



LA SEMACHINE BIO

**« ON A CHOISI DE VOUS
RENCONTRER »,
POUR DÉVELOPPER
LA CONSOMMATION BIO
D'ORIGINE LOCALE**

Trooz, le 24 mai 2022 - Du 4 au 12 juin, la Semaine bio fait son grand retour en Wallonie et à Bruxelles. Entre activités, marchés, portes ouvertes et conférences, cette 17^{ème} édition met l'accent sur le choix du bio, un choix fait par de plus en plus de producteurs et de consommateurs wallons. L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), accompagnée par Biowallonie, a profité de la conférence de presse du secteur, qui se tenait aujourd'hui, pour présenter également les derniers chiffres du bio wallon, ceux de 2021.

(Re)Découvrir le bio à travers plus de 200 activités

Pour sa 17^{ème} édition, **la Semaine bio** encourage la rencontre entre le public et les producteurs, transformateurs et revendeurs certifiés bio. Privée d'activités de terrain durant 2 ans avec la pandémie, l'Apaq-W met aujourd'hui les bouchées doubles **en coordonnant plus de 200 activités** à vivre et à savourer **auprès des 130 acteurs du bio** participants.

Via des portes ouvertes, conférences, ateliers, animations, dégustations, et bien d'autres, l'agence invite les consommateurs et professionnels à aller à la rencontre des opérateurs wallons pour en découvrir davantage sur l'agriculture biologique. Pour mettre le doigt sur toutes les informations pratiques et plus encore, le rendez-vous est fixé pour les consommateurs comme pour les opérateurs sur le site www.semainebio.be.



6 activités à ne pas manquer lors de la Semaine Bio 2022

• **Visitez une brasserie et participez aux activités ludiques proposées par les brasseurs** : la Brasserie De La Croix ouvre ses portes et invite les curieux à découvrir leurs activités. Au programme : visite de la brasserie par les brasseurs eux-mêmes et animations ludiques.

Où ? Rue des Cerisiers, 48 - 4610 Beyne-Heusay (Province de Liège)

Quand ? Les samedis 4 et 11 juin de 08h à 12h

Réservation souhaitée

• **Apprenez à faire votre Ricotta et votre fromage à raclette** : La Coopérative Du Grand Enclos à Neufchâteau convie les gourmands à leurs ateliers Fromage. Il y sera possible d'apprendre à réaliser de la Ricotta et du fromage à raclette dans un chaudron de cuivre au feu de bois (si la météo le permet). De quoi ravir les amateurs d'authenticité!

Où ? Route des Mainis, 3 - 6840 Neufchâteau (Province de Luxembourg)

Quand ?

• Atelier ricotta : Samedi 4 juin de 11h à 12h

• Atelier fromage à raclette : Samedi 11 juin de 10h à 17h

Réservation souhaitée.

• **Initiez-vous au maraîchage bio** – La ferme biologique du Pic-Vert située à La Glanerie vous emmène sur ses champs pour vous expliquer le maraîchage bio dans la pratique. Vous y apprendrez comment cultiver des fruits et légumes de manière naturelle. Des activités ludiques sont également prévues sur place.

Où ? Rue du Toupet, 6 – 7611 La Glanerie (Province de Hainaut)

Quand ? Samedi 11 juin 2022 de 11h à 12h30

Réservation souhaitée.

• **Participez à un marché de producteurs** – La ferme 'La Campagne' à Beauraing vous ouvre ses portes le samedi 11 juin. Au programme : tours en calèche tout au long de la journée, marché de producteurs, concert de percussions, et bien d'autres activités qui raviront petits et grands.

Où ? Rue de Martouzin, 30 – 5570 Beauraing (Province de Namur)

Quand ? Samedi 11 juin 2022 de 09h à 21h00

• **Participez à un parcours pédagogique** – Le temps d'une journée, découvrez les cultures de la ferme Sainte Barbe et participez à un parcours pédagogique sur la valorisation des déchets verts en agriculture biologique.

Où ? Chavée aux lapins, 12 – 1350 Orp-Le-Grand (Province du Brabant wallon)

Quand ? Samedi 11 juin 2022 de 10h à 16h00

• **Apprenez à cuisiner bio pour toute la famille** - lors d'une séance de coaching en magasin les équipes du magasin bio Färm Tongres vous donnent des astuces pour des courses bio qui vous simplifieront la vie et régaleront toute la famille. Le coaching est gratuit : les 10 € payés pour la participation seront convertis en un bon d'achat de la même valeur le jour du coaching

Où ? Rue de Linthout, 169 – 1200 Bruxelles

Quand ? Samedi 4 juin 2022, lundi 6 juin 2022, mardi 7 juin 2022, mercredi 8 juin 2022, jeudi 9 juin 2022, vendredi 10 juin 2022, samedi 11 juin 2022

Réservation obligatoire

Des activités sont prévues tout au long de la Semaine bio en Wallonie et à Bruxelles. **Rendez-vous sur semainebio.be pour consulter la liste complète et réserver vos activités.**

Le bio est mon choix

Le **bio** est un **choix** : celui des **opérateurs bio** et celui des **consommateurs**. Ainsi, du producteur au gérant de point de vente, en passant par la transformation, tous les opérateurs ont choisi d'être certifiés bio pour leurs produits et de garantir au consommateur les qualités du bio.

Le consommateur, lui en achetant des produits bio, **participe à ce choix** : un choix qui lui assure que le produit avec l'Eurofeuille qu'il achète respecte une réglementation européenne relative à l'agriculture biologique avec un cahier des charges strict, quelle qu'en soit l'origine.

En ouvrant en toute transparence les portes du bio au grand public, **la Semaine bio fait le trait d'union entre ces acteurs : neuf jours pour mettre à l'honneur les opérateurs et les produits labellisés bio, faciliter les rencontres entre producteurs et consommateurs et encourager in fine ce choix.**



La Semaine bio, portée par 8 opérateurs, ambassadeurs du secteur :

- **Valéry Juprelle - La Ferme des Loups**
Maître glacier et maître chocolatier.
La Ferme des Loups produit du chocolat, de la glace et des bières biologiques..
Localisation : Trooz (Rue Forêt Village, 8 - 4870 Trooz)
- **Cédric Dumont de Chassart - Orso**
Producteur, membre de la coopérative Orso, qui produit des betteraves bio et des produits à base de sucre de ces betteraves
Localisation : Hannut Thisne (Rue de la Vallée, 8, - 4280- Hannut Thisne)
- **Nathalie Preillon – Sup’R**
Gérante de Sup-R, une épicerie zéro déchet, qui propose des produits locaux et bio
Localisation : Beloeil (Rue du Planti, 20- 7970 Beloeil)
- **Caroline Devillers – Bel Go Bio**
Agricultrice et membre de la coopérative Bel go Bio qui stocke, lave et commercialise différents légumes et pommes de terre bio
Localisation : Faimés (Rue de Liège, 70- 4317, Faimés)
- **Kim Dang Duy & Romain Mouton - Duo catering**
Duo Catering, c’est une cuisine de collectivité qui a fait le choix de travailler avec des produits bio, pour une cinquantaine d’institutions en Belgique
Localisation : Liège (Rue Emile Vandervelde 67- 4000 Liège)
- **Gilles et Noëlle Abinet-Vliegen - L’épicerie des Champs**
Producteurs de légumes bio. Ils passent de la terre à l’assiette en partageant leurs produits dans leur épicerie bio, au centre de Malmedy
Localisation : Malmedy (Rue Neuve, 8, - 4960 Malmedy)
- **Pierre Hennen - Boulangerie L’Alternative**
Gérant de la boulangerie l’Alternative, qui propose des produits bio et sans gluten et également une gamme de produits en vrac et zéro déchet.
Localisation : Theux (Route du Congrès de Polleur, 38A - 4910, Theux)
- **Caroline Fauconnier et Eric Buchet - Bergerie de la Scayes**
Éleveurs de moutons et brebis, ils proposent au public différents types de fromages bio, vendus directement à la ferme.
Localisation : Oignies en Thierache (Rue de la Cure, 15 - 5670 Oignies en Thierache)

Découvrez le portrait complet de chaque Ambassadeur via le site semainebio.be



Conjuguer les valeurs du bio aux valeurs du local et de la saisonnalité

La Semaine bio est l'occasion pour l'Apag-W de rappeler que **la Wallonie est la locomotive de la Belgique en matière de bio et que de nombreux opérateurs certifiés bio se**

trouvent souvent à deux pas de chez soi... Les avantages ? En conjuguant les valeurs du bio et celles du local et de la saisonnalité au niveau de notre consommation, cela permet de s'inscrire dans une alimentation durable, et respectueuse de notre environnement. Et pour faciliter une consommation durable, l'Apag-W met d'ailleurs à disposition des consommateurs un moteur de recherche "**Où trouver vos produits bio**", via son site biomonchoix.be.

La Wallonie, propice au bio, chiffres à l'appui.

La conférence de presse du secteur a également permis de faire le point sur le développement du bio en Wallonie.

Avec l'objectif "**Plan bio 2030**" en ligne de mire, la Wallonie salue une avancée positive du bio fin 2021 tant sur la production bio en Wallonie que sur la consommation de produits bio :

Au niveau de la production, Biowallonie a présenté les derniers chiffres clés, à savoir :

- 1.969 producteurs bio (68 nouveaux producteurs bio en 2021) soit 15,5% des fermes wallonnes
- 92.008 ha bio (+2% en 2021) soit 12,4% de la surface agricole utile wallonne
- 11% des terres bio actuellement en conversion vers le bio

Plan Bio 2030 :

- 30% de bio d'ici 2030 en Wallonie
- Pour atteindre cet objectif, le Gouvernement wallon a identifié différents leviers, au nombre de 9 tels que l'accompagnement, la formation professionnelle, la recherche, la promotion, ...
- Pour activer ces leviers, 32 actions sont définies, dans un plan à 5 ans, pour développer et accompagner la production et la consommation de produits bio locaux en Wallonie.

Quelques mots sur l'Apaq-W et ses missions relatives à l'agriculture biologique

Organisme établi depuis 2002, l'Apaq-W est chargée de soutenir les agriculteurs et l'activité agricole wallonne. Depuis 2014, l'Agence travaille en concertation avec le secteur bio en le consultant régulièrement. Elle œuvre pour développer la consommation en produits bio et atteindre les objectifs définis par le Gouvernement wallon avec le Plan bio 2030.

A travers des actions promotionnelles adaptées et spécifiques, elle informe sur les spécificités de l'agriculture biologique (cahier des charges bio) et encourage la consommation de produits bio locaux auprès des consommateurs.

L'Apaq-W, quant à elle, a présenté pour la première fois, son observatoire de la consommation, et notamment ses chiffres à la consommation bio. Les principaux chiffres clés sont, pour 2021 :

- De plus en plus de wallons choisissent de consommer bio. En 2021, 98,4% des wallons ont déclaré consommer au moins une fois des produits bio (+0,8%)
- La part de marché du bio en Wallonie représente 5,44% (gain de 0,13% de PDM)
- 2/3 des dépenses en produits bio se font dans les supermarchés et les magasins bio (respectivement 40,4% et 26,6%, soit un total de 67%).

« Le bilan de l'année 2021 est positif et place cette 17^{ème} édition de la Semaine bio sous le signe d'une dynamique constructive », commente Willy Borsus, Vice-président de la Wallonie et Ministre wallon de l'Agriculture. « Si la crise actuelle rebat les cartes, le bio doit rester un des éléments fondamentaux de notre politique agricole. »

De quoi nourrir l'espoir de voir le bio continuer à se développer et à séduire une majorité des citoyens et de producteurs, qui seront venus à la rencontre de ses acteurs chevronnés.



Plus d'informations : www.biomonchoix.be

Pour suivre la campagne et en découvrir plus sur le bio :

- biomonchoix.be/
- www.facebook.com/Biomonchoix/
- twitter.com/biomonchoix
- www.instagram.com/biomonchoix/
- www.youtube.com/channel/UCI-SKxwfyiGgWTeS3teXKcQ

Contacts presse

Justine Parys

Ribbon Agency

justine@ribbonagency.be - 0495 829 830

