



La Semaine bio est de retour pour sa 18^{ème} édition en Wallonie et à Bruxelles

DOSSIER DE PRESSE

**Le bio plus qu'une mode,
un mode de vie**

CONFÉRENCE DE PRESSE
02.06.2023

semaine **bio**



 **Apaq-W**

Sommaire

1. LA SEMAINE BIO, DU 3 AU 11 JUIN 2023	P.03
1.1. Plus de 200 activités pour aller à la rencontre des acteurs du bio	P.04
1.2. Une campagne avec pour thème « Le bio, plus qu'une mode, un mode de vie », afin d'encourager le choix des valeurs du bio	P.04
2. LE BIO, UN CHOIX DE TOUS LES ACTEURS	P.05
2.1. Le bio, un choix des opérateurs	P.05
2.1.1. Des opérateurs contrôlés	P.06
2.1.2. Des produits certifiés	P.07
2.2. Le bio, un choix des consommateurs	P.07
2.3. Le bio d'origine locale : le choix de la qualité, du respect de la nature et d'une agriculture résiliente	P.08
3. UNE CAMPAGNE MÉDIATIQUE QUI INVITE TOUT UN CHACUN À FAIRE LE CHOIX DU BIO D'ORIGINE LOCALE	P.09
3.1. Une page dédiée à la Semaine bio sur biomonchoix.be	P.10
3.1.1. Trois de nos consom'acteurs expliquent comment le bio est devenu, pour eux, un véritable mode de vie	P.11
3.2. La Semaine bio en télé, en radio et sur les réseaux sociaux	P.11
4. SAVE THE DATE - BUSINESS CLUB APAQ-W À L'OCCASION DE LA SEMAINE BIO	P.12
5. A PROPOS	P.13
5.1. Le Plan bio 2030	P.13
5.2. L'Apag-W	P.13
6. CONTACTS	P.14

La Semaine bio est un rendez-vous incontournable du début du mois de juin. Pendant neuf jours, l'ensemble des acteurs du secteur de l'agriculture biologique se mobilise pour promouvoir leur activité professionnelle et leurs produits. Cette année, la 18^{ème} édition, soutenue par le Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Économie Willy Borsus, se tient du 3 au 11 juin en Wallonie et à Bruxelles. De nombreuses activités à vivre et à savourer sont organisées sur le terrain, afin de faciliter les rencontres entre opérateurs certifiés bio et consommateurs, et ainsi encourager une consommation bio d'origine locale.

1. La Semaine bio, du 3 au 11 juin 2023

Du 3 au 11 juin 2023, en Wallonie et à Bruxelles, la Semaine bio est une opportunité en or d'accéder aux coulisses d'un secteur qui séduit de plus en plus de concitoyens, qu'ils soient consommateurs ou opérateurs. Sous le thème « Le bio plus qu'une mode, un mode de vie », cette 18^{ème} édition rappelle que choisir le bio c'est avant tout opter pour un mode de vie associé à des valeurs de durabilité.



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

Pendant neuf jours, 130 opérateurs du bio prennent part à cette action de familiarisation au secteur en proposant plus de 200 activités destinées tant aux consommateurs qu'aux professionnels. Via des portes ouvertes, des conférences, des ateliers, des animations, des dégustations et bien d'autres, l'Apag-W invite les citoyens et les professionnels à aller à la rencontre des opérateurs wallons et bruxellois, pour lever le voile sur les coulisses de l'agriculture biologique et comprendre ce qui se cache réellement derrière le label bio.

Pour mettre le doigt sur toutes les informations pratiques et découvrir toutes les activités proposées dans le cadre de la Semaine bio, le rendez-vous est fixé sur le site www.semainebio.be. Une carte interactive y recense les adresses offrant un plongeon plus vrai que nature dans le secteur de la production bio.

1.2. Une campagne avec pour thème « Le bio, plus qu'une mode, un mode de vie », afin d'encourager le choix des valeurs du bio

Le bio est avant tout un choix, celui de s'inscrire dans un mode de consommation durable, respectueux de la planète, de l'humain et de l'économie. Si de nombreux consommateurs citent le respect de leur santé (34 %), la bonne qualité des produits (33 %), la protection de la planète et le respect de l'environnement (30 %) comme les principales raisons qui les poussent à choisir des produits bio, le prix et l'interrogation sur la crédibilité du label bio restent les principaux freins à la consommation.

**LES CONSOMMATEURS
À L'HONNEUR!**

C'est pour chasser les préjugés qui limitent la consommation de produits bio d'origine locale et convaincre le plus grand nombre de choisir le bio que la Semaine bio met, pour la première fois, les consommateurs à l'honneur. Avec pour thème « Le bio plus qu'une mode, un mode de vie », plusieurs consom'acteurs deviendront les porte-parole du secteur. 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 la santé, la planète, l'économie et les générations futures. Les témoignages sont à découvrir sur le site biomonchoix.be et les réseaux sociaux de Bio mon choix. Ces témoignages seront dévoilés tout au long de l'année.

2. Le bio, un choix de tous les acteurs

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 le transformateur, tous les opérateurs ont choisi d'être certifiés bio et de garantir au consommateur les qualités du bio.

Le consommateur, lui aussi, **participe à ce choix** en achetant des produits bio : 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.

2.1. Le bio, un choix de l'opérateur

Produire bio est un choix. Et pas des moindres ! En 2022, nous comptons **3.004 opérateurs** certifiés bio en Wallonie.

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. Ce règlement européen détaillé couvre 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. Il impose des règles très précises et strictes en matière de bien-être animal, de pratiques culturales de transformation des produits, d'étiquetage, etc. Suivre ces règles à la lettre, c'est se donner la chance d'accéder à la certification annuelle délivrée par les organismes de contrôle accrédités.

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

- où les animaux ont accès à l'extérieur dès que la météo le permet ;
- 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.



2.1.1. Des opérateurs contrôlés

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 de ses produits.

2.1.2. Des produits certifiés

Pour qu'un produit soit reconnu bio, il doit être **contrôlé et obligatoirement 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.

Quelques conseils pour s'y retrouver : l'appellation bio est protégée, ce qui signifie que seuls les produits nommés « bio », « biologique », « organic » vous assurent le respect des prescrits de la réglementation européenne. À la différence, les termes « 100% naturel », « du jardin » ou toute expression équivalente ne donnent aucune garantie légale.



2.2. Le bio, un choix des consommateurs

En achetant des produits auprès d'un point de vente bio, les consommateurs font le choix d'adhérer aux valeurs de l'agriculture biologique et de s'inscrire dans une démarche de consommation durable.

Les chiffres GfK présentés par l'Observatoire de la consommation de l'Apaq-W sont encourageants :

- **98,7% de consommateurs wallons** ont consommé au moins un produit bio en 2022 ;
- Les consommateurs de bio wallons et bruxellois déclarent consacrer en moyenne **36% de leurs dépenses alimentaires aux produits bio**.

Si le prix et l'interrogation sur la crédibilité du label bio demeurent en tête de liste des freins à la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, la Semaine bio est l'occasion de convaincre les plus sceptiques de la plus-value des produits bio. Avec ses activités de terrain, les rencontres avec les opérateurs certifiés et les témoignages de celles et ceux qui ont opté pour le bio (que ce soit depuis quelques mois ou depuis des années), la Semaine bio entend bien renforcer les liens de confiance entre l'agriculture biologique et ceux qui n'auraient pas encore adhéré à ses valeurs.

2.3. Le bio d'origine locale : le choix de la qualité, du respect de la nature et d'une agriculture résiliente

Avec la Semaine bio, l'Apaq-W encourage la rencontre entre consommateurs et producteurs bio et locaux. S'il est vrai que choisir le bio contribue à sa propre vitalité et à celle de la nature, choisir des produits bio locaux et dans le respect de la saisonnalité, **c'est choisir d'agir à son échelle pour sa santé, pour l'écosystème et de s'inscrire dans une démarche de consommation durable.**

Au 31 décembre 2022, la Wallonie comptait **2.010 fermes sous contrôle bio¹**, ce qui représente 16% des fermes wallonnes. **Le cap des 2.000 fermes bio a donc été franchi et dépassé en 2022 !** Avec le 'Plan Bio 2030', la surface agricole utile (SAU) devrait s'élever à 30%.

Consommer des produits bio d'origine locale et de saison est donc de plus en plus à portée de main des consommateurs. En choisissant de consommer bio et local, ceux-ci s'assurent de tous les bienfaits de l'agriculture biologique. La consommation de produits bio et locaux leur permet de limiter les émissions de CO2 liées aux transports de marchandises et de participer au développement

économique de leur région. En effet, de nombreux producteurs bio 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 à un prix qui leur permet d'être justement rémunérés. Une belle façon de créer de l'emploi et d'apporter de la valeur ajoutée à nos villes et nos villages !

Un outil de recherche pour guider les consommateurs dans ce choix

Afin de guider les consommateurs et les encourager à choisir le circuit court de production, l'Apaq-W a créé l'outil de recherche « **Où trouver vos produits bio ?** » sur le site **biomonchoix.be**. Cet outil géolocalisé permet aux consommateurs de facilement repérer près de 500 lieux d'approvisionnement en produits bio locaux, dans un rayon défini entre 5 et 30 kilomètres. En fonction du produit recherché et de la localité, les consommateurs visualisent, sur une carte et via une liste, les producteurs certifiés qui se trouvent à deux pas de chez eux.



1. Ces fermes sous contrôle bio (certifiées ou en conversion) sont 100% bio ou mixtes bio-conventionnel.

3. Une campagne médiatique qui invite tout un chacun à faire le choix du bio d'origine locale



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

Sur le site biomonchoix.be, l'onglet « **Semaine bio** », regroupe l'ensemble des 130 opérateurs inscrits pour cette 18ème édition de la Semaine bio. Une carte interactive permet aux intéressés de repérer les activités qui se déroulent à proximité de chez eux.

Le site rassemble également les **témoignages** de différents consommateurs pour lesquels le bio est devenu un véritable mode de vie.

Le site biomonchoix.be est aussi une mine d'or pour celles et ceux qui souhaitent en découvrir davantage sur l'agriculture biologique. Il compile des informations relatives à la réglementation, la certification et les différents labels. Le site reprend également de délicieuses recettes à base de produits bio, locaux et de saison pour inspirer le plus grand nombre et les encourager à choisir et à cuisiner des produits bio wallons.

3.1.1. Trois de nos consom'acteurs expliquent comment le bio est devenu, pour eux, un véritable mode de vie

Pour Szandra, tout commence il y a huit ans, lors de la naissance de son premier enfant. Une période de remise en question profonde, « parce que je voulais lui offrir le meilleur du monde, et pour moi, ça commençait clairement par l'alimentation ». À l'époque, la jeune femme combinait son travail à la banque avec des cours du soir pour devenir traiteur, et son congé maternité a été l'opportunité de poursuivre sa réflexion autour du contenu de son assiette – et de celle de son bébé. « J'ai découvert le 0 déchet, et dans la foulée, tout le réseau de commerces où je pouvais faire mes courses plutôt qu'au supermarché. C'est en commençant à m'inscrire dans une démarche beaucoup plus durable que j'ai découvert le bio ».

Une transition effectuée tout en souplesse. « On croit souvent que c'est plus compliqué d'acheter bio, mais c'est tout sauf vrai : en Wallonie, on a la chance d'avoir une incroyable densité de magasins bio, et c'est un label qu'on trouve facilement en grandes surfaces ainsi qu'en ligne. Quand on achète bio, on achète naturellement beaucoup plus de produits bruts, or acheter le moins de produits transformés possible est la clé pour maintenir une forme de contrôle sur son budget ».



SZANDRA, 38 ANS, MOUSCRON

Initié dès le plus jeune âge aux joies du jardinage par ses grands-parents gaumais, c'est dans la petite Provence belge que Benjamin a appris le goût des bonnes choses. Une philosophie de la patience et une proximité avec la nature qui ne l'ont jamais vraiment quitté et que le jeune homme s'attache aujourd'hui à retrouver dans sa consommation de produits bio et locaux.

« À la campagne, tout le monde avait un potager. Pour moi, c'était normal, j'ai baigné là-dedans toute mon enfance avant de partir à Bruxelles pour mes études. Puis je suis resté en ville pour travailler et comme je n'avais plus de potager à disposition, je me suis naturellement tourné vers les produits bio, plus proches de ce que je connaissais ». Une démarche qui s'explique avant tout par une recherche de goût, à laquelle se sont progressivement ajoutées une prise de conscience et une envie de reprendre le contrôle de sa propre existence, surtout depuis le COVID.



« Les petits producteurs sont à la base de tout. Ils nous nourrissent et nous offrent des produits de qualité. C'est non seulement respectable, mais c'est surtout une chance pour nous ». « Pour moi, le bio, c'est plus qu'un label. Au-delà du produit, je vais être attentif à privilégier l'alimentation locale et de saison. Ça forme un tout ».

BENJAMIN, 41 ANS NAMUR

Retraité originaire du Namurois, Georges cultive avec son épouse, Évelyne, « Les Jardins d'Hamptia », aux pieds de l'abbaye de Floreffe, un jardin pédagogique qui lui permet de s'adonner à sa passion.

« Un bon sol, c'est énormément de vie. Une petite poignée de terre peut à elle seule contenir plus de sept milliards de bactéries, de levures et d'organismes, tous indispensables à la culture des plantes, sans même parler de la faune qui s'y trouve, comme les lombrics ou les acariens ».

Une approche où l'on cultive sans rien ajouter et sans rien jeter, qui résonne comme une philosophie de vie. « Travailler en osmose avec la nature, c'est considérer le sol comme un habitat, et le respecter, depuis le producteur jusqu'au consommateur. C'est aussi un gage de qualité de vie, puisque l'on s'assure non seulement l'accès à des produits qui n'ont gustativement pas d'équivalent, mais qui sont aussi excellents pour la santé, parce que riches en vitamines et en oligoéléments ».

Une consommation réfléchie à laquelle Georges n'hésite pas à ajouter la satisfaction de consommer ses propres produits : « C'est la cerise sur le gâteau ». Et pour ce qu'il n'est pas à même de se procurer par ses propres moyens, il privilégie les produits issus de l'agriculture biologique et les circuits courts, au plus proche des producteurs.



GEORGES, 73, JAMBES

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

Durant deux semaines, la Semaine bio s'invite également en télé et en radio, via des spots d'activation diffusés sur Tipik, La Une, Vivacité et Classic 21. Les réseaux sociaux de Bio Mon Choix relayeront également les témoignages des consommateurs et mettront en avant les activités à découvrir tout au long de la Semaine bio, du 3 au 11 juin.



4. Save the date

BUSINESS CLUB APAQ-W À L'OCCASION DE LA SEMAINE BIO

Le **lundi 5 juin** dès 17h45, l'Apaq-W organisera, en collaboration avec le secteur bio, un Business Club dédié au bio. Cet événement se déroulera aux Moulins de Beez à Namur.

Les objectifs de cette rencontre sont multiples :

- Comprendre les choix de consommation de produits bio (locaux) ;
- Orienter les stratégies marketing afin de toujours mieux répondre aux attentes et besoins des consommateurs de produits bio ;
- Créer des synergies entre producteurs bio en circuits-courts, acheteurs de la grande distribution, partenaires du secteur bio, ...

Programme

- **17h45** : Accueil
- **18h00** : Introduction de Willy BORSUS, Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Economie ;
- **18h15** : Présentation des analyses des récentes études de marché bio par l'Observatoire de la consommation de l'Apaq-W et des données de production par Biowallonie ;
- **18h45** : Présentation de la coopérative Belgo Bio et témoignage sur les enjeux de la commercialisation par Caroline DE VILLERS, Administratrice déléguée ;
- **19h05** : "The place to Bi(o)" : une démarche de marketing stratégique et opérationnel pour soutenir la vente des produits bio par Marc-Alexandre LEGRAIN, consultant et formateur ;
- **19h25** : Échanges entre Philippe MATTART, Directeur général de l'Apaq-W, Anne GEENS, Administratrice gérante des magasins Biocap, Adrien MOERS, éleveur bio et Tanguy VAN DE WALLE, Administrateur de Bio-Beef, et acteur de la production et la commercialisation de viande bio, et conclusions ;
- **19h40** : Séance de questions-réponses ;
- **20h00** : Networking et walking dinner.

Si vous souhaitez assister à ce Business club, veuillez vous inscrire via l'adresse g.salemi@apaqw.be.

5. À propos

5.1. Le Plan bio 2030



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 sont les suivants :

- 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.



5.2. L'Apaq-W

Organisme établi depuis 2002, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-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'Apaq-W est une Unité d'Administration Publique (UAP) de type 2 depuis le 1^{er} janvier 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 de 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 évènements 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 de la presse.



Contacts



Vanessa Poncelet

Attachée de presse au sein de l'Apaq-W

+32 (0)472/84.56.82
v.poncelet@apaqw.be

Delphine Dufranne - Apaq-W

Coordination des programmes de promotion de l'agriculture biologique au sein de l'Apaq-W

+32 (0)477/43 06 13
d.dufranne@apaqw.be

Marilyne Vogt - Apaq-W

Coordination des programmes de promotion de l'agriculture biologique au sein de l'Apaq-W

+32 (0)81/33.17.30
m.vogt@apaqw.be

Contact presse

Justine Parys - Ribbon Agency
justine@ribbonagency.be
+32 495 829 830

