

1

Prix de l'innovation bio 2026



Catégorie "Production agricole"

Noisettes crues décortiquées



Agronuts est un projet agricole innovant dédié au développement d'une filière noisette durable en Belgique .

L'innovation du projet réside dans sa vision intégrée de la filière, combinant choix variétal, performance agronomique, structuration des vergers et transformation.

En 2025, la 1^{ère} récolte belge bio a été vendue en noisettes décortiquées crues. Pour l'avenir, une stratégie de transformation locale est prévue pour répondre à la demande croissante.

Leur ambition : la relocalisation de la filière noisette en Belgique en offrant une alternative durable aux filières d'importation.



- Cultivées et transformées en Belgique
- Savoir-faire artisanal
- Vision intégrée de la filière

Contact: Pierre-Olivier Bonhomme
Pierre-Olivier@agronuts.be – 0498/64.29.93
www.agronuts.be
Fosses-la-ville



Catégorie "Production agricole"

L'ail en grande culture



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 clients !

Les défis sont nombreux pour obtenir un produit de qualité sous nos latitudes : au niveau cultural (variétés, implantation, suivi, récolte), au niveau du stockage (déterrage, séchage, conservation long terme), mais aussi au niveau de la préparation (travail manuel principalement).

Filière: grossistes Bio et GMS



- Inédit en Belgique
- Développement d'un nouvel itinéraire technique
- Création d'une nouvelle filière : défis logistiques, commerciaux...

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



Catégorie "Production agricole"

Lin oléagineux



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. La taille des grains et sa consommation directe nécessite des infrastructures de triage adaptées dans lesquelles la coopérative a investi.

Le lin est produit sur des parcelles dans le Brabant Wallon et dans le Condroz Liégeois. Les grains sont vendus en sac de 25kg pour les professionnels (grossistes, boulangers, etc).

Cette graine riche en oméga 3 est un atout nutritionnel majeur.



- Relance d'une filière alimentaire belge et bio
- Prouesse technique en bio (culture délicate)
- Assurance contractuelle d'un revenu minimal (en cas de perte totale de la culture)

Contact: Anais Grimonprez
a.grimonprez@cultivae.be – 0472/90.21.14

www.cultivae.be

Perwez



Catégorie "Production agricole"

Élevage de volailles anciennes menacées – Oeufs et Conservatoire



Ces rares rustiques adaptées au climat ardennais et hesbignois, se positionnent comme des alternatives aux races hybrides fragiles, uniformisées, standardisées hyper performantes.

L'élevage bio mené avec l'Abbaye ND de la Paix de Chimay (croissance lente, parcours herbeux plein air, alimentation variée) donne aux œufs et volailles de chair une meilleure qualité nutritive et gustative : plus d'oméga-3, vitamines, saveur prononcée.

L'ensemble du projet génère des emplois ruraux et valorise l'identité culturelle locale. Un conservatoire verra le jour en 2026.



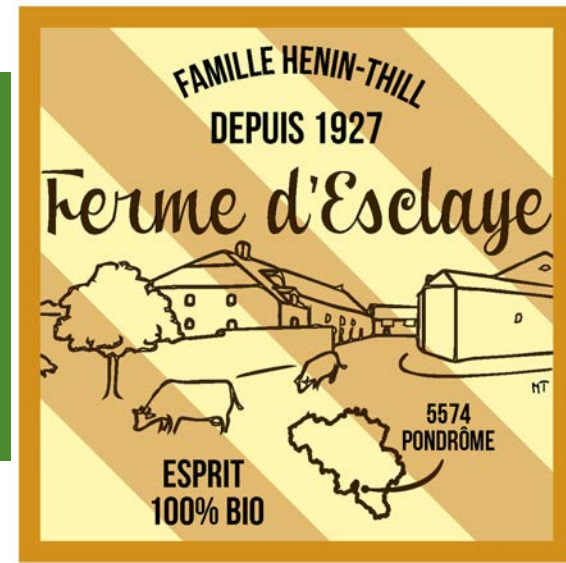
- Sauvegarde de la biodiversité génétique des volailles
- Création d'un conservatoire bio
- Acte de résilience et résistance face à la mondialisation agricole

Contact: Christophe Pepin
 ecocim.infos@gmail.com – 0475/39.92.34
 Chimay



Catégorie "Production agricole"

Viande de veau rosé élevé sous la mère



Dans une démarche plus large d'agriculture biologique et d'agroécologie, 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.

Le choix de la race laitière Holstein ou Montbéliarde croisée avec des taureaux viandeux BBB ou Angus permet une valorisation des veaux soit pour le renouvellement du troupeau, soit pour la viande.

À partir de 2026, l'ensemble des veaux nés sur la ferme seront élevés selon ce modèle.



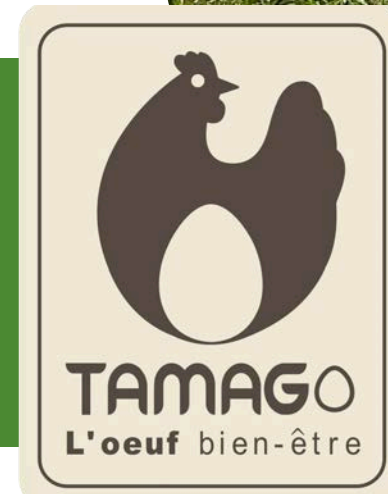
- Amélioration du bien-être animal
- Réduction de la charge de travail
- Production mixte (lait et viande) pour une ferme plus résiliente

Contact: Marc-André Henin
 marcohenin@hotmail.com – 0475/31.69.42
 www.fermedesclaye.be
 Beauraing



Catégorie "Production agricole"

Une parcelle – deux productions Oeufs & compost



Tamago est un concept développé par Phitech qui permet de produire des œufs et du compost bio sur un même parcelle en associant la culture du saule en taillis à courte rotation avec l'élevage de poules pondeuses en poulailler mobile.

Les saules ont deux fonctions : protéger les poules et produire des copeaux de bois qui seront valorisés en compostage avec les fientes pour produire un amendement de haute valeur agronomique.

Un système d'élevage circulaire et vertueux !



- Meilleur bien-être animal
- Combinaison de productions végétale et animale sur une même parcelle
- Fertilisation naturelle des sols

Contact: Olivier Poncin
info@tamago.be – 0472/42.33.66
www.tamago.be
 Walhain



Catégorie "Production agricole"

Figues sous serre



Plantés sous deux serres tunnel en 2024, les figuiers de Grégoire ont donné une première récolte d'environ 150 kg en 2025.

Plus de 6 variétés sont présentes, des bifères (2 récoltes sur l'année) et des unifères (1 récolte sur l'année).

Ces choix permettent une culture traditionnellement du sud au climat belge et d'étaler les récoltes sur la saison et faire découvrir une belle diversité de fruits locaux et nouveaux pour le marché bio belge.



- Fruit inédit en bio belge
- Diversité des variétés et étalement des récoltes
- Découverte des défis de cette culture

Contact: Grégoire de Changy
info@vergerdelamolignee.be – 0474/49.24.90
 FB : Verger de la Molinee
 Anhée



Catégorie "Produit transformé"

Badjawe Tempo – Nano IPA



La bière IPA bio belge à la teneur en alcool la plus basse jamais brassée. Là où les bières à faible teneur en alcool ont souvent recours à des procédés correctifs, la Tempo Bio assume pleinement sa nature : ce n'est pas une bière sans alcool, mais une bière d'équilibre, obtenue naturellement par le brassage.

Cette bière repose exclusivement sur des ingrédients bruts, bio et sourcés localement, sans additifs ni arômes ajoutés. Un pur produit de terroir avec des 100% des fournisseurs belges (Cultivaé, Histoire d'un Grain, Graines de Curieux, Poperinge et la Ferme à l'Arbre)

Résultat, une Nano IPA hyper légère (2,5 %), ultra rafraîchissante, peu amère et avec des arômes d'agrumes marqués.



- Ingrédients bruts, bio et sourcés localement
- Sans additifs ni arômes ajoutés
- Faible teneur en alcool obtenue naturellement par le brassage

Contact: Stany Herman
 stany@bcl.bio – 0497/97.57.04
 www.bcl.bio
 Alleur



Catégorie "Produit transformé"

BeKombucha Botanicals à la feuille de figue



BeKombucha Botanicals est une boisson fermentée innovante qui combine la puissance des plantes et la science de la fermentation.

Plus qu'une simple aromatisation, ici la plante est un ingrédient actif. Ainsi une partie du thé a été remplacée par des plantes aromatiques et médicinales (PAM) pensées pour leurs propriétés : verveine et mélisse (apaisante et relaxante) et ortie (reminéralisante).

L'autre innovation est l'extraction botanique maîtrisée de l'infusion de feuilles de figuier sans développer d'astringence ou d'amertume.

La filière de PAM bio belge se développant, l'objectif à terme est d'utiliser exclusivement des ingrédients d'origine belge.



- Innovation technologique par la fermentation combinée de thé et de PAM
- Parfum original et non standardisé
- Participe au développement de la filière de PAM belge

Contact: Stéphane Evras

info@bekombucha.com – 0477/72.82.61

www.bekombucha.com

Gembloux



Catégorie "Produit transformé"

Lait frais entier



Le lait de la marque Bel'terre est un lait de vache frais biologique, collecté en Belgique à travers la coopérative Bioterroir et mise en bouteille au Grand-Duché du Luxembourg.

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

Pensé pour la consommation quotidienne, ce lait frais allie qualité gustative, sécurité alimentaire et origine locale.



- Transformation douce (pasteurisation & homogénéisation)
- Goût préservé et sécurité optimale
- Circuit court, origine belge

Contact: Pauline Riga
 pauline@vajradelibio.be – 0495/24.99.27
 www.vajradelibio.be/fr/brand/309-bel-terre
 Nivelles



Catégorie "Produit transformé"

Crémant de Wallonie sans sulfites

DEPUIS  1124
CHÂTEAU BERLIEREN



Crémant sans sulfites ajoutés et au taux le plus bas connu en Belgique (moins de 10mg/l). Il est vinifié en méthode traditionnelle à base de cépages Sauvignier gris et Johanniter.

Ces cépages sont résistants au mildiou et à l'oïdium et adaptés aux aléas climatiques belges, augmentent la qualité de la récolte et peuvent permettre de travailler sans sulfite tout en ayant l'appellation "crémant de Wallonie".



- Certifié AOP « Crémant de Wallonie » par un comité de dégustation officiel
- Sans sulfites ajoutés
- Cépages locaux, résistants à l'oïdium

Contact: Cédric Locht
cedric@chateaudeberlieren.be – 0488/12.82.19
www.chateaudeberlieren.be
Plombières



Catégorie "Produit transformé"

Américain prêt à mélanger soi-même



Un américain bio qui se prépare "minute" à la maison.

Il se compose de 165g de d'américain haché sous-vide (coopérative En direct de mon Elevage) et de 60gr de sauce américain bio (Didden).

Les teneurs en sel du haché et de la sauce ont été adaptées pour augmenter la durée de vie tout en maintenant la qualité gustative.

Une recette et un conditionnement qui garantissent une DLC de 7 jours en rayon.

Ce produit est commercialisé depuis janvier 2026 et est recherché de points de vente.



- Unique en viande bio
- DLC prolongée à 7 jours
- Viande bio wallonne

Contact: Mathieu Perreux
info@perreux.be – 0478/53.88.89
www.endirectdemonelevage.be
 Perwez

13

Prix de l'innovation bio 2026



HUILE DE TOURNESOL

Catégorie "Produit transformé"

Huile de tournesol



100% belge et bio

Pressée



Riche en oméga

Le tournesol oléique, rarement cultivé en Wallonie, permet d'obtenir une huile riche en acide oléique, stable à la cuisson, sans raffinage ni désodorisation. L'huile est extraite par première pression à froid, afin de préserver ses qualités nutritionnelles

Nicolas a développé une filière locale complète avec des producteurs bio wallons, une transformation douce et une valorisation totale de la graine. Les tourteaux sont réutilisés comme source de protéines pour l'alimentation animale.

Filière : B2B (HoReCa, collectivité + cosmétique) + B2C



- Inédit en Wallonie
- Création d'une filière locale de la graine à la bouteille
- Haute qualité nutritionnelle et fonctionnelle (adaptée à la cuisson)

Contact: Nicolas Ancion
 info@equilibre-huilepaysanne.be –
 0498/23.14.90
 www.equilibre-huilepaysanne.be
 Saive



Catégorie "Produit transformé"

Chips de lentilles



Les chips de lentilles de Graines de Curieux sont un snack apéritif innovant et plus sain que la chips classique.

La texture soufflée et croustillante, à la fois légère et gourmande procure une sensation agréable en bouche, avec 70% de matières grasses en moins.

Élaborées à base de lentilles corail, elles sont également une excellente source de protéines.

Elles sont transformées en Belgique à partir de matière 1ère bio d'origine européenne, tout en soutenant le futur développement de la production locale. Fidèle à ses valeurs, Graines de Curieux, à conçu ce produit d'appel avec l'ambition de contribuer, à terme, à la consolidation et au développement d'une filière belge de lentilles corail.



- Chips sains, bio et protéinés
- 70% de graisses en moins que des chips classiques
- Ambition de développer la filière de lentilles bio belges

Contact: Amandine Gaillard
 amandine.gaillard@grainesdecurieux.be –
 0490/64.62.04
 ww.grainesdecurieux.com
 Fernelmont



Catégorie "Produit transformé"

Pistous Naturels

JEYA
LES PISTOUS NATURELS



Fabriqués à Bruxelles, en partenariat avec une entreprise de travail adapté, le Pistou est un condiment bio, composé essentiellement d'herbes fraîches 100% belges et d'huile d'olive de qualité en direct du producteur en Grèce. Pas d'additifs ni de conservateurs.

Il existe en 4 saveurs différentes, pour tous les goûts.

Contrairement au pesto, il est plus digeste puisqu'il ne contient ni pignons, ni parmesan, ce qui le rend adapté à tous les régimes alimentaires (vegan, sans lactose, cétogène, sans gluten).

Prêt à l'emploi, le pistou est un ingrédient du quotidien, polyvalent, sain et au gout authentique.



- Alternative saine aux pestos industriels
- Sans conservateur ET Longue conservation (DDM : > 2 ans)
- Polyvalent (utilisations chaudes et froides)

Contact: Priscilla d'Oultremont
jeypriessou@gmail.com – 0479/ 53.77.54
www.jeya.be
 Bruxelles



Catégorie "Produit transformé"

Viennoiseries pré-poussées congelées

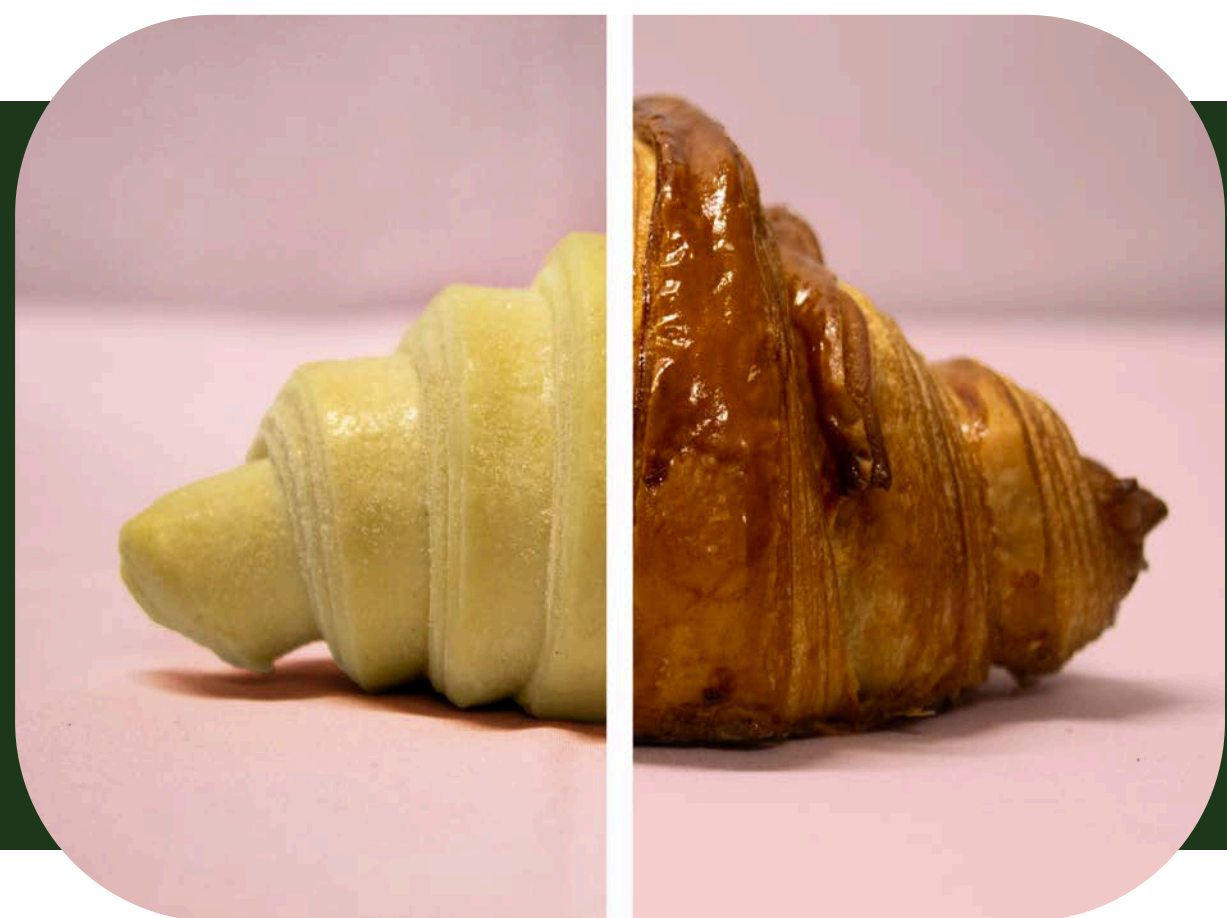
la
Boulangerie
belge et bio



Ces viennoiseries bio pré-poussées et congelées sont les lères du genre fabriquées en Belgique et en bio.

Les matières lères proviennent d'agriculteurs et producteurs belges ou de France limitrophe, choisis pour la qualité de leur travail et leurs valeurs partagées.

Les viennoiseries poussées et congelées offrent une flexibilité aux clients, qui peuvent les cuire au fur et à mesure et proposer des produits au top niveau de fraîcheur, sans perte ni gaspillage.



- Fabrication avec des produits belges et français (limitrophe)
- Amélioration de la fraîcheur et de la qualité
- Moins de gaspillage alimentaire

Contact: Christophe Portier
christophe@boulangeriebelgebio.be –
0494/90.90.47
www.boulangeriebelgebio.be
Fernelmont

17

Prix de l'innovation bio 2026



Catégorie "Produit transformé"

Galette au beurre sans gluten, sans lactose



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

Différentes recettes pour varier les plaisirs.

Cette galette légère et digeste est produite par un artisan certifié à Thieu.



- Au beurre
- Sans gluten, sans lactose
- Artisan certifié

Contact: Stephane Collin
info@wafe.be – 0475/62.33.64
www.wafe.be
Thieu



Catégorie "Produit transformé"

Farine de blés anciens



Des blés anciens du XIX^e siècle (variétés Chiddam Rouge et Bon Moulin) non sélectionnés ni hybridés, sont cultivés en bio, puis moulus sur meule de pierre. Ils donnent une farine belge authentique, au goût marqué, au gluten naturellement très bas et plus digeste.

Circuit-court à 100% : Toute leur matière première est locale ainsi que toutes leurs fournitures (sacs, étiquettes et bacs de livraison.) mais également leur distribution (vente directe).

Bref, un produit bon pour la santé du consommateur, pour la planète, pour les agriculteurs qui obtiennent un prix juste et l'économie locale.



- Variétés anciennes non sélectionnés ni hybridés
- 100% circuit-court du grain à l'étiquette et jusqu'à la distribution
- Rémunération juste des agriculteurs

Contact: Rafael Cue Alvarez
 perma.garden.be@gmail.com – 0473/92.99.91
 www.lesgrandsbles.be
 Saint-Georges



Catégorie "Produit transformé"

Bouillon de boeuf prêt à boire



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

Mon Bouillon est un produit pionnier sur le marché européen : c'est le premier à avoir sorti le bouillon de l'univers culinaire pour en faire un aliment-santé fonctionnel.

L'innovation réside dans sa réponse aux enjeux de santé contemporains : digestion fragilisée, fatigue chronique, stress, inflammation, récupération physique, jeûne, alimentation consciente.



- Boisson santé prête à boire à la recette minimaliste
- Cuisson lente qui garantit de conserver les bienfaits
- Valorisation de coproduits

Contact: Antoinette Godin
 antoinette@monbouillon.com – 0475/95.56.95
 www.monbouillon.com
 Bruxelles



Catégorie "Produit alimentaire"

Confiture de myrtilles au safran

Une 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. Le graphisme du produit est même conçu en interne. L'ensemble du processus est maîtrisé : de la graine à l'image, du champ au pot.

La confiture est née d'une récolte exceptionnelle de myrtilles en 2025, cueillies entièrement à la main, tout comme le safran, récolté fleur par fleur.

Les myrtilles sont également proposées fraîches et en vrac, tandis que le safran est valorisé dans une ligne cosmétique artisanale, développée en parallèle.



- Relocalisation de la culture de safran bio
- Relocalisation de la culture de myrtilles bio
- Recette originale



21

Prix de l'innovation bio 2026



Catégorie "Produit alimentaire"

Kombucha So Wood Epicéa



Le kombucha est une boisson fermentée non alcoolisée à base de thé. Contenant beaucoup moins de sucre et riche en probiotiques et antioxydants, elle offre une alternative saine aux sodas.

!So Wood Kombucha a été fondé par un passionné de nature, dans le but de proposer une boisson saine et écoresponsable.

Inspiré par les forêts ardennaises, il valorise les trésors des arbres : feuilles, aiguilles, bourgeons et fleurs pour créer une boisson unique. Ce kombucha saisonnier est aromatisé aux sapins Epicéa de nos Ardennes belges.



- Essences naturelles d'épicéa
- Cueillette manuelle dans les forêts des Ardennes
- Produit saisonnier

Contact: Louis Falisse

louis@sowoodkombucha.com – 0472/31.55.38

www.sowoodkombucha.com/fr

Gembloux



Catégorie "Produit alimentaire"

Émincé de poireaux



La légumerie découpe des légumes bio et locaux en légumes 4ème gamme à destination des cuisines de collectivités et des transformateurs. Cubes, rondelles et émincés sont conditionnés en vrac, en sac sous-vide et sous-atmosphère protectrice.

L'émincé de poireaux, se distingue des autres produits car émincé très finement, il est utilisé dans son entier. Résultats: un meilleur goût et un meilleur visuel, moins de gaspillage et sans inconvénient technique pour les cuisiniers par rapport à l'offre existante en surgelés.

En développant cette offre, l'objectif est aussi de s'adresser aux petites et moyennes fermes, plus aptes à cultiver le poireau exigeant en désherbage.



- Chaînon manquant entre producteurs et collectivités
- Utilisation de l'entièreté du poireau
- Débouchés futur pour des maraîchers de petites et moyennes tailles

Contact: Pascal Hennen
 pascal.hennen@terraalter.be – 0471/05.52.81
 www.terraalter.be
 Liège



Catégorie "Produit transformé"

Wout – La vaillante Bière sans gluten



La Vaillante est la nouvelle bière sans gluten, de Wout.

Elle est plus légère qu'une pils, non filtrée, très digeste car à base de sarrasin et aux saveurs florales et originales avec son arôme de cynorrhodon.

Les matières premières viennent de la Ferme de Grange, qui produit des céréales en ABC (bio de conservation, sur sol vivant, dans de bonnes conditions de biodiversité). Le cynorrhodon vient des haies vives de la ferme.

La bière est brassée en famille, à la micro-brasserie Jandrain-Jandrenouille.



- Sans gluten, à base de sarrasin bio wallon
- Micro-filière familiale : de la culture des matières premières au brassage
- Brassage qui fonctionne avec 80% d'énergie renouvelable

Contact: Guirec de Wouters
 guirec@fermedegrange.be – 0492/95.30.85
 www.fermedegrange.com
 Anhée



Catégorie "Produit importé"

Vin grec – Retsina – Winery Aoton



Le vin Retsina fait partie d'une gamme de vin aux cépages grecs indigènes bio. Ces cépages rares et adaptés aux conditions climatiques, réduisent le besoin d'intrants, contribuent à la préservation de la biodiversité viticole et soutiennent des producteurs familiaux dans un modèle économique équitable.

Le vin Retsina a été sélectionné par la sommelière Kristel Balcaen pour son cocktail «Retsina & Tonic», une alternative au gin tonic plus légère, plus aromatique et méditerranéenne.

Andromachi selection va sur place rencontrer chaque vigneron pour s'assurer de la qualité et des valeurs de chaque producteur.



- Cépages grecs indigènes bio
- Forte valeur patrimoniale et environnementale
- Diversité de l'offre aux consommateurs

Contact: Gogou Andromachi
andromachi@andromachiselection.be –
0460/96.86.88
www.andromachiselection.be
Ans

25

Prix de l'innovation bio 2026



Catégorie "Produit importé"

Snack Mango balls **Supersec**



Les Mango balls sont de véritables petites douceurs rondes 100% naturelles aux allures de bonbons. Elles rendent les enfants heureux et donnent bonne conscience aux parents.

Côté recette : elles sont composées à 100 % de mangue, venant en direct d'un producteur du Ghana et déshydratées sur place. La transformation repose sur un séchage à basse température, qui permet de préserver au maximum le goût, la couleur et les nutriments du fruit.



- 100 % mangue
- Qualité conservée par un séchage à basse température
- Lien direct avec le producteur et le transformateur

Contact: Kathleen Stassart
 Kathleen@superstories.be – 0471/24.95.66
 www.supersec.com
 Bruxelles



Catégorie "Produit importé"

Céréales protéinées pour petit-déjeuner

turtle
Eat organic.

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

Plus de protéines grâce à l'association de protéines de pois (jusqu'à 21 g de protéines pour 100 g), de céréales complètes et de graines, beaucoup moins de sucre, 100% végétal et sans gluten, sans compromis sur le goût.

Cette gamme se compose de deux produits complémentaires : Protein Cocoa Balls, des billes croustillantes au cacao, et Protein Flakes & Granola, un mélange de flakes et de granola croquant.

Conçues à Bruxelles, ces céréales sont transformées en Italie à partir de matières premières bio d'origine italienne.



- Teneur élevée en protéines végétales
- Réduction drastique du sucre, sans recours aux édulcorants
- Présence de prébiotiques, comme l'inuline

Contact: Laurence Meeùs
laurence@turtlecereals.com – 0497/64.83.46
www.turtlecereals.com/fr
Bruxelles



Catégorie "Cosmétique"

Savons liquides à base d'huiles végétales belges



Oodima
- NATURELLEMENT BELGE -



Oodima développe des savons liquides naturels certifiés Cosmos Organic, locaux et éthiques, comme alternative aux produits d'hygiène existants sur le marché.

Fabriqués en province de Liège à partir d'huiles végétales wallonnes issues de l'agriculture biologique (tournesol et chanvre).

La société utilise une méthode innovante de saponification à froid, unique pour le savon liquide. Peu énergivore, cette technique préserve les propriétés des huiles.

Les produits sont sains, écologiques, distribués en circuit court et équitablement rémunérateurs pour les producteurs.



- Matières premières bio wallonnes
- Méthode artisanale de saponification à froid
- Labélisé Prix Juste Producteur

Contact: Stéphane Nicodeme
stephane@goodima.be – 0476/94.56.66
www.oodima.be
Seraing



Catégorie "Service"

Epicerie en libre-service



A la Ferme des Cinq Branches, l'épicerie est en libre-service, auto-gérée via un lecteur de code barre.

Elle est ouverte 7j/7 de 8 à 20h. Seuls 2 jours de permanence sont gardés (mercredi et samedi) permettant plus de temps aux champs.

Les clients scannent les produits qu'ils placent dans leur panier. Les produits en vrac se pèsent à la caisse. Cette dernière est reliée à leur système Odoo qui permet au client de payer par Bancontact.

Plus de flexibilité pour les clients, c'est aussi élargir sa clientèle en dehors des horaires d'ouvertures classique et lors des périodes d'auto-cueillette.



- Augmentation de la fréquentation
- Diminution des permanences au magasin
- Développement d'une nouvelle clientèle

Contact: Sébastien Jonniaux
lafermedescinqbranches@gmail.com –
0474/25.21.86

<https://la-ferme-des-cinq-branches1.odoo.com>
Soumagne



Catégorie "Service"

Mini-Pousses

agricouvert
où se cultive le lien

La coopérative Agricouvert offre gratuitement à toutes les futures mamans un panier de légumes bio et un pain chaque semaine du 3ème mois de la grossesse jusqu'à la naissance.

Cela contribue à protéger leur enfant durant la période cruciale des premiers 1000 jours de la vie et incite les familles à poursuivre la consommation de produits bio par la suite.

Ce projet pilote a pour autre objectif de servir d'exemple aux partenaires de la santé et aux mutuelles et contribue à l'accès à une alimentation bio de qualité en gommant les inégalités sociales.

Projet avec le soutien de la province de Namur.



- Sensibilisation du grand public et des femmes enceintes
- Projet pilote et exemplaire
- Accès au bio pour tous

Contact: Frédéric Jadoul

jadoulnoel@hotmail.com – 0472/81.12.70

www.agricouvert.be/paniers-mini-pousse-2
Gembloux, Court Saint Etienne et Eghezée.

30

Prix de l'innovation bio 2026



Catégorie "Service"

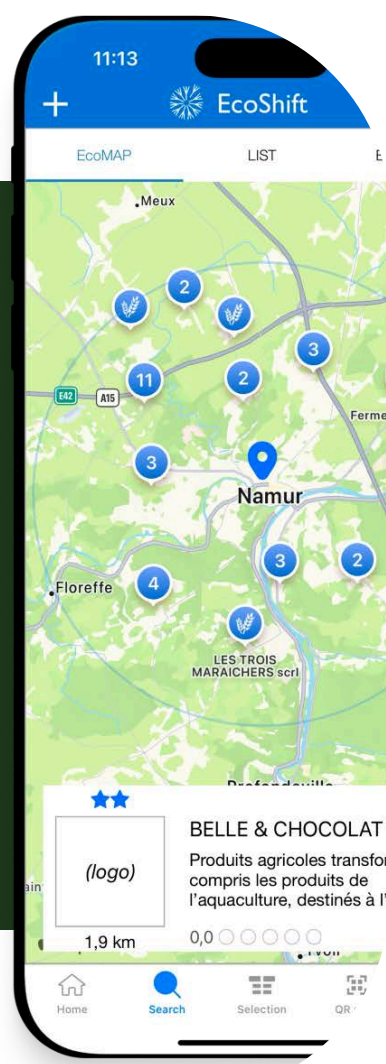
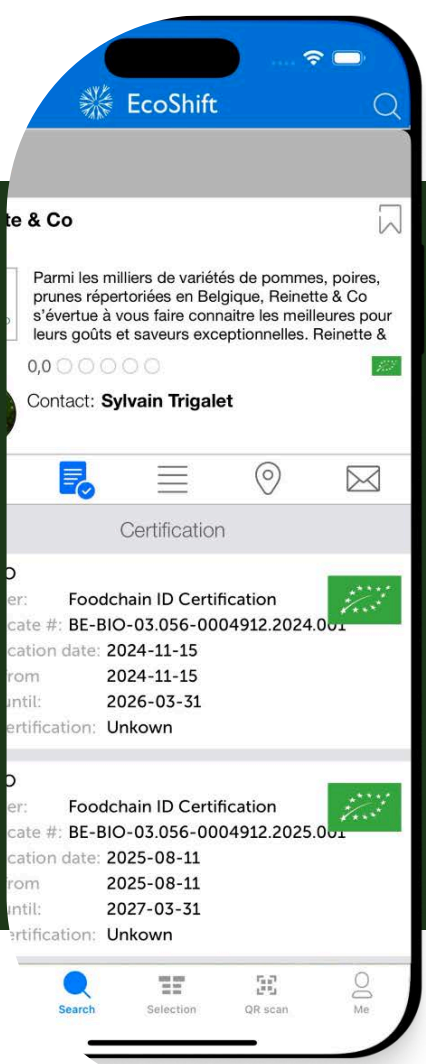
Plateforme EcoShift



ECOSHIFT est une plateforme digitale qui facilite la connexion des particuliers à des professionnels certifiés éco-responsables.

Sa raison d'être est : accélérer la transition vers la consommation éco-responsable pour le bien-être de tous.

EcoShift est une société belge où la NATURE a un siège, une voix et des droits de vote forts à son conseil d'administration : une première belge! Seuls les professionnels certifiés par des labels éco-responsables exigeants, tel que la certification bio, sont sur la plateforme. Ainsi tous les pros certifiés bio sont visibles dans l'application et y ont accès sans coût supplémentaire.



- faciliter les choix éco-responsables des consommateurs (B2B et B2C).
- booster la visibilité et soutenir l'activité commerciale des pros certifiés.
- développer et animer la communauté éco-positive

Contact: Baudouin Denis
baudouin.denis@ecoshift.eco – 0470 /70.74.20
www.ecoshift.eco
Bruxelles



PLAN BIO 2030





Catégorie "Fourniture"

Terralan Paillage en laine de mouton



Woolconcept a développé un procédé innovant de semis direct sur feutre de paillage en laine de mouton, une solution unique qui répond simultanément aux enjeux de désherbage, de fertilisation, de temps de travail et de durabilité des exploitations agricoles et maraîchères.

Cette innovation, utilisable en agriculture bio, repose sur l'utilisation d'un feutre 100 % laine de mouton, récoltée et transformée localement en Belgique. Contrairement aux paillages existants (plastiques, biodégradables ou végétaux carbonés), il combine les fonctions de couverture du sol, de fertilisation azotée naturelle et de biodégradabilité complète.

De plus, il valorise une ressource locale qui offre un revenu complémentaire à l'éleveur.



- Biodégradable
- Réduction du désherbage et fertilisation azotée naturelle
- Valorisation d'une ressource locale (revenu complémentaire)

Contact: William Zanzen
 wzanzen@woolconcept.be – 0456/24.70.89
 www.woolconcept.be
 Waimes