») ;
- L'aménagement de zone « marché » en magasins avec un service arrière chaleureux pour conseiller ou organiser des animations et dégustations. En effet, les seniors apprécient le **côté relationnel** ;
- Le déploiement de produits bio adaptés :
 - Pour recruter : produits associés aux problématiques **santé** telles que le cholestérol, la tension, les articulations, le bien-être digestif etc. ;
 - Pour fidéliser : produits plaisirs et traditionnels tels que le vin, les volailles, la charcuterie, le fromage etc. ;
- Renforcer la transparence sur le label et sur l'origine des produits ;
- Avoir des **petits conditionnements adaptés** ;
- L'arthrose touchant 56 % des plus de 65 ans, penser à l'**agencement des produits** en évitant les produits au ras du sol ou en hauteur et les produits difficiles à ouvrir ;
- Vérifier la lisibilité des **étiquettes** et des **explications** car ils sont très attentifs aux compositions des produits et autres informations mais ont davantage de déficience visuelle ;
- Penser aux personnes isolées, ou en perte d'autonomie, en proposant, par exemple, des livraisons de courses collaboratives (livraisons entre particuliers).

Fidéliser les client-e-s — l'expérience en magasin prime !

Burkhard Schaer (Ecozpet) partage avec vous quelques astuces pour la fidélisation des client-e-s, en se basant sur une enquête réalisée auprès de 76 magasins bio français en 2025.

Les moyens utilisés pour fidéliser la clientèle :

1. Personnel disponible et à l'écoute (95 % des répondant-e-s)
2. Carte de fidélité (87 %)
3. Bon d'achat (54 %)
4. Dons d'invendus (51 %)
5. Newsletter (41 %)
6. Invitation à des événements (36 %)
7. Sondage de satisfaction (13 %).

Si la carte de fidélité demeure l'outil le plus diffusé, **l'expérience en magasin prime** : la qualité d'écoute, l'expertise et la disponibilité des équipes sont les leviers les plus efficaces pour fidéliser durablement la clientèle. Les répondant-e-s expriment une volonté d'animer davantage les lieux de vente et d'intéresser plus de client-e-s au Bio mais les contraintes de temps et de personnel freinent ces projets. L'efficacité perçue des outils numériques divise : seuls 7 % des magasins interrogés jugent les newsletters très efficaces et 32 % efficaces. L'envoi automatique, depuis le siège des chaînes de magasins bio, de campagnes numériques non personnalisées réduit leur pertinence locale et contribue à la plus faible efficacité perçue. D'autres estiment que ce n'est pas forcément adapté à toute la clientèle, notamment aux personnes âgées.

Réenchanter le rayon fruits et légumes bio : comment créer du désir et du trafic en magasin ?

Lors de sa conférence, Chloé Roberge (F&L Consult) énumère les astuces pour mieux gérer son rayon fruits et légumes et augmenter ses ventes.



1. Gestion quotidienne du rayon

- Le·La chef·fe de rayon doit passer toutes les heures pour vérifier l'état du rayon.
- Retirer régulièrement les produits abîmés ou non vendables.
- Réagencer le rayon matin et soir en fonction des arrivages pour supprimer les espaces vides.
- Privilégier les petits volumes pour les produits qui tournent peu. Des volumes trop importants créent un bassin d'éthylène, accélérant le mûrissement → fruits gras, suintement, aspect peu vendeur.
- Mettre les petites quantités dans des corbeilles pour libérer de la place.
- Travailler au maximum avec les produits en vrac et aérer régulièrement les légumes feuilles.
- Rentrer obligatoirement en chambre froide les légumes feuilles, le soir. Par exemple, les épinards et fraises ne peuvent passer qu'un seul jour en rayon, après ils sont trop abîmés.
- Revaloriser les produits abîmés : quand les asperges s'abîment, on coupe le pied et on vend uniquement les pointes et têtes (plus chères au kilo). Idem pour les poireaux qui vieillissent mal en rayon. On garde uniquement le blanc et on le vend plus cher au kilo. Pensez à retailler les bords tous les jours.

2. Construction du rayon

- Séparer le rayon fruits du rayon légumes.
- Mettre en avant les produits de saison et faire tourner les produits phare pour créer du dynamisme (saison des asperges, des fraises...).
- Rassembler les produits par "famille culinaire" (ex.: les légumes de garde ensemble, comme les carottes, navets, panais, courges...; les légumes à crudités ensemble...)
- Placer les légumes « oubliés » (rutabaga, topinambour etc.) en tête de gondole, en proposant des recettes pour stimuler l'achat. « Il est important d'aiguiller les client·e·s sur comment cuisiner les produits. »

4. Merchandising et visibilité

- Principe clé : « plus c'est visible, plus ça se vend. »
- Le rayon doit être beau, agréable, coloré.
- Ajouter des herbes dans différents espaces du rayon → cela apporte couleur, fraîcheur et stimule l'achat.
- Pour une nouveauté, multiplier les points de visibilité : les proposer en doublon, en rayon et hors rayon.
- Créer un storytelling ou une mise en avant visuelle claire.
- Organiser des dégustations avec les producteur·rice·s pour faire vivre une histoire aux client·e·s.
- Communiquer les animations et nouveautés sur les réseaux sociaux du magasin.

3. Prix, promotions et ventes

- La vente à perte est possible pour les produits ultrafrais.
- Ne pas attendre trop longtemps avant de déclencher une promo.
- Le meilleur choix pour afficher le prix/kg : pincer directement sur la caisse.
- Vendre sous forme de colis pour écouler les produits.
- Fidéliser les client·e·s avec des paniers « antigaspi » moins chers qui diminuent les pertes et avec des recettes associées.
- Offrir les produits très abîmés pour les animaux.

Bio et santé : comment objectiver le débat et sensibiliser les citoyen·ne·s ?

Recueil d'une table ronde avec Nadine Lauverjat (Génération futures), Charlotte Bernigaud (Association On est là) et Aurélien Chayre (Solagro). Ces trois associations présentent leurs approches.



1. Solagro

Solagro a travaillé sur le projet Adonis, qui a pour ambition d'accélérer la transition agroécologique et de contribuer à une massification de ces pratiques. Il a abouti, en 2022, à la création d'une carte interactive sur l'utilisation des pesticides.

La carte Adonis des Indices de Fréquence de Traitement (IFT) renseigne les informations cartographiques sur la situation de l'utilisation des pesticides en France métropolitaine et est régulièrement actualisée.

Disponible gratuitement sur le site de Solagro, elle adopte une précision à l'échelle communale de l'utilisation des pesticides, par type de cultures et par type de traitements (herbicides, insecticides, fongicides, traitements de semences).

Plus d'informations disponibles ici :

<https://solagro.org/travaux-et-productions/references/carte-adonis-utilisation-des-pesticides-en-france>

2. Fondation Génération Futures

Génération Futures fait des études sur l'exposition et l'impact des pesticides. Plus d'infos disponibles ici :

<https://www.generations-futures.fr/publications/thematique/pesticides/>

Un site spécifique est également dédié aux failles de l'évaluation des pesticides :

<https://pesticides-evaluation.fr/>

Ils·Elles effectuent également un travail qui complète bien celui de Solagro sur les cartes :

<https://www.generations-futures.fr/geophyto/>

3. Association On est là

Cette association aide à la création d'espaces d'échanges, pour tous les jeunes touchés par le cancer, qu'ils/elles soient actuellement en traitement ou en rémission. Ils·Elles travaillent avec des personnalités connues pour toucher les jeunes.

Ils·Elles ont demandé à ces personnalités de donner une mèche de leurs cheveux pour tester les résidus de pesticides. Des capsules vidéo ont été réalisées pour sensibiliser les jeunes :

<https://www.onestpret.com/tousexposes-campagne>

Le Bio pour protéger les ressources naturelles (eau et biodiversité)

Notre santé passe par celle de notre environnement. Face aux fermetures de captages d'eau potable et à l'érosion de la biodiversité, en quoi le Bio peut-il répondre à ces inquiétudes ? Au cours de cette conférence, Natacha Sautereau (coordinatrice du pôle Durabilité-Transition de l'ITAB) et David Duguépéroux (éleveur laitier et président de l'Initiative Bio Bretagne) ont répondu à cette question.



© Heather Wilde. Unsplash

La biodiversité

Le rapport de l'IPBES évoque un effondrement rapide : **30 à 45 % des oiseaux liés au milieu agricole ont disparu ces 35 dernières années**, affectés par les pesticides et la raréfaction des insectes. L'alouette, autrefois commune, est en voie de disparition.

David : « Un assolement conventionnel est très simplifié avec environ 50 % de maïs, détruisant les abris de la faune. Lors de la conversion au Bio, on observe un rééquilibrage : chez moi, les aigrettes et faucons crécerelles sont revenus. »

Les surfaces bio présentent 25 % d'espèces florales et 30 % de faune en plus comparé au conventionnel, avec des écarts plus importants dans certaines cultures comme les vignes.

L'eau

Le modérateur de la conférence rappelle qu'entre 1980 et 2024, 14.300 captages ont été fermés en France, dont 4.600 en raison de pollutions aux pesticides et nitrates.

Natacha : « En effet, 10 % des eaux souterraines et de surface sont dans un état médiocre en France, avec une contamination héritée des *métabolites secondaires*¹ des pesticides. On trouve encore des traces de DDT (interdit depuis 1971) dans le lait maternel et de l'Atrazine (interdit depuis 2003). Les pesticides se retrouvent même dans les sols des forêts, transportés par le cycle naturel de l'eau. Heureusement donc qu'un plan pour la protection de l'eau a été instauré. Le rôle du secteur bio dans ce plan n'est pas négligeable. Il ne faut pas oublier que le Bio est né quand des pionniers comme Rachel Carson (*Silent Spring*, 1962) ont tiré la sonnette d'alarme sur les effets des pesticides. »

Pour tous les détails sur les externalités de l'agriculture biologique, nous vous invitons à consulter le rapport de l'ITAB « Quantification des externalités de l'Agriculture biologique ».

Gestion des contaminants en bio : enjeux et bonnes pratiques

Lors d'une récente conférence, Bernard Lignon (SYNABIO) et Rodolphe Vidal (ITAB) ont fait le point sur la présence de résidus de pesticides dans les produits bio. Entre flou réglementaire européen, évolution des techniques d'analyse et nécessité de mesures préventives, voici ce qu'il faut retenir pour sécuriser vos pratiques.

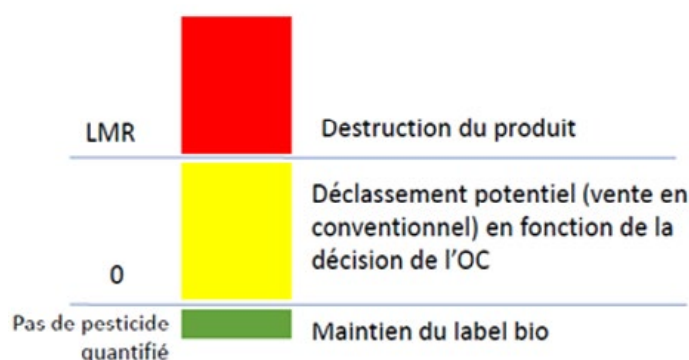
Le paradoxe du « zéro résidu »

Une idée reçue persiste : un produit bio ne devrait contenir aucune trace de pesticide. Or, l'agriculture biologique n'est pas « sous cloche ». Elle évolue dans un environnement global où les transferts (air, eau, sols) sont possibles. Les chiffres de l'EFSA sont pourtant clairs : le Bio reste exemplaire. **Si 50 % des produits conventionnels présentent des résidus quantifiables, ce chiffre tombe à 20 % en bio, avec des concentrations souvent 100 fois inférieures et un nombre réduit de « multirésidus ».**

Il est crucial de rappeler que la présence d'un résidu ne remet pas automatiquement en cause le statut bio d'un produit.

Rappel réglementaire

- La réglementation bio ne prévoit pas de seuil automatique de déclassement.
- Le règlement bio impose que l'on retire le label si le certificateur estime que la contamination aurait pu être évitée si le producteur avait mis en œuvre des mesures « proportionnées et appropriées » pour s'en protéger.
- Par ailleurs, la réglementation générale impose de détruire une denrée alimentaire, bio comme non bio, si elle dépasse la limite maximale de résidus (LMR).



L'un des obstacles majeurs à la fluidité du commerce européen est l'**absence de seuil de déclassement unique** pour les produits bio. La notion de présence n'est pas simple à définir et n'est pas la même d'un pays à l'autre au sein de l'Union européenne, par exemple :

- **En France**, les autorités se basent sur la **Limite de Détection (LOD)**, la plus petite concentration détectable (mais pas quantifiable) ;
- **En Allemagne**, on utilise la **Limite de Quantification (LOQ)**, seuil à partir duquel la quantité peut être mesurée avec précision.

Cette divergence crée des situations critiques : un lot jugé conforme en Allemagne peut être rejeté en France. L'opérateur français se retrouve alors dans l'impasse, sans recours contre son fournisseur étranger. Un travail d'harmonisation a été demandé au niveau européen pour clarifier ces notions et définir des standards communs.

Traces de pesticides dans les produits bio, que dit la Wallonie ?

Dès qu'une substance interdite est détectée dans un produit bio, une **enquête officielle** démarre et le produit est **immédiatement bloqué** (interdiction de vente). Le seuil critique est **1,5 fois la limite de détermination/détection**. À défaut de limite de détermination existante, la limite de 0,015 mg/kg s'applique.

Si la concentration de pesticide mesurée est supérieure à ce seuil

Les produits sont déclassés, à moins que l'opérateur·rice ne démontre, à la satisfaction de l'organisme de contrôle, que les résidus retrouvés sont le résultat d'une contamination non intentionnelle, non systématique et résultant d'un facteur extérieur aux exigences inhérentes au mode de production biologique.

Si la concentration de pesticide mesurée est inférieure à ce seuil

Une décision est prise par l'organisme de contrôle sur base des résultats de l'enquête, quant à la mise sur le marché ou l'utilisation du produit concerné et quant à la sanction de l'opérateur·rice.

Quels contaminants trouve-t-on réellement en bio ?

Les substances actives les plus fréquemment quantifiées, en dessous de la LMR (en France), étaient les suivantes :

1. **Le cuivre**, historiquement utilisé en bio ;
2. **Les substances d'origine naturelle**, comme les bromures ou le dithiocarbamate ;
3. **Les biocides**, notamment les **chlorates**, issus des processus de désinfection des installations ou de l'eau de lavage.

Quand on cherche, on trouve

Le zéro résidu n'existe pas ; pour trouver quelque chose, il suffit de chercher. En 2013, on recherchait 213 molécules lors des analyses de résidus dans les produits bio. En 2025, ce nombre est passé à **741**.

Les analyses se sont également affinées, les limites de détection sont de plus en plus basses, ce qui permet de détecter des traces infinitésimales.

Comment réagir en tant qu'opérateur·rice ?

Face à une détection, la réactivité est la clé pour éviter des conséquences économiques lourdes (blocage de stocks, dépassement de DLC, pénalités).

Anticiper et prouver ses mesures préventives

L'article 27 du Règlement bio européen permet de lever le doute soi-même, si l'on détecte une anomalie. Pour ce faire, l'analyse ne doit plus être perçue comme un contrôle de fin de chaîne, mais comme un **outil de pilotage à l'entrée**. Analyser dès la réception d'un lot permet d'identifier la source avant que le produit ne soit transformé ou mélangé. Les opérateurs préconisent d'inclure la réalisation d'analyse dans les contrats avec ses fournisseurs.

En cas d'enquête officielle, l'administration cherchera à savoir si vous avez mis en place des mesures **proportionnées et appropriées**. Vous devez être en mesure de démontrer votre analyse de risques.

Un outil européen pour vous aider : vademécum européen

L'objectif de ce Vade-mecum est de fournir un document pratique et opérationnel, à l'appui d'une enquête officielle, qui doit être menée lorsque l'autorité de contrôle reçoit des informations étayées sur la présence de produits ou de substances, dont l'utilisation n'est pas autorisée dans la production biologique.

En conclusion, si le risque zéro n'existe pas, la transparence et la rigueur des procédures sont les meilleures défenses des opérateurs. L'enjeu de demain sera de faire comprendre aux consommateurs et aux autorités que la qualité bio réside dans l'engagement de moyens et la probité des pratiques, au-delà de la seule donnée analytique.



EN DÉTAIL

Renforcement du cadre européen contre le « greenwashing » : enjeux pour les marques engagées

Pauline Raffaitin (Ecocert) a présenté les grands principes et enjeux de la Directive (UE) 2024/825, dite **Directive Transition Verte**, qui renforce la **lutte contre le « greenwashing »**, en encadrant plus strictement les labels et les allégations environnementales et sociales. Les États membres devront la transposer d'ici le 27 mars 2026, pour une application à partir du 27 septembre 2026.

L'objectif de cette directive : **renforcer la protection des consommateurs et consommatrices face aux pratiques de « greenwashing »**, en assurant une meilleure **transparence** et une plus grande **fiabilité** des allégations environnementales et sociales.

Vers des labels plus transparents et crédibles

La Directive définit les conditions d'utilisation des **labels de développement durable**. Dorénavant, un label environnemental et/ou social ne pourra être affiché que s'il repose sur un **système de certification**, robuste, accessible au public et **vérifié par un tiers indépendant** ou un label émis directement par une autorité publique.

Un **système de certification** doit répondre à des critères précis :

- Des exigences définies en concertation avec les experts et parties prenantes ;
- Une gouvernance **ouverte, transparente, équitable et non discriminatoire** ;
- Des **procédures claires pour gérer les non-conformités**, incluant la suspension ou le retrait du label ;
- Un **contrôle indépendant par un tiers compétent**, fondé sur des normes reconnues, telles que l'ISO 17065 ;

Ces exigences visent à garantir la crédibilité des labels, **en évitant la prolifération de signes de qualité autodéclarés (fin des autolabels)**.

Pour les entreprises, cela implique

- De passer au crible l'ensemble des allégations et de potentiellement revoir leurs argumentaires marketing ;
- De documenter rigoureusement chaque allégation (ex. : réduction d'impact, usage de matériaux recyclés, etc.) ;
- De se préparer à des contrôles des autorités compétentes ;
- De maintenir à jour la documentation à l'appui des allégations.

Pour aller plus loin
Participez à notre Webinaire gratuit
le 9 juin 2026 "Quelles allégations
pour vos produits bio ?"



WEBINAIRE

Pour des allégations prouvées et fiables

Au-delà des labels, la Directive encadre également les **allégations environnementales** utilisées dans la communication à destination du consommateur, que ce soit au niveau du produit, de la marque ou de l'entreprise.

Cette Directive interdit désormais :

- Les **allégations environnementales génériques** comme « respectueux de l'environnement », « biodégradable », « bon pour le climat », ou toute mention équivalente, jugées trop vagues ;
- Les **engagements non vérifiables** ou formulés sans critères mesurables ;
- Les **allégations de neutralité carbone** : « neutre en carbone », « zéro carbone », « climatiquement neutre »... Basées uniquement sur la compensation, sans réduction réelle des émissions. Dans ce cas un bilan des émissions de gaz à effet de serre du produit/service concerné, couvrant l'ensemble de son cycle, est obligatoire.

Ces déclarations devront désormais être fondées sur des **preuves solides, vérifiables et actualisées**.



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.

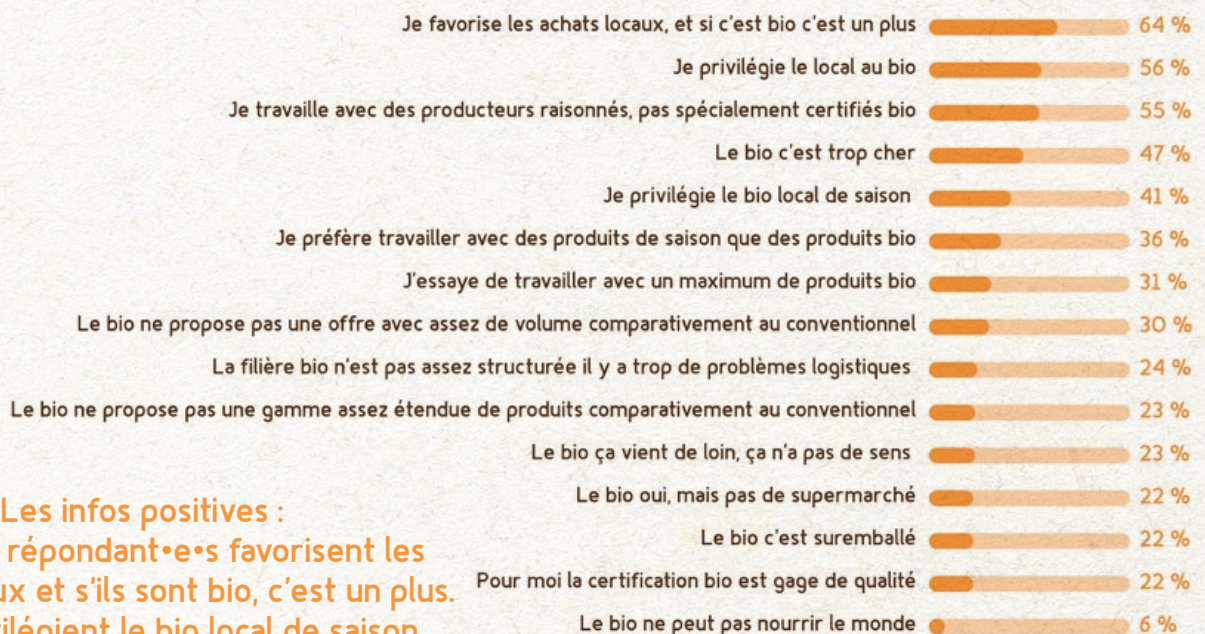


Les perceptions et affirmations les plus cochées autour du Bio

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



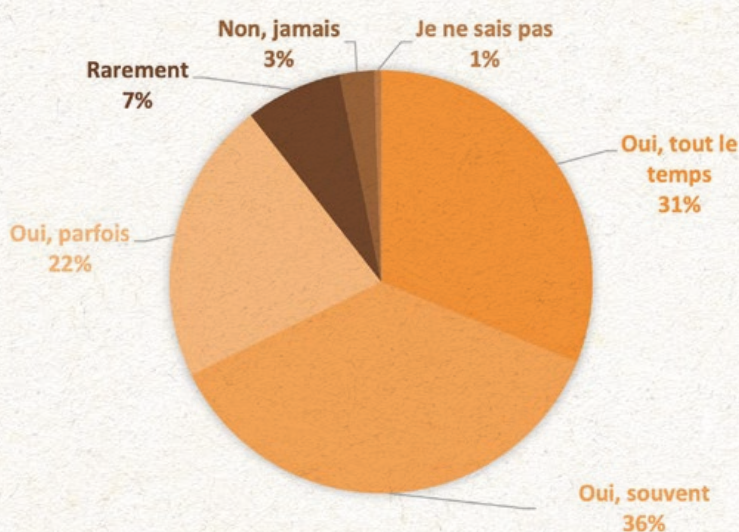
Les infos positives :

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 »...

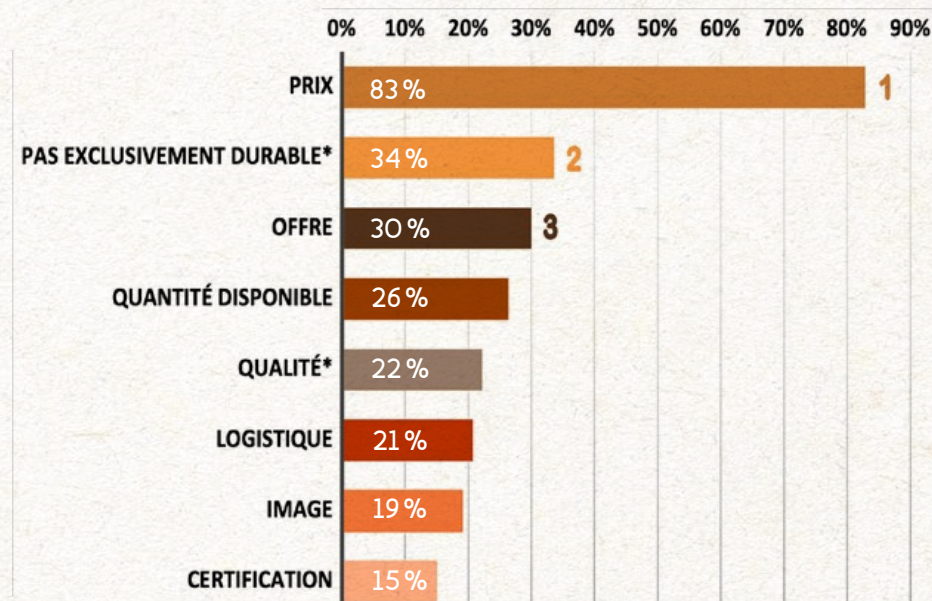


Figure 1 : Les FLOPS du Bio, selon les répondant·e·s du sondage, c'est-à-dire les trois inconvénients les plus importants du Bio

- ➔ **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 ...

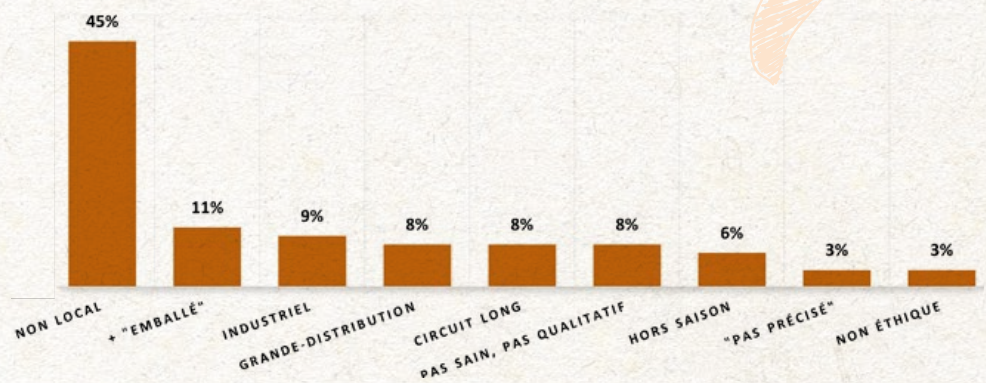


Figure 2

***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...

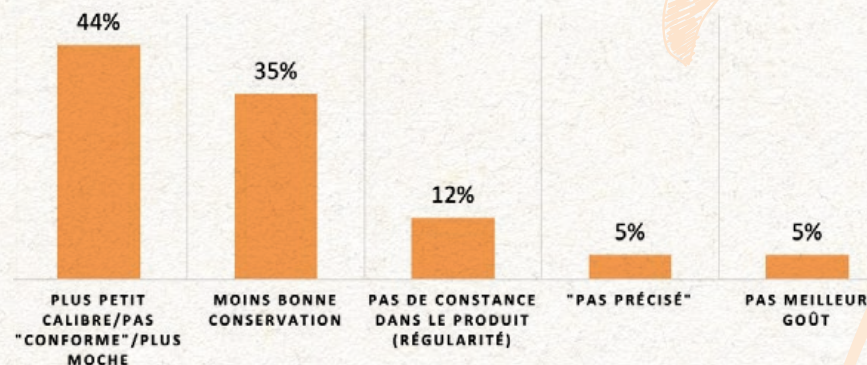


Figure 3

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.

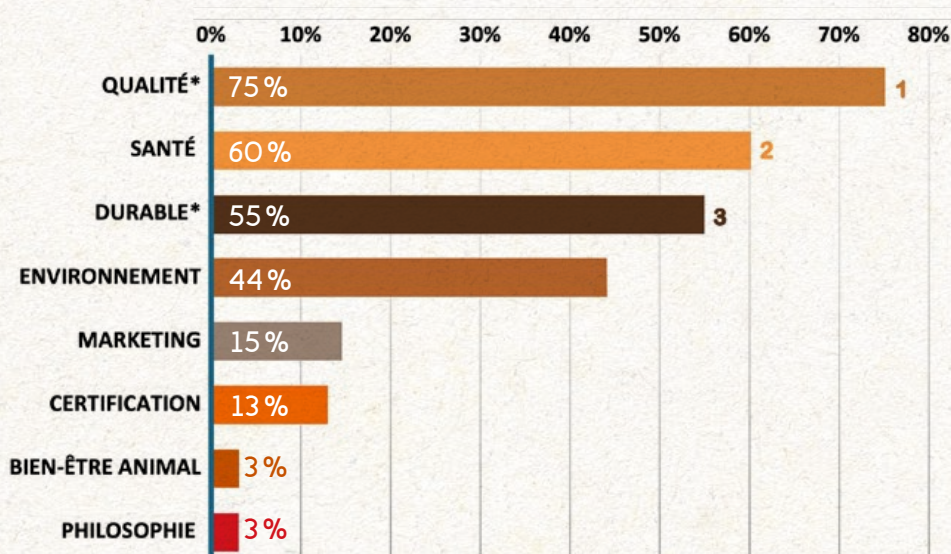


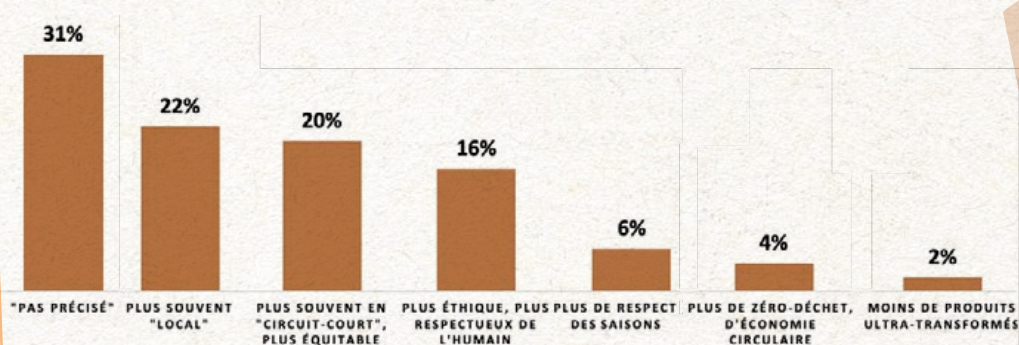
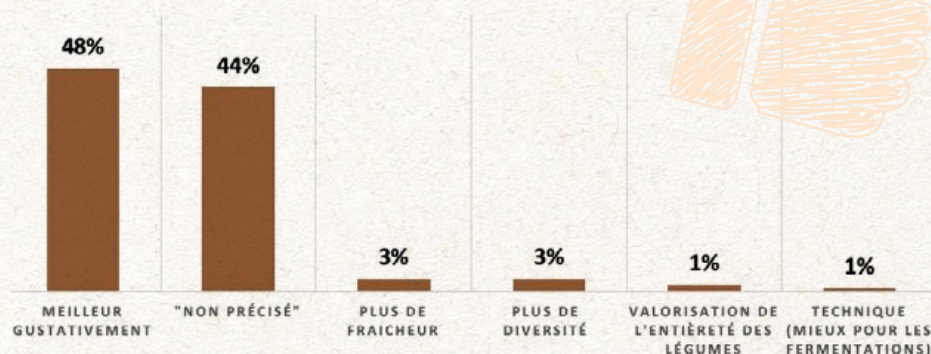
Figure 4 : Les TOPS du Bio, selon les répondant·e·s du sondage, c'est-à-dire les trois plus-values les plus importantes du Bio

- **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.

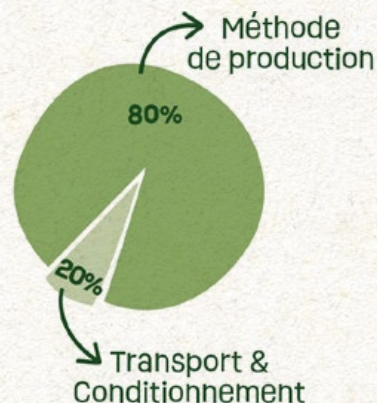
Pour la plupart des restaurateur·rice·s, acheter local, c'est un levier efficace pour alléger son bilan carbone, mais en réalité, le poids du transport y est très faible. **Plus de 80 % de l'impact écologique de l'alimentation résulte du mode de production, et moins de 20 % provient du transport.**

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 Vandevoorde, 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.

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.

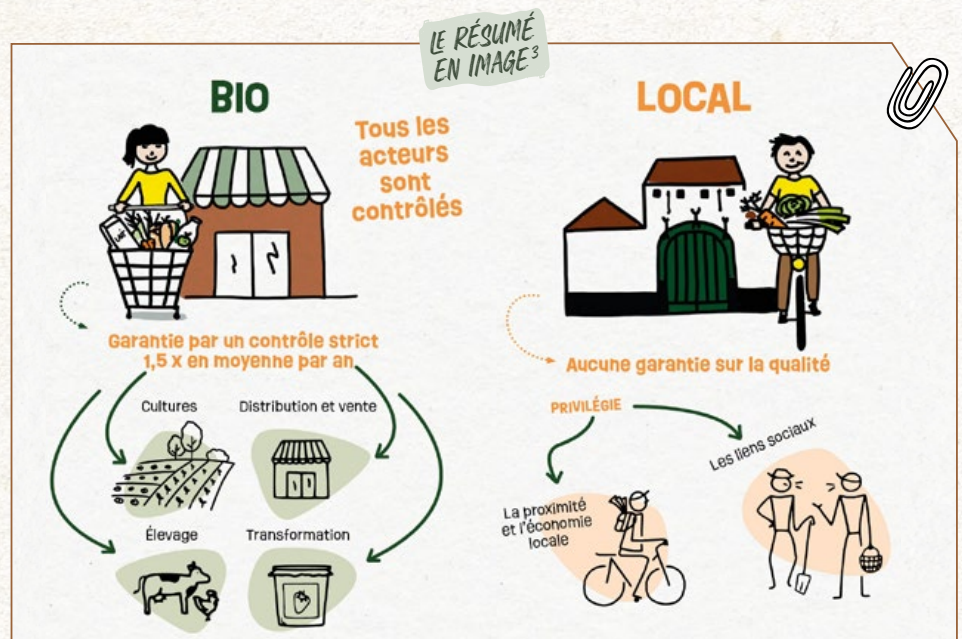
En créant une demande pour ces produits, les restaurateur·rice·s contribuent à des rotations plus équilibrées, à une réduction des pesticides et à un paysage agricole plus résilient.

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.



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 29.

¹ Source : <https://www.ecoconso.be/fr/content/quels-sont-les-labels-fiables-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



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·e·s 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 poulaillers 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·rice·s 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 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 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 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 SURCÔÛT

- 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.

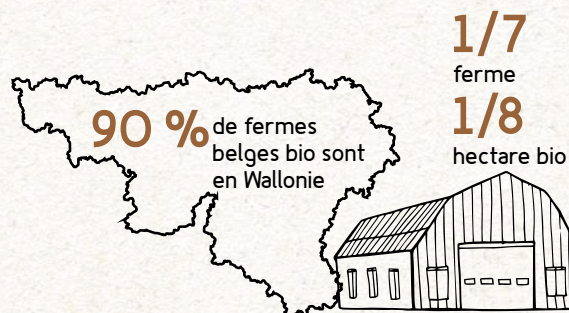
PASSER À L'ACTION AVEC NOS OUTILS

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

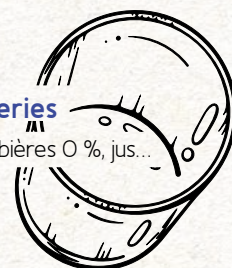
Du côté des viandes et des œufs ~1.280 éleveur·euse·s

- 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 équivaut 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 certifier 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.

Marina Dmistrevsky, nouvelle conseillère technique en polyculture-élevage

Marina Dmistrevsky, Biowallonie



" Bonjour à toutes et à tous,

Je m'appelle Marina, bioingénieure de formation. J'ai obtenu un master de bioingénieur, orientation agronomie générale, à l'ULB, en 2013.

Mon parcours professionnel s'est structuré en deux grandes étapes. J'ai d'abord travaillé pendant cinq ans dans la filière agroalimentaire, avec une première expérience en qualité en grande distribution, puis dans le secteur de l'alimentation animale. Ces expériences m'ont permis d'acquérir une bonne compréhension des exigences réglementaires, des cahiers des charges et des liens entre la production agricole et l'aval des filières.

J'ai ensuite enseigné pendant sept ans, en France, dans un lycée agricole. J'étais en charge des cours de production animale/zootechnie en BTS ACSE (BAC +2), une formation centrée sur l'analyse, la conduite et la stratégie des exploitations agricoles. Mon enseignement portait notamment sur l'analyse globale des systèmes d'exploitation, en mettant en lien les résultats techniques, économiques et organisationnels.

J'ai ainsi étudié une grande diversité de systèmes agricoles, du Bio extensif au conventionnel productiviste, et encadré de nombreux travaux pratiques sur exploitations, en particulier en élevage bovin laitier.

Aujourd'hui, j'ai souhaité orienter mon parcours vers le conseil technique et je rejoins Biowallonie en tant que conseillère en polyculture-élevage pour la région du Hainaut. Je me ferai un plaisir d'accompagner les exploitations bio dans leurs questionnements quotidiens, tout en les aidant à faire évoluer leur système sur le plus long terme, afin d'améliorer la performance globale des fermes, en tenant compte des résultats techniques et économiques, du contexte de travail, des contraintes du quotidien et des objectifs propres à chaque exploitation. "

Contact :
marina.dmitrevsky@biowallonie.be
0484/157.035



**Le numéro 1 en alimentation
animale biologique**

Pour tous les animaux (bovins,
porcs, volailles, ovins, caprins,
équidés, ...)

Calcul de rations

Aliment minéraux

Aliments complets

Achat de céréales panifiables,
fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

Rue Victor Heptia 43,
4340 Villers-L'Éveque
Tel : 02/356.50.12
py@prodabio.be





Entretien des prairies. Réparation des dégâts de sangliers

Damien Counasse, Biowallonie

À partir de l'automne 2025, pas mal de dégâts sont apparus dans les prairies des régions à forte pression en sangliers. Dans certaines régions, la part des prairies touchées est importante.

Ces dégâts, tout comme les taupinières, sont sources de beaucoup de pertes...

- Perte de **rendement**
- Ramassage de **terre** :
 - Dégradation des machines de fenaison
 - Moins bonne conservation et appétence des fourrages
- **Sol irrégulier** :
 - Fauche irrégulière
 - Travail mécanique inconfortable
 - Diminution des performances du matériel
- **Dégradation** de la **flore** de la prairie par des plantes indésirables qui colonisent les vides.

Pour toutes ces raisons, il est impératif de rénover les prairies endommagées.

En fonction du type de dégât, la réparation et son efficacité seront différentes

1. Les dégâts **récents** et **superficiels** sont faciles à réparer. Lorsqu'ils sont peu nombreux, un ou deux passages **d'ébouseuse** ou de **herse à chaîne**, sur un sol sec, donnent de bons résultats ; si la herse est équipée d'un semoir à la volée, il est intéressant de distribuer une petite quantité de semences (5-10 kg/ha de RGA et trèfle blanc) et de rouler après ou de faire pâturer des animaux. Sinon, une Vredo peut également effectuer le ressemis après le passage de herse. Lorsque ces dégâts sont limités à de petites zones, la réparation manuelle est la plus efficace, même si elle reste fastidieuse.
2. Des **dégâts anciens** et/ou sur de **grandes surfaces** nécessitent le passage d'outils plus agressifs pour préparer le sol afin de faire un ressemis. Pour cela, une **herse étrille**, avec des dents adaptées aux prairies (10-12 mm de diamètre), équipée d'un semoir à la volée et de lames niveleuses, peut convenir. La quantité de semences peut aller jusqu'à 15-20 kg/ha voire plus (RGA + trèfle blanc), en fonction de l'importance des dégâts, et le passage de herse doit être suivi par un roulage ou un pâturage. Les combinés herse étrille-semoir pneumatique-rouleau ont également de très bons rendements horaires. Si le rouleau du combiné est un modèle léger, un passage supplémentaire de rouleau plus lourd sécurise la levée des graminées.

3. Enfin, pour des **dégâts de profondeur importante** et plus anciens, il est nécessaire de retravailler le sol et de le niveler de manière efficace, ce qui est plus facile à réaliser avec une **herse rotative**. Le réglage de la profondeur doit permettre de déchiqeter les gazons soulevés par les sangliers, tout en limitant l'arrachage des gazons intacts de la prairie. Ces outils sont souvent combinés à un semoir, ce qui permet de limiter les passages. Le passage d'un rouleau supplémentaire est également bénéfique pour rappuyer le semis.

En agriculture biologique, une herse rotative est généralement préférable à une fraise, qui aura tendance à fragmenter les racines ou stolons de **rumex**, **chardon**, **chiendent**, **agrostide**, etc. et donc à les **multiplier**.

Si les sangliers reviennent après la réparation, il est plus judicieux d'utiliser la prairie pour du **pâturage** ou pour faire du **foin** (moins de cendres dans le fourrage), si c'est possible.

Conclusions

1. Les dégâts doivent obligatoirement être réparés et ce, le **plus vite possible** (à partir de mi-mars),
2. Dans de **bonnes conditions** (sol resséché) et il faut prévoir un **ressemis des zones dégradées**
3. Avec le **matériel adapté + rouleau**.

Retrouvez également, dans cet *Itinéraires BIO* (pp.53-54), un article sur les montants estimés des dégâts de la faune sauvage (espèces gibier et espèces protégées), en zone agricole de la Wallonie.

Itinéraire technique de préparation du sol pour une implantation réussie au printemps



Thibault Lavis, Biowallonie



1. LABOUR D'HIVER



SOLS LOURDS ARGILEUX

→ Il est préférable d'effectuer un labour d'hiver dans des sols lourds (argileux) où l'on essaiera de faire un labour grossier (motteux et dressé), afin que tous les débris végétaux soient enfouis.

L'eau va pouvoir s'infiltrer au maximum durant la période hivernale et permettre d'émietter et d'éclater naturellement la terre, grâce à l'action du gel-dégel, pour une préparation de sol plus facile au printemps.



SOLS LÉGERS

→ En revanche, dans des sols légers qui ont tendance à être battants, on se dirigera plus vers un labour de printemps, afin de ne pas avoir un sol nu tout l'hiver.

2. REPRISE DE LABOUR FIN FÉVRIER-DÉBUT MARS



LABOUR D'HIVER

→ Il est préférable d'utiliser un **outil lourd avec des dents étroites ou à ailettes**, avec une profondeur de travail relativement **superficielle**, afin de casser et d'ouvrir le labour permettant aux graines d'adventices présentes de germer. Cela servira de faux-semis (élimination d'une partie du stock de graines d'adventices présent dans le sol), mais aussi de casser le cycle de certains ravageurs. On pourra répéter cette action **tous les 15 jours** jusqu'à la préparation du lit de germination.



LABOUR DE PRINTEMPS

→ On peut se diriger vers une **reprise de labour trois semaines après** celui-ci, si l'on ne se trouve pas dans des conditions de sécheresse ou sur un labour trop tardif par rapport à la date de semis.



PRINTEMPS SEC

→ Lorsque l'on se trouve dans une situation où l'on a un printemps sec, il faut faire relativement **attention** à la **réserve hydrique du sol**. Pour les faux-semis, il faudra toujours essayer que le sol soit **rappuyé par l'outil** pour éviter tous dessèchements précoces, afin de ne pas mettre en péril la culture qui sera implantée par la suite.

3. PRÉPARATION FINALE LIT DE SEMENCES



→ Il est primordial de travailler sur un **sol ressuyé** et chaud afin d'obtenir un sol meuble avec une structure grumeleuse, pour un démarrage rapide de la culture.



→ Il faut **éviter** d'avoir de **grosses mottes** en surface, qui pourraient être gênantes lors du passage du matériel de désherbage mécanique, mais aussi être favorables aux limaces qui s'en serviraient comme refuges.



→ Les **fertilisants organiques** peuvent être incorporés avant la mise en place du lit de semences. De cette manière, les éléments nutritifs seront rapidement accessibles dans les dix premiers centimètres du sol, zone d'enracinement initiale de la culture.



→ En condition sèche, il est conseillé de rouler le semis pour **ralentir l'évaporation de l'humidité** présente dans le sol.



Adventices au stade « fil blanc »

Les pratiques clés pour assurer un bon désherbage pour la saison

Julien Bertrand, Biowallonie

Saviez-vous qu'un désherbage vraiment efficace se joue dès le stade « fil blanc », bien avant que les adventices ne soient visibles ? En maraîchage biologique, anticiper la gestion des adventices est une condition essentielle pour maintenir des cultures saines, homogènes et productives. Une bonne préparation du sol et la mise en place de faux-semis permettent de réduire fortement la pression en saison. Résultat : un suivi des cultures facilité et un meilleur potentiel de rendement.

Cet article propose un rappel des pratiques clés à mettre en place avant le démarrage de la saison.

Pourquoi un bon désherbage change tout

En maraîchage biologique, les adventices concurrencent les jeunes plants pour l'eau, les nutriments et la lumière, surtout lors des premières semaines critiques. Une mauvaise gestion peut réduire les rendements de 30-50 % et augmenter le temps de travail manuel. Maintenir des planches propres favorise aussi une meilleure santé sanitaire, en limitant les maladies et ravageurs.

Préparation du sol : la base du succès

Un lit de semences bien préparé, fin et aéré, permettra une bonne levée de la culture, et ainsi une installation rapide de celle-ci, afin de couvrir le sol le plus rapidement possible. Pareillement pour ce qui concerne les plants.

Pour ce faire, on réalisera un labour ou un déchaumage superficiel (5-10 cm), précédé d'un décompactage si nécessaire. Et on effectuera un roulage après le semis pour favoriser une bonne reprise d'humidité.

Faux-semis : anticiper la pression d'adventices

Rien de tel que un ou deux faux-semis pour épuiser le stock semencier avant le semis réel. Cette technique peut diviser par deux ou trois la densité d'adventices en début de cycle.

Pour rappel, le faux-semis consiste à préparer le lit de semence comme si on allait semer, mais sans semer réellement, afin de pouvoir détruire la levée d'adventices par la suite.

La levée peut prendre entre trois à sept jours en fonction de la saison. On viendra ensuite détruire les adventices avec un passage de herse étrille ou de bineuse. On recommencera un faux-semis si besoin, puis on pourra semer la culture.

Techniques mécaniques : importantes dès le début de la culture

En prélevée, on utilisera une herse étrille ou roto-étrille pour un travail superficiel. On pourra également utiliser un désherbeur thermique.

En post-levée (culture 1 à 3 feuilles), on utilisera plutôt une bineuse (+ doigts kress) ou sarleuse pour désherber entre les rangs. D'où l'importance de bien réfléchir à l'écartement entre les rangs lors de l'implantation ou du semis.

Pour les cultures sur buttes, le binage et le buttage répété permettront de réaliser un bon désherbage.

On continuera de désherber jusqu'à ce que la culture referme complètement les rangs et interrangs.

Si nécessaire, un passage à la rasette au plus près des plants devra être réalisé.

Stade fil blanc : le meilleur moment pour désherber

Le moment idéal pour désherber est le moment où l'on ne voit encore aucune adventice. Une fois le semis ou la plantation effectué, on attendra cinq à sept jours (en fonction de la saison) et on identifiera le stade fil blanc. Stade où les graines d'adventices commencent à germer, mais où l'on ne voit pas encore les cotylédons. On aura alors une efficacité maximale du désherbage.

C'est pourquoi les premiers désherbages en début de culture sont les plus importants. Quelques petits passages rapides au début éviteront plusieurs plus longs passages de rattrapage (voire des passages à la rasette) plus tard dans la culture.

Les bonnes pratiques pour la saison

- Planifier deux-trois passages mécaniques espacés de sept à dix jours au démarrage.
- Associer des paillages (plastique biodégradable, géotextiles, chanvre, paille...).
- Choisir des variétés compétitives et qui fermeront vite les rangs.
- Allonger les rotations et inclure des engrais verts qui permettront de diminuer la pression des adventices (effet allélopathique).
- Surveiller quotidiennement : agir tôt évite le désherbage manuel coûteux.

Pour conclure, un désherbage maîtrisé allège le suivi cultural et booste la qualité et le rendement de vos légumes. N'hésitez pas à nous contacter pour un diagnostic personnalisé sur vos parcelles !

Millet commun en agriculture biologique : présentation et résultats d'un premier essai en Wallonie



Gembloux, 21 août 2025

Anne-Michelle Faux^a, Amaury Beaugendre^a, Damien Eylenbosch^a, Sébastien Gofflot^b, Aude Bouffioux^c, Juliette Laloux^c, Ferial Ben Abdallah^a

Un essai en culture de millet commun a été mis en place en 2025 sur les terres du CRA-W. Les résultats de cet essai sont présentés ici après avoir introduit l'espèce et le projet ABC to Food, dans le cadre duquel il s'inscrit. S'agissant d'un unique essai, ces résultats sont préliminaires et doivent être considérés avec prudence. Fin 2026, ils seront confrontés à ceux d'une seconde année d'essai.

Origine, taxonomie et description botanique

Le **millet commun**, *Panicum miliaceum* L., est l'une des trois principales espèces de millet cultivées dans le monde. Originaire de Chine où il aurait été domestiqué il y a 10.000 ans, il s'est répandu dans toute l'Asie orientale avant de s'étendre à l'Eurasie centrale et à l'Europe de l'Est. Aujourd'hui, il est cultivé principalement en Chine, en Russie, en Inde, dans quelques pays d'Europe de l'Est et aux États-Unis. Il est cultivé pour un usage céréalier (alimentation humaine et animale) et peut également être utilisé comme fourrage annuel estival^{1,2,3}. En France, on le retrouve essentiellement dans la région Centre-Val de Loire, où il occupait 15.000 ha en 2019⁴.

Les deux autres principales espèces de millet sont le millet des oiseaux et le millet

perlé. Le **millet des oiseaux** (*Setaria italica*) est également originaire d'Asie tempérée et inclut un type céréalier (appelé autrefois « panis » en France) et un type fourrager, le **moha**. Le **millet perlé** (*Pennisetum glaucum*) est, quant à lui, originaire d'Afrique sahélienne. Il est le plus cultivé dans le monde (Afrique, Inde) pour un usage céréalier (alimentation humaine et animale)².

Le millet commun appartient à la **famille des graminées**. Il est tétraploïde et autogame mais la pollinisation croisée peut dépasser 10 %⁵. Ses tiges sont dressées et robustes et peuvent mesurer jusqu'à 1,5 m, avec peu de talles et un système racinaire adventif. Ses feuilles sont velues et son inflorescence est composée d'une panicule très ramifiée et

retombante. Ses grains sont ronds, très petits (3 mm de diamètre), et enfermés dans une enveloppe lisse, de couleur généralement blanche, jaune ou rouge. Le poids de mille grains (PMG) varie entre 5 à 7 g.

Du point de vue nutritionnel, la graine de millet commun ne contient **pas de gluten**. Elle est relativement **riche en minéraux** et en fibres. Elle présente une **teneur en protéines** comparable à celle du blé tendre mais est plus riche en leucine, isoleucine et méthionine, trois acides aminés essentiels. Les enveloppes du grain contiennent une teneur élevée en silice^{3,6,7}.

Exigences écophysologiques

Le millet commun est une céréale estivale au **cycle de développement court**. Une durée de cycle allant de 90 à 120 jours est rapportée pour la France^{2,8}. En tant que culture de saison chaude, le millet commun est **sensible au gel** et a besoin de **chaleur**

pour se développer. Les températures optimales du sol pour la germination des graines varient entre 20 et 30 °C¹. Le millet **ne supporte pas les tassements** de sol, ni les zones avec de l'eau stagnante ou d'hydromorphie.

À l'instar du maïs ou du sorgho, le millet présente une photosynthèse de type C4, lui permettant de fixer efficacement le carbone en conditions de températures élevées et de ressources en eau et en azote limitées¹. Il est reconnu pour son **efficacité d'utilisation de l'eau élevée**⁵.

Itinéraire technique

Le **semis** doit être réalisé lorsque le sol est ressuyé et bien réchauffé. La graine étant petite, le travail du sol doit être affiné et bien rattaché. Le semis est réalisé avec un semoir à céréales, à une profondeur de semis de 1,5 à 2 cm. Une densité de semis de 500 grains/m² est recommandée, soit entre 15 et 40 kg/ha selon le PMG de la variété^{2,8,9}.

Un **besoin total en azote** de 60 à 80 unités par ha est rapporté². En agriculture biologique, il est conseillé d'opter pour des apports d'azote à base d'engrais de ferme aux coûts avantageux. Il est à noter que la paille de millet présente une teneur en azote élevée par rapport à celle de blé ou d'avoine de printemps, ce qui doit être pris en compte pour le bilan fumure¹⁰.

Le millet est faiblement concurrentiel jusqu'au stade cinq feuilles. Si possible, effectuer un faux-semis avant la mise en culture. Un à deux passages à la **herse étrille** peuvent être réalisés au stade quatre à cinq feuilles. Avant le stade quatre feuilles, la jeune plantule est sensible au désherbage mécanique.

Le millet est peu sensible aux maladies. En revanche, il peut subir des attaques de limaces et larves d'insectes (mouche du semis, taupin) lors de son installation et de pyrale en végétation (dégâts potentiellement plus faibles que pour le maïs). En fin de cycle, les oiseaux peuvent s'attaquer aux graines en cours de maturation.

La **maturité** est étalée. La **récolte** a lieu

courant septembre, lorsque les graines se détachent et tombent facilement. Elle se fait à la moissonneuse-batteuse, réglée pour du colza. Elle intervient généralement à une **humidité du grain** comprise entre 15 et 22 %. L'humidité doit ensuite être ramenée à moins de 15 % pour la conservation. La graine doit être **décortiquée** pour l'alimentation humaine.

Les repousses de millet sont très gélives, donc peu gênantes. Le millet ne transmet aucune maladie du pied maïs, comme le maïs et le sorgho, il augmente le risque de fusariose de l'épi sur les céréales à paille suivantes et est donc à placer en seconde paille. Il laisse par ailleurs peu d'azote, ce qui peut causer une faim d'azote pour la culture suivante en début de cycle^{2,8,9}.

Le projet ABC to Food

Le projet ABC to Food, piloté par la coopérative Farm for Good, a débuté en janvier 2025¹¹. Il vise à **développer des débouchés** pour huit cultures d'intérêts qui s'inscrivent dans un assolement long et varié. Le projet inclut différents partenaires industriels (Bionat, Copains, Puratos et

Meurens Natural), des centres de recherche (les Fermes universitaires de Louvain, Meurice R&D et le CRA-W) et la coopérative Farm for Good. Plus spécifiquement, le CRA-W est impliqué dans la réalisation d'essais agronomiques portant sur quatre cultures : avoine d'hiver, froment d'hiver,

tournesol et millet commun. L'objectif poursuivi par le projet est de **relocaliser l'approvisionnement de volumes industriels produits selon des pratiques agricoles écologiquement responsables**.

Un premier essai en culture de millet commun

Un essai variétal a été mis en place en 2025 sur une terre du CRA-W située à proximité de Gembloux et conduite en agriculture biologique depuis 2021. Neuf variétés ont été évaluées.

Préparation de la terre, semis et fertilisation

Le **précédent cultural** était une prairie temporaire semée en octobre 2023 et contenant essentiellement des graminées. Le **labour** de la prairie (25/4) fut suivi de deux passages à la herse rotative (28/4) et d'un passage au rouleau-plombier (29/4), en vue de réaliser un **faux-semis**. Un désherbage manuel focalisé sur les racines de rumex et de ray-grass ayant fait surface à la suite du labour a été réalisé la veille du semis.

Le **semis** (23/5) fut précédé d'un passage au vibroculteur et d'un passage à la herse rotative. Une densité de semis de 500 grains/m² a été appliquée, soit de 31 à 44 kg/ha selon la variété.

Les **reliquats azotés**, mesurés le 24 mars, s'élevaient à un total de 21,5 kg d'azote minéral (NO₃ + NH₄) par ha sur 0 à 90 cm de profondeur. Un apport de **60 unités d'azote organique** a été réalisé après le semis (27/5, engrais organique OrgaFertil NPK 6-6-12).

Aperçu climatique de la saison et évolution de la culture

Le semis fut réalisé le 23 mai en perspective de la pluie annoncée pour les jours suivants. Celle-ci s'est confirmée (23 mm répartis sur quatre jours fin mai), permettant un **démarrage homogène** de l'essai.

Les conditions chaudes et ensoleillées du mois de juin, ponctuées de plusieurs jours de pluie (60 mm essentiellement sur quatre jours), ont été bénéfiques au développement du millet (Figures 1 et 2). Peu de désherbage fut nécessaire au maintien d'un essai propre. Un **unique passage de herse étrille**, parallèle au semis, fut réalisé (18/6). Les passages entre microparcelles, ont fait l'objet de deux binages (18/6 et 8/7) et représentaient la majorité du travail de désherbage manuel (trois heures en tout). La culture a couvert le sol suffisamment pour créer des conditions concurrentielles vis-à-vis des adventices, suggérant que les conditions étaient favorables à son bon développement,

tant du point de vue météorologique que du point de vue de la disponibilité en azote.

Les températures étaient en moyenne proches des normales saisonnières en juillet, août et septembre. Le mois de juillet fut relativement pluvieux tandis qu'en août et en septembre, les précipitations étaient inférieures aux normales saisonnières. Mi-juillet, **l'émergence des panicules** était visible chez toutes les variétés sauf une (Sunrise). Des plantes versées, sous le poids des panicules et l'effet du vent, ont été observées au sein des parcelles d'essai fin août. La **verse** est toutefois restée modérée.

Le mois de septembre fut caractérisé par deux épisodes de chaleur (7-8/9 et 18-20/9) entrecoupés de périodes fraîches. La deuxième décennie de septembre fut ventueuse, ce qui put accentuer l'**égrenage** du millet.

La **récolte**, réalisée à la moissonneuse-batteuse pour essais, eut lieu le 19 septembre.

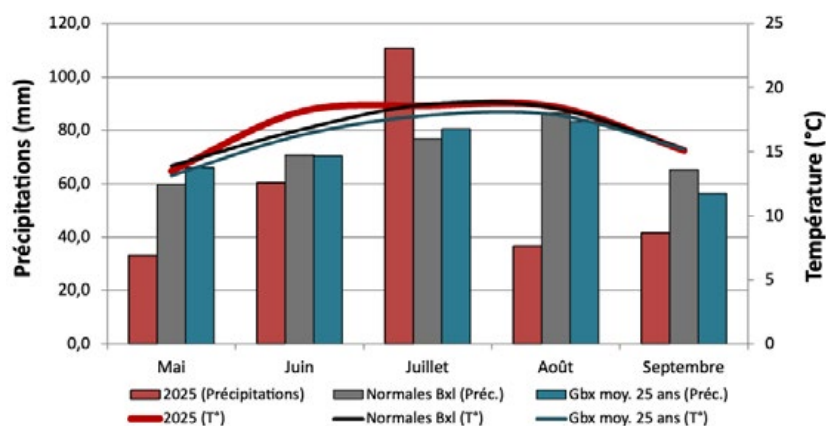


Figure 1. Précipitations cumulées et température moyenne entre mai et septembre 2025 à Gembloux. Les données « Normales Bxl » et « Gbx moy. 25 ans » ont été mesurées à Uccle, de 1991 à 2020, et à Gembloux, de 2000 à 2024. Source des données : IRM.



Figure 2. Évolution de l'essai variétal en millet commun, semé à Gembloux le 23 mai 2025, et grain après séchage et nettoyage (var. GL Rebecca).

Résultats agronomiques

La **hauteur des plantes à l'épiaison** s'élevait à 136 cm en moyenne, variant de 127 (variété Jagna) à 145 cm (GL Rebecca) (Tableau 1). La variété la plus sensible à la verse était GL Rebecca (note de 6,3) tandis que les plus résistantes étaient Jagna, Dawn et Sunrise (notes comprises entre 8,5 et 9). Une corrélation négative entre résistance à la verse et hauteur des plantes fut observée ($r = -0,49$). La verse ne s'est cependant pas traduite en une perte de rendement.

La **précocité à l'épiaison** est présentée par une note comprise entre 1 et 5 qui exprime le développement de l'épiaison : au plus la note est proche de 5, au plus l'épi est dégagé de la gaine de la dernière feuille et la variété est précoce. Les variétés les plus précoces à l'épiaison étaient Kornberger, GL Rebecca et Jagna (note > 4), suivies par GL Ronja, Lisa, GL Rubin et MLY 37-23 ($3 < \text{note} \leq 4$). Enfin, Dawn et Sunrise étaient les plus tardives parmi les neuf variétés testées (note ≤ 3).

L'**humidité du grain** à la récolte était dans l'ensemble assez élevée (21 % en moyenne), allant de 19 % pour GL Rebecca, GL Ronja et Jagna, à 25 % pour Sunrise. Par ailleurs, elle

était négativement corrélée à la précocité à l'épiaison ($r = 0,61$) : la variété la plus humide à la récolte, Sunrise, était la plus tardive à l'épiaison, tandis que les variétés les moins humides (GL Rebecca, GL Ronja et Jagna) étaient parmi les plus précoces à l'épiaison.

Le **rendement en grain**, exprimé à 10 % d'humidité, s'élevait à 3.619 kg/ha en moyenne, allant de 3.082 à 4.425 kg/ha pour les variétés Sunrise et MLY 37-23, respectivement (Tableau 1). Avec un rendement proche de 4,5 t/ha, la variété MLY 37-23 se distinguait significativement des variétés Sunrise, Dawn, Lisa, Kornberger et Jagna, qui présentaient les rendements les plus faibles, compris entre 3.082 et 3.465 kg/ha. Les variétés GL Rebecca, GL Ronja et GL Rubin présentaient, quant à elles, des rendements intermédiaires, compris entre 3.825 et 3.965 kg/ha.

Le **poids de mille grains** (PMG) moyen s'élevait à 7,4 g. Le PMG le plus élevé fut obtenu avec la variété la plus productive de l'essai, soit MLY 37-23 (PMG = 8,6 g). Aucune relation entre rendement en grains et PMG ne fut cependant observée.

Composition biochimique du grain

La teneur en **cendres totales**, lesquelles incluent les minéraux et la silice en particulier, était comprise entre 2,5 et 3,4 % de matière sèche (M.S.) (Tableau 1). Elle était négativement corrélée avec le PMG ($r = -0,65$), ce qui peut s'expliquer par le fait qu'un PMG élevé serait associé avec une fraction d'enveloppes du grain plus faible, et ainsi, à une teneur en cendres totales plus faible.

La **teneur en protéines** était la plus faible pour la variété MLY 37-23, qui était par ailleurs caractérisée par les rendements et PMG les plus élevés. À l'opposé, la variété Lisa combinait la teneur en protéines la plus élevée, un faible rendement et le PMG le plus faible. La corrélation négative observée entre PMG et teneur en protéines ($r = -0,85$) peut s'expliquer par la dilution de l'azote par les composés carbonés du grain. Aucune corrélation n'a cependant été observée entre rendement et teneur en protéines.

Enfin, la **teneur en matière grasse** du grain variait entre 3,6 et 5,0 % de M.S. Elle était positivement corrélée à la teneur en protéines du grain ($r = 0,63$).

Tableau 1. Hauteur des plantes à l'épiaison, résistance à la verse, précocité à l'épiaison, humidité à la récolte, rendement en grain, poids de mille grains, teneur en protéines et teneur en matière grasse du grain, pour neuf variétés de millet commun, cultivées à Gembloux en 2025.

Variété	Obtenteur	Pays et année de 1 ^{ère} inscription		Couleur du grain	Hauteur à épiaison ¹	Résistance à la verse ²	Précocité à l'épiaison ³	Humidité à la récolte ⁴	Rendement à 10 % d'humidité ⁵	PMG	Cendres totales	Protéines	Matière grasse
					cm	Note de 1 à 9	Note de 1 à 5	%	kg/ha	g	% M.S.	% M.S.	% M.S.
GL Rebecca	Saatzucht Giesdorf	AT	2022	jaune-beige	145	6,3	4,7	19	3965 ab	7,2	2,5	12,4	4,5
GL Ronja		AT	2022	jaune-beige	143	7,1	4,0	19	3829 ab	7,2	2,8	12,0	4,4
GL Rubin		AT	2022	jaune-beige	137	6,9	3,7	21	3825 ab	6,9	3,1	11,7	3,6
Kornberger		AT	1950	jaune-beige	136	7,7	5,0	20	3460 b	7,8	3,0	12,0	4,2
Lisa		AT	1988	rouge	130	6,8	4,0	22	3337 b	6,3	3,4	13,5	5,0
Jagna	Hodowla Rosin Smolice	PL	2000	jaune	127	9,0	4,3	19	3465 b	7,3	3,0	12,0	4,4
Dawn	Nebraska Agricultural Experiment Station	US	1976	blanc	131	8,5	3,0	20	3179 b	7,5	2,9	12,3	4,3
Sunrise		US	1995	blanc	136	8,7	2,7	25	3082 b	7,6	2,8	11,5	4,4
GRAINOBLE MLY 37-23	T. Hache / J.-M. Delaye	Population non-inscrite		jaune	135	7,7	3,7	21	4425 a	8,6	2,7	10,7	4,2
Moyenne ± écart-type					136 ± 6	7,6 ± 0,9	3,9 ± 0,7	21 ± 2	3619 ± 428	7,4 ± 0,6	2,9 ± 0,3	12,0 ± 0,8	4,3 ± 0,4

¹ Hauteur mesurée et précocité notée le 6/8/25.

² Note moyenne du 28/8/25 (1 = parcelles entièrement versées ; 9 = pas de verse).

³ Note entre 1 (base de l'épi encore cachée dans la gaine, variété la plus tardive) et 5 (base de l'épi bien visible et elongation, variété la plus précoce).

⁴ Gamme de couleurs du bleu clair = variété la moins humide à la récolte, au bleu foncé = variété la plus humide à la récolte.

⁵ Le rendement en grain est ici présenté à 10 % d'humidité, soit l'humidité moyenne obtenue après séchage du grain dans cette étude. Pour obtenir le rendement en matière sèche, multiplier les valeurs ici présentées par 0,9. Des lettres différentes signifient que les valeurs sont statistiquement différentes (p < 0,05).

En conclusion

Ce premier essai variétal en culture de millet mené au CRA-W fut une expérience positive. Au vu du développement de la culture et des rendements obtenus, le millet a rencontré cette année des conditions de développement et de croissance optimales dans nos contrées. Un nouvel essai variétal sera mis en place au printemps 2026. Celui-ci permettra d'étayer les premiers résultats obtenus et de valider, le cas échéant, les performances variétales et relations observées.

Remerciements

Nous remercions les équipes techniques du CRA-W impliquées dans le projet et, en particulier, Martine Leclercq pour le suivi technique de l'essai ainsi que Maria Bernhart, Thierry Hache et Adam Skowronski pour les semences fournies.

Le projet ABC to Food est soutenu par le Pôle de compétitivité Wagralim et financé par la Région wallonne.

Références

- Habiyaremye C *et al.* (2017) Proso millet (*Panicum miliaceum* L.) and its potential for cultivation in the Pacific Northwest, U.S.: A review. *Front Plant Sci.* 9:1961.
- Levieil H, Halska J, Lurier A, Divo C, Roisin M (2020). Millet commun. Écho des champs bio – la lettre des cultures biologiques de Bourgogne n°76.
- Kalinova J (2007). Nutritionally important components of proso millet (*Panicum miliaceum* L.). *Food* 1:91-100.
- Agriculture et Territoires. Chambre d'Agriculture Centre-Val de Loire (2019). Le millet.
- Bhat S, Nandini C, Srinathareddy S, Jayaram G, Prabhakar (2019). Proso millet (*Panicum miliaceum* L.) – a climate resilient crop for food and nutritional security: A Review. *Environ Conserv J* 20:113-124.
- Kalinova J, Moudry J (2006). Content and quality of protein in proso millet (*Panicum miliaceum* L.) varieties. *Plant Foods Hum Nutr* 61:45-49.
- Tables INRA-CIRAD-AFZ d'alimentation des animaux. www.feedtables.com.
- Callewaert H (2016) Millet. Production de culture dérobée « grains ». Fiche technique. Chambre régionale d'Agriculture Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes. https://agronnaissances.fr/fileadmin/user_upload/204_Eve-Agriconnaissances/Couvertures_vegetaux/3C2A/Autres_cultures/Fiche_Millet.pdf
- CIVAM (2020). Cultures pour l'alimentation humaine : le millet en Loire-Atlantique. Fiche technique. https://www.civam-paysdelaloire.org/wp-content/uploads/2020/12/fiche-culture-du-millet-44_compressed.pdf
- Knapp S, Aebi R, Hiltbrunner J (2014) Réactions du millet aux apports d'azote. *Recherche agronomique Suisse* 5 :118-121.
- Pour plus d'informations sur le projet : <https://www.cra.wallonie.be/fr/abc-to-food>, <https://info.wagralim.be/en/blog/rd-4/abc-to-food-relocaliser-notre-alimentation-un-champ-dinnovation-en-wallonie-313>



Certisys et le CdL : une alliance pour garantir la continuité et élargir les services aux opérateurs bio

Véronique Squelart, Certisys

Depuis le 1^{er} février 2026, le Comité du Lait n'est plus accrédité pour la certification en agriculture biologique.

i Chaque opérateur reste libre de choisir l'organisme de certification avec lequel il souhaite poursuivre sa certification bio.

Dans ce contexte, un partenariat a été mis en place avec Certisys, afin d'assurer la continuité de ce service pour ceux qui souhaitent travailler avec cet organisme.

Pour les opérateurs — qu'ils soient déjà certifiés chez Certisys, anciens opérateurs bio du CdL ou en démarche d'entrée en bio — plusieurs changements pratiques sont à connaître.

Des rôles clairement définis

Dans le cadre de cette alliance, chaque organisme se recentre sur son cœur de métier :

- **Certisys** assure la gestion administrative des dossiers, la décision de certification en agriculture biologique et l'émission des certificats ;
- Le **CdL** continue d'intervenir comme auditeur de terrain auprès des exploitations anciennement certifiées bio chez eux et poursuit la certification d'autres cahiers des charges agricoles conventionnels.

Cette organisation permet de renforcer les expertises respectives et de proposer aux opérateurs une offre de services plus cohérente tout en allégeant la charge administrative.

Ce qui change pour les opérateurs du CdL

L'objectif est clair : **continuité de la certification et simplification dans les démarches**. À partir du 1^{er} février 2026, les agriculteurs concernés reçoivent un **certificat bio temporaire Certisys**, valable quatre mois. Un audit est ensuite planifié entre le 1^{er} février et le 20 avril 2026, en vue de l'émission du certificat définitif. Cet audit est réalisé par votre auditeur CdL habituel, formé aux exigences et procédures Certisys. Un plan de formation et d'intégration a été mis en place en amont afin d'harmoniser les pratiques d'audit et d'assurer une application homogène du règlement bio. Pour les opérateurs, le déroulement de l'audit reste donc familier, tout en s'inscrivant dans le cadre méthodologique de Certisys.

Documents et outils Certisys

À partir du 1^{er} février, les opérateurs concernés utilisent désormais les outils et documents Certisys, notamment :

- Les **fiches de transactions Certisys** pour la traçabilité des animaux biologiques ;
- Les **formulaires de demandes de dérogation semences et d'utilisation d'ingrédients non bio** ;
- Le formulaire de **mise à jour d'activités** ;

- La **déclaration bio 2026** (plan de culture et/ou données d'animaux) à transmettre à Certisys ;
- **My Certisys**, le portail clients qui centralise tous les documents liés au dossier de certification.

Étiquetage : un point d'attention

Depuis le 1^{er} février 2026, Certisys est l'organisme de contrôle bio de référence pour les opérateurs concernés. Le **code OC de Certisys (BE-BIO-01)** doit figurer sur les étiquettes des produits biologiques ainsi que sur tous vos documents commerciaux (factures, tickets de caisse, etc.). Néanmoins, les étiquettes de produits peuvent continuer à être utilisées sous conditions jusqu'à épuisement des stocks. Nous vous invitons à faire l'inventaire de vos stocks et de les communiquer à votre auditeur au prochain audit, afin de prévoir le délai de mise en conformité.

Des bénéfices également pour les opérateurs Certisys et les nouveaux entrants en bio

Pour les agriculteurs déjà certifiés par Certisys, cette alliance permet de coordonner la certification bio avec certains cahiers des charges conventionnels suivis par le CdL, tout en garantissant des processus d'évaluation et de décision de certification indépendants. Cela se traduit par une meilleure coordination des audits, une réduction des démarches administratives redondantes et un gain de temps.

Un accès structuré à l'information réglementaire

Les opérateurs certifiés par Certisys bénéficient également d'un **accès facilité à l'information réglementaire** via le site www.certisys.eu. Ils y retrouvent leurs documents utiles ainsi que de nombreuses informations pratiques pour la gestion de leur exploitation bio et la préparation de leurs audits.

Plusieurs fois par an, un **bulletin d'information réglementaire**, rédigé par les experts Certisys, propose un décryptage des évolutions réglementaires et des explications concrètes directement applicables. Ces informations sont complétées par des **guides pratiques sectoriels**, reprenant l'essentiel de la réglementation bio propre à chaque activité.

Pour toute question relative aux audits bio, aux documents de suivi, à l'étiquetage ou à l'application des règles de certification : info@certisys.eu ou 081/600.377.



Les nouvelles du Collège

Thomas Schmit, Collège des Producteurs

Le Collège des Producteurs, ce sont 44 producteurs et productrices réparti·e·s en 11 secteurs d'activité, qui relaient vos avis auprès des pouvoirs publics, des structures de recherche, d'encadrement, de formation et de promotion de l'agriculture en Wallonie.

Pour le secteur bio, les quatre producteurs et productrices représentant·e·s au Collège partagent ici, avec vous, l'actualité des dossiers en cours. Vous êtes concerné·e de près ou de loin par l'un de ces sujets ? N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour en savoir plus ou nous faire part de votre avis.

Les dernières nouvelles fin janvier

- Le 16 décembre dernier, la Commission européenne a publié une feuille de route et des propositions d'évolution réglementaires pour le secteur bio. La Commission reconnaît les bénéfices environnementaux et sociaux du secteur agroalimentaire bio et confirme l'intérêt de soutenir ce secteur dans la prochaine programmation PAC. La Commission confirme aussi le besoin d'une simplification de la réglementation bio, qui est d'ailleurs en cours.
- En Wallonie, les résultats des États généraux de la Protection des Cultures sont attendus au mois de mars. Le secteur bio insiste sur la nécessité d'adopter une gestion préventive et une approche « systémique » des maladies et ravageurs des cultures plutôt que de vouloir remplacer un produit par un autre et d'agir de manière spécifique et curative.
- Les résultats de l'évaluation du Plan Bio 2030 seront connus fin janvier¹. L'élaboration d'un nouveau Plan de développement du secteur bio en Wallonie, pour la période 2026-2030, devrait démarrer rapidement. Les échanges en cours indiquent une volonté de travailler sur le développement de la demande en fédérant et structurant davantage les filières bio, l'aval du secteur et les organismes d'encadrement.
- La dernière note de l'Observatoire des filières indique une tendance positive au niveau des ventes pour le Bio en vente directe, des prix qui affichent une certaine stabilité pour la plupart des spéculations par rapport au conventionnel, malgré certains stocks importants en carottes, oignons et pommes de terre.

Le secteur bio du Collège. Vos représentant·e·s : Caroline Devillers, Chris Keppens, Guillaume Fastré et Guirec de Wouters, accompagné·e·s de Thomas Schmit, chargé de mission pour le secteur bio.

Contact : Thomas Schmit
thomas.schmit@collegedesproducteurs.be
GSM : 0486/71.52.96

Ardenne Bio

LE BIO LOCAL ET EQUITABLE
qui soutient l'agriculture familiale



Des fermes familiales



Commercialisé par la coopérative PQA

Visitez www.pqa.be Avec le soutien de 

¹ Note du comité rédactionnel en date du 3/03/2026, avant de boucler ce bimestriel : Les résultats ont été restitués aux parties prenantes du Plan le lundi 2 mars 2026 et sont à présent disponibles publiquement pour consultation.

Les sciences comportementales au service du Bio.

De la sensibilisation à la normalisation

Fred Dorsimont, Behaven

Le Bio bénéficie aujourd'hui d'une image positive. La grande majorité des consommateurs en achètent déjà, mais de manière irrégulière. Il est présent sur certaines catégories ou à certains moments, mais rarement comme un réflexe généralisé. Cela ne signifie pas qu'il est rejeté, mais qu'il n'est pas encore le choix le plus simple ou le plus évident dans tous les contextes. Une question centrale se pose dès lors pour l'avenir du secteur : comment transformer cette adhésion en une adoption plus fréquente et plus stable ?

Résumé de la conférence ayant eu lieu lors de la Journée de réseautage bio de Biowallonie le 10 février 2026

Sensibiliser ne suffit pas

Pendant longtemps, le développement du bio s'est appuyé sur une hypothèse simple : si les gens savent qu'il est meilleur pour la santé, l'environnement ou la société, ils le choisiront. Cette approche a joué un rôle essentiel dans la phase de diffusion du Bio. Mais aujourd'hui, elle atteint ses limites. Les sciences comportementales montrent que, dans de

nombreux domaines liés aux comportements durables, le manque d'information n'est plus le principal obstacle. Pour le Bio aussi, la majorité des consommateurs savent ce que représente le label et en ont une image positive. L'enjeu n'est donc plus uniquement d'informer. Il est de transformer l'intention en action au moment du choix. Prenons une situation très concrète. En

fin de journée, un parent passe au magasin avec peu de temps et une attention limitée. Face au rayon, il ne se met pas à analyser les options. Même avec une attitude positive envers le Bio, la décision se fait en pilotage automatique : il prend ce qu'il connaît déjà, le produit habituel, souvent non bio. Ce n'est pas un rejet du Bio. C'est un arbitrage sous contrainte.

Pourquoi le Bio n'est pas encore un réflexe

Les sciences comportementales montrent que nos décisions ne se prennent jamais dans le vide. Elles dépendent de trois grandes dimensions : le contexte, les autres et nos limites mentales. Appliquées au Bio, ces dimensions expliquent pourquoi l'adoption reste encore partielle.

1. Le contexte de décision

Le prix, la disponibilité et la manière dont un produit est présenté ou comparé guident fortement un choix. Le prix est régulièrement cité comme principal frein dans les enquêtes. Il joue évidemment un rôle.

Mais la question comportementale est plus précise : à quoi le Bio est-il comparé et dans quel environnement ? En magasin, le Bio est souvent comparé automatiquement au produit non bio le moins cher, parfois en promotion. Une comparaison avec l'option la moins chère ne produit pas le même effet qu'une comparaison avec un produit réellement équivalent.

À cela s'ajoute un facteur très concret : la charge mentale. Multiplication des labels, informations nombreuses, parfois contradictoires. Même si le label bio est robuste, sa compréhension ne l'est pas toujours. Et quand le doute s'installe, les gens simplifient et reviennent au choix habituel.

Enfin, l'organisation des rayons joue aussi. Quand le Bio est regroupé dans un espace séparé, il peut involontairement apparaître comme une option « à part », qui demande un détour.

2. Les autres et les normes sociales

Nos choix sont influencés par ce que nous percevons comme normal. Lorsque le Bio est peu visible ou présenté comme une option spécifique, il reste associé à un comportement de niche.

À l'inverse, voir que « des gens comme moi » choisissent le Bio contribue à en faire un choix socialement accepté. Par exemple, parmi les jeunes, pour qui l'identité sociale et le regard des pairs comptent énormément. Si le Bio est perçu comme « différent », il peut être évité non pas par rejet, mais par désir d'appartenance.

3. Nos limites mentales

Les décisions alimentaires sont largement routinières. Et, en situation de fatigue, de stress

ou de surcharge d'information, nous revenons spontanément à ce que nous connaissons déjà. Dans ce contexte, les marques jouent un rôle majeur : elles servent de repères. Une marque familière est un raccourci mental. Elle simplifie la décision et réduit l'envie d'explorer une alternative différente, y compris bio.

À cela s'ajoute une fatigue morale. Beaucoup de personnes ont le sentiment de « déjà faire leur part » : acheter local, manger moins de viande, se déplacer à vélo. Cette perception réduit la disponibilité mentale pour adopter un comportement supplémentaire.

Enfin, face à la complexité perçue, de nombreux consommateurs développent des règles simplifiées du type : « J'achète bio pour certains produits seulement. » Quand le choix est complexe, les gens créent des raccourcis mentaux pour décider vite.



Rendre le Bio facile, désirable et normal

La bonne nouvelle : les sciences comportementales ne se contentent pas d'expliquer les freins. Elles donnent des leviers concrets pour agir. Plutôt que de chercher à convaincre davantage, il s'agit de concevoir des environnements de choix qui rendent le Bio plus simple à choisir.

Trois leviers concrets.

RENDRE LE BIO FACILE

Quand la motivation est moyenne, ce sont les frictions qui décident. **Un comportement progresse lorsqu'il devient la voie du moindre effort.**

Réduire l'effort de recherche, faciliter la comparaison et intégrer le Bio dans le parcours habituel permet d'éviter le retour automatique aux choix par défaut.

- Intégrer le Bio dans le **rayon classique** plutôt que dans un rayon séparé.
- Structurer des **comparaisons équitables** (produits réellement équivalents, repères clairs, prix lisibles).
- Proposer un **assortiment** suffisamment large pour permettre un panier complet.
- Utiliser des **choix par défaut** lorsque c'est possible, notamment en ligne (ex. afficher le Bio par défaut tout en laissant la possibilité de le désactiver).

RENDRE LE BIO DÉSIRABLE

Un comportement se répète lorsqu'il est associé à une **expérience positive**. Le Bio ne progresse pas uniquement parce qu'il est « moralement bon ».

Il progresse lorsqu'il est perçu comme **gourmand, qualitatif et satisfaisant**.

Dans l'alimentaire, les **bénéfices immédiats** (goût, plaisir, satisfaction) pèsent plus lourd que des bénéfices abstraits ou différés.

- Parler davantage de **goût** et de **plaisir**.
- Valoriser la qualité vécue, pas seulement la qualité expliquée (fraîcheur, saisonnalité, origine claire).
- **Renforcer les preuves** dans l'expérience (dégustations, visuels appétissants).
- Activer la **fierté** plutôt que la culpabilité : la culpabilité fatigue, la fierté renforce la répétition.

RENDRE LE BIO NORMAL

Un comportement perçu comme **courant** a plus de chances de **s'installer dans la durée**.

- Montrer qu'il est de plus en plus **courant** (normes dynamiques basées sur des tendances réelles).
- Le rendre **visible** (signalétique claire, bio intégré dans les rayons).
- L'ancrer dans les **routines** quotidiennes : petit-déjeuner, lunch, repas du soir, panier hebdomadaire.

Et du côté des pouvoirs publics, un levier ressort très clairement : la restauration collective. Quand le Bio devient une expérience régulière à l'école ou au travail, il devient plus familier... et plus probable à la maison.

L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES FILIÈRES

Une opportunité pour le Plan Bio wallon

Ces leviers sont déjà très proches de l'esprit du Plan Bio wallon, en particulier sur la promotion et l'innovation. L'enjeu, aujourd'hui, c'est d'y ajouter une couche comportementale, pour renforcer l'impact sur les choix réels.

Trois pistes.



ÉQUIPER LES ACTEURS

Influencer les comportements est une compétence à part entière, au-delà de la communication. Équiper les acteurs du secteur, mais aussi les agents publics, les cantines, les communes et les écoles, avec des **outils concrets** permet de concevoir des choix qui fonctionnent dans la vraie vie, quand les gens sont pressés, fatigués et comparent vite.



TESTER ET MESURER

Les sciences comportementales sont faites pour ça : tester vite, à petite échelle, et mesurer. Par exemple, en grande distribution, tester l'intégration du Bio directement dans le rayon classique plutôt qu'un rayon séparé, et mesurer l'effet sur les ventes. Ou encore dans une cantine, tester l'intégration progressive de produits bio et partager l'expérience en termes de satisfaction des usagers, des cuisiniers et d'impact sur le coût matière. L'intérêt des pilotes est aussi politique : ils réduisent le risque. On teste, on mesure, puis on généralise ce qui marche.



CAPITALISER COLLECTIVEMENT

Enfin, ne pas laisser ces apprentissages isolés. Construire une base de connaissances partagée, au service du secteur, sur ce qui fonctionne réellement pour normaliser le Bio dans les usages du quotidien.

Conclusion

Le futur du Bio se joue aussi dans les choix du quotidien. L'enjeu n'est plus de convaincre davantage, mais de structurer des environnements où le choix du Bio devient plus facile, désirable et normal.

À propos

Fred Dorsimont est cofondateur de Behaven, un cabinet de conseil en sciences comportementales.

" Nous aidons les organisations à passer de la sensibilisation à l'action, en rendant les comportements sains et durables plus faciles et désirables. En combinant sciences comportementales, design et innovation, nous transformons les intentions en adoption réelle, à travers des politiques, des produits et des services que les gens utilisent vraiment. "

www.behaven.com





Les 31 candidat·e·s au Prix de l'Innovation bio 2026

Ariane Beudelot et Céline Berger, Biowallonie

Le mardi 10 février 2026 à Suarlée, Biowallonie a inauguré la première édition du Prix de l'innovation bio à l'occasion de sa Journée de réseautage, un rendez-vous incontournable du secteur professionnel bio depuis près de dix ans. Inspiré des grands salons européens tels que Tech&Bio ou NatExpo, ce Prix a mis à l'honneur 31 innovations bio wallonnes et bruxelloises mises sur le marché en 2024 et 2025.

Réparties en six catégories — productions agricoles, produits transformés, produits importés, cosmétiques, services et fournitures pour le secteur bio — trois lauréat·e·s, toute catégorie confondue, ont été désigné·e·s, à l'issue du vote combiné d'un jury professionnel et du public présent lors de l'évènement.

Catégorie « Production agricole »

1 Noisettes belges crues décortiquées – Agronuts

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

www.agronuts.be

2 Ail en grandes cultures – BelGoBio

La culture d'ail bio en « grandes cultures » n'existait 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 !

www.belgobio.com

3 Lin oléagineux – CultivAé

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

www.cultivae.be

4 Élevage de volailles anciennes menacées : œufs et conservatoire – Conservatoire avicole wallon (Ecocim)

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.

ecocim.infos@gmail.com

5 Viande de veau rosé, élevé sous la mère – Ferme d'Esclaye

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.

www.fermedesclaye.be

6 Une parcelle, deux productions : œufs et compost – Tamago (Phitec)

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

www.tamago.be

7 Production de figes sous serre – Verger de la Molignée

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

info@vergerdelamolignee.be

Catégorie « Produit transformé »

8 Badjawa Tempo – Brasserie coopérative liégeoise

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

www.bcl.bio

9 BeKombucha Botanicals à la feuille de figue – BeKombucha

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 sources de l'arôme. Avec la filière PAM grandissante, l'objectif à terme est d'utiliser exclusivement des ingrédients d'origine belge.

www.bekombucha.be

10 Lait frais entier – Bel'Terre (Vajra-Delibio)

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

www.vajradelibio.be

11 Crémant de Wallonie – Château Berlieren

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

12 Américain prêt à mélanger soi-même – En direct de mon élevage

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 sept jours. www.endirectdemonelevage.be

13 Huile de tournesol – Équilibre huile paysanne

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. www.equilibre-huilepaysanne.be

14 Chips de lentilles – Graines de Curieux

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

15 Pistous naturels – Jeya

Fabrique 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. www.jeya.be

16 Viennoiseries pré-poussées congelées – Boulangerie belge et bio

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

17 Galette au beurre – La Wafe

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

18 Farine de blés anciens – Les Grands Blés

Des blés anciens du XIX^e 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. www.lesgrandsbles.be

19 Bouillon de bœuf prêt à boire – Mon Bouillon

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. www.monbouillon.com

20 Confiture de myrtilles au safran – Safran Ardennais Cosmétiques

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. www.safranardennais-cosmetiques.be

21 Kombucha à l'épicéa – So Wood

Ce kombucha saisonnier est aromatisé aux sapins épicéas de notre Ardenne belge. www.sowoodkombucha.com/fr

22 Émincé de poireaux – Terra Alter Belgique

La légumerie découpe des légumes bio et locaux en légumes quatrième gamme, à destination des cuisines de collectivités et des transformateurs. 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. www.terraalter.be

23 Bière sans gluten La Vaillante – Wout (Ferme de Grange)

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. www.fermedegrange.com

Catégorie « Produit importé »

24 Vin Grec Retsina – Winery Aoton – Andromachi Selection

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

25 Snack Mango balls – Supersec

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

26 Céréales protéinées pour petit-déjeuner – Turtle

Turtle, société bruxelloise, a développé une nouvelle gamme de céréales protéinées 100 % bio pour le petit-déjeuner. www.turtlecereals.com/fr

Catégorie « Cosmétique »

27 Savons liquides à base d'huiles végétales belges – Oodima

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. www.oodima.be

Catégorie « Service »

28 Épicerie en libre-service – Ferme des Cinq Branches

Cette épicerie à la ferme est en libre-service, autogérée via un lecteur de codes-barres et ouverte 7j/7, de 8 à 20h. <https://la-ferme-des-cinq-branches1.odoo.com/>

29 Paniers Mini-pousses – Agricovert

La coopérative Agricovert offre gratuitement à toutes les futures mamans un panier de légumes bio et un pain, chaque semaine, du troisième mois de la grossesse jusqu'à la naissance. Un projet pilote incitant à une alimentation bio de qualité. www.agricouvert.be/paniers-mini-pousse-2

30 Plateforme Ecoshift

Ecoshift est une plateforme digitale qui facilite la connexion des particulier·ère·s à des professionnel·le·s certifié·e·s écoresponsables, dont tou·te·s les professionnel·le·s bio. www.ecoshift.eco

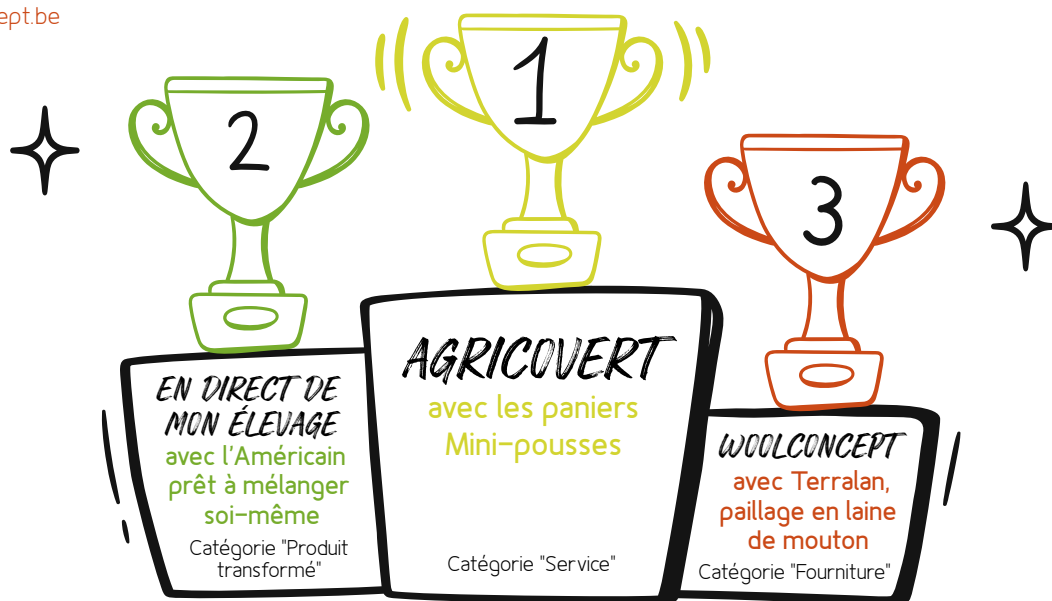
Catégorie « Fourniture »

31 Terralan – Paillage en laine de mouton – Woolconcept

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.

www.woolconcept.be

Retrouvez les fiches complètes de chaque candidat·e sur :
<https://www.biowallonie.com/journee-annuelle-de-reseautage/>



Les 3 lauréat·e·s, toute catégorie confondue



Développer la filière des semences potagères pour assurer notre résilience alimentaire



Fleurs de poireaux en graines

Fanny Lebrun, ASBL Les Marequiers et Julian Martens, CRA-W

Les semences potagères sont à l'origine des cultures maraîchères, apportant une incroyable palette d'arômes, de goûts, de couleurs et de textures à nos assiettes, à nos vies. Or, c'est toute une filière qui est cachée derrière ces petites graines. Présentation d'une chaîne de production parfois mal connue.

Semences : clés de la résilience territoriale et de notre souveraineté alimentaire

La résilience, c'est la capacité à s'adapter pour continuer à fonctionner en cas de perturbation (climatique, sanitaire, économique, politique etc.). La souveraineté alimentaire, telle que définie par Via Campesina, est le droit des peuples à une alimentation saine, dans le respect des cultures, produite à l'aide de méthodes durables et respectueuses de l'environnement, ainsi que leur droit à définir leurs propres systèmes alimentaires et agricoles.

Comme de nombreux secteurs de l'agriculture, les semences sont aujourd'hui quasi toutes importées de l'étranger. Ce système comporte des avantages bien réels : économies d'échelle, meilleures conditions de production, bas prix, etc. Par contre, ce fonctionnement fait fi de toute notion de résilience et de souveraineté en générant une dépendance aux importations.

Or, la situation (relativement) paisible dans laquelle la Belgique a vécu ces 80 dernières années semble désormais fragile : crises économiques, problèmes sanitaires, catastrophes environnementales, conflits... les possibilités de perturbations sont palpables.

Dans ce contexte, relocaliser la production de semences potagères peut contribuer à améliorer la résilience territoriale et la souveraineté alimentaire.



Richard Boucherie, Laurent Minet et Clément Nieuws sélectionnent les meilleures carottes de la variété Yellow Belgian pour les multiplier.

Sélection de porte-graines de carottes Yellow Belgian.

La filière des semences potagères

La filière des semences potagères repose sur cinq étapes, illustrées à la Figure 3. La **conservation**, ou la maintenance, est l'opération de sélection qui est effectuée pour sauvegarder une variété au travers des cycles de multiplication.

La **création variétale**, ou sélection, est la création de nouvelles variétés en choisissant, plusieurs générations de suite, les meilleurs individus au sein d'une population.

La **multiplication** des semences est l'étape de production d'un lot de semences à partir de quelques graines, pour en avoir une quantité déterminée.

Les semences produites par ces derniers sont livrées aux **sociétés semencières**, qui les trient, les testent et les conditionnent avant de les commercialiser auprès des maraîchers professionnels ou amateurs.

Cette filière, décrite en détail dans un dossier dédié¹, est en constante interaction avec le secteur de la recherche, le milieu politique et les fédérations de semenciers.

Les acteurs et actrices de la filière choisissent de participer à une ou plusieurs actions qui la constituent. Par exemple, un centre de recherche peut mener des programmes de sélection tout en multipliant des semences

sur contrat. Une société semencière peut quant à elle pratiquer de l'achat-vente, tout en produisant une proportion variable de semences, et en assurant la maintenance de quelques variétés.

En Belgique, la filière repose sur une mosaïque d'actrices et acteurs publics, privés et associatifs, aux rôles complémentaires et parfois interdépendants. Certains maillons (sociétés semencières et administrations) sont mieux développés que d'autres (sélection, multiplication, promotion, conseil technique), qui sont encore fragiles. En effet, leur activité ne génère pas un revenu direct suffisant pour les pérenniser.

Semences d'ici

C'est sur base de ce constat qu'est né le projet *Semences d'ici*. Il s'agit d'une dynamique collective réunissant chercheur·euse·s, associations et agriculteur·rice·s autour d'un même objectif : redevenir maître·sse·s de nos semences, donc de notre alimentation et de nos pratiques.

Le projet poursuit quatre objectifs pour fortifier la filière semencière wallonne :

- améliorer notre souveraineté et notre résilience alimentaire ;
- documenter le savoir-faire ;
- concrétiser des programmes de sélection ;
- promouvoir nos productions locales.

Comment ?

Une première phase du projet se termine en juin 2026. Elle publie, à destination des acteurs et actrices wallon·ne·s :

- de nombreux guides techniques, ainsi qu'une analyse de risques et des coûts pour les multiplicateurs ;
- des dossiers sur la création variétale (notamment participative) destinés aux personnes prêtes à se lancer dans l'aventure ;
- des recommandations politiques destinées aux décideurs et décideuses.

Tout cela constitue l'équivalent d'un livre technique wallon sur les semences, disponible gratuitement en ligne, riche d'informations rares et précises.

Développer une filière de semences locale, c'est garder la possibilité d'adapter notre système alimentaire à la situation de terrain.

En parallèle, des formations avancées en multiplication de semences et en sélection variétale sont proposées dès l'automne 2026, en Wallonie.

Elles sont ouvertes à tout·e acteur·rice ayant envie de se professionnaliser dans la production de semences, ou de se lancer dans la création variétale. Savoir cultiver des légumes est le seul prérequis nécessaire.

Les partenaires

Semences d'ici a été lancé par l'ASBL Les Marequiers, qui en assure aujourd'hui la coordination.

Le projet réunit plusieurs partenaires essentiels : Hortiforum ASBL (rattachée au Centre technique horticole de Gembloux), le CRA-W, Sytra (UCLouvain) et Biowallonie.

Et après ?

Semences d'ici se prépare à lancer des programmes de sélection participative dès 2027 pour développer des variétés adaptées aux besoins des maraîchers et maraîchères. Le projet vise également à renforcer la production locale de semences. Néanmoins, des soutiens financiers doivent encore être trouvés.

« Pourquoi une filière spécifique ? »

Environ 95 % des variétés utilisées en agriculture biologique (AB) proviennent de la sélection en contexte conventionnel², historiquement privilégié par les sélectionneur·euse·s. L'AB occupant des surfaces plus réduites génère moins de retours économiques. Si de nombreux objectifs de sélection sont communs aux deux secteurs, bio et conventionnel, il existe des priorités particulières en AB, comme la compétitivité vis-à-vis des adventices, l'adaptabilité à la fertilisation organique, la frugalité ou la qualité nutritionnelle. D'où l'importance de développer la sélection en AB à l'échelle locale, afin d'obtenir des variétés adaptées à nos régions. L'approche participative, impliquant plusieurs acteurs et actrices du territoire, peut solidement renforcer ce travail de sélection.

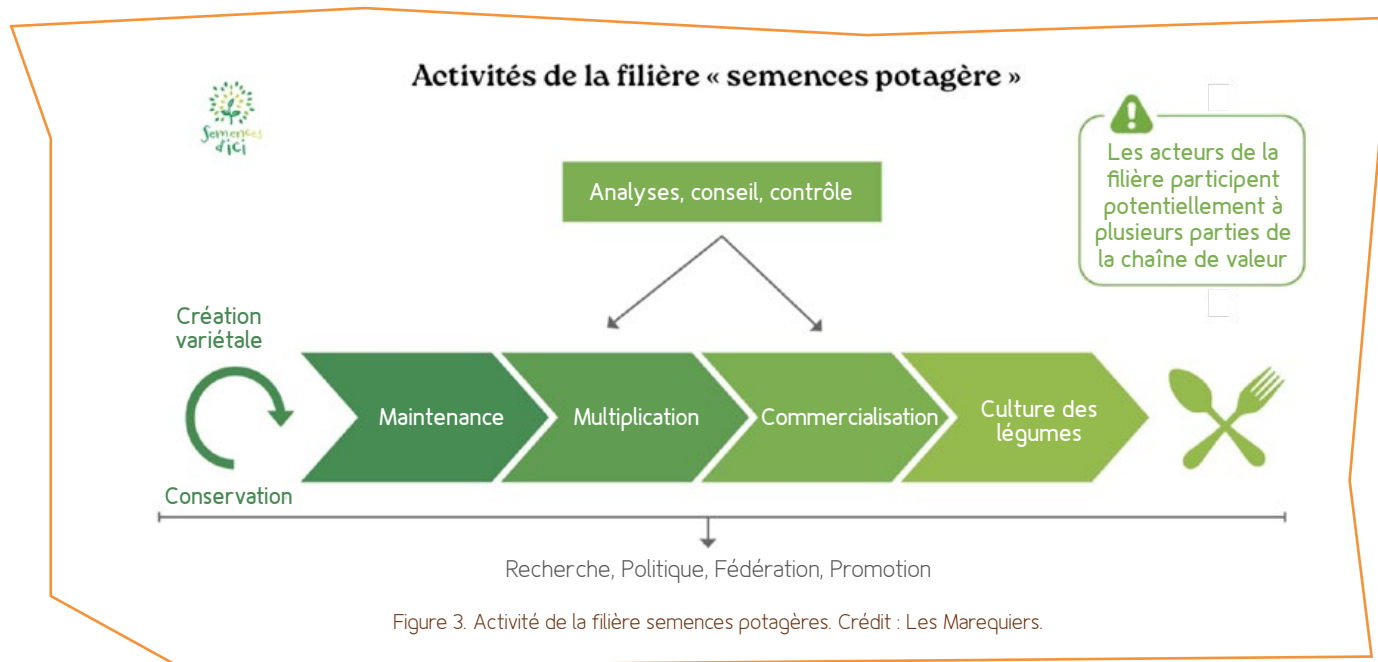


Figure 3. Activité de la filière semences potagères. Crédit : Les Marequiers.

L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES FILIÈRES

Quatre leviers pour soutenir la filière³

1. **Améliorer la résilience économique de l'activité de multiplication en Wallonie** via l'évaluation de coûts de production, le partage de données techniques et le soutien des sociétés semencières.
2. **Mettre en place un cadre collectif au service de la pérennité de la filière**, via la mise en réseau des acteur·rice·s et l'accès à des données relatives aux prix et aux modalités de contrats de production.
3. **Encourager la sélection variétale régionale** en soutenant à long terme des programmes de sélection et en organisant une coordination régionale de l'activité.
4. **Améliorer la communication à destination des client·e·s et consommateur·rice·s** via le développement d'un label « Semences bio, régionales et reproductibles ».

Conclusion

Soutenir la filière wallonne des semences potagères est indispensable pour continuer à profiter indéfiniment du plaisir de nos légumes. Or, cette filière est fragile et a besoin de soutiens financiers et politiques. *Semences d'ici* tente de répondre à ce défi.



REJOIGNEZ-NOUS !

Envie de vous diversifier et de produire des semences, de vous former, de participer à la sélection de variétés ?

- Participez à notre événement du 12 juin 2026, de 15 h à 18 h à Hamois : « La filière des semences potagères en Wallonie : état des lieux et partage de données techniques ». **Inscription souhaitée.**
- Découvrez l'offre en formations : www.lesmarequiers.be



DOCS

Téléchargez les documents techniques

Notes

1. Lebrun F., Cartographie de la filière des semences potagères en Belgique, Les Marequiers, 2025.
2. Financé par l'Union européenne dans le cadre du Plan national pour la reprise et la résilience, avec le soutien de la Wallonie.
3. Ferdinand M., Antier C., Baret P.V., Lebrun F., Policy brief : Soutenir le développement de la filière des semences maraichères biologiques en Wallonie, Sytra, 2026.
4. Lammerts van Bueren, *et al.* (2011). The need to breed crop varieties suitable for organic farming, using wheat, tomato and broccoli as examples: A review. NJAS: Wageningen Journal of Life Sciences, 58(3–4), 193–205.

Miramag



Résultat nettement supérieur !

- L'engrais calcaire magnésien est un produit 100 % naturel
- Avec des minéraux essentiels, sans azote ni phosphates
- Une augmentation très rapide du pH grâce à sa finesse et porosité
- Utilisable en agriculture biologique conformément au (CE) n° 834/2007

Trouvez un distributeur dans vos environs sur
www.miramag.be ou téléphonez au 03-651.66.78





Logiciel dégâts de gibier : les prix

Jérôme Widar, Service public de Wallonie, Département de la Nature & des Forêts, Direction de la Chasse & de la Pêche

Le Service Public de Wallonie et l'ASBL Fourrages Mieux ont mis au point un « logiciel informatique dégâts de gibier » aidant les experts agronomes à estimer au plus juste le montant des dégâts de la faune sauvage (espèces gibier et espèces protégées) lors d'expertises en zone agricole de la Wallonie.

Les différents barèmes y sont mis à jour deux fois par an pour suivre l'évolution des marchés. Ils sont avalisés au sein d'une plateforme composée des organismes suivants :

- Fédération des Chasseurs au Grand Gibier de Belgique (FCGGB) ;
- Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA) ;
- Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA) ;
- Union nationale des Agrobiologistes belges (UNAB) ;
- Département de la Nature et des Forêts (DNF) ;
- Fourrages Mieux ASBL.

Les prix TVAC ci-après ont été acceptés par toutes les parties, et ce pour la période allant du 1^{er} mars 2026 au 31 août 2026.

Jérôme WIDAR

jerome.widar@spw.wallonie.be

Ets FANT CARLIER
Produits Bio pour l'Agriculture



Rue des Déportés 24-6120 JAMIOULX
Tél. 071/21 31 73-Fax 071/21 61 85

Engrais organique

- Utilisable en culture bio
- Contient de l'azote ammoniacal rapidement absorbé par la plante
- Le plus efficace sur le marché
- Prix raisonnable

Semences céréales Bio

- Céréales
- Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »

Aliments animaux Bio

- Aliments simples : orge, épeautre, avoine, triticales
- Féveroles, pois, maïs, tourteaux de soja, tourteaux de tournesol
- Aliments composés vaches, jeunes bovins, porcs, volaille
- On peut travailler à la carte. C'est vous qui décidez.

Condiments minéraux Bio

- Sels minéraux Bio
- Blocs à lécher
- Sel marin
- Algues marines
- Magnésie, cuivre, sélénium
- Huile de foie de morue



L'ACTU DU BIO

NOUVELLES DES FILIÈRES

PRODUCTIONS AGRICOLES	Agriculture conventionnelle	Agriculture biologique
Cultures fourragères	Prix t/MS	
prairies permanentes	140 €	140 €
prairies temporaires avec légumineuses	180 €	190 €
céréales immatures avec légumineuses (min. 40 % MS)	140 €	140 €
bandes de prairies extensives (tournières, MAE, etc.)	80 €	80 €
maïs ensilage	140 € ⁽¹⁾	180 € ⁽²⁾
Céréales	Prix t	
épeautre fourragère	295 €	340 €
escourgeon	180 €	305 €
froment	165 €	fourrager : 325 €/panifiable : 380 €
orge de printemps	180 €	fourragère : 305 €
orge de brasserie	210 €	-
seigle	160 €	290 €
triticale	155 €	310 €
méteil sans pois	165 €	-
méteil avec pois	175 €	330 € (min. 20 % de pois)
avoine	140 €	265 €
paille (toutes céréales)	140 €	140 €
maïs grain	180 €	400 €
Plantes sarclées	Prix t	
betteraves sucrières	40 €	-
betteraves fourragères	40 €	-
chicorées	73,5 €	-
pommes de terre, variété Bintje	167 €	-
pommes de terre, variété Fontane	160 €	-
pommes de terre, variété Challenger	157 €	-
pommes de terre, variété Innovator	194 €	-
pommes de terre, variété Charlotte	310 €	-
pommes de terre, variété Nicola	280 €	-
pommes de terre, variétés de consommation (Agria, Allians, Ecrin, Sevilla, Vitabella, Acoustic, etc.)	-	450 €
Protéagineux et oléagineux	Prix t	
colza	470 €	-
féveroles	205 €	455 €
pois	205 €	455 €

TRAVAUX AGRICOLES⁽³⁾ (agriculture conventionnelle et agriculture bio)

Semis de maïs (semoir + semences)	335 €/ha en conventionnelle et 400 €/ha en bio
Semis de maïs sous plastique (film plastique + semis + semences + pulvérisation)	705 €/ha en conventionnelle
Broyage des tiges de maïs après récolte	150 €/ha
Ramassage mécanique des tiges de maïs après récolte	150 €/ha
Réparation mécanique des dégâts de sangliers en prairies	
hersage	50 €/ha
sursemis avec un combiné « herse/rouleau/semoir »	190 €/ha en conventionnelle et 250 €/ha en bio
sursemis à la Vrêdo	195 €/ha en conventionnelle et 255 €/ha en bio
sursemis à la herse étrille	225 €/ha en conventionnelle et 285 €/ha en bio
sursemis à la herse rotative	240 €/ha en conventionnelle et 300 €/ha en bio
Réparation manuelle des dégâts de sangliers en prairies	
boutis superficiels (< 5 cm) et récents	0,75 €/m²
boutis superficiels (< 5 cm) et anciens	1 €/m²
boutis profonds (> 5 cm), récents ou anciens	1,50 €/m²

Remarques

t = tonne, MS = matière sèche, ha = hectare.

(1) et (2) Prix valables pour du maïs ayant atteint la maturité physiologique (teneur en matière sèche des plantes entières proche de 33 % à la récolte).

(3) Prix moyens TVAC renseignés à titre indicatif. Semences et rouleau compris pour les sursemis.



Le groupement Paysans-Meuniers, entre échanges et convivialité

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

Le groupement Paysans-Meuniers est le résultat d'une volonté partagée au sein d'une profession en croissance d'avoir davantage d'échanges et de perspectives de mutualisation. Ensemble, les membres du groupement ont défini leurs valeurs et les conditions d'adhésion. Ils et elles renforcent les liens qui les unissent autour du respect de la Terre, de la richesse des céréales et de farines natives et nourrissantes. Coup de projecteur sur ce groupement qui grandit et qui relie.

L'union fait la force

Partant du point de vue qu'il y a beaucoup à gagner à réfléchir au développement de ce modèle à plusieurs et dans l'idée de voir d'autres Paysans-Meuniers s'installer, Guillaume Fastré, agriculteur bio à Assesse dans la Ferme de Corioule, a pris contact avec les structures d'encadrement comme Agri-Innovation, le Collège des Producteurs, Diversiferm et Biowallonie.

L'objectif : rassembler les fermes qui, comme lui, ont choisi d'investir dans un moulin sur meules de pierre pour mieux valoriser leurs récoltes.

« Je me suis rendu compte lors de mon passage progressif en bio que la vente de froment panifiable, avec l'épée de Damoclès du déclassement en fourrager avec la déconvenue économique qui l'accompagne, me paraissait assez peu intéressante. Mon but est de voir le modèle de ferme à taille humaine perdurer dans nos campagnes et, pour cela, il faut générer de la valeur à l'intérieur de la ferme » témoigne Guillaume pour qui avoir du blé c'est bien, mais de la farine, c'est mieux !

Rapidement, les structures d'accompagnement mobilisent leurs efforts et invitent à rejoindre les échanges les différents profils correspondants. D'emblée, le groupement décide de restreindre l'adhésion aux meuniers et meunières sur meules de pierre produisant eux-mêmes et elles-mêmes leurs céréales.

L'encadrement en support adaptatif constant

Ce groupement de producteur·rice·s et transformateur·rice·s est un outil par et pour les membres. Ils et elles décident des thèmes qui y sont abordés. Et les idées ne manquent pas : tri et stockage des céréales,

conseils en matière de commercialisation, lutte contre les ravageurs, ou encore, la dernière en date, approche de la détermination du prix de vente de la farine sur base de ses coûts, proposée par deux agents du SPW travaillant au service de comptabilité agricole.

Les structures d'accompagnement jouent leur rôle : apporter un soutien au groupement en mettant à profit leur carnet d'adresses et leur expertise propre et complémentaire.

Un cadre d'échange pour un modèle qui essaime

Ces dernières années, le nombre de moulins artisanaux sur meules de pierre a considérablement augmenté. Les moulins sur meules de pierre sont maintenant bien représentés sur l'ensemble du territoire wallon. Pour trouver ceux près de chez vous, c'est par ici.



CARTOGRAPHIE

Si la concurrence est fatalement plus forte qu'avant, de nouveaux projets continuent de voir le jour et témoignent que le marché reste ouvert pour ce type de diversification. Avant de se lancer, une bonne analyse de l'offre déjà en présence sur votre territoire demeure une étape à ne pas manquer.

Le groupement des Paysans-Meuniers, c'est aussi un lieu d'échanges où des bons plans circulent et où les pratiques se comparent dans une optique de transparence et d'amélioration globale.

À l'avenir, le groupement n'exclut pas d'aller vers encore plus de mutualisation notamment en ce qui concerne des questions comme le conditionnement, la logistique ou encore une identité commune pour mettre en valeur les plus-values d'une telle façon de moudre, au travers, par exemple, d'une STG (Spécialisation Traditionnelle Garantie).



Cet article fait germer une idée de diversification en vous et vous avez des questions ? Vous distribuez des produits bio et souhaitez en savoir plus sur l'offre de farine locale ? Contactez-nous sans attendre par e-mail : pierreyves.vermer@biowallonie.be

Portrait : Corentin Crutzen, fondateur d'Oxalis — école de cuisine végétale

Hélène Castel, Biowallonie

Nous avons rencontré Corentin, fondateur d'une toute nouvelle école à Bruxelles, entièrement dédiée à la cuisine végétale, une première en Belgique !

Son parcours

C'est en 2011 que Corentin a réellement commencé son aventure de cuisinier. Il débute en France dans les cuisines d'une association qui accueille des stages et offre une cuisine végétarienne. Après plusieurs expériences similaires, toujours en France, il décide de passer son CAP Cuisine à Strasbourg, pour assoir ses connaissances acquises sur le terrain au fil des années.

La naissance de l'école Oxalis

Depuis septembre 2025, l'école Oxalis a ouvert ses portes dans ses propres locaux à Auderghem. L'infrastructure a été pensée spécifiquement pour les formations et permet d'accueillir 10 à 12 participant·e·s par cours. Oxalis est une ASBL qui a pour objectif de participer à la démocratisation de la cuisine végétale. Que ce soit pour les particulier·ère·s dans leur quotidien, à travers une cuisine simple et accessible, ou pour les professionnel·le·s qui souhaitent diversifier leur carte et acquérir de nouvelles connaissances.

Son ADN

Si Corentin a choisi le nom Oxalis pour son école, c'est parce qu'il a une formation de guide nature et qu'il avait envie de lier le côté nature à la cuisine. Son projet, c'est la synthèse de son parcours varié qui lie la cuisine à la transmission et à la nature.

Et dans son école, le Bio a une place prépondérante. Pour lui, travailler le végétal passe aussi par la qualité des produits que le Bio local peut



Une fois rentré en Belgique son envie de transmettre le pousse à reprendre des études d'instituteur, en 2019, et ensuite à lancer son projet Oxalis, pour transmettre autour de la cuisine végétale. Il donne alors des ateliers de cuisine dans les locaux du restaurant solidaire KOM à la maison, à Bruxelles.

À l'heure actuelle, l'école a ouvert ses portes aux particulier·ère·s et aux « team buildings ». Dès février 2026, des modules spécialement dédiés aux professionnel·le·s de l'Horeca seront disponibles avec une offre de formations axée sur la cuisine et la pâtisserie végétale. Une dizaine de formateurs et formatrices font partie de l'école, chacun·e avec son domaine d'expertise pour une plus grande richesse de contenu.

lui garantir. Actuellement, il s'approvisionne chez Terroirist pour une partie des légumes et des produits secs, mais aussi chez Graines de Curieux, Les Grands Blés, Équilibre — Huile paysanne, Nu Food... 90 % de son approvisionnement en fruits et légumes est bio, de même pour environ 75-80 % des produits secs.



L'offre pour les professionnel·le·s de la restauration

Plusieurs options s'offrent aux professionnel·le·s qui souhaitent apprendre ou approfondir leurs connaissances en **cuisine végétale**.

Des formations et événements

- **Un cycle de formations complet.** Dès février 2026, seront proposés **8 modules de 2 jours**, pour une vue globale de ce qu'il est possible de réaliser dans une cuisine végétale. Avec des expert·e·s thématiques, dont des chef·fe·s qui viennent de France. Ce cycle se compose d'un **module par mois**, accessible à **10 personnes**. Le cycle complet est pensé comme un ensemble, mais il sera également possible de choisir certains modules spécifiques pour approfondir un thème en particulier. Le cours final de ce module challengera les participant·e·s en leur demandant de créer un menu, avec la présence d'un·e photographe professionnel·le pour pouvoir repartir avec un book de ses réalisations.
- **Des formations thématiques sur 2 jours en 2026.** Par exemple autour des techniques de pâtisserie végétale, de la pâtisserie à IG bas et sans gluten, ou encore des classiques de la pâtisserie française en version végétale. Ces formations sont animées par des cheffes venues d'Italie ou de France. Mais aussi un **stage en mai** avec 2 cheffes, qui viennent de la région de Marseille, pour aborder les techniques qu'elles affectionnent particulièrement, à savoir la fermentation, la pâtisserie naturelle, la cuisine crue, le « sans gluten » et le dressage. L'objectif ici est de partager des connaissances autour de la cuisine saine mais aussi de les enrichir grâce au partage entre pairs.

Retrouvez l'agenda complet et le descriptif des formations sur le site web d'Oxalis
<https://oxaliscuisine.com/agenda/>



AGENDA



La suite du projet

Une **offre traiteur pour les entreprises et particulier·ère·s en 100 % végétal** va démarrer. Et pourquoi pas également pour des festivals comme Lasemo, Couleur Café ou encore La Nature Festival.

Le rêve de Corentin ?

Pouvoir insérer la formation sur le végétal dans la formation initiale et classique des cuisinier·ère·s. Les programmes doivent évoluer avec la durabilité de manière générale, en intégrant le bien-être animal, le végétal.

L'objectif étant de pouvoir proposer une offre végétale qualitative et diversifiée dans tous les établissements du secteur de la restauration.

L'école propose aussi des « **master class** » avec des chefs comme **René Mathieu**, chef étoilé au Luxembourg et **parrain de l'école**. Le but est d'avoir des événements ponctuels avec des chef·fe·s qui proposent une cuisine végétale.

De la consultance

Oxalis propose également du **consulting pour répondre à des demandes spécifiques**. Que ce soit pour former les équipes, les aider à végétaliser les cartes... L'objectif ici est de s'adapter aux besoins en venant directement sur place dans le restaurant ou l'atelier de transformation.

Location

Les **locaux** de l'école sont aussi **disponibles à la location**. Pour donner des formations pour d'autres structures, pour des tournages vidéo, pour un événement privé, etc.



Contact

Oxalis École de cuisine végétale ASBL
Chaussée de Wavre 1145
1160 Auderghem
info@oxaliscuisine.com
<https://oxaliscuisine.com/>



SCAR, NATURELLEMENT BIO



SCAR, partenaire de
vos filières biologiques

Découvrez les gammes
biologiques d'aliments
et de produits SCAR

125 ans de coopération !
Ensemble, construisons demain
www.scar.be



TRACTEURS & MACHINES AGRICOLES



Rue de l'Arbre à la Croix, 279
4460 HORION-HOZEMONT
042/50.11.98
eddy.philippet@gmail.com
<http://www.philippet.be/>

Légende :

-  Production
-  Transformation, distribution et/ou restauration
-  Point de vente
-  Tout professionnel·le bio
-  Évènement du secteur

RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

Émilie Remacle, Biowallonie

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

Formations :

- Matin : les bases de Canva
- Après-midi : les bases de Meta Business Suite (collab. : Collectif 5C et Consom'Action)
- Rhisnes - 24/03 (*nouvelle date !*)

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

- En ligne - 26/03
- Dédié 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 (collab. : Fourrages Mieux)

- Rumes - 1/04

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
- Bruxelles et Chastre
- 13/04 et 20/04

Dédié 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 : découpe de viande bio

- Lieu à définir - 11/05 et 22/06 (dates provisoires)

Dédiée aux boucher·ère·s et restaurateur·rice·s

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

Publication des chiffres du Bio 2025 (collab. : APAQ-W)

- 19/05
- 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
- Dédiée 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 (*nouveauté !*) - 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
- Dédié aux restaurateur·rice·s

Le saviez-vous ?

Depuis 2021, la **Journée européenne du Bio** a lieu le 23 septembre !

RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES

Mélanie Fanuel, Biowallonie

Pour rappel, Biowallonie ne publie pas de petites annonces relatives aux animaux biologiques. Retrouvez ces dernières sur le site Easy-Agri bio (www.bio.easy-agri.com)¹

OFFRES

MAÏS ÉPI BROYÉ BIO

A vendre : boules de maïs épi broyé bio, 1000 kg. Livraison possible.

Contact : Alessandro Maury
Mail : sa.grandcortil@gmail.com
Tél : 0470/857 960

BOULES DE LUZERNE PURE

A vendre : boules de luzerne pure 2ème, 3ème coupe. Livraison possible.

Contact : Alessandro Maury
Mail : sa.grandcortil@gmail.com
Tél : 0470/857 960

RACINES DE CHICONS BIO

A vendre : racines de chicons bio – variété Topscore. Enlèvement sur Hélécline. Prix selon quantité et période d'enlèvement.

Contact : Fabian Daniel
Mail : fabindaniel1@gmail.com
Tél : 0496/536 734

BALLOTS DE PRÉFANÉS ENRUBANNÉS – MÉLANGE SENCIER NO3 2025

A vendre : ballots ronds de préfanés enrubannés (mélange Sencier) 2025 de +/- 400 kg à 50€.

100 ballots disponibles au 21 janvier 2026.

Région : Hainaut.

Contact : Freddy Vander Donckt
Mail : wodecq@fermedorlou.be
Tél : 0498/590 954

FOIN 2024 SANS PLUIE

A vendre : foin bio 2024 sans pluie. Pour faire de la place. Environ 80 boules de 290kg. 25€/pce. Départ : Rochefort.

Contact : Bernard Convie
Mail : contact@jambjoule.be

SEMENCES DE POMME DE TERRE AGRIA BIO

A vendre : semences de pomme de terre bio, variété Agria.

Calibre 28/35 et 35/55.

Contact : Vincent Matelart
Mail : vincent@fermedebrye.com
Tél : 0495/468 797

POMMES DE TERRE BIO

A vendre : pommes de terre bio : non triées ou triées

3 palloxs, environ 2,5t au total – variété Agria (pour purée, frites, consommation polyvalente...)

2 palloxs, 2t au total – de variété Princesse (chair ferme jaune, très goûteuses)

Région : Liège

Contact : Mike Roppe
Mail : mike.roppe@hotmail.be
Tél : 0498/431 325

POMMES DE TERRE BIO POUR BÉTAIL ET ENRUBANNÉS DE LUZERNE BIO

A vendre : pommes de terre bio à vendre pour alimentation animale.

Triées, région Sombreffe.

A vendre également : luzerne bio en boules enrubannées – récolte 2025, excellente conservation.

Contact : Vincent Matelart
Mail : vincent@fermedebrye.com
Tél : 0495/468 797

HERSE ÉTRILLE HEVA

A vendre : herse étrille Heva (6 mètres) avec semoir intégré ; peu servi et bon prix.

Contact : André Hallaux
Tél : 0472/843 362

DEMANDE

RECHERCHE D'EMPLOI

« Je m'appelle Antoine Decourt, jeune ingénieur agronome diplômé depuis septembre 2025 du Condorcet à Ath. Je suis particulièrement intéressé par l'adaptation des structures et des filières de productions végétales (céréales, grandes cultures) et fruitières au réchauffement climatique. Je parle anglais, j'ai beaucoup voyagé pendant mes études. Au Bangladesh, j'ai fait de la recherche pour développer un produit de biocontrôle contre les contaminations aux aflatoxines dans la culture du maïs, je suis donc aussi réellement intéressé et compétent pour mettre en place et tester des alternatives aux produits phytosanitaires conventionnels. En Ouganda, j'ai occupé le poste de « Production Systems Lead » chez Naseco, la plus grande entreprise de production de semences de maïs hybrides. Aujourd'hui je cherche un emploi dans des entreprises d'accompagnement à la conversion au bio, dans des startups qui développent des solutions de biocontrôle, des organismes de recherche. Je suis profondément convaincu de l'importance des pratiques liées à l'agriculture biologique pour l'avenir de l'agriculture wallonne. D'ici 2050, on tend vers +2,5 degrés de réchauffement global, structurer une filière ça ne se fait pas du jour au lendemain, c'est maintenant qu'il faut agir et je veux participer à ces changements. Merci. »

Contact : Antoine Decourt
Mail : decourt.antoine@gmail.com
Tél : 0470/969 526



¹ Plus d'infos dans l'article « Easy-Agri Bio, le site officiel wallon pour les petites annonces en animaux biologiques » de l'itinéraires BIO n°73, p.50 : www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2023/11/Itineraires_BIO_73_VF_web_96dpi.pdf#page=50

OFFRES D'EMPLOI

LA COOPÉRATIVE DE LA FERME LAROCK EST À LA RECHERCHE D'UN·E MARAÎCHER·ÈRE POUR LA SAISON 2026

Le maraîchage fait partie d'une ferme diversifiée en biodynamie : la ferme Larock. Depuis 2018, la coopérative de la ferme Larock a développé le magasin de la ferme et s'est engagé à partir de 2022 à soutenir le maraîchage. La ferme, c'est aussi un projet collectif porté par une coopérative, un magasin, un jardin d'enfants, et des formations d'initiation à la biodynamie en collaboration avec l'EPI-MAP. Des principes de réciprocité sont appliqués entre les différents porteurs et porteuses d'activités de production, transformation et commercialisation. La ferme se trouve dans le village de Rotheux, dans le Condroz liégeois.

Profil souhaité :

- Un·e maraîcher·ère qui a une bonne expérience professionnelle et/ou une solide formation en maraîchage biologique.
- Quelqu'un·e qui peut travailler sous statut d'indépendant·e et/ou sous couveuse d'entreprise.
- Une personne qui est intéressée de s'intégrer dans le projet plus large de la coopérative de la ferme Larock, possibilité d'évolution du projet en bonne synergie avec les autres activités sur le lieu.
- Volonté de travailler en agroécologie et intérêt affirmé pour la biodynamie.

La coopérative met à disposition, sous forme de contrat de location, les outils et les infrastructures. Tout est déjà sur place pour travailler la terre :

- Le maraîchage s'étend sur 1,65Ha dont 1,2Ha de cultivé. Les terres

appartiennent à la coopérative Terre-en-vue. Il y a plusieurs serres tunnels et une serre chapelle, un système d'irrigation, une chambre froide et un local de lavage/stockage (loué à Louis Larock). Il y a aussi des petits fruits déjà en place (fraise, framboise, groseille, cassis).

- Pour la vente : Le magasin de la coopérative se trouve sur place, et offre au/à la maraîcher·ère un canal de commercialisation direct pour les légumes produits sur le lieu. Le magasin assure donc un débouché sûr pour les produits du maraîchage et peut permettre également, grâce au dynamisme de la nouvelle gérance, d'assurer une bonne communication sur le maraîchage.

L'installation sur le lieu offre également :

- Des possibilités de loger sur place (selon les disponibilités).
- Des possibilités de collaborer au développement de nouvelles activités sur le lieu (transformation, petit élevage, accueil, ...).

Pour toutes visites et/ou questions supplémentaires, veuillez contacter une des personnes suivantes :

- Louis Larock : 0471/801 942, lafermelarock@gmail.com
- Nicolas Stetenfeld : 0472/675 499, nicolas.stetenfeld@gmail.com
- Sophie Claessen : 0477/396 238, sof_claessens@hotmail.com

Contact : Louis Larock

Mail : lafermelarock@gmail.com

Tél : 0471/801 942

RENTABILISEZ
vos Matières Organiques

CARLIACTIF BIO
Le CARLIACTIF bio est engrais calcaire
contenant du *Bacillus subtilis*

CARLIACTIF dope l'activité
microbienne de vos sols.

Mode d'emploi :
➤ 100 kg / Ha par 10 Tonnes de matières
organiques dans les 48h. suivant
l'épandage.
➤ 400 kg / Ha avant le passage à l'aérateur.

**MONSEU**
ETS. MONSEU S.A.
Nutrition animale & végétale

Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Anne
Tél. 084/38 83 09 - Fax. 084/38 95 78
www.monseu.be

RENDEZ-VOUS DU MOIS

PETITES ANNONCES

OFFRE DE STAGE – MARAÎCHAGE ET DÉCOUVERTE D'UN MODÈLE DE VENTE DIRECTE ÉVÉNEMENTIELLE

Présentation de la structure

La Potironnerie est une activité agricole située à Haut-Ittre, spécialisée dans la production maraîchère, notamment de courges avec 8 ha en bio en 2026. L'exploitation se distingue par un mode de commercialisation en vente directe via l'événementiel, offrant une approche globale du métier d'agriculteur·rice, intégrant production, valorisation des produits et relation directe avec le public.

Période de stage

- Du 15 avril au 30 juin
- Possibilité d'accueillir des stagiaires pour une durée minimale de 2 semaines au sein de ce créneau

Conditions d'accueil

- Le ou la stagiaire doit être motorisé·e (site non desservi par les transports en commun)
- Stage réalisé dans le cadre d'une convention de stage scolaire ou académique
- Horaires et modalités à définir en accord avec l'établissement de formation

Missions proposées

Le stage permettra une immersion pratique dans les activités saisonnières de l'exploitation, notamment :

- Production de plants en pépinière
 - Semis
 - Suivi et entretien des jeunes plants
- Mise en place des cultures en plein champ
 - Plantation
 - Préparation des parcelles
- Entretien des cultures
 - Désherbage diversément mécanisé
 - Observation, gestion des risques et suivi des cultures

Objectifs pédagogiques

Ce stage vise à permettre au/à la stagiaire de :

- Acquérir des compétences pratiques en maraîchage
- Comprendre l'organisation d'une exploitation agricole à taille humaine
- Découvrir un modèle de commercialisation alternatif, axé sur la vente directe et l'événementiel
- Appréhender les liens entre production

agricole, valorisation des produits et contact avec le public

Profil recherché

- Étudiant·e ou apprenant·e en agriculture, maraîchage ou domaines connexes
- Intérêt pour le travail agricole de terrain
- Motivation, sérieux et capacité à travailler en extérieur
- Sensibilité aux circuits courts et à l'agriculture de proximité

Contact : Olivier Senterre

Mail : potironnerie@gmail.com

Tél : 0477/476 208

**Vous souhaitez intégrer
une annonce pour une offre de :**

produit • matériel • service ou autre • demande •
recherche de quelque chose lié à votre activité bio

**N'hésitez pas à nous l'envoyer
GRATUITEMENT par e-mail :**

info@biowallonie.be

Les petites annonces sont également régulièrement postées
sur notre site Internet : www.biowallonie.be



RENDEZ-VOUS DU MOIS

LIVRES DU MOIS

Carole Bovy, Nature & Progrès Belgique

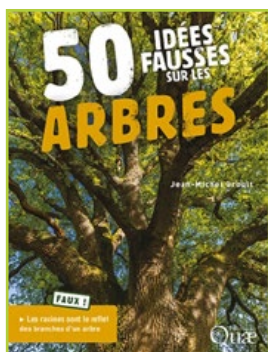


Vous pouvez retrouver ces livres à

La librairie de Nature & Progrès,
rue de Dave, 520 à Jambes
entre 8 h 30 et 16 h

Soit par Internet : <https://boutique.natpro.be/>

Soit en les commandant par e-mail :
carole.bovy@natpro.be



50 IDÉES FAUSSES SUR LES ARBRES

Éditeur : Ed. Quae
Auteur : Jean-Michel Groult
Pages : 133 • Prix : 23 €

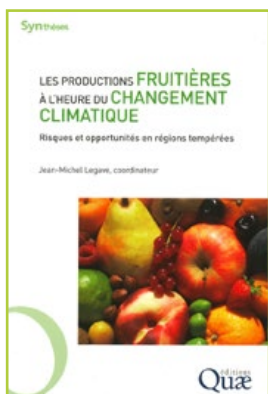
Majestueux, imposants, presque éternels... Les arbres fascinent et nourrissent notre imaginaire depuis toujours. Mais que sait-on vraiment des arbres ? Ce livre interroge des idées reçues à la lumière des connaissances actuelles en biologie végétale, en écologie et en arboriculture. Il invite à mieux comprendre le fonctionnement biologique des arbres, leurs conditions de développement et leurs multiples rôles, notamment en milieu urbain.



DANS LE SENS DU VIVANT L'agronome devenu jardinier libre

Éditeur : Ulmer
Auteurs : Didier Helmstetter & Julien Revenu
Pages : 191 • Prix : 22,90 €

Très jeune, l'auteur accumule des **connaissances pratiques en agriculture et en maraîchage**. Toute sa vie, selon son expression, la terre lui collera aux baskets. Des études d'agronomie, certes vécues comme un enfer, se révèlent libératrices grâce aux montagnes de connaissances scientifiques accumulées. Ces connaissances sont sérieusement mises à l'épreuve au Tchad, au Niger et en Namibie. La confrontation aux dures réalités, avec **pour objectif l'amélioration des agricultures** vivrières locales, sans intrants, sans machines, sans carburants, lui apporte d'autres éléments de réflexion... Une approche systémique : appréhender un système comme un tout... Un jour, un infarctus vient ébranler tout ça, et c'est alors que les pièces du puzzle s'assemblent. Se met en place la vision qui l'amène à penser ses actes selon la logique du vivant. Ce qu'il appelle « être BIO-logique ».



LES PRODUCTIONS FRUITIÈRES À L'HEURE DU CHANGEMENT CLIMATIQUE Risques et opportunités en région tempérée

Éditeur : Ed. Quae
Coordinateur : Jean-Michel Legave
Pages : 462 • Prix : 36 €

Quels effets le changement climatique va-t-il induire sur nos productions fruitières de climat tempéré ? Ces effets vont-ils accroître leurs vulnérabilités intrinsèques et générer également des opportunités leur offrant un nouveau dynamisme ? Quels outils et quels leviers permettront d'anticiper les adaptations des cultures fruitières au changement climatique ? Pour répondre à ces questions, cet ouvrage, largement illustré et élaboré par une quarantaine d'auteurs, rassemble des acquis scientifiques, des données, des outils et des perspectives permettant à des acteurs et actrices du monde professionnel, de la recherche, de l'enseignement et étudiantin de mieux percevoir les enjeux et les possibilités d'adaptation fruitières face au changement climatique.



SANTÉ PLANÉTAIRE Soigner le vivant pour soigner notre terre

Éditeur : Rue de L'Échiquier
Sous la direction de Samuel Myer
et Howard Frumkin
Pages : 572 • Prix : 35 €

Ouvrage de référence sur le concept de santé planétaire, révélateur des liens indéfectibles entre les activités humaines et leurs conséquences sur la santé des individus mais aussi des écosystèmes. Discipline émergente, la santé planétaire vise à comprendre comment l'accélération des dégradations des systèmes naturels menace notre santé mais aussi comment soigner les humains et le reste de la biosphère. Les auteurs et autrices de cet ouvrage, avec leur expertise de renom, analysent les nombreux impacts de l'Anthropocène sur la santé, notamment en matière d'alimentation et de nutrition, d'infections, de maladies non transmissibles ou de santé mentale.



BIOCÉRÈS, L'ENCYCLO DU BIO

BIOCÉRÈS, C'EST QUOI ?

- Une **plateforme en ligne** dédiée à la **production biologique** coordonnée par Biowallonie, avec la participation du CRA-W.
- **Collaborative** et **évolutive**, elle est enrichie par des **fiches techniques** au gré des contributions.
- **3 portails** pour répondre à vos besoins : culture, élevage et transformation.

SES PLUS-VALUES

- **Simple d'utilisation** : recherche par mots-clés.
- **Personnalisée** avec votre bibliothèque de favoris.
- **Adaptée à nos régions et notre climat !**



VISITEZ BIOCÉRÈS !

Des questions ? N'hésitez pas !

contact@bioceres.be / www.bioceres.be

