

**« ON A CHOISI
DE VOUS
RENCONTRER »**

**UNE CAMPAGNE POUR ENCOURAGER
UNE CONSOMMATION BIO D'ORIGINE
LOCALE**

DOSSIER DE PRESSE

**SEMAINE BIO
2022**

Conférence de presse
24.05.2022

SOMMAIRE

1. UNE CAMPAGNE SUR LE THÈME 'BIOMONCHOIX' P.3

- Le bio un choix de l'opérateur p.4
- La certification annuelle : un pilier du bio p.4
- Le bio, un choix de consommation p.5
- Le bio d'origine local, un choix durable pour tous p.5

2. UNE CAMPAGNE PORTÉE PAR 8 OPÉRATEURS, AMBASSADEURS BIO P.7

3. LA SEMAINE BIO, DU 4 AU 12 JUIN 2022 P.16

- Plus de 200 activités pour aller à la rencontre des acteurs du bio p.16
- Une campagne médiatique avec des messages de fond,
invitant à une consommation bio d'origine locale..... p.17
- Une page dédiée à la Semaine bio sur biomonchoix.be p.17
- La Semaine bio en télé, en radio et sur les réseaux sociaux p.17

4. A PROPOS DE..... P.18

- Le Plan bio 2030 p.18
- L'Apag-W p.18

5. CONTACTS P.19

Pour ce rendez-vous annuel de début 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. Cette année, cette 17ème édition, soutenue par le Ministre wallon de l'Agriculture Willy Borsus, se tient du 4 au 12 juin en Wallonie et sur Bruxelles.

La communication réalisée est axée sur le choix du bio, un choix fait par de plus en plus de wallons. À travers plus de 200 activités à vivre et à savourer auprès des 130 acteurs du bio participants, la Semaine bio met à l'honneur les opérateurs et leurs produits labellisés bio, et facilite les rencontres entre opérateurs certifiés bio et consommateurs pour encourager une consommation bio d'origine locale.

UNE CAMPAGNE SUR LE THÈME DE 'BIOMONCHOIX'



Y avez-vous déjà songé ? 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 bio acheté (disposant de l'Eurofeuille) respecte une réglementation européenne relative à l'agriculture biologique avec un cahier des charges strict, quelle qu'en soit l'origine.

1.1. **Le bio**, un choix de l'opérateur

Produire bio est un choix. Et pas des moindres ! Encadrée par un cahier des charges européen depuis 1991, l'agriculture biologique est un mode de production qui répond à des exigences et à des contrôles spécifiques. Couvrant toutes les étapes de la fabrication du produit, de la production jusqu'à la vente en passant par la transformation, la distribution et l'importation, ce cahier des charges impose des règles strictes et très précises en matière de bien-être animal, de pratiques culturales de transformation des produits, d'étiquetage, etc. Les suivre à la lettre, c'est se donner la chance d'accéder à la certification annuelle délivrée par les organismes de contrôle accrédités. Tous les maillons de la chaîne de production du bio ont fait le choix délibéré de se soumettre à ce règlement européen, et à ses contrôles, en se faisant certifiés.

La certification annuelle : un pilier du bio

Tout opérateur désireux de produire en agriculture biologique et/ou de commercialiser des produits labellisés bio est contraint d'obtenir une certification. Pour cela, il doit se déclarer auprès d'un organisme indépendant de contrôle et de certification. Il est ensuite contrôlé, plusieurs fois par an, pour pouvoir apposer l'Eurofeuille, le logo bio Européen. Identifiable en un coup d'œil sur les emballages, ce logo certifie que le produit bio commercialisé est conforme au règlement de l'Union européenne relatif à l'agriculture biologique.



1.2. Le bio, un choix de consommation

Entre une tomate en grappe classique achetée en supermarché et celle obtenue auprès d'un revendeur bio, il y a un monde (n'en croyez que le goût), mais il y a surtout un choix ! Devant le nombre croissant de consommateurs qui font aujourd'hui le choix du bio, une question s'impose : qu'est-ce qui retient ceux qui lui résistent encore ?

Plus rien, une fois qu'ils auront fait l'expérience de la Semaine bio ! C'est en tous cas ce que souhaite l'Apaq-W, qui veille au grain... bio. Les chiffres GfK présentés par l'Observatoire de la consommation de l'Apaq-W sont encourageants :

- 98,4% : Pourcentage de consommateurs wallons ayant consommé un produit bio en 2021
- 20,7% : Pourcentage des wallons consommant bio régulièrement.

L'espoir est vif de voir le bio faire bientôt l'unanimité. Plus réalistement, le prix et la méfiance vis-à-vis du label demeurent en tête de liste des freins à la consommation de produits issus de l'agriculture biologique.

Avec cette campagne de terrain, l'Apaq-W entend convaincre les bio-sceptiques de la plus-value des produits bio issus de modes de production respectueux de la nature. Quant à l'Eurofeuille, quoi de plus concret que 8 opérateurs-ambassadeurs bio partageant leur expérience du processus de certification pour raffermir les liens de confiance ?

1.3. Le bio d'origine local, un choix durable pour tous

Consommer des produits bio contribue à sa propre vitalité, mais pas seulement ! L'Apaq-W encourage les consommateurs à se fournir en produits bio auprès de producteurs locaux. Faire le choix du bio et du local, c'est aussi choisir de prendre soin, à son échelle, de l'écosystème qui nous entoure, et de s'inscrire dans une démarche de consommation durable.

A travers un ancrage **local** fort, l'agriculture **biologique** wallonne participe à la protection de la nature à bien des niveaux. Les producteurs contribuent à la préservation des sols, à la biodiversité, au maintien d'un lien au sol et observent rigoureusement le principe de non-utilisation de produits chimiques de synthèse, nocifs pour la terre comme pour la santé.

Si « consommer bio » est donc un choix bénéfique pour la nature, ce choix est encore plus important avec une consommation de produits bio d'origine locale, tout en veillant à la saisonnalité des produits. Pour être sûr de réaliser ce triple strike en faveur de la planète, l'Apaq-W incite les consommateurs à rencontrer les opérateurs bio de leur région.

Avec **1 969 exploitations agricoles** sous contrôle bio en Wallonie, (15,5% des fermes wallonnes), et un 'Plan Bio 2030', qui compte élever ce chiffre à 30% d'ici 2030, consommer des produits bio d'origine locale et de saison est de plus en plus à portée de main des consommateurs. En choisissant de consommer un bio local, avec une offre large disponible près de chez lui, le wallon

peut limiter son impact sur les émissions de CO2 liées aux transports de marchandises. Un choix durable donc, à de nombreux niveaux.

Choisir de s'approvisionner en produits bio et locaux

Via le site biomonchoix.be, il est d'ailleurs possible de trouver le point de vente bio (épicerie bio, superette bio, magasin à la ferme...) le plus proche de chez soi, capable de renseigner l'origine des produits qu'il propose à la vente.

« Où trouver vos produits bio ? » est un outil géolocalisé de recherche du site www.biomonchoix.be qui permet aux consommateurs de localiser facilement des lieux d'approvisionnement en produits bio locaux, 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 466 adresses et ne cesse de se développer.



UNE CAMPAGNE PORTÉE PAR 8 OPÉRATEURS, AMBASSADEURS BIO

Encourager les consommateurs à **faire le choix du bio** n'est pas toujours une mince affaire : ils , à juste titre, réclament des garanties face à des produits dont la plus-value pour la santé et pour l'environnement n'est pas nécessairement tangible. Pour apaiser le doute, l'Apaq-W rappelle que les opérateurs bio font l'objet de contrôles avant d'obtenir leur certification donnant accès au label bio. Pour illustrer ce processus, elle propose au public le récit de 8 opérateurs bio wallons, dont le parcours témoigne du savoir-faire, de la passion et de la qualité caractéristiques des produits issus de l'agriculture biologique.





| LA FERME DES LOUPS

Valéry Juprelle

La Ferme des Loups, c'est une histoire de famille. Valéry, Maître chocolatier et glacier, y propose «Les chocolats du Loup» et «Les Glaces du Loup», de savoureuses gourmandises bio artisanales fabriquées à partir du lait d'une ferme de son village. Mais ce n'est pas tout ! La Ferme des Loups est aussi équipée d'une microbrasserie, où le cousin de Valéry brasse «La Louve» dans ses versions Triple, Ambrée, Blonde, Framboise et IPA. Et pour les amateurs de randonnée, l'établissement propose ses sacs à dos gourmands pour ne jamais négliger ses papilles au cours d'une longue balade.

Valéry Juprelle

LA FERME DES LOUPS

Rue Forêt Village, 8 - 4870- Trooz

+32 477 27 83 66

lafermedesloups.foret@gmail.com

<https://www.lafermedesloups.com/>



#2 ORGANIC SOWERS

Cédric Dumont de Chassart

Au cœur de sa ferme, Cédric accueillera les curieux durant la Semaine bio. Converti au bio depuis vingt ans, il est l'un des membres de la coopérative "Organic Sowers". Fondée par 14 agriculteurs réunis pour la cause de l'environnement, cette coopérative s'est lancée, il y a peu, dans la culture de betteraves bio, et dans le développement du premier sirop de sucre bio et wallon, réelle alternative au sucre cristallisé et au sucre de canne Du 4 au 12 juin, Cédric fera découvrir leur produit, issu du sucre de betteraves bio cultivées en Wallonie. L'opportunité d'explorer les coulisses d'un produit contrôlé, certifié, bref, labellisé bio, produit par des personnes engagées.

Cédric Dumont de Chassart

ORGANIC SOWERS

Rue de la Vallée, 8

4280, Hannut Thisne

+32 475 60 10 90

cedric@ferabo.be

<https://organicsowers.bio/>



#3 SUP'R Nathalie Preillon

Nathalie n'aurait pas mieux pu nommer son épicerie bio. Sup'R, ce commerce au détail qui surfe avec brio sur la vague du zéro déchet, l'est clairement ! Un tour du propriétaire suffit à apprécier le naturel des produits locaux exposés dans une grande armoire, le délice des boissons bio à emporter dans des bouteilles consignées en verre, sans parler de la sélection de légumes venant directement du champ voisin. Du savon aux pâtes en passant par les tapenades, tout y est local, bio et zéro déchet. Et puis, chez Nathalie, il y a aussi ce qui ne s'achète pas : son grand cœur. Un espace « donnerie » est mis à disposition des clients, où ceux qui en ont les moyens peuvent déposer un produit, et ceux qui en ont besoin peuvent prendre gratuitement. Quant aux légumes invendus en fin de semaine, encore consommables, ils sont donnés de bon cœur par la maîtresse des lieux, parfaite ambassadrice de la philosophie bio et durable.

Nathalie Preillon

SUP'R

Rue du Planti, 20 - 7970 Beloeil

+32 460 96 43 99

sup-r@hotmail.com

<https://www.facebook.com/lesecacheries/>



#4 BEL GO BIO

Caroline Devillers

Grande spécialiste belge de la patate douce, la coopérative Bel go Bio est l'œuvre de quatre agriculteurs. Passionnés par ce produit phare et vivement engagés dans l'agriculture biologique, ces quatre mousquetaires de la patate douce ont, au fil des années, pris l'initiative de diversifier leur production. Aujourd'hui, ils proposent une large sélection de légumes de saison : choux raves, choux fleurs, carottes, oignons rouges, oignons blancs, etc., le tout, version bio ! Implantés sur les terres fertiles de la Hesbaye liégeoise, ces agriculteurs ont à cœur de proposer des légumes cultivés dans le respect de la nature et du cycle des saisons.

Caroline Devillers

Bel go Bio
Rue de Liège, 70
4317 Faimés
+32 472 90 21 14
caroline@belgobio.com



#5 DUO CATERING

Kim Dang Duy, Romain Mouton

Duo Catering, c'est le concept extraordinaire d'une cuisine de collectivité qui a fait le choix de travailler des produits bio pour une cinquantaine d'institutions en Belgique. Qu'ils soient aux fourneaux pour le compte de structures hospitalières, de maisons de retraite, d'entreprises, d'école ou d'autres organisations, les chefs de cette cuisine ne travaillent qu'avec des produits sains. Dans le cadre de la Semaine bio, c'est le chef de la cuisine du Centre Hospitalier Notre Dame Des Anges qui nous présente ce concept et son équipe, fier de proposer aux résidents une cuisine respectueuse de la santé de chacun.

Kim Dang Duy

Romain Mouton

DUO CATERING

Place de l'Université, 25/7

B-1348 Louvain-la-Neuve

kim.dangduy@duocatering.be

+32 471 41 35 82 (Kim)

+32 478 15 33 55 (Romain)

www.duocatering.be

<https://www.facebook.com/lesecacheries/>



#6 L'ÉPICERIE DES CHAMPS

Noëlle VLIEGEN et Gilles ABINET

Noëlle et Gilles sont agriculteurs. Après le dur labeur de terrain, ils passent de la terre à l'assiette en partageant leurs produits dans leur épicerie bio, au centre de Malmedy. Tantôt sur leurs cultures et dans leurs serres, tantôt derrière le comptoir de leur épicerie, ils n'ont de cesse de défendre des valeurs fortes, caractérisées par l'envie de revenir à une agriculture saine et respectueuse de l'environnement. Leur détermination est sans bornes, et pour cause, Noëlle et Gilles ont fait le choix du bio en pensant à l'avenir de leurs enfants et de la planète. Choux-raves, chou-fleur, épinards, betteraves, tomates, etc. comptent parmi les légumes qui poussent au gré des saisons sur leurs terres, dans le plus haut respect de la nature environnante.

Noëlle VLIEGEN et Gilles ABINET

L'épicerie des champs
Rue neuve, 8
4960 Malmedy
+32 471 54 43 48
gilles.abinet@gmail.com
www.facebook.com/lepiceriedeschamps/
<https://www.facebook.com/lesecacheries/>



#7 BOULANGERIE L'ALTERNATIVE

Pierre Hennen

La grande alliée des intolérants au gluten et de ceux qui préfèrent s'en passer, la boulangerie l'Alternative fait chaque jour des heureux à Theux. A sa tête, Pierre, qui se lance dans cette entreprise en découvrant son intolérance au gluten. Dans sa boulangerie, il choisit d'offrir à ses clients des produits boulangers de qualité, bio et sans gluten. Mais pas seulement: il y propose également des produits en vrac et zéro déchet. Le tout, dans un cadre pittoresque, puisque c'est au pied du Château de Franchimont que La Boulangerie L'Alternative a élu domicile. Et pour ne rien gâcher, Pierre et sa compagne, Judith, organisent des brunchs et des soirées pizzas dans les salles qu'ils ont aménagées avec soin au-dessus de la boulangerie. Engagé dans le bio, Pierre sélectionne avec soin les ingrédients bio qu'il utilise dans toutes ses recettes.

Pierre Hennen

Boulangerie l'Alternative
Route du congrès de Polleur, 38A
4910 Theux
+32 472 411 610
bonjour@boulangerielalternative.be
<https://boulangerielalternative.be/>



#8 **BERGERIE DE LA SCAYES**

Caroline FOUCONNIER et Eric BUCHET

L'agriculture, on ne tombe pas forcément dedans quand on est petit. C'est le cas de Caroline et Éric, éleveurs à Oignies en Thiérache. Initialement étrangers au milieu agricole, ils se lancent finalement dans l'élevage de moutons et de brebis. Caroline suit une formation en transformation fromagère, ce qui lui permet ensuite de proposer au public différents types de fromages bio vendus directement à la ferme. Un couple téméraire, qui, du jour au lendemain, a fait de l'élevage bio un sacerdoce, empreint de passion.

Caroline FOUCONNIER et Eric BUCHET

Bergerie de la Scayes,
Rue de la Cure, 15
5670 Oignies en Thiérache
+32 479/508 232
bergeriedelascayes@gmail.com
<https://www.facebook.com/bergerie.delascayes>

LA SEMAINE BIO

DU 4 AU 12 JUIN 2022



Du 4 au 12 juin 2022, en Wallonie et à Bruxelles, les acteurs du bio déroulent le tapis vert aux grands amateurs de bio et à ceux qui ne demandent qu'à voir ! Une opportunité en or d'accéder aux coulisses d'un secteur qui séduit de plus en plus de wallons. Sous le thème Biomonchoix, cette 17ème édition de la Semaine bio n'aura de cesse de rappeler aux

consommateurs que le bio est un choix de tous (producteurs et consommateurs) pour l'amour de la planète.

Comment ? A travers 200 activités semées sur les terrains des 130 opérateurs du bio, prenant part à cette semaine de familiarisation au secteur bio.

3.1. **Plus de 200 activités** pour aller à la rencontre des acteurs du bio

Il faut le voir pour le croire ! Les partisans de cet adage seront ravis d'apprendre que la Semaine bio, c'est l'occasion de voir de ses propres yeux le mode opératoire des opérateurs du bio proposant des activités.

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, sur lequel une carte interactive recense ces adresses offrant un plongeon plus vrai que nature dans le secteur de la production bio.

3.2. Une campagne médiatique avec des messages de fond, invitant à une **consommation bio d'origine locale**

3.2.1. Une page dédiée à la Semaine bio sur biomonchoix.be

Dans l'onglet « Semaine bio » du site, l'ensemble des 130 opérateurs inscrits à cette 17ème édition sont identifiés sur une carte interactive. On y retrouve également les portraits des 8 opérateurs ambassadeurs du secteur qui ont choisi d'obtenir la certification bio.

Outre l'onglet dédié à la Semaine bio, le site biomonchoix.be 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 offre également 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.

3.2.2. La Semaine bio en télé, en radio et sur les réseaux sociaux

La Semaine bio s'invite également en télé et en radio durant deux semaines, via des spots d'activation diffusés sur Vivacité et Tipik. En parallèle, les auditeurs de Vivacité pourront tenter de remporter des paniers de produits bio et locaux (d'une valeur de 50€), dans les émissions « En Cuisine » avec Candice Kother et « Les Ambassadeurs » avec Michael Pachén. Sur leurs réseaux sociaux, l'animatrice Fanny Jandrain et l'influenceur Whoogy's relèveront le défi de créer une recette à partir de produits bio et locaux. De quoi inspirer les consommateurs et les encourager faire le choix de produits bio wallons.



À PROPOS



PLAN BIO 2030

4.1. Le Plan bio 2030

Élaboré en consultation avec le secteur bio et adopté par le Gouvernement wallon en juin 2021, ce Plan de développement pour le bio spécifie les objectifs (stratégiques et opérationnels) afin d'encadrer et encourager l'agriculture biologique en Wallonie d'ici 2030.

Pour rappel, les objectifs à atteindre :

- 30% de SAU sous contrôle bio
- 4.720 exploitations bio
- 1.490 entreprises transformatrices de bio
- 14,9% de part de marché des produits alimentaires biologiques (totale)

Ce plan se décline en :

- 9 leviers
- 32 actions
- 7 partenaires acteurs

4.2. L'Apag-W

Organisme établi depuis 2002, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apag-W) est en charge de soutenir les agriculteurs et l'activité agricole wallonne. Elle constitue un organisme de promotion et de communication spécialisé dans le domaine de l'agriculture – y compris de l'horticulture, de ses services et de la transformation de ses produits. L'Apag-W est une Unité d'Administration Publique (UAP) de type 2 depuis le 01/01/2019. Dans ce cadre, l'agence est placée sous la tutelle du Ministre wallon en charge de l'agriculture et sous le contrôle d'un Conseil d'Administration (Décret programme du 17 juillet 2018 publié le 8 octobre 2018).

Ses missions sont fixées par le décret relatif au Code wallon de l'agriculture (articles D225 et D226) du 27 mars 2014 :

- Promouvoir l'image de l'agriculture en général et des produits agricoles, sans mentionner leur origine ni leur marque, au bénéfice de l'ensemble des producteurs des produits concernés ;

- Promouvoir des produits agricoles et des produits agricoles transformés ;
 - Gérer l'assistance commerciale et technique des acteurs concernés ;
 - Mettre en œuvre et assurer la visibilité des labels, logos, appellations et marques enregistrés à l'initiative de l'Agence ou du Gouvernement.

Pour ses missions relatives à l'agriculture biologique, l'Agence suit le Plan Développement de l'Agriculture Biologique, Plan bio 2030 présenté ci-dessus.

Elle est d'ailleurs un acteur majeur du Plan bio 2030 et intervient dans le cadre :

- Des missions de collectes de données de consommation via son observatoire de la consommation
- Des événements et salons commerciaux de type B-to-B
- De campagnes promotionnelles et d'informations auprès des consommateurs et des jeunes
- De relais auprès des médias et presse



CONTACT

Delphine Dufranne

*Coordination des programmes de promotion
de l'agriculture biologique*

0477/43 06 13

d.dufranne@apaqw.be

