

L'INSPECTEUR COLUM'BIO

PASSE LE LABEL BIO À LA LOUPE



DOSSIER DE PRESSE

**LE BIO, C'EST CONTROLÉ,
CERTIFIÉ, LABELLISÉ**

CONFÉRENCE DE PRESSE
04.06.2021

semaine **bio**



 Apaq-W

SOMMAIRE

1. UNE CAMPAGNE SUR LE THÈME DE LA CONFIANCE.....	P.3
1.1 Confiance en un mode de production réglementé	p.4
1.2 Confiance en un label et une appellation protégée	p.5
1.3 Confiance en des acteurs contrôlés	p.5
2. UNE CAMPAGNE PORTÉE PAR 9 OPÉRATEURS AMBASSADEURS DU SECTEUR P.7	
3. LA SEMAINE BIO DU 5 AU 13 JUIN.....	P.17
3.1 Une page dédiée à la Semaine bio sur le site biomonchoix.be	p.17
3.2 Des messages de fond invitant à une consommation locale	p.18
3.2.1 Un choix pour sa région	p.18
3.2.2 S'approvisionner en produits bio et locaux	p.18
3.3 La Semaine bio en TV et en radio	p.18
3.4 Colum'bio s'invite en radio.....	p.18
3.5 Un jeu concours sur le site	p.19
3.6 Activités professionnelles durant la Semaine bio	p.19
4. NOS PARTENAIRES DU SECTEUR BIO	P.22
5. CONTACTS	P.22

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.

Comme chaque année au début du mois de juin, 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.

Pour la seconde année consécutive, en raison du COVID-19, l'événement phare du secteur s'est réinventé pour donner lieu à une campagne médiatique et digitale. Et même si les rencontres et échanges sur le terrain seront limités, la Semaine dédiée au bio demeure l'occasion d'en apprendre davantage sur les éleveurs, producteurs et revendeurs bio de notre région.

UNE CAMPAGNE SUR LE THÈME DE LA CONFIANCE



A travers cette campagne soutenue par le Ministre wallon de l'Agriculture Willy Borsus, la confiance est, comme lors de l'édition précédente, 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.

Promouvoir le bio en Wallonie sans pouvoir donner aux citoyens l'occasion d'aller à la rencontre de ceux qui font le bio - Covid oblige - relève d'un véritable challenge. L'Apaq-W ne s'est pas démontée. Puisque le consommateur ne peut pas aller à la rencontre des opérateurs, c'est l'agriculture biologique qui ira au consommateur, à travers la loupe inquisitrice de l'inspecteur Colum'bio.

1.1. **Confiance** en un mode de production réglementé

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, oeufs, 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 100% bio et de préférence locale (provenant 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 (uniquement en curatif) ;
- où la production animale est en lien avec le sol ;
- où la biodiversité est préservée ;
- sans OGM ou 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%) ;

- où le transformateur met tout en place pour limiter des contaminations non bio ;
- où les recours à des rayonnements ionisants sont interdits ;
- où 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 », « 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 (pour le renouvellement annuel) et de manière inopinée (sur base d'une analyse de risque).

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. Par exemple, l'activité de commerce de détail de produits biologiques (épicerie bio, magasin 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 (vrac et/ou produits préemballés).

Pour les produits transformés, 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 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.



UNE CAMPAGNE PORTÉE PAR 9 OPÉRATEURS AMBASSADEURS DU SECTEUR

Cette année, **9 ambassadeurs** prouvent à l'inspecteur Colum'bio qu'ils méritent pleinement la confiance des consommateurs grâce à leur savoir-faire, leur passion et la qualité des produits qu'ils produisent, transforment et vendent.

Suite à l'enquête approfondie de Colum'bio, il faut se rendre à l'évidence : le label bio garantit des processus et des **produits contrôlés, certifiés... bref, labellisés !**





#1 Le Maire BIO

Pierre et Olivier Le Maire

Chez Le Maire Bio, l'agriculture biologique est une affaire de famille : en 2000, Pierre choisit de convertir l'exploitation en bio en commençant sur une parcelle de 3ha. Aujourd'hui, deux décennies plus tard, Pierre et son fils, Olivier, ont une ferme certifiée bio et cultivent, avec de longues rotations, 100ha dédiés aux céréales (50%) et aux légumes de pleine terre.

Depuis près de 10 ans, ils stockent et conditionnent une grande partie de leurs légumes pour le marché du frais. Ainsi, leur gamme se compose de céleris raves, panais, persils tubéreux, carottes classiques et de couleurs (jaunes, blanches et mauves), oignons jaunes et rouges, échalotes, pommes de terre fermes et farineuses... Ils produisent aussi des haricots et des petits pois pour l'industrie. La production est d'une part écoulee via le magasin à la ferme et d'autre part via des grossistes en légumes bio locaux.

Pourquoi devenir ambassadeur du bio ?

La Semaine bio est pour Pierre et Olivier Le Maire une belle opportunité d'expliquer aux consommateurs l'agriculture biologique, qui nécessite un savoir-faire et un engagement particuliers.

Olivier Le Maire

078/25.05.83 / Rue de Huy, 145
à 4537 Verlaine



#2 Ferme du Coin-Coin Quentin Ledoux

Ingénieur agronome de formation, Quentin s'est lancé, il y a 4 ans, dans une reconversion professionnelle. Il a décidé d'élever des canards et s'est orienté vers une race spécifique reconnue pour ses qualités de chair et de ponte, le canard de Rouen. Il a opté pour l'agriculture biologique, le gavage étant proscrit. Ses palmipèdes, animaux crépusculaires (ayant une activité à l'aurore et à la tombée de la nuit) parcourent librement les prairies et vergers. Ils trouvent une partie de leur alimentation au sol (via la faune et la flore présentes) et reçoivent en outre une alimentation certifiée bio (à base de céréales et d'autres graines bio).

Quentin commercialise principalement en direct les produits de ses canards (entier, cuisse, filet, pâté et rillettes, œufs de cannes...) et de son verger (fruits, jus de fruits...), et fournit également un restaurant deux étoiles.

Pourquoi devenir ambassadeur du bio ?

A travers la Semaine bio, Quentin souhaite apporter de la visibilité à son modèle agricole : une micro-ferme bio, rentable, heureuse et soutenue par les citoyens.

Ledoux Quentin

0497/06.61.09 / Chemin de Velaine, 124
à 5060 Velaine



#3 La Ferme de la House Gérard Rixhon

Gérard, de la Ferme de la House, gère une exploitation bio diversifiée avec un élevage de bovins et des cultures. Depuis sa conversion en bio il y a 6 ans, il a de nombreux défis en tête. Fort de son expérience acquise par une commercialisation en circuit-court de ses produits laitiers, il souhaite mieux valoriser ses productions de céréales panifiables et brassicoles. Le Moulin de Montigny à Héron, opérateur certifié bio, transforme son épeautre en farine bio permettant une meilleure valorisation via la commercialisation en circuit-court (en petits conditionnements).

En juillet, Gérard lancera sa coopérative (Bel'grains) avec d'autres producteurs bio wallons. Les projets ne manquent pas à la Ferme de la House...

Pourquoi devenir ambassadeur du bio ?

A travers cette campagne, Gérard souhaite faire découvrir aux consommateurs une filière valorisant les céréales bio locales et rencontrer de potentiels nouveaux coopérateurs.

Gérard RIXHON

0475/35.08.02 / Rue au clocher, 14
à 4190 Ferrières



#4 Angus Bio de Villers en Fagne Jean-Marc Groux

Fils et petit-fils d'agriculteur, Jean-Marc, au départ sylviculteur, installe en 2007 son exploitation agricole sur les terres familiales situées autour de Villers-en-Fagnes (près de Philippeville). Il y mène progressivement une réflexion sur les méthodes de production agricoles et s'oriente naturellement vers l'agriculture biologique et l'autonomie fourragère en 2012. Son choix se porte sur la race rustique Angus qui offre une viande de qualité. Très maternelles, ces vaches à la robe noire ont la particularité naturelle de ne pas avoir de cornes.

Dans son élevage, composé de 85 bêtes, les animaux sont uniquement nourris à l'herbe et en prairies dès que le temps le permet. Sensible au bien-être animal, Jean-Marc veille à ses Angus de leur naissance à leur lieu d'abattage. Attaché à la préservation de la biodiversité, il aménage également sur son exploitation un pré verger, des bandes pour la faune et la flore, des mares, des haies et des prairies à haute valeur écologique.

Pourquoi devenir ambassadeur du bio ?

Être ambassadeur est non seulement une opportunité de partager son expérience auprès d'autres professionnels intéressés par la démarche mais aussi de faire découvrir une viande gouteuse, persillée et consistante.

Jean-Marc Groux

0495/52.19.70 / Rue Matagne, 67
à 5600 Villers-en-Fagne



#5 **Domaine W SA** Dimitri Vander Heyden et Sophie Wautier

Le «Domaine W» est un vignoble belge qui s'est lancé dans l'agriculture biologique en 2015 et propose depuis 2019 des produits labellisés bio. Dimitri et Sophie commercialisent le «Brut de Brabant», un vin effervescent en méthode traditionnelle à base de Chardonnay, Pinot noir et meunier, les « Bulles de Brabant » un jus de raisin pétillant et des jus de raisin et du miel. En complément au cahier des charges bio, il produit selon les principes de la biodynamie à laquelle ils sont également certifiés.

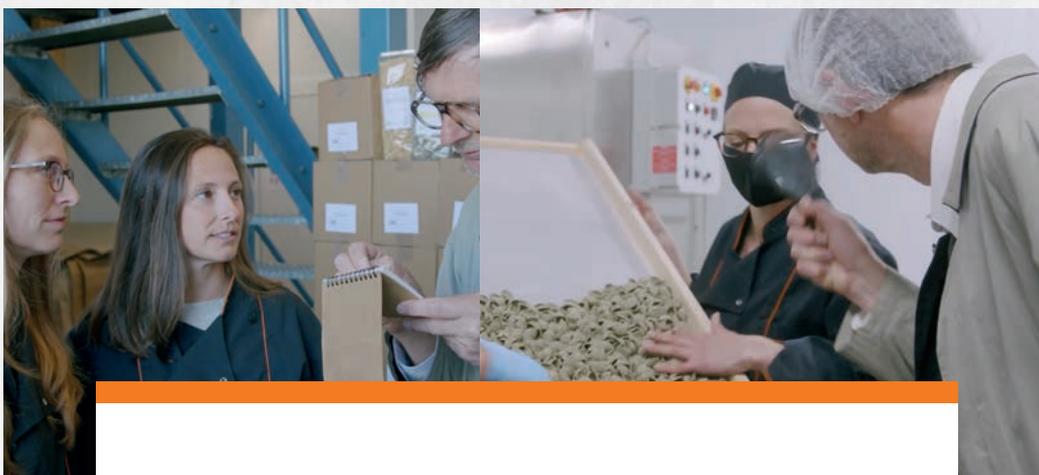
Avec leurs 700 membres, le « Domaine W » a à cœur de soutenir la biodiversité : ainsi, avec leur équipe et leurs membres, Dimitri et Sophie plantent chaque année une centaine d'arbres, entretiennent des prairies fleuries et des couverts nourriciers, et disposent également des ruches sur le domaine viticole. Les moutons ont aussi rejoint l'équipe pour la tonte du vignoble.

Pourquoi devenir ambassadeur du bio ?

Fiers d'être en bio, Dimitiri et Sophie désirent mettre en avant la viticulture bio belge et prouver qu'une viticulture respectueuse des hommes et de l'environnement est possible.

Dimitri vander Heyden

0471/84.34.64 / Chemin des vignes, 2
à 1480 Saintes



#6 Goffard Sisters srl Sophie et Géraldine Goffard

Goffard Sisters est une entreprise de fabrication et de transformation alimentaire liégeoise, créée en 2014, par Sophie et Géraldine, deux sœurs convaincues par le bio qui se sont lancées le défi de proposer des pâtes locales, artisanales, certifiées bio & made in Belgium. Ainsi, avec la gamme « Les frangines », elles proposent aux consommateurs un assortiment de pâtes à haute valeur nutritive, pleines de saveurs, revisitées avec peps et gourmandise.

Les pâtes aux œufs apportent la sensation réconfortante d'être bien nourri et un bon goût de boulangerie. Les deux sœurs ne manquent pas d'originalité et de créativité en développant des pâtes au piment de Cayenne, à la tomate et au basilic, ou aux orties (plante mal-aimée pourtant riche en ...) et, dernièrement, à la farine de graines de chanvre wallon, sources de protéines complètes et digestes. Les différentes pâtes, fraîches ou sèches, sont commercialisées en circuit-court chez des commerçants indépendants, dans des épiceries, des magasins bio et également via des magasins à la ferme.

Pourquoi devenir ambassadeur du bio ?

A travers la Semaine bio, Sophie et Géraldine souhaitent transmettre leur expérience autour de l'artisanat et du goût des aliments de grande qualité issus de l'agriculture biologique, et aborder la perception positive du bio et du label par les consommateurs.

Sophie Goffard

0475/97.43.83 / Avenue de l'Expansion, 4
à 4432 Alleur



#7 biomilk.be Ses producteurs coopérateurs wallons et Luc Hollands

La coopérative Biomilk regroupe plus d'une quarantaine de producteurs-coopérateurs belges (dont une vingtaine d'éleveurs wallons) qui valorisent et commercialisent du lait bio. La solidarité entre agriculteurs y est primordiale, et la coopérative veille à garantir un prix rémunérateur identique pour chaque ferme, quelle qu'en soit la taille. Selon le choix du cheptel (races choisies) et l'alimentation bio fournie (par exemple : riche en foin) en complément au pâturage, le lait bio obtenu est de composition et de qualité différente permettant des usages variés.

La coopérative commercialise une large gamme de produits laitiers allant du lait cru à des fromages affinés, il y a aussi du lait aux fromages affinés, en passant par la crème et les yaourts. Avec un lait produit, transformé et vendu en Belgique, elle privilégie le circuit court et valorise des savoir-faire locaux. La coopérative est également sous contrat avec une grande surface.

Pourquoi devenir ambassadeur du bio ?

La Semaine bio est l'occasion d'offrir une belle visibilité à la coopérative de producteurs et aux produits bio auprès des consommateurs.

Luc Hollands

0479/43.21.11



#8 Brasserie de la Lesse Julien, Norbert, Manu et Martin

La brasserie de la Lesse, lancée en 2011, a décidé de s'inscrire comme coopérative à finalité sociale et a opté pour une production de bières certifiées bio. Seules des bières bio sont brassées et composent une large gamme de produits (blanche, blonde, ambrée, pils, triple et brune). L'originalité de la brasserie est de veiller à valoriser le savoir-faire local et artisanal. Ainsi, le malt et le houblon bio qui entrent dans la composition des bières sont de préférence locaux (wallons/belges).

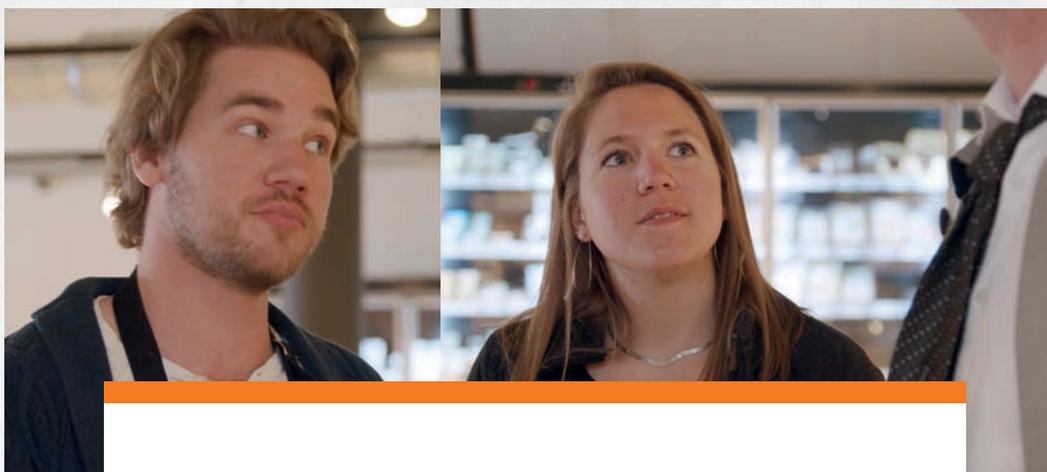
C'est le cas pour 80% de l'orge utilisé. Si ce choix rend la tâche un peu plus compliquée pour le brasseur, il offre aux consommateurs une qualité de bière supérieure. Une autre spécificité réside dans la basse consommation de la brasserie qui favorise les énergies renouvelables et durables et limite son impact environnemental (électricité verte, isolation thermique, traitements des eaux usées, récupérateurs de chaleur...).

Pourquoi devenir ambassadeur du bio ?

A travers cette campagne, l'équipe de la Brasserie de la Lesse souhaite présenter ses méthodes de production dans une démarche globale, réellement engagée et durable : bio, sociale et circulaire.

Julien Collard

0478/81.29.25 / Rue du Treux, 4
à 5580 Eprave



#9 Ektivrac Méline et Géraud Strens

Ektivrac, ce sont 9 magasins bio en Belgique dont le premier point de vente a vu le jour en 2016. Les gérants, Méline et Géraud, ont fait le choix du bio en certifiant leurs magasins.

Ils veillent également à privilégier une origine locale en offrant une large visibilité aux produits locaux au sein des rayonnages des magasins, et à limiter les emballages à travers des produits vendus en vrac.

Pourquoi devenir ambassadeur du bio ?

La Semaine bio est un moment fort de l'année où Méline et Géraud souhaitent expliquer aux consommateurs leur démarche environnementale et leur choix du bio tout en réaffirmant leurs engagements envers leurs clients, leurs producteurs bio et leurs partenaires.

Méline Strens

0479/71.26.47

Ektivrac Wavre

Chaussée de Louvain, 406
1300 Wavre
010 45 60 86

Ektivrac Braine l'Alleud

Rue des Croix de Feu, 12
1420 Braine l'Alleud
02 654 26 89

Ektivrac Braine-le-Comte

Rue Henri Neuman, 33
7090 Braine-le-Comte
067 44 30 64

Ektivrac Le Roux (Fosses-la-Ville)

Chaussée de Charleroi, 364
5070 Le Roux (Fosses-la-Ville)
071 32 32 60

Ektivrac Soignies

Place Verte, 12
7060 Soignies
067 41 00 05

Ektivrac Casteau (Soignies)

Chaussée de Bruxelles, 109
7061 Casteau
065 78 01 04

Ektivrac Genappe

Rue des Lilas, 26
1470 Genappe
067 63 73 87

Ektivrac La Louvière

Rue de Bouvy, 88
7100 La Louvière
064 33 30 63

Ektivrac Nivelles

Avenue de France, 12
1400 Nivelles
067 28 74 13

LA SEMAINE BIO DU 5 AU 13 JUIN 2021



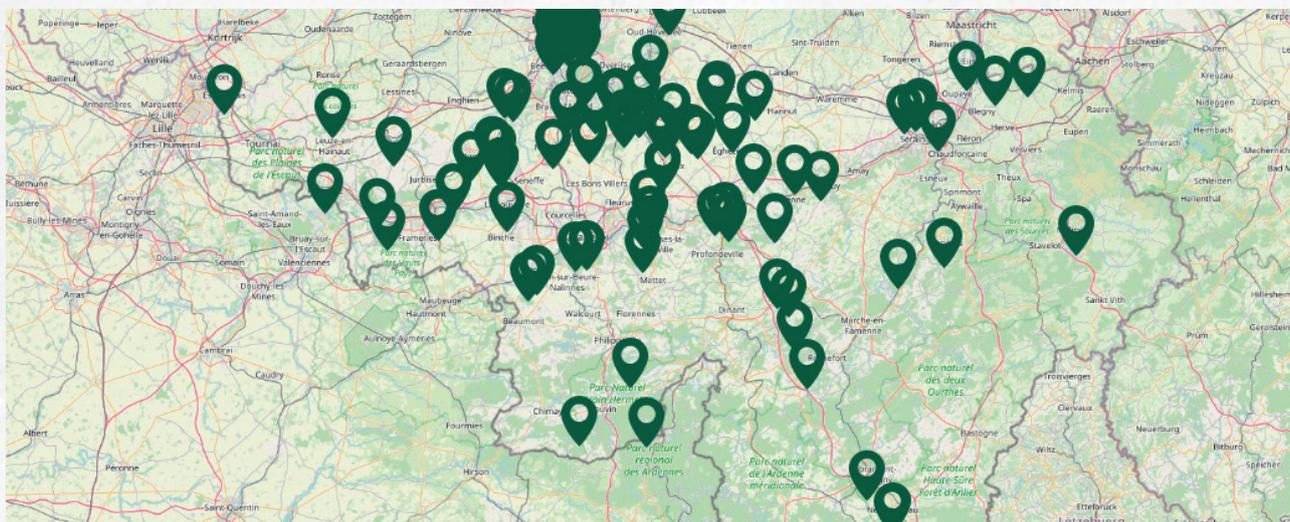
3.1. Une page dédiée à la **Semaine bio** sur le site **biomonchoix.be**

Dans l'onglet «Semaine bio» du site, l'ensemble des 150 opérateurs inscrits à la Semaine bio sont identifiés sur une carte interactive. On y retrouve également les portraits des **9 portraits des opérateurs ambassadeurs** à travers les enquêtes de l'inspecteur Colum'bio.

Outre l'onglet dédié à la Semaine bio, le site biomonchoix regorge 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.

En page d'accueil, une base de données des producteurs bio wallons, régulièrement mise à jour, 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. 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 villes et 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. La Semaine bio **en TV** et **en radio**

Durant 2 semaines, les 9 enquêtes de l'inspecteur Colum'bio sont diffusées sur la Une et sur Tipik en invitant les téléspectateurs à se rendre sur le site www.biomonchoix.be pour découvrir l'ensemble

des enquêtes et les participants à la Semaine bio. En parallèle, l'inspecteur Colum'bio invite les citoyens à découvrir ses enquêtes via un spot radio et un spot TV d'activation.

3.4. **Colum'bio** s'invite en radio

Le 5 juin, Colum'bio participera à l'émission « **En cuisine** » avec Candice Kother pour y aborder le résultat de ses enquêtes auprès des 9 ambassadeurs. Il participera également à l'émission « **La récré de midi** » avec Fanny Jandrain dans laquelle il fera remporter **des paniers de produits bio locaux** (valeur 50 €) aux auditeurs.



3.5. Un **jeu concours** sur le site

Durant la campagne, un **grand concours** relayé sur les réseaux sociaux aura lieu sur le site biomonchoix.be. **Quelques questions** permettront aux participants d'en apprendre davantage sur le label bio et la législation qui l'entoure.

A gagner ? **Un repas de type Barbecue pour 10 personnes** avec des ingrédients bio d'origine locale : viandes, légumes, pains, softs, bières (valeur 250 €) ainsi que **10 paniers de produits bio locaux** (valeur 50 €).

3.6. **Activités professionnelles** durant la Semaine bio

A LA RENCONTRE D'OPÉRATEURS BIO

#1 - Crabe asbl

Rue Sergent Sortet, 23A
1370 Jodoigne
info@crabe.be

« Se lancer comme maraîcher bio : partir du bon pied »

Le 09/06/21 de 19h30 à 22h30

Payant (5€) – Inscription obligatoire

Grange du Douaire

Avenue des Combattants 2, 1340 Ottignies

Vous avez un projet en maraîchage bio ? Venez rencontrer les acteurs clés pouvant vous soutenir pour un parcours réussi ! Inscription obligatoire & infos sur **www.crabe.be** (*).

19h30 : Accueil

20h00 : Présentation des acteurs clés pour un maraîcher en devenir :

- L'importance des formations ;
- La période «test»/L'accompagnement ;
- Les témoignages ;

21h30 : Clôture

**Le cas échéant, la conférence pourrait être adaptée pour un suivi à distance.*

#2 - Passion Locale

Rue d'Orbey, 30a
5070 Fosses-la-Ville
info@passionlocale.be

Découverte de la conserverie

Le 13/06/21 de 10h à 16h - Inscription obligatoire

Plongez dans le quotidien de la production de conserves artisanales. Du choix du fruit/légume à la mise en bocal, découvrez les procédés de conservation utilisés.

#3 - Walagri

Rue de la Basse Sambre, 16
5140 Sombrefe
adrien.sovet@walagri.be

Walagri.Bio

Du 07 au 11/06/21

Chaque jour, une capsule vidéo diffusée sur les réseaux sociaux vous présentera Walagri.Bio !

#4 - La Brasserie Hepta

Rue des Raspailles, 11
5340 Haltinne (Gesves)
info@hepta.be

Visite de la brasserie

Du 6 au 13/06/21 de 10h à 19h
Inscription obligatoire

Découvrez ses installations au cours d'une visite guidée. Uniquement sur réservation (0485/577.774 ou info@hepta.be).

#5 - NECTAR & CO

Rue du Trou du Sart, 8
5380 Fernelmont
contact@nectar-co.com

Savoir-faire et passion des produits de la ruche
Le 07/06/21 - à préciser - Inscription obligatoire

Miels et produits de la ruche : de la fleur à la tartine, découvrez toutes les étapes de fabrication des produits de la ruche.
A l'attention uniquement des revendeurs et transformateurs !

#6 - Biowallonie et Angus Bio de Villers-en-Fagne

Rue Matagne, 67
5600 Villers-en-Fagne
info@biowallonie.be

Séance d'information sur l'agriculture biologique

05/06/21 de 9h30 à 12h30 - Inscription obligatoire

Vous vous demandez comment vous lancer en bio ? Si c'est le bon choix pour votre ferme ? Pour vous accompagner dans votre réflexion, Biowallonie organise une séance d'information consacrée aux modalités pratiques de la conversion à l'agriculture biologique.
Au programme :

- Témoignage de Jean-Marc Groux, éleveur

d'Angus, certifié bio depuis 2012 ;

- Animation par les conseillers techniques pour répondre aux questions fréquentes liées aux freins techniques lors de la conversion ;
- La réglementation bio liée aux productions primaires ;
- Les aides bio : démarches & conditions
- Les chiffres bio wallons
- Les débouchés possibles en Wallonie

Fin de matinée : Visite de l'exploitation avec les conseillers techniques.

Les races bovines bio belges

Le 05/06/21 de 13h30 à 15h - Payant (3€)

Inscription obligatoire

Test gustatif à l'aveugle avec différentes viandes bovines bio locales

Inscription obligatoire pour les 2 activités sur le formulaire suivant : <https://forms.gle/oeGSiEhEiYtkoNk8>

#7 - Réseau Paysan

Rue de Grandvoir, 1A
6800 Libramont
info@reseausolidairement.be

Devenez membre et bénéficiez d'un appui pour la commercialisation de produits bio de la province de Luxembourg

Le 10/06/21 de 10h à 12h - Inscription obligatoire

Vous êtes producteur/transformateur certifié bio ? Vous avez une épicerie ? Vous désirez ouvrir un point de vente de produits bio ou les travailler dans votre restaurant ? Et vous êtes situé en province de Luxembourg ? La coopérative Réseau Paysan (anc. Réseau Solidairement) vous offre une solution logistique pour le transport des produits et un point de vente flambant neuf. Venez à leur rencontre et découvrez les conditions d'utilisation et les engagements de cet outil logistique mutualisé ! L'inscription par mail est obligatoire (avec présentation de votre projet).

#8 – Centre Wallon de Recherches Agronomiques

Bâtiment Haute-Belgique
Rue du Serpont, 100
6800 Libramont
c.leonard@cra.wallonie.be

Systèmes de production innovants et agriculture biologique

Le 08/06/21 de 9h à 12h40 - Inscription obligatoire

La Semaine bio est l'occasion pour la Cellule transversale de Recherches en Agriculture biologique de vous inviter à une demi-journée de conférences et de résultats d'essais dans l'objectif de définir des systèmes de production plus durables. Au programme de cette matinée :

- Accueil et introduction aux ateliers par Michaël Mathot
- L'élevage de ruminants, pourquoi et quels indicateurs pour objectiver les performances ? par Caroline Battheu-Noirfalise
- Agroécologie et agriculture biologique : co-construire des systèmes et les éprouver par Daniel Jamar
- La Blanc-Bleu-Mixte en bio, ça s'élève comment ? Pour quel produit ? par Anne-Michelle Faux
- Nourrir le bétail, quels moyens pour y parvenir ? Viser l'autonomie ? par Alexandre Mertens

L'événement est organisé en extérieur dans le cadre strict des mesures sanitaires Covid : le nombre de places est limité (merci de spécifier votre choix de groupe). Port du masque obligatoire et solution hydroalcoolique à disposition.

3 groupes proposés :

- Groupe 1 : 9h00 à 11h40
 - Groupe 2 : 9h30 à 12h10
 - Groupe 3 : 10h00 à 12h40
-

#9 - La Brasserie Deseveaux

Rue d'Hanneton, 8
7300 Boussu
contact@brasserie-deseveaux.be

Visite des installations

Les 05, 06, 12 et 13/06/21 de 10h à 17h
Inscription obligatoire

Découvrez la brasserie lors d'une visite guidée (départs prévus à 11h, 14h et 15h).

NOS PARTENAIRES DU SECTEUR BIO



CONTACTS

Vanessa Poncelet

Service presse

0472/84 56 82

v.poncelet@apaqw.be

Delphine Dufranne

Coordination des programmes de promotion
de l'agriculture biologique

0477/43 06 13

d.dufranne@apaqw.be