Dossier de Presse

CONFIEZ AU **BIO** CE QUE VOUS AVEZ DE PLUS PRÉCIEUX !

CONFÉRENCE DE PRESSE - AU P'TIT BON ORME - 09.06.2020

Apaq-W

Introduction : le bio, une question de choix et d'opportunité tant pour les producteurs que pour les consommateurs. **Confiez au bio ce que vous avez de plus précieux !**

1. UNE CAMPAGNE DE FOND ARTICULÉE SUR LA CONFIANCE P.4

1.1. Confiance en un mode de production réglementé..... p.5
1.2. Confiance en un label et une appellation protégée p.6
1.3. Confiance en des acteurs contrôlés p.6
1.4. Témoignages des organismes de contrôle p.8

2. UNE CAMPAGNE PORTÉE PAR 8 OPÉRATEURS AMBASSADEURS DU SECTEUR P.12

3. UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION DIGITALE : DU 8 JUIN AU 5 JUILLET 2020 ..... P.21

3.1. Un nouveau site internet aux couleurs du bio : biomonchoix.be p.21
3.2. Des messages de fond invitant à une consommation locale p.21
3.2.1. Un choix pour sa région p.21
3.2.2. S'approvisionner en produits bio et locaux p.22
3.3. Des influenceuses à la rencontre de l'agriculture biologique..... p.22
3.4. Une ambassadrice des produits locaux, Sandrine Dans..... p.22
3.5. Des animations et jeux concours p.23

4. L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN BELGIQUE P.23

4.1. Un choix de consommation de plus en plus fréquent en Belgique p.23
4.2. Un choix de production en Wallonie p.24

5. NOS PARTENAIRES DU SECTEUR BIO P.25

6. CONTACTS P.25

Introduction

Le bio est une question de choix. Il y a en effet une opportunité économique pour des producteurs à rencontrer une demande émanant de consommateurs intéressés par ce mode de production.

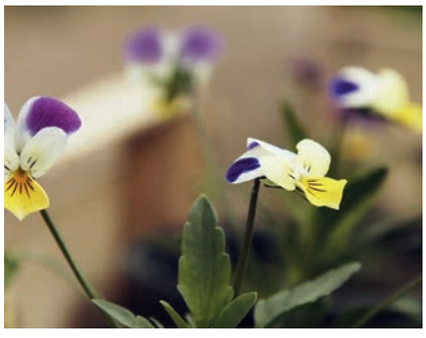
Chaque année au début du mois de juin, depuis 16 ans, l'ensemble des acteurs du secteur de l'agriculture biologique se mobilisent pour promouvoir leur activité professionnelle et leurs produits dans le cadre de la Semaine bio. Cette année, en raison du COVID-19, l'événement phare du secteur est reporté à 2021.

Après quelques semaines de confinement, qu'ils soient producteurs, transformateurs, points de vente ou opérateurs dans la restauration hors domicile certifiés en agriculture biologique, tous vous donnent rendez-vous à l'occasion d'une nouvelle campagne digitale. Celle-ci vous invite non seulement à comprendre leurs réalités et leurs méthodes de travail mais aussi à découvrir leurs produits de saison dans leurs points de vente. Soyez assurés qu'ils mettent tout en œuvre pour continuer à vous offrir des produits de grande qualité.

1. Une campagne de fond avec une **thématique phare**

A travers cette campagne soutenue par le Ministre wallon de l'Agriculture Willy Borsus, la confiance est mise à l'honneur. Dans un contexte sanitaire, économique, environnemental et social exceptionnel, les consommateurs témoignent ouvertement de leur besoin de connaître l'origine des produits ; de leur intérêt de savoir selon quel mode de production leurs aliments sont fabriqués, de leur envie de retrouver le goût de l'authenticité, de la nécessité de respecter la nature et les saisons, de la volonté de soutenir des initiatives durables.

L'Apaq-W et ses partenaires du secteur bio invitent les consommateurs à confier à l'agriculture biologique ce qu'ils ont de plus précieux : leur alimentation, leur environnement, leur famille. Et cette confiance peut être accordée à divers niveaux : en un mode de production règlementé et labellisé, en des artisans, producteurs, transformateurs et points de vente contrôlés, en des produits sains et goûteux.



1.1. Confiance en un mode de production règlementé

On ne s'improvise pas bio ! Pour vendre un produit bio, **il faut respecter un règlement européen** strict mis en place depuis 1991 et tenu à jour régulièrement. Ce règlement détaillé **couvre toutes les étapes de la fabrication du produit, de la production à la ferme à la vente en passant par la transformation, la distribution et l'importation.** Il impose des règles très précises en matière de bien-être animal, de pratiques culturales et de transformation des produits.

Concrètement, l'agriculture biologique garantit que les **produits** (lait, œufs, viande, poisson) sont **issus d'élevages :**

- où les animaux sont en extérieur ou accèdent à un parcours extérieur ;
- où les animaux sont nourris avec une alimentation bio et d'origine locale (60% de l'alimentation doit provenir de l'exploitation ou de la région) ;
- où la race est adaptée à son environnement ;
- où le bien-être animal est respecté ;
- où l'utilisation d'antibiotiques est limitée et réglementée ;
- où la production animale est en lien avec le sol ;
- qui préservent la biodiversité ;
- sans produits dérivés ;
- où le fumier et le compost des élevages, servent d'engrais naturels pour les cultures ;
- …

Les productions végétales (céréales, pommes de terre, fruits, légumes…) sont **issues de cultures**:

- où les variétés sont adaptées à leur environnement ;
- où les rotations des cultures sont longues (5 à 7 ans) ;
- où les sols sont entretenus pour développer la vie de la pédofaune ;
- où les sols sont fertilisés par engrais naturels venant de l'élevage ;
- en équilibre avec leur environnement ;
- où les produits chimiques de synthèse sont interdits ;
- où la biodiversité est préservée

Les produits transformés (fromages, bières, pains, vins, charcuteries, chocolat …) sont **fabriqués avec des matières premières biologiques** (minimum 95%) ;

- le transformateur met tout en place pour limiter des contaminations non bio ;
- les recours à des rayonnements ionisants sont interdits ;
- l'emploi d'additifs est restreint

La restauration hors domicile (restaurants, cantines, hôpitaux…) doit également respecter la réglementation bio européenne.

1.2. Confiance en un label et une appellation protégée

Le produit bio doit **obligatoirement être accompagné du label bio européen qui garantit le respect de cette réglementation européenne**. Au final, seuls les produits dont le respect du cahier des charges bio est certifié par un organisme indépendant peuvent apposer le logo bio sur leur étiquetage. À noter que le logo bio européen doit aussi obligatoirement être présent sur tous les produits bio alimentaires européens préemballés. Par ailleurs, sur chaque produit sont également mentionnées les informations suivantes :

- identification du pays certificateur ;
- code de l'organisme certificateur ;
- origine de la matière agricole : UE, non-UE ou UE/non-UE.

L'appellation bio est protégée: seuls les produits nommés « bio », « biologique, « organic » vous assurent le respect de la réglementation. A la différence, les termes « 100% naturel » ou « du jardin » ou toute expression équivalente ne donnent aucune garantie légale.

1.3. Confiance en des acteurs contrôlés

Le label bio européen assure par ailleurs qu'un contrôle du produit a été réalisé. En effet, tout opérateur désireux de se lancer en agriculture biologique et de commercialiser des produits labellisés 'bio' **est obligé d'être certifié. Cette certification garantit des contrôles, plusieurs fois par an, par un organisme indépendant de contrôle.**

En Belgique, 4 organismes indépendants de contrôle officiels sont en charge de cette mission auprès des acteurs de la chaîne :

- Cdl'Certif
- Certisys
- Quality Partner
- Tüv-Nord Integra

Le contrôle, exercé à chaque étape de la transformation du produit, sert à évaluer la conformité des produits bio par rapport aux normes européennes. Il s'effectue toujours sur le terrain, sur **rendez-vous et de manière inopinée**. Concrètement, il consiste majoritairement à visiter les entreprises ou exploitations, à prélever des échantillons (de sol, de matières premières…), à contrôler les matières premières et à vérifier la conformité de l'étiquetage.

Le contrôle diffère quelque peu selon qu'il a lieu chez un producteur bio, un préparateur de produits, une entreprise de catering ou encore un point de vente. L'activité de commerce de détail de produits biologiques (épicerie bio, magasins bio, point de vente à la ferme) est soumise à des contrôles (minimum une fois/an). Et la nature du contrôle diffère selon les produits proposés (vracs et/ou produits pré-emballés).

Le contrôle est axé sur le respect des méthodes utilisées. Celles-ci peuvent être mécaniques, physiques ou microbiologiques. L'entreprise agro-alimentaire est tenue de travailler avec des matières premières issues de l'agriculture biologique et une liste restreinte d'additifs définie par le règlement bio.

Les contrôles, effectués au minimum une fois par an, consistent entre autres à vérifier l'origine des matières premières de base et les fournisseurs ; les lieux de stockage ; les mesures de séparations entre les produits conventionnels et biologiques ; les recettes et procédures de transformation ; la corrélation entre les entrées de matières premières et sorties de produits finis ; l'étiquetage ; …

Après sa visite, le contrôleur remet un rapport de contrôle à l'équipe de certification qui vérifie la concordance entre les points constatés et les normes en vigueur en vue d'établir un certificat pour les produits bio.

Si le contrôle est en ordre, l'organisme officiel délivre un **certificat attestant de l'origine biologique des produits contrôlés**.

Dans le cas contraire, l'organisme sanctionne l'entreprise selon une grille applicable en fonction des cas concrets d'irrégularités et d'infractions constatés. La sanction peut aller d'un simple avertissement à la suspension totale de la certification.

1.4. Témoignages des organismes de contrôle

En agriculture biologique, les opérateurs doivent être certifiés. Quelles sont les garanties pour le consommateur ? Le consommateur peut-il être certain qu'un produit commercialisé en bio respecte bien le règlement européen ?

[Certisys] L'agriculture bio, c'est avant tout un mode de production et de transformation bien spécifique, un mode de production durable qui se base sur les cycles du vivant. Il faut savoir que, quand on se lance dans l'agriculture bio, une période de transition est obligatoire. C'est ce qu'on appelle la période de conversion. Pour pouvoir commercialiser leurs produits en bio, les opérateurs doivent pouvoir prouver qu'ils produisent en mode agriculture bio en respectant un cahier des charges bien précis. C'est pour cela qu'un contrôle est obligatoire. Le certificat, c'est l'outil qui donne le sésame à l'opérateur pour se référer à l'agriculture bio car il s'agit d'une appellation protégée par l'UE. L'appellation bio est protégée pour les produits agricoles et les produits alimentaires transformés. C'est cette appellation que le consommateur recherche, gage pour lui que son produit a bien été produit selon le mode de l'agriculture biologique. Il retrouvera le logo européen sur ses produits reconnus bio ainsi que le numéro d'agrément de l'organisme qui a contrôlé ses produits. S'il désire plus d'infos sur l'opérateur, il peut toujours aller vérifier son certificat sur le site des organismes de contrôle. Si son produit est porteur du label bio européen et du numéro d'accréditation de l'organisme de contrôle, le consommateur peut être rassuré que son produit respecte bien le règlement européen. Ce règlement obligatoire est d'application dans toute l'UE.

La notion de bio est comprise pour les productions végétales (pas de produits chimiques de synthèse, pas d'engrais chimique...) mais quelles sont les garanties concernant les animaux pour le consommateur ?

[Cdl'Certif] On reste sur le même principe que la production végétale, c'est à dire pas d'utilisation de produits chimiques de synthèse et une valorisation du sol en lien avec les effluents d'élevages.

Naturellement, le bien-être animal est une priorité importante. On entend souvent des contre-vérités, du type : « les animaux bio malades ne sont pas soignés ». C'est faux ! La législation bio ne déroge pas à la législation horizontale qui consiste à respecter le bien-être animal. Les animaux malades sont et doivent être soignés. On le contrôle lors de l'audit visuel des animaux. La norme dit que s'il y a plus de trois traitements différents (trois maladies différentes) pour un animal dont le cycle de vie productive est supérieur à un an, ce dernier est déclassé. Ceci signifie que l'animal ou sa production (comme le lait) ne peut pas être valorisé en bio. Après une période de conversion bien définie en fonction de la finalité, le produit pourra à nouveau être valorisé si tous les autres paramètres sont respectés.

Il est vérifié que les conditions de logement soient respectées. Cela va du respect du logement en groupe, de la densité, de la luminosité et de la ventilation naturelles. Ces dernières doivent être abondantes. Une litière adéquate doit être mise en place afin que les animaux puissent se mouvoir, se coucher… dans des conditions hygiéniques saines.

Un point essentiel pour la production d'animaux biologiques est l'accès aux pâtures ou à des parcours extérieurs quand les conditions le permettent. Ces pâturages et parcours doivent être certifiés bio. Naturellement, comme expliqué pour l'alimentation bio, il ne peut y avoir une utilisation de produits interdits comme des produits phytopharmaceutiques chimiques de synthèse par exemple. Ces parcelles doivent avoir réalisé une période de conversion bien définie en fonction des espèces qui y pâturent, avant d'être certifiées bio.

L'origine de l'alimentation a toute son importance aussi. Les aliments doivent être certifiés bio ou utilisables en agriculture biologique. Des règles très précises concernant l'alimentation sont d'application. Ces dernières se

retrouvent dans la réglementation (CE) N°889/2008. En résumé, l'alimentation des animaux bio ne peut contenir des produits chimiques de synthèse, et provient un maximum de l'exploitation même ou de la région. Un pourcentage par espèce est bien défini (60% pour les herbivores et 20% pour les non herbivores).

Afin de vérifier ces points d'une façon optimale, toutes les données concernant les animaux, les parcelles, les traitements vétérinaires, les étables, ainsi que les factures, les bons de livraison, les étiquettes de composition, les stocks des médicaments, … sont drastiquement contrôlés, lors d'audits complets et/ou inopinés. Plusieurs visites, administratives et visuelles, ont lieu tout au long de l'année pour s'assurer que les exigences sont respectées à tout moment.

Des analyses sur les aliments, les excréments ou le lait complètent ces contrôles. Elles ont pour but de déterminer s'il n'y a pas de présence de produits phytopharmaceutiques de synthèse, d'antibiotiques, d'hormones, d'antiparasitaires…

Des analyses sur les aliments, les excréments ou le lait complètent ces contrôles. Elles ont pour but de déterminer s'il n'y a pas de présence de produits phytopharmaceutiques de synthèse, d'OGM, d'antibiotiques, d'hormones, d'antiparasitaires…

Comment se déroule un contrôle type et comment l'opérateur perçoit-il ces contrôles ?

[Quality Partner] Il y a 3 volets principaux à l'audit :

a) **L'inspection visuelle :** permet à l'inspecteur d'évaluer la conformité des infrastructures et méthodes de travail du site. L'inspecteur réalise cette visite en compagnie de l'opérateur tout en respectant les règles d'hygiène de l'entreprise.

b) **L'inspection administrative et documentaire :** permet à l'inspecteur d'évaluer la conformité de la gestion administrative de l'entreprise et la conformité de la documentation liée au mode de production biologique. A titre d'exemple, la documentation suivante est nécessaire :

- Productions végétales : carnet de cultures, accréditation des fournisseurs, registre de réclamations, état des stocks.
- Productions animales : carnet d'élevage, accréditation des fournisseurs, registre de réclamations, fiche de transaction pour animaux.
- Secteur secondaire : registre des plaintes, procédures de sélection des fournisseurs, procédure de réception, procédure de N/D, procédure de préparation, recettes des produits bio, étiquettes des produits, procédure de notification, registre de productions, factures et bon de livraisons, …

c) **La prise d'échantillons :** en fonction du type de contrôle, des échantillons sont prélevés à des fins d'analyses. Ces analyses permettent de vérifier l'absence de résidus, la traçabilité bovine, ...

Un focus particulier est placé sur des informations externes : plaintes, suspicion de fraude, secteur à risques, ingrédients à risque, …La connaissance du secteur, ainsi que l'expertise de l'ensemble de la chaine alimentaire (pas uniquement le bio) est une force pour pouvoir déceler des éléments ou agissements dont l'opérateur tenterait de masquer pour l'inspecteur.

Les audits annoncés se déroulent une fois par an. Il s'agit du contrôle complet (contrôle annuel), passant en revue toutes les exigences du cahier de charges. L'année entière est passée au peigne fin. Le but est d'être certain que les produits sont conformes et que l'opérateur « travaille correctement ». Il permet l'émission du certificat bio.

Parallèlement à ces audits, des audits inopinés ou non ont lieu (contrôle par sondage). Ceux-ci sont planifiés sur base d'une analyse de risque annuelle. Ils ont pour but le suivi rapproché de certains opérateurs en tenant compte de différents facteurs : la taille de l'entreprise, la catégorie d'entreprise (distributeur vs entreprise de production), non-conformité de l'année précédente, gravite des non-conformité, l'entreprise est-elle 100% bio ou non, fait-elle du bio depuis longtemps ?

Ces contrôles, souvent plus courts, permettent de vérifier certains points ciblés. Ils ont généralement lieu lors de périodes à risques : semis, épandages, récoltes, … Sur base d'informations diverses (plaintes, question autorités, suspicion, …), un audit de sondage peut aussi avoir lieu. D'autres audits peuvent encore être attribués comme sanction. Ce sont les contrôles renforcés qui permettent de vérifier la bonne correction de certaines non-conformités importantes. Des contrôles administratifs au bureau peuvent encore venir appuyer les audits précédemment cités. L'inspecteur vérifie alors des documents, procédures etc…

Si l'audit est un processus indépendant, objectif et structuré, l'aspect social est très important : il s'agit avant tout d'un échange entre l'audité et l'auditeur. Comme tout contrôle, certaines personnes y sont plus sensibles. Le système de contrôle, grâce aux audits annuels et à la présence de contrôles inopinés, permet de très vite mettre en lumière les agissements.

Dans la majorité des cas, les audits qui sont la base de l'amélioration continue chez le client sont positivement perçus et se passent très bien.

Lors d'un contrôle, quelle peut être la nature d'une non-conformité ? Quelles sont les pénalités/sanctions pour l'opérateur et les risques pour le consommateur ?

[TUV Nord Integra] Lorsqu'une ou plusieurs non-conformités sont constatées au cours de contrôles sur le terrain par un auditeur, c'est-à-dire lorsqu'un opérateur bio n'a pas respecté l'un ou plusieurs éléments du cahier de charges, l'auditeur les enregistre dans son rapport. Par la suite, le certificateur s'occupe de traiter ce rapport de contrôle. Il analyse la ou les non-conformités et attribue la ou les sanctions correspondantes. Pour ce faire, le certificateur se base sur une grille de sanctions reprise dans l'Arrêté du Gouvernement Wallon concernant le mode de production biologique. Le certificateur impose à l'opérateur des sanctions avec des mesures qui doivent être appliquées dans une certaine période. Le suivi de ces mesures est assuré par des inspections inopinées ou renforcées. Si l'opérateur ne satisfait pas la ou les mesures imposées, une augmentation des sanctions est appliquée.

L'opérateur n'ayant pas respecté le cahier de charges risque des sanctions allant d'une remarque simple jusqu'à une suspension totale. Le cas échéant, une interdiction à l'opérateur de commercialiser tous produits portant des indications se référant au mode de production biologique pour une durée déterminée. La sanction est en adéquation avec la gravité de la non-conformité et son impact sur le produit final. Toutefois, il est rassurant de pouvoir dire que les suspensions totales sont rares. La majorité des non-conformités portent sur des aspects administratifs et non sur l'intégrité du produit biologique lui-même.

On ne peut pas à proprement dit parler de 'risque' pour le consommateur. L'intégrité du produit n'est pas forcément impactée par les non-conformités comme dans le cas d'un enregistrement manquant. De plus, la législation référant au mode de production biologique ne déroge pas à la législation horizontale. Autrement dit, les opérateurs bio se doivent de respecter, en plus du Règlement bio Européen, les normes AFSCA ainsi que les notifications obligatoires en cas de dépassement des limites de résidus (MRL). Éventuellement, le consommateur peut être déçu et perdre confiance dans les produits biologiques. Mais c'est précisément le contrôle qui doit maintenir et renforcer la confiance.

Le consommateur peut-il avoir confiance dans les produits bio non européens ? Comment cela se passe-t-il concrètement ailleurs sur le terrain ?

[Réponse collégiale] Tout d'abord, il est important de souligner que le Bio n'est pas l'apanage des européens. Le concept Bio est pratiqué au niveau mondial depuis de nombreuses années. Lorsque les produits biologiques sont importés de pays extérieurs à l'Union Européenne (les pays tiers) et rentrent dans l'UE, ils doivent être dédouanés sous le statut bio et être accompagnés d'une preuve qu'ils ont bien été produits dans un système équivalent au système européen : c'est-à-dire que les normes relatives au bien-être animal, au respect de l'environnement, à l'étiquetage, etc. soient équivalentes aux règlements européens ou au moins au même niveau.

Cela s'applique également dans la mesure où les organismes de contrôle locaux supervisent les opérateurs au regard de la législation européenne. Par conséquent, la Commission européenne a approuvé une liste de pays où la production biologique est équivalente aux règles de production en Europe. Pour les pays où ce n'est pas le cas, ils ont également établi une liste d'organismes de contrôle reconnus pour les importations en provenance des pays tiers. Ces organismes de contrôle locaux garantissent le caractère bio des produits. Ainsi, même hors UE, tous les agriculteurs et leurs parcelles sont identifiés et soumis à un contrôle annuel, comme en Europe. Tous les produits bio provenant de pays non EU commercialisés chez nous sont obligatoirement contrôlés par des organismes reconnus par l'UE.

Les importateurs européens et leurs produits sont également contrôlés à différents moments (réception, stockage, traçabilité et commercialisation). Chaque produit biologique d'un pays tiers doit être accompagné d'un certificat d'inspection. Ce "COI" est délivré par l'autorité compétente ou un organisme de contrôle agréé du pays tiers concerné et assure que chaque lot remplit les conditions d'équivalence. Le certificat d'inspection doit être visé par une autorité compétente au moment du dédouanement à l'importation

Certisys
Rue Joseph Bouché, 57 – 5310 Bolinne
081/60.03.77
Véronique Squelart
veronique.squelart@certisys.eu

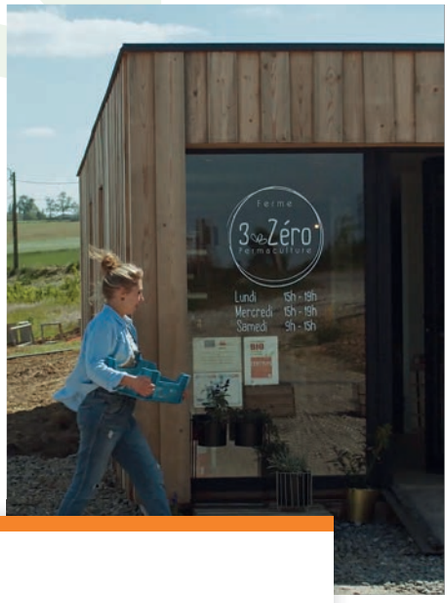
Quality Partner
Rue Hayeneux, 62 – 4040 Herstal
042/40.75.00
Mathias Vanhooland
mva@quality-partner.be

Cdl'Certif
Route de Herve, 104 – 4651 Battice
Tel. 087/69.26.08
Tom Henrotte
tom.henrotte@comitedulait.be

TUV Nord Integra
Statiestraat,164 – 2600 Berchem - Anvers
032/87.37.60
Hélène Vilour
hvilour@tuv-nord.com

2. Une campagne portée par **8 opérateurs** ambassadeurs du secteur

Comme chaque année, des opérateurs du secteur bio revêtent le rôle d'ambassadeurs durant le temps de la campagne de promotion afin de porter les messages essentiels. Ces femmes et hommes qui ont choisi l'agriculture biologique pour des motivations diverses soulignent tous le gage de confiance que l'agriculture biologique apporte aux consommateurs ! **Découvrons qui ils sont, leur histoire et leur vision du bio :**



#01 LA FERME 3.ZÉRO

Thomas DOMBARD et Anaëlle DORMANS

À la suite d'une reconversion professionnelle, Anaëlle et Thomas créent la Ferme 3.Zéro, une micro-ferme située près de Herve, en s'inspirant des principes de la permaculture, tout en ayant choisi de produire bio depuis deux ans. Ils sont certifiés depuis le 28 février, après deux années de conversion. Producteurs sur deux hectares destinés au maraîchage et à un verger permaculturel, ils commercialisent en partie leurs produits dans leur point de vente zéro déchet. Celui-ci propose une large gamme de produits (légumes, fruits, boissons, produits laitiers ainsi qu'une petite restauration).

Pourquoi ont-ils choisi le bio ? Un choix motivé par l'envie d'offrir aux consommateurs des produits bio et locaux de qualité ainsi qu'une sécurité grâce aux contrôles.

Ferme 3.Zéro — Their Nagant, 11 - 4650 Julémont
info@ferme3pointzero.com — 0472/10.87.42

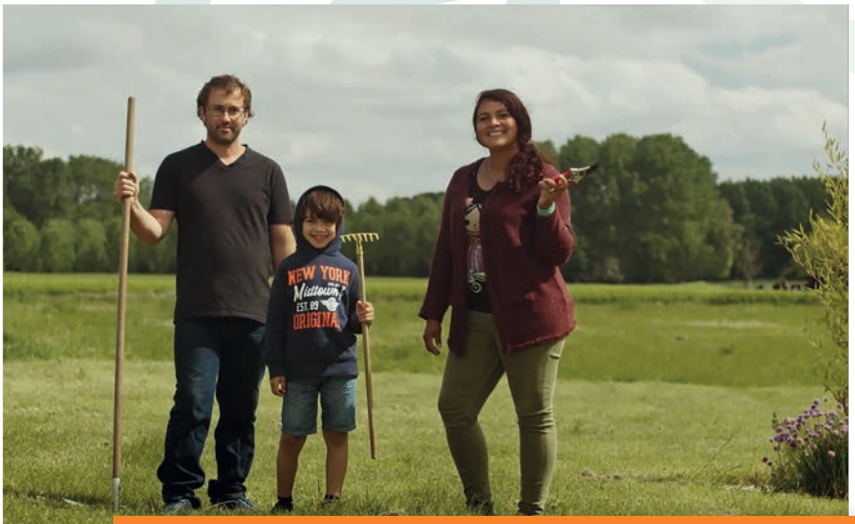
#02 LA FERME DU DOMAINE DE GRAUX

Elisabeth SIMON

Près de Tournai, la ferme du domaine de Graux est une ferme bio autonome agroécologique. Des élevages de bovins, de porcs et de poules vivent en groupe familiaux, 100% en plein air. Les propres céréales et cultures diverses sont produites en mélange et sans labour sur le principe de la permaculture, de même que le maraîchage géré par Guillaume, au sein de la ferme. Par ailleurs, les producteurs envisagent d'accueillir un éleveur de moutons et de chèvres et de développer une production de farine de blés anciens en collaboration avec un meunier local. Aussi, un traiteur bruxellois propose, au cœur du domaine, un lieu de réception qui offre une cuisine « inventive, gastronomique, bio et éthique ».

Pourquoi ont-ils choisi le bio ? Pour Elisabeth, Guillaume et Patrice, le choix du bio est une évidence pour garantir l'aspect durable, la santé, le bien-être animal, redonner du sens au métier et garantir un avenir respectueux du Vivant.

Graux SPRL — Rue Crotière, 36 - 7530 Gaurain-Ramecroix
es.graux@gmail.com — 0495/54.54.88



#03 LES PAYSAGES COMESTIBLES

Evelyne et Alexandre SCHITTECATTE

D'un côté, Evelyne, d'origine mexicaine, a rapporté le soleil et la bonne humeur en Belgique. Passionnée par les plantes, leurs remèdes et leurs vertus, elle décide alors de suivre une formation en art floral. De l'autre, Alexandre, ce passionné de plantes, de nature et de d'alimentation saine, possède une formation en maraîchage bio et permaculture. Ensemble, grâce à leur esprit ouvert et leurs expériences, ils sont devenus producteurs de plants potagers, plantes aromatiques et médicinales, petits fruits et fleurs comestibles et auxiliaires. Au sein de leur pépinière située dans le Namurois, plus de 400 variétés de plantes entièrement faites à la main, testées pour présenter les plus savoureuses, rustiques et résistantes sont à découvrir. Evelyne et Alexandre testent de nouvelles variétés chaque saison.

Pourquoi ont-ils choisi le bio ? Faire le choix du bio est pour eux synonyme de protection de la terre, du vivant et d'aide aux écosystèmes. C'est aussi un gage de confiance pour le consommateur et une certification essentielle pour une transparence totale de leurs pratiques et des matières employées.

Les Paysages Comestibles — Route de Gembloux (s/n derrière du dépôt du tec) - 5310 Mehaigne
paysagescomestibles@gmail.com — 0495/44.35.91

#04 EGGUSTO

Patrick GUION et David ATLAS

Eggusto, ce sont David et Patrick devenus amis après avoir travaillé dans le secteur du bio. Ensemble, ils ont eu l'envie de relancer l'activité de fabrication de pâtes fraiches bio développée par Patrick. Cette fabrique située dans le Namurois propose 3 packs différents de pâtes, disponibles en magasins bio. Ils utilisent des matières premières de qualité et des céréales locales et ancestrales : l'épeautre, le blé dur et le blé Farvento pour produire au total déjà plus 25 sortes de pâtes différentes. Sur leurs réseaux sociaux, en plus d'informations au sujet de leurs produits, vous découvrirez des recettes savoureuses à tester.

Pourquoi ont-ils choisi le bio ? Pour eux, la certification bio est une garantie pour le consommateur qu'il mange un produit de qualité, respectueux de l'environnement et de l'humain.

Eggusto — Rue Bossimé, 2 - 5101 Loyers
info@eggusto.be — 0472/57.39.05

#05 PASSION LOCALE

Caroline KERBUSCH

Passion locale, c'est une conserverie artisanale bio et locale située à Fosses-la-ville. Elle a été créée par Caroline grâce au savoir-faire transmis par sa grand-mère Andrée qui contribue encore à l'amélioration des produits. Aidée par Valérie et Aurélien, elle propose une gamme de conserves et confitures artisanales dont les matières premières sont d'origine locale. Entre le bouillon de légumes crus qui est un savant mélange entre quatre légumes finement hachés et conservés dans du sel gris de Guérande, les vinaigrés tels que Piccalilli et concombre aigre-doux ou encore les citrons confits et confitures de fruits, Passion Locale propose une large gamme de produits pour le plus grand plaisir de tous !

Pourquoi ont-ils choisi le bio ? La certification au bio s'inscrit dans la logique de cette conserverie familiale pour qui le bio, couplé à l'agriculture locale, est gage de qualité et d'alimentation saine pour le consommateur.

Passion Locale — Rue d'Orbey, 30 A - 5070 Fosses-la-Ville
aurelien@passionlocale.be — 0475/54.47.84

#06 BRASSERIE COOPÉRATIVE LIÉGEOISE

Stany HERMAN pour la coopérative

Située depuis peu à Alleur dans ses nouveaux locaux, la Brasserie Coopérative Liégeoise est une coopérative à finalité sociale lancée en 2015 qui a commencé à brasser en 2017 sur le site de La Ferme à l'Arbre de Liège à Lantin. Aujourd'hui, la Brasserie qui réunit plus de 416 coopérateurs a pour objectif de produire des bières bio en valorisant l'agriculture locale par l'utilisation des matières premières issues du circuit court et en rémunérant correctement les producteurs locaux et/ou belges. Leurs produits ont d'ailleurs récemment été labellisés « Prix juste ». La Brasserie propose à ce jour trois bières : la Badjawe (blonde et ambrée), la Nigauds (brune) et la Badjawe Harvest IPA (en saison uniquement) en 75 cl et, depuis peu, en 33 cl. Présente dans de nombreux magasins spécialisés et via les coopérateurs, la brasserie se positionne également auprès de la restauration locale (Bar & restauration) et événements culturels. Un projet unique en Province de Liège !

Pourquoi ont-ils choisi le bio ? Pour eux, le bio est une conviction, celle de la valorisation des matières premières bio et locales en préservant l'environnement et la santé.

Brasserie Coopérative Liégeoise — Avenue de l'Expansion, 4/4 - 4432 Alleur
stany@bcl.bio — 0497/97.57.04

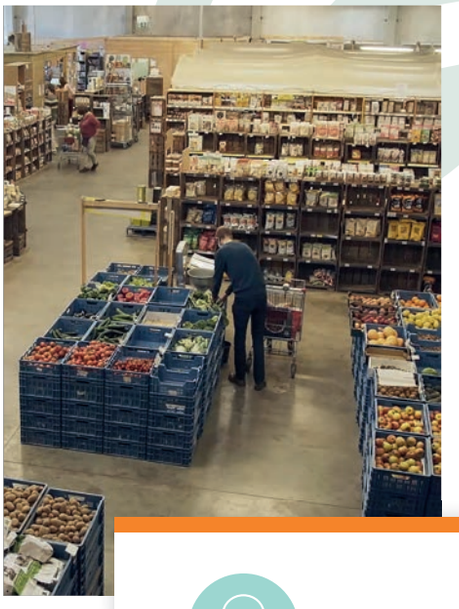
#07 L'AUBERGE DES MAIEURS by La Finca

Sarah POTVIN

Alors que Sarah et son compagnon Jérémy étaient déjà maraîchers bio en bordure bruxelloise, ils décident d'ouvrir le premier restaurant bruxellois certifié 90% bio (tous les produits y sont bio exceptés les produits sauvages (non certifiables) : champignons sauvages et gibier). Ce restaurant unique à la cuisine champêtre et gastronomique bio propose des assiettes composées sur base du calendrier de récolte de leur ferme La Finca et de nombreux produits bio locaux provenant d'opérateurs wallons. Un vrai challenge qu'ils relèvent à l'aide de leur petite équipe composée de 8 personnes. Depuis peu, ils offrent aussi un service traiteur qu'on peut retrouver en ligne et au sein des épiceries La Finca. Pour poursuivre leur objectif de rapprochement entre l'homme et l'agriculture, le restaurant est devenu coopérateur au sein de la coopérative mixte La Finca où producteurs et consommateurs œuvrent ensemble pour le développement de l'agriculture paysanne bio.

Pourquoi ont-ils choisi le bio ? Avec leur vision fière et durable de l'agriculture, ils ont fait le choix du bio par engagement mais aussi par esprit de clarté et de transparence.

L'Auberge des Maïeurs by La Finca — Parvis Saint-Pierre, 1 - 1150 Woluwé-Saint-Pierre
sarah@la-finca.be — 0489/90.99.35



#08 LA BIOSPHÈRE

Anne LEMINEUR

C'est avec la même passion que, depuis 1986, le marché Biosphère génère le plaisir de manger des produits locaux et issus de l'agriculture biologique. C'est en 2010 qu'Anne Lemineur reprend cette société, située dans un hangar à Dion-Valmont. Elle innove d'emblée en proposant des produits locaux, un étal de fruits et légumes de saison en lien avec des producteurs du coin, un comptoir fromager épatant, un service traiteur original.... Il est clair que le magasin La Biosphère n'est pas un magasin comme les autres ! La gérante continue à mettre l'accent sur une offre adaptée en fonction des possibilités de chacun, et à promouvoir les produits bio dans le respect de la saisonnalité, de la traçabilité et de la transparence. Faire ses courses à La Biosphère, c'est un moment magique pour découvrir un réseau solidaire de producteurs et de consommateurs dans un environnement unique et accueillant.

Pourquoi a-t-elle choisi le bio ? Pour elle, être certifiée bio est le seul moyen de montrer aux clients une fiabilité et de la transparence.

La Biosphère — Boulevard du Centenaire, 8 - 1325 Dion Valmont
anne.lemineur@labiosphere.be — 0476/30.81.27

3. Une campagne de **communication digitale** : du 8 juin au 5 juillet 2020

3.1. Un nouveau site internet aux couleurs du bio : *biomonchoix.be*

Pour l'occasion, le site biomonchoix.be a fait peau neuve. Il présente notamment la nouvelle campagne de promotion avec ses visuels ainsi que les 8 portraits des opérateurs ambassadeurs à travers des capsules illustrant leur quotidien, leur histoire et un texte de présentation.

Regorgeant d'informations sur l'agriculture biologique dans ses aspects les plus réglementaires, il présente également en quelques chiffres une Wallonie terre d'élevage et locomotrice du bio.

Pour les gourmands, le site présente de nombreuses recettes grâce à un moteur de recherche permettant de cibler un produit en particulier. Ces recettes proviennent des livrets précédemment réalisés et consultables tels que le Mini-délices Effet bœuf ou encore le Top 10 Bio & Budget.

Une base de données des producteurs bio wallons permet aussi au consommateur de découvrir et localiser des bonnes adresses proches de chez lui.

3.2. Des messages de fond invitant à une consommation locale

3.2.1. Un choix pour sa région

En consommant des produits bio de notre région, les citoyens participent au développement économique de celle-ci ! De nombreux producteurs bio visent l'autonomie de leur exploitation et privilégient la vente directe avec une meilleure valorisation de leur savoir-faire. Ils proposent, dans leur magasin à la ferme et/ou sur les marchés, leurs produits frais et savoureux ! A travers un prix qu'ils définissent eux-mêmes, ils sont justement rémunérés ! Une belle façon de créer de l'emploi et de donner de la valeur ajoutée dans nos villages !

3.2.2. S'approvisionner en produits bio et locaux

« Où trouver vos produits bio ? » est un outil géo-localisé de recherche du site www.biomonchoix.be qui permet aux consommateurs de localiser facilement des lieux d'approvisionnement en produits bio locaux, qu'il s'agisse de fermes, de magasins spécialisés bio ou encore de coopératives dans un rayon défini entre 5 et 30 kilomètres. Ainsi, à partir d'une localité et par type de produits recherchés, le consommateur peut visualiser des opérateurs certifiés sur une carte et via une liste. A noter que derrière cet outil, une base de données rassemble près de 400 adresses et ne cesse de se développer.

3.3. Des influenceuses à la rencontre de l'agriculture biologique

Durant les quatre semaines de la campagne, deux influenceuses de renom partiront à la rencontre du secteur bio wallon et rendront visite à certains de nos opérateurs ambassadeurs.

Ainsi, Marie Gourmandise *(www.mariegourmandise.com)* et Leslie en cuisine *(www.leslieencuisine.com)* mettront chacune en valeur, auprès de leur communauté, deux des opérateurs bio dans leur quotidien, à travers leur histoire et leur parcours. Et elles sublimeront les produits dans des recettes proposées aux followers.

3.4. Une ambassadrice des produits locaux, Sandrine Dans

La présentatrice bien connue en radio et télévision, Sandrine Dans, contribue à promouvoir l'agriculture biologique, en tant qu'ambassadrice des produits locaux pour l'Apaq-W. En effet, elle a présenté les 8 opérateurs ambassadeurs de la campagne digitale bio. Durant celle-ci, tout comme les influenceuses, elle ira à la rencontre de ces acteurs qu'elle fera découvrir sur les réseaux sociaux et sur les ondes de Bel RTL.

3.5. Des animations et jeux concours

Tout au long des quatre semaines de la campagne « Confiez au bio ce que vous avez de plus précieux », de nombreuses animations se dérouleront sur les réseaux sociaux et en radio, dont deux concours. Le premier jeu concours qui se déroulera sur les ondes de Vivacité permettra d'offrir **10 paniers de produits bio locaux aux auditeurs**. Le second concours aura quant à lui lieu sur les réseaux sociaux (*www.facebook.com/Biomonchoix/*) et sur le site *www.biomonchoix.be*. Là encore, **10 paniers de produits bio locaux seront offerts aux internautes**.

4. L'agriculture biologique en **Belgique**

4.1. Un choix de consommation de plus en plus fréquent en Belgique

Selon une toute récente étude de marché sur l'agriculture biologique, réalisée en mai 2020 auprès des Belges, les produits bio séduisent de plus en plus le consommateur en Wallonie et à Bruxelles. Le consommateur indique choisir pour son alimentation des produits issus de ce mode de production pour les trois raisons suivantes :

- préserver sa santé ;
- la qualité des produits ;
- protéger la planète.

Pour preuve de cet intérêt grandissant pour le bio, le label « Eurofeuille » jouit d'une belle notoriété (62%) alors que, rappelons-le, en 2018, celle-ci avait été évaluée à 36%. Des produits bio mieux reconnus et pour lesquels le consommateur souhaite augmenter sa consommation à l'avenir.

Cf. Baromètre 2020 : L'agriculture biologique et les produits bio en Belgique – Listen

4.2. Un choix de production en Wallonie

Le Plan stratégique pour le développement de l'agriculture biologique en Wallonie (PSDAB) 2013-2020 arrive à échéance cette année. Il fait actuellement l'objet d'une évaluation dans le cadre des travaux d'élaboration d'un nouveau plan pour la période 2021-2030.

La progression du secteur bio en Wallonie a été importante durant la période couverte par le plan actuel, si bien que les objectifs fixés à l'origine ont été revus à la hausse par le Gouvernement wallon en 2017. A la fin 2019, la situation des principaux objectifs stratégiques du plan était la suivante :

- 11,5 % de la superficie agricole utile wallonne est occupée par du bio (l'objectif révisé de 18 % ne sera vraisemblablement pas atteint) ;
- 1.816 exploitations agricoles sont sous contrôle bio (l'objectif révisé de 2.000 exploitations certifiées bio pourrait être atteint) ;
- 6,2 % des dépenses alimentaires des ménages wallons concernent des aliments bio (l'objectif de 6 % de part de marché est déjà dépassé).

Outre ces chiffres, le PSDAB 2013-2020 a permis de canaliser les énergies de tous les acteurs impliqués vers des objectifs communs. Il a également eu un impact important sur la structuration du secteur. Alors que le focus a été mis sur la production, il est toutefois souhaité que le prochain plan s'intéresse plus directement à la transformation des produits en vue de structurer des filières locales complètes.

Pour l'avenir, les signaux politiques sont encourageants, tant au niveau de la Wallonie que de l'Europe. En effet, à ces deux niveaux de pouvoir, un plan d'actions visant à stimuler un développement durable de l'offre et de la demande de produits biologiques est en cours d'élaboration, pour une entrée en vigueur en 2021.

Au niveau wallon, la Déclaration Politique Régionale porte l'ambition en termes de pourcentage de la surface agricole utile consacrée au bio à 30 % en 2030.

Au niveau européen, dans la stratégie « Farm to Fork », ce pourcentage est fixé à 25 %.

Source : Interview du SPW-ARNE, Direction de la Qualité et du Bien-être animal (Contacts : Damien Winandy - Gilles Bertrand)

5. Nos partenaires du secteur bio

6. Contacts

Vanessa Poncelet
Service presse APAQ-W

0472/84 56 82
v.poncelet@apaqw.be

Delphine Dufranne
Coordination des programmes de promotion de l'agriculture biologique

0473/93 11 63
d.dufranne@apaqw.be

Elza Frérotte
Promotion de l'agriculture biologique

e.frerotte@apaqw.be

Apaq-W