

Le bio, sans les idées reçues

Biowallonie, 14 octobre2026

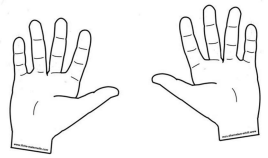
Le constat

Le bio, l'incompris de la restauration

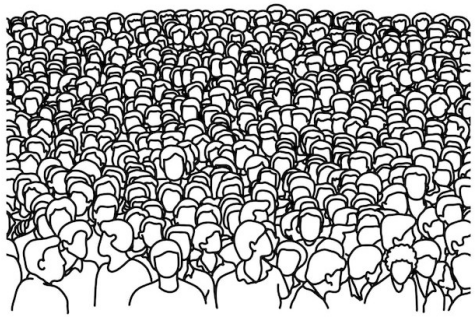
- Les chefs qui savent parler du bio



- Les chefs qui valorisent du bio



- Les producteurs/transformateurs locaux qui travaillent en bio
- Autant d'acteurs qui ont besoin d'une reconnaissance juste



Ce que les chefs pensent du bio

Qui se reconnaît?



- Le bio, c’est bien, mais le local c’est mieux!
- Le bio, c’est trop cher
- Pas assez d’offre en bio pour les collectivités
- Le bio = problème logistique
- Je connais bien mes fournisseurs, ils travaillent bien, pas besoin de certification


Que diriez-vous, si c'était vous?

Ce que les clients pensent…

Que répondriez vous, si un client affirmait…

- Je choisis « mon restaurant » en fonction de sa géolocalisation
- Une cantine de qualité, c'est beaucoup trop cher
- Il y a trop peu de cantines qui travaillent bien chez nous…
- Une cantine qui travaille les produits frais, ne sort pas les assiettes à temps
- Si le chef est sympa, c'est qu'il travaille d'office proprement en cuisine



Notre objectif…



Communiquer une information JUSTE et ARGUMENTEE sur le bio:

- Pas de jugement, pas de langue de bois
- Briser les idées reçues
- 📣 des acteurs de terrain



Place au débat…

Wooclap

Comment participer ?

Allez sur wooclap.com

Entrez le code d'événement dans le bandeau supérieur

Code d'événement

XLXAJQY

Les garanties du bio

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

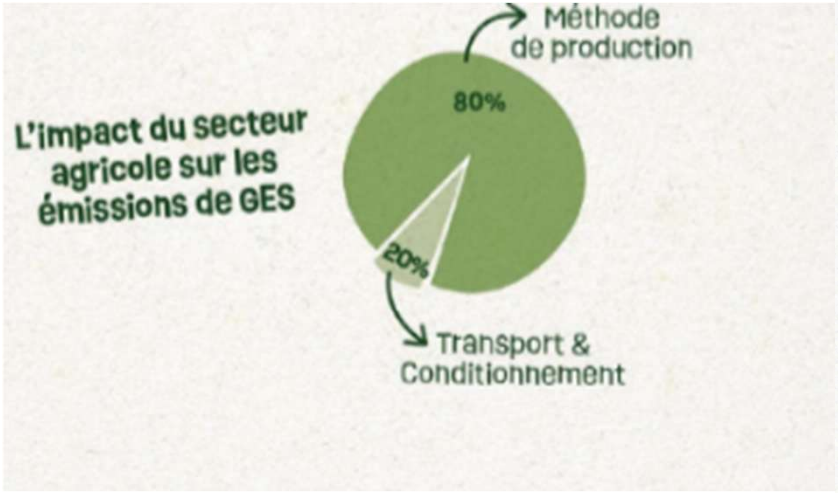
SOCIAL
- Rémunération juste des acteurs
- Conditions de travail des employé·e·s

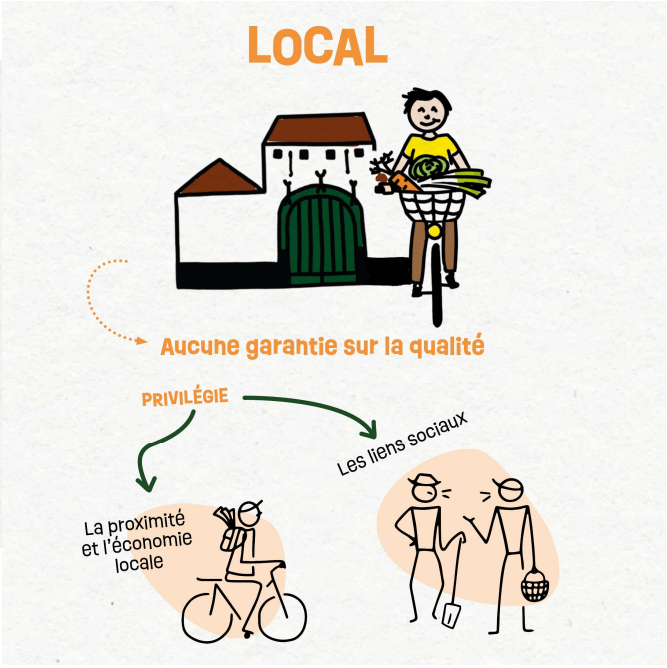
ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE
Produits sains/diététiques

SAISONNALITÉ

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.

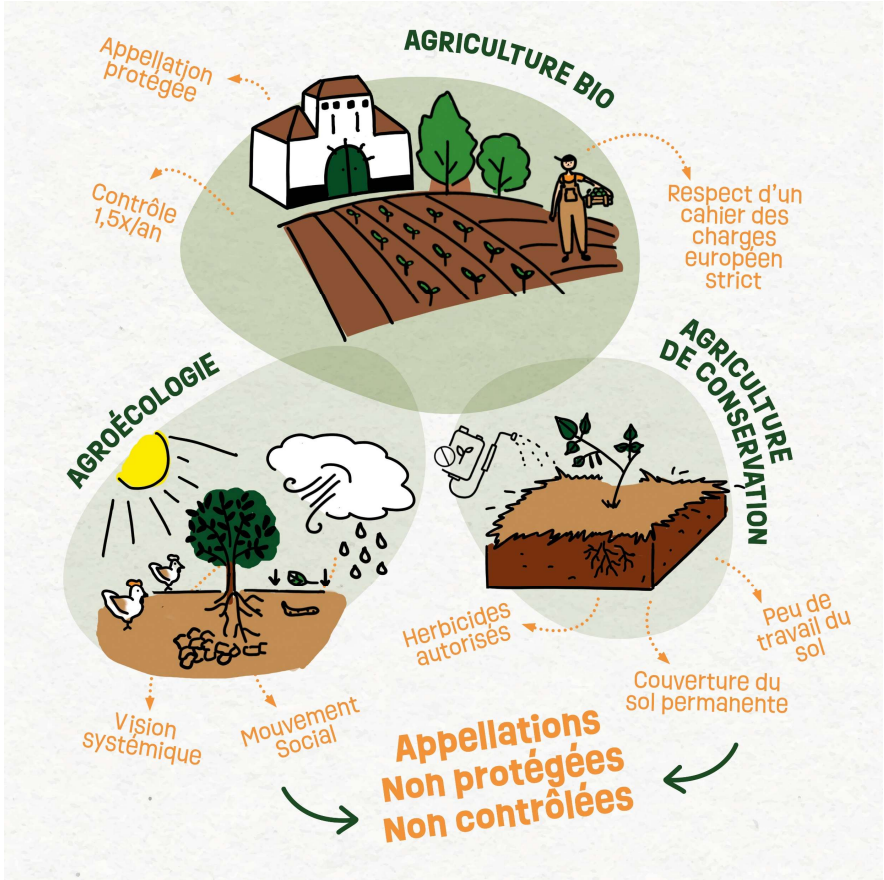
Bio vs local


L'impact du secteur agricole sur les émissions de GES
Méthode de production
80%
20%
Transport & Conditionnement


LOCAL
Aucune garantie sur la qualité
PRIVILÉGIE
La proximité et l'économie locale
Les liens sociaux


BIO
Tous les acteur·rice·s sont contrôlé·e·s
Garantie par un contrôle strict
1,5 x en moyenne par an
Cultures
Distribution et vente
Élevage
Transformation

La certification pas nécessaire



Le bio, trop 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

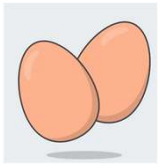
- Des matières premières plus onéreuses (100 % bio)
- Des processus de transformation spécifiques (mécaniques)
- Une certification payante (sans aides publiques).

Le bio, trop cher

S'APPUYER SUR L'OFFRE BIO WALLONNE**

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

Comparatif janvier 2026

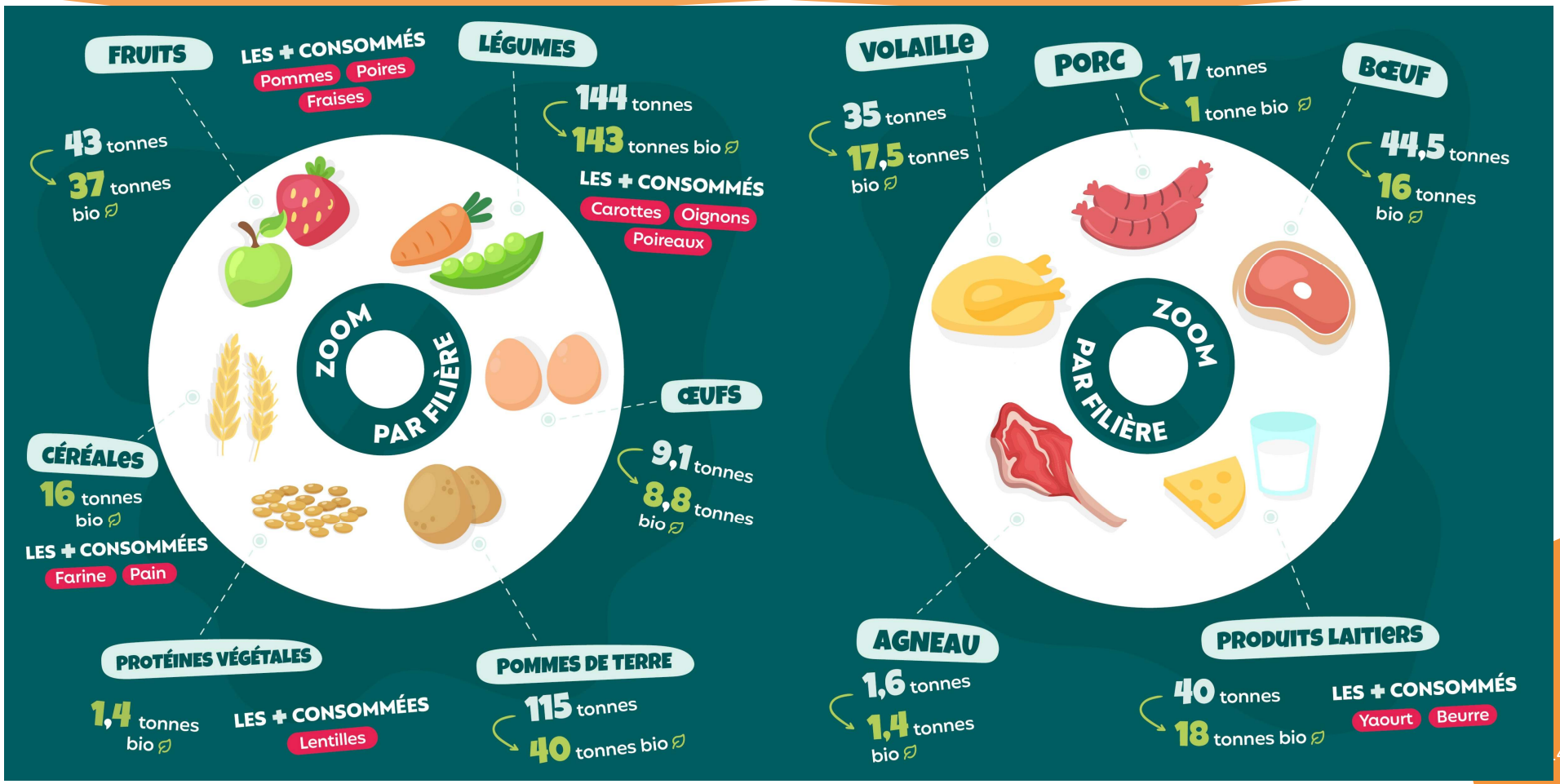


Colruyt (Bel)	Interbio (Bel)	Solucious (Bel)	Sligro (origine inconnue)	Les poulaillers mobiles (Bel)
Vendu par 6/ calibre L	Vendu par 180/ Mix calibre	Vendu par 180/ Mix calibre	Vendu par 30/ Mix calibre	Mix calibre
0.55€/pce	0.36€/pce	0.40€/pce	0.38€/pce	A.p.d.0.40 €/pce



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

Pas assez d'offre en bio
(Chiffres du Coup de pouce 2024)



Pas assez d'offre en bio – nos conseils

460 producteur·rices de **légumes**

- Maraîchers
- Plein champ

1280 éleveur·ses

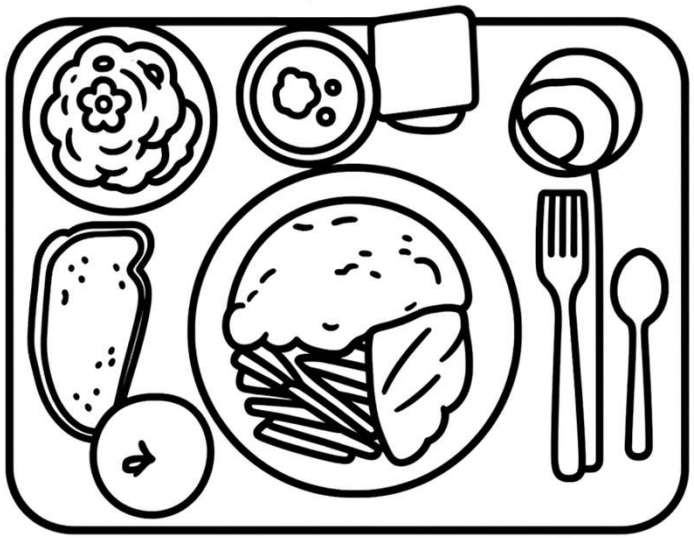
- Bœuf
- Poulet et œufs
- Porc
- Agneau
- autres

375 producteur·rices de **fruits**

- Vergers
- Petits fruits
- Oléagineux

355 éleveur·ses / transfo de **produits laitiers**

- Brebis, Bufflonne, chèvre
- Vache
  - Lait
  - Beurre
  - Fromage
  - Yaourt
  - Crème



Boissons alcoolisées, non alcoolisées

- 18 vignobles
- 46 brasseries : bières, kombucha
- 27 distilleries

137 producteurs de **féculent** et **protéines végétales**

- Légumineuses
- PDT
- Céréales

11 **huileries**

- Huiles
- Condiments
- Sauces



Merci pour votre participation!

www.biowallonie.be

accompagnement@biowallonie.be

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui demain
HORECA

BIO mon choix
PLAN BIO 2030

Avec le soutien de la
Wallonie