

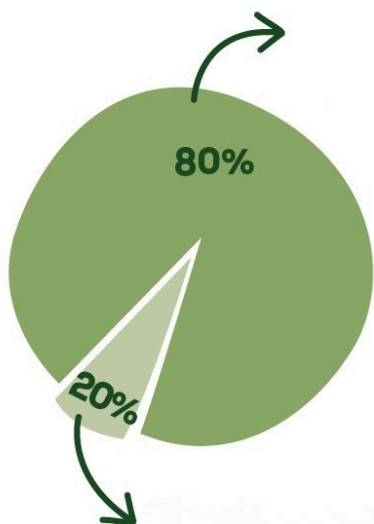
LE LOCAL D'ABORD, LE BIO ENSUITE ?

Biowallonie vous aide à démêler le vrai du faux.



Pour en savoir plus :
scannez-moi.

L'impact du secteur agricole sur les émissions de gaz à effet de serre (GES)



Le mode de production pèse plus lourd dans la balance. Le Bio se réfère au mode régi par un cahier des charges européen strict, contrôlé et certifié. Notons que le Bio est par ailleurs reconnu pour d'autres plus-values environnementales que la réduction des GES.

Le transport et le conditionnement ont un impact plus minime. Bien que non défini légalement, le terme "local" se réfère à la provenance d'un produit et considère plutôt l'impact lié au transport.

Ce que garantit le label bio :



Interdiction d'utiliser pesticides et engrais de synthèse



Préservation des eaux, des sols, de la biodiversité et du bien-être animal



Protection de la santé des agriculteur·rice·s et des consommateur·rice·s.



Bio



Local

= La solution idéale

Choisir le Bio d'abord, c'est préserver l'agriculture locale. Sans pratiques respectueuses, il n'y a plus de production possible.

LA CONFIANCE AVANT LA CERTIFICATION ?



Biowallonie vous aide à démêler le vrai du faux.

Pour en savoir plus :
scannez-moi.

Agriculture de conservation, agroécologie, agriculture raisonnée... Tout le monde peut se proclamer plus vertueux, mais qui vérifie ce qu'il y a vraiment derrière chaque pratique



La force d'un label :

- Un cahier des charges strict et précis
- Un contrôle par un organisme indépendant
- Des critères et un mode de certification transparents



Bio

=

Appellation protégée et contrôlée



1,5 contrôle/an (moyenne en Wallonie)



Parole de productrice :

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.



Choisir le véritable engagement, celui qui est défini et contrôlé, c'est assurer une vraie transparence et un respect envers les consommateur·rice·s pour un impact fort et une réelle plus-value.

LE BIO, C'EST TROP CHER ?

Biowallonie vous aide à démêler le vrai du faux.



*Pour en savoir plus :
scannez-moi.*

Le Bio coûte plus cher à produire :



Bio



**En moyenne
30% + cher**



*Tous les produits
bio ne génèrent
pas le même
surcoût.*

Le Bio coûte plus cher, mais VAUT plus cher. Le surcoût apparent peut d'ailleurs être lissé par une série de pratiques durables mises en place en parallèle !

Choisir le Bio, c'est :

-  **soutenir un modèle plus vertueux**
-  **augmenter la valeur perçue de l'alimentation**
-  **s'engager pour un changement systémique**

DE SAISON PLUTÔT QUE BIO ?

Biowallonie vous aide à démêler le vrai du faux.

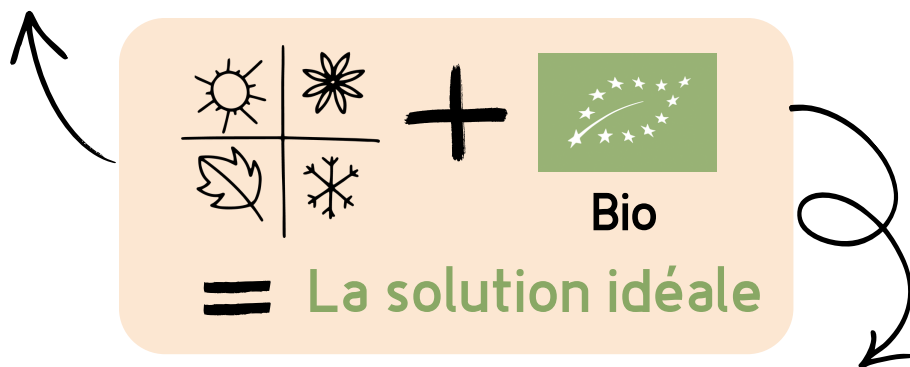


*Pour en savoir plus :
scannez-moi.*

**Respecter la saisonnalité, oui, mais choisir
le Bio en plus !**

Autant cumuler les avantages de la saisonnalité...

- Favorise le circuit-court, recrée du lien social
- Pas de maturation, congélation ou réfrigération
- Moins de stockage, emballage, transport
- Moins de coûts, meilleur prix d'achat



....Avec ceux des produits certifiés bio :

- Produits plus variés, anciennes variétés
- Pesticides et engrais chimiques interdits
- Protection et augmentation de la biodiversité
- Encore plus de nutriments et de goût, encore meilleur pour la santé

Choisir le Bio, c'est profiter des nombreux avantages supplémentaires de cette méthode de production et agir en faveur d'un monde plus durable.