



“  
Le bio plus qu’une  
mode, un mode de vie  
”

## La Semaine bio est de retour pour sa 18<sup>ème</sup> édition en Wallonie et à Bruxelles

*Marche-en-Famenne, le 2 juin 2023 – Du 3 au 11 juin, l’Agence wallonne pour la Promotion d’une Agriculture de Qualité (Apaq-W) met le bio à l’honneur avec la 18<sup>ème</sup> édition de la Semaine bio. Cet événement favorise la rencontre entre les opérateurs bio et les consommateurs, pour découvrir les coulisses de la production biologique et rappeler que choisir le bio c’est opter pour un véritable mode de vie, associé à des valeurs de durabilité. La Semaine bio est également l’occasion pour l’Apaq-W, accompagnée par Biowallonie, de faire le point sur l’évolution du secteur, avec la présentation des chiffres de l’année 2022.*

### Plus de 200 bonnes raisons **de choisir le bio**

Pendant neuf jours, la Semaine bio va vivre sa 18<sup>ème</sup> édition en Wallonie et à Bruxelles. À cette occasion, 130 producteurs, éleveurs, magasins, transformateurs, ... ouvriront leurs portes et proposeront plus de 200 activités à vivre et à savourer. Qu’il s’agisse de conférences, de portes ouvertes, de marchés bio, d’animations, d’ateliers, de dégustations... les visiteurs trouveront assurément une activité à deux pas de chez eux. Une manière ludique de découvrir les produits bio wallons, de lever le voile sur les coulisses de l’agriculture biologique et de comprendre ce qui se cache réellement derrière le label bio.

## Des consommateurs porte-parole du secteur

---

Avec comme thème « Le bio plus qu'une mode, un mode de vie », la 18ème édition de la Semaine bio ne mettra pas seulement les opérateurs bio à l'honneur. Différents consom'acteurs deviendront, pour la première fois, les porte-parole du secteur : pour chasser les préjugés (tels que le prix, l'interrogation sur la crédibilité du label, ...) qui peuvent limiter la consommation de produits bio d'origine locale et afin de convaincre le plus grand nombre de choisir le bio. À travers leurs témoignages, le grand public découvrira celles et ceux qui associent la consommation bio à des valeurs durables, des choix de vie et une réflexion plus large sur l'impact de leur consommation sur les générations futures. Les témoignages sont à découvrir sur le site [biomonchoix.be](https://biomonchoix.be).

## Le choix d'adhérer aux valeurs du secteur

---

En achetant des produits auprès d'un vendeur bio, les consommateurs font le choix d'adhérer aux valeurs de l'agriculture biologique et de s'inscrire dans une démarche de consommation durable. Ils font le choix du bio, chaque fois qu'ils achètent un produit présentant l'Eurofeuille. Ce label européen leur permet de repérer en un coup d'œil les produits qui respectent le règlement bio européen en vigueur. Et pour faciliter ce choix et les aider à trouver des produits bio et locaux à proximité de chez eux, l'Apaq-W met à leur disposition un moteur de recherche **“Où trouver vos produits bio”**, via son site [biomonchoix.be](https://biomonchoix.be).

## Le bio reste avant tout le choix des opérateurs !

---

La Semaine bio permet aussi de rappeler qu'en Wallonie, 3.004 opérateurs (du producteur au point de vente en passant par le transformateur) ont fait le choix d'être certifiés bio. En optant pour le bio, ils choisissent une agriculture qui répond à un cahier des charges strict et se soumettent à des contrôles plusieurs fois par an, pour conserver leur certification et garantir en toute transparence aux consommateurs les qualités du bio (des produits sans pesticides, qui respectent la nature et la biodiversité, qui garantissent le bien-être animal, l'origine, la qualité et un vrai goût des choses).

## Plus de 2.000 fermes wallonnes certifiées bio

---

La Wallonie fait figure d'exemple en Belgique dans le secteur bio. Malgré un contexte peu favorable et de nombreux freins à la consommation, l'Apaq-W et Biowallonie saluent une progression constante du bio, tant au niveau de la consommation que de la production.

Au 31 décembre 2022, le cap des 2.000 fermes bio avait été franchi et même dépassé, avec un total de 2.010 fermes sur le territoire wallon (+ 41 fermes par rapport à 2021). Et cette progression ne s'arrête pas là. Biowallonie fait le point sur les derniers chiffres clés du secteur :

- La Wallonie compte 93.526 ha bio (+1,7%) dont 73% de prairies, 22% de grandes cultures et 4% de fruits et légumes.
- Ces 93.526 ha correspondent à **12,7 %** de la surface agricole utile en Wallonie. **Un hectare agricole wallon sur 8 est donc bio.** Depuis fin 2010, les surfaces bio en Wallonie ont été multipliées par 2 !
- De plus en plus de fruits (+19%) et de semences (+42%) sont cultivés en bio. Biowallonie note cependant une stabilisation des grandes cultures et légumes.
- Le bilan est plus mitigé lorsqu'il s'agit des élevages :
  - faible progression des poules pondeuses (+6%), des vaches laitières (+4%) et des vaches viandeuses (+4%),
  - faible diminution des chèvres (-6%), des porcs (-1%) et des poulets (-0,4%).

Au niveau de la consommation, l'Observatoire de la Consommation de l'Apaq-W observe :

- Une légère progression dans la consommation du bio. En 2022, 98,7% des ménages ont déclaré avoir acheté au moins une fois des produits bio (+0,2%).
- Une faible diminution de la part de marché du bio en Wallonie (5% contre 5,44% en 2021).
- Que 2/3 des dépenses en produits bio sont faites dans les supermarchés (40,8%). Les magasins bio arrivent en seconde position (20,1% des dépenses y sont faites). Viennent ensuite les autres canaux (magasins frontaliers, franchisés, etc.) (9,1%).
- Le total des dépenses pour des produits bio a atteint 415,9 millions d'euros (-5,8%) en 2022.

« Si 2022 a été une année particulière, profondément marquée par l'inflation, nous remarquons que le bio reste un choix fait par de plus en plus d'opérateurs et de consommateurs. En 2022, nous avons franchi le cap des 2000 fermes wallonnes certifiées bio. Cette croissance de la production, cet intérêt des producteurs à s'inscrire dans la démarche bio, est positive au regard notamment du plan bio que porte la Région wallonne. Mais celle-ci doit inévitablement trouver son équilibre à travers la distribution et la démarche d'achat du consommateur », commente le Vice-Président de la Wallonie et Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Economie, Willy Borsus.

Faire le choix du bio et du local, c'est choisir de prendre soin, à son échelle, de l'écosystème qui nous entoure, et de s'inscrire dans une démarche de consommation durable. C'est donc bien plus qu'une mode, c'est faire le choix d'un véritable mode de vie.

## 6 activités à ne pas manquer en Wallonie et à Bruxelles, lors de la Semaine bio 2023

### PROVINCE DU BRABANT WALLON

Tout au long de la Semaine bio, des dégustations de produits bio et des rencontres avec les producteurs locaux sont organisées dans les magasins Färm. Une belle manière de découvrir les personnes et les techniques de productions qui se cachent derrière les produits mis en rayon.

- **Quand ?** Samedi 3 juin, lundi 5 juin, mardi 6 juin, mercredi 7 juin, jeudi 8 juin, vendredi 9 juin, samedi 10 juin
- **Où ?** Dans les magasins Färm (Biostory) de Genval, Waterloo, Ottignies, Nivelles, Jodoigne.

### PROVINCE DE NAMUR

La Ferme de la Vallée vous invite à visiter les serres dans lesquelles sont cultivés les légumes. Une visite aussi ludique qu'enrichissante, qui plaira aux petits comme aux grands.

- **Quand ?** Les samedis 3 et 10 juin de 11h à 12h
- **Où ?** Ferme de la Vallée, Rue de la Vallée 88B - 5061 Sambreville-Velaine
- **Réservation souhaitée** - la visite est gratuite mais le repas et les boissons seront payants

### BRUXELLES

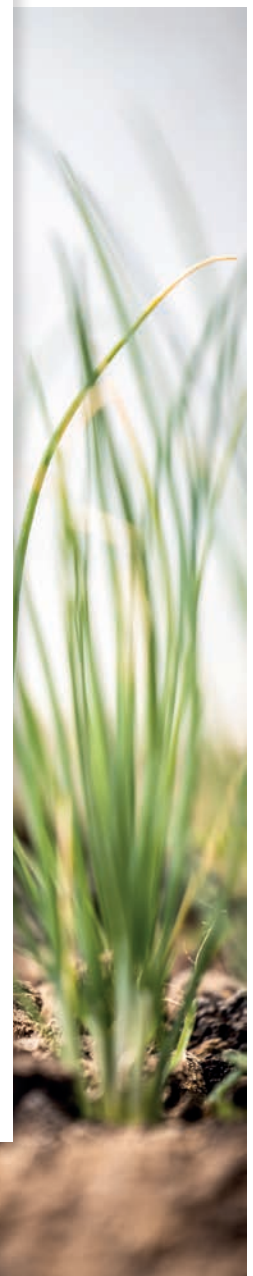
Rencontrez les producteurs locaux, dégustez leurs produits et découvrez les structures actives sur la thématique du bio lors d'un marché bio sur la place Flagey.

- **Quand ?** Jeudi 8 juin de 16h à 20h
- **Où ?** Place Eugène Flagey, 1050 Ixelles

### PROVINCE DE LUXEMBOURG

Projection du film documentaire **ABONDANCE** suivi d'un débat.

- **Quand ?** Vendredi 9 juin de 20h à 22h
- **Où ?** Coopérative du Grand Enclos - Route des Mainis 3, 6840 Neufchâteau



## PROVINCE DE HAINAUT

Initiez-vous aux techniques de transformation et de conservation des produits frais issus des producteurs bio locaux, pour éviter le gaspillage alimentaire.

- Quand ? Samedi 10 juin de 14h à 15h
- Où ? Coopérative La Botte Paysanne - Grand Thumas 1, 6470 Sivry-Rance
- Réservation souhaitée

## PROVINCE DE LIÈGE

Participez à 'Eat local' bio, une rencontre entre consommateurs, producteurs et chefs. Vous aurez la possibilité de déguster les produits bruts auprès de producteurs. Un lunch sera ensuite proposé, avec différentes préparations concoctées par les chefs, en utilisant les produits des producteurs présents.

- Quand ? Dimanche 11 juin entre 11h et 16h
- Où ? La Brasserie Coopérative Liégeoise La Badjave située sur le site de la Ferme à l'Arbre de Liège (Lantin) – Avenue de l'Expansion 4/4, 4432 Ans
- Réservation demandée sur [www.eatlocal.be](http://www.eatlocal.be)
- 1 dégustation des chefs : 16 €/adulte
- 5 dégustations des chefs : 34-42 €/adulte
- Formule enfant : 7,5 €

Pour retrouver l'ensemble des activités et s'inscrire à certaines d'entre elles, rendez-vous sur le site [biomonchoix.be](http://biomonchoix.be).

### 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. À 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.



Plus d'informations : [www.biomonchoix.be](http://www.biomonchoix.be)

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

- [biomonchoix.be](http://biomonchoix.be)
- [www.facebook.com/Biomonchoix](https://www.facebook.com/Biomonchoix)
- [twitter.com/biomonchoix](https://twitter.com/biomonchoix)
- [www.instagram.com/biomonchoix](https://www.instagram.com/biomonchoix)
- <https://www.youtube.com/@biomonchoix7522/>



### Contact presse

Justine Parys - Ribbon Agency  
[justine@ribbonagency.be](mailto:justine@ribbonagency.be)  
+32 495 829 830