DOSSIER DE PRESSE

Du 7 au 15 juin, la Semaine bio célèbre sa 20ème édition.

Prenez part à la fête !

Apaq-W

semaine bio

SOMMAIRE

La 20ème édition de la Semaine bio 04

B(i)on anniversaire : La Semaine bio souffle ses 20 bougies 04
Une campagne qui célèbre les valeurs de la bio et encourage chacun à faire le choix de ce mode de vie 07
Pour l'occasion : une campagne médiatique multicanale 08
La Semaine bio : un événement national 09

Bio, mon choix 10

Le cadre réglementaire de l'agriculture biologique 10
Des opérateurs certifiés et contrôlés 11
Des produits labellisés bio dotés de l'Eurofeuille 11
Des chiffres 2024 qui témoignent de l'engagement constant envers la bio 12
Les plus-values de la production biologique 12
Conjuguer « bio » et « local » : un choix savoureux, responsable et engagé 13

À propos 14

Le Plan bio 2030 14
L'Apaq-W 15
Un contact presse unique pour la « Semaine bio » 15

Chaque année, au début du mois de juin, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une agriculture de Qualité (Apaq-W) met la production biologique à l'honneur en Wallonie et à Bruxelles lors de la Semaine bio. Ce grand rendez-vous attire de nombreux professionnels et consommateurs, invite à lever le voile sur les coulisses de l'agriculture biologique et renforce l'information du grand public sur les bienfaits de la labellisation bio. Cet événement phare du secteur permet de conscientiser les consommateurs tout en levant les freins à la consommation, comme le prix et l'interrogation sur la crédibilité du label bio, qui perdurent encore et toujours.

CETTE ANNÉE, LA SEMAINE BIO FÊTE SES 20 ANS !

Cette édition anniversaire se tient du 7 au 15 juin en Wallonie et à Bruxelles, avec le soutien de la Ministre wallonne de l'Agriculture et de la Ruralité. En Flandre, la « Bioweek » est également organisée aux mêmes dates. De nombreuses activités à vivre et à savourer sont donc organisées partout en Belgique, afin de faciliter les rencontres entre opérateurs certifiés bio et consommateurs, et ainsi encourager une consommation bio d'origine locale.

Apaq-W

semaine bio

La 20ème édition de la Semaine bio

B(i)on anniversaire : La Semaine bio souffle ses 20 bougies

Depuis 2005, la Semaine bio est **LE rendez-vous** annuel incontournable pour les opérateurs certifiés bio et les consommateurs. Cet événement phare du secteur invite les consommateurs à rencontrer des opérateurs certifiés bio afin de lever le voile sur les coulisses de l'agriculture biologique (et sa réglementation RUE 2018/848) et renforcer l'information vers le grand public sur ses bienfaits, notamment lorsque « Bio » et « local » se conjuguent.

En 2025, la « Semaine bio » souffle ses 20 bougies et met les petits plats dans les grands en proposant 120 activités accessibles tant aux professionnels qu'aux consommateurs en Belgique francophone. Du **7 au 15 juin**, des portes ouvertes, des marchés de producteurs, des ateliers, des animations familiales, des dégustations, apéros, brunchs bio et bien plus encore seront au programme. Avec plus de **100 opérateurs certifiés** bio participants en Wallonie et à Bruxelles, la Semaine bio s'adresse à un large public : familles, curieux, professionnels du secteur ou encore consommateurs en quête de sens.

Vous aussi vous souhaitez prendre part à cette grande fête ? Rendez-vous sur **www.biomonchoix.be/semaine-bio** pour y découvrir toutes les activités organisées à proximité de chez vous !

La Semaine bio est l'occasion pour Anne-Catherine Dalcq, Ministre wallonne de l'Agriculture et de la Ruralité, de déclarer :

> ***« Mon ambition, et celle de la Wallonie, est claire : structurer et renforcer la filière bio, en misant sur la production locale, une juste rémunération des agriculteurs et une meilleure visibilité de nos produits. C'est un choix stratégique pour l'avenir de notre agriculture bio.***

Quelques activités sélectionnées pour cette 20ème édition

Découvrez plus d'activités et informations sur www.semainebio.be

PROVINCE DE NAMUR

La Ferme de la Vallée

- Dégustation des produits bio, visite de la ferme et conférence sur leur activité.
- Dates : Les 7 et 14 juin (10h-17h)

La Ferme du Vieux Tilleul

- Portes ouvertes – Visite, tour en calèche, pizzas cuites sur place
- Dates : Les 7 et 14 juin (10h-17h)

Boulangerie Legrand

- Dégustation de nos produits fabriqués avec nos ingrédients bio d'origine locale
- Date : Le 12 juin (11h-14h30)

Moulin de Tongrinne

- Visite du moulin et dégustation
- Dates : Les 14 et 15 juin (10h-17h)

Les Jardins de la Vecquée

- Visite des jardins, information sur la méthode culturale choisie, restauration.
- Date : Le 14 juin (10h-17h)

PROVINCE DU HAINAUT

Chèvrerie Bio de Pipaix

- Découverte de la ferme, visite guidée, nourrissage des animaux et promenade avec les chèvres.
- Date : Le 9 juin (10h-17h)

Brasserie Deseveaux

- Visite de la brasserie et de l'houblonnière
- Dates : Les 8, 9 et 14 juin (10h-18h)

Ferme du Tilleul

- Portes-ouvertes : Visite de la ferme - Animations pour les enfants - Jeu concours
- Date : Le 8 juin (10h-17h)

Le Pic-Vert, ferme biologique

- Atelier sur l'approche zéro-phyto pour cultiver des légumes sains et en harmonie avec la nature.
- Date : Le 14 juin (10h-11h)

La Gare des Saveurs

- Visite et animation au verger et dégustation des produits
- Date : Le 14 juin (17h-20h)

PROVINCE DE LIÈGE

Sainte Nitouche (Brasserie de la Croix)

- Visite de la brasserie et dégustation
- Date : Le 7 juin (10-17h)

Histoire d'un grain

- Inauguration de la nouvelle meunerie, visite & découverte, concert à partir de 20h
- Date : Le 7 juin (10h-18h)

Vignoble Les Sarments

- Visite du vignoble et de ses vignes
- Date : Le 7 juin (10h-17h)

De la Fleur au fruit

- Portes-ouvertes – Productions maraichères & fruitières
- Date : Les 7 et 14 juin (10h-12h30 et 14h-16h)

La Ferme à l'Arbre de Liège

- Petit déjeuner, Goûter et Barbecue
- Date : Le 14 juin (8h-22h)

PROVINCE DU BRABANT WALLON

Autre chose

- Dégustations d'une sélection de produits bio et conseils
- Dates : Le 7 juin (9h30-18h) et 15 juin (9h30-13h)

Brasserie de l'Orne

- Journée portes-ouvertes de la brasserie
- Dates : Le 13 juin (10h-22h) et le 14 juin (10h-18h)

Domaine W

- Visite et balade dans le domaine viticole
- Date : Le 14 et le 15 juin (10h30-16h30)

Bi'OK Corbais

- Découverte des jardins, des cultures bio et des pratiques agricoles
- Date : Le 14 juin (10h-17h)

Waterloo Récolte Saison

- Découverte d'une micro-brasserie et dégustation gratuite d'une bière bio
- Dates : Du 11 au 15 juin (14h30-17h)

PROVINCE DU LUXEMBOURG

La Ferme du Bas Roteux

- Découverte des étapes de fabrication des pâtes, visite du moulin, dégustation
- Date : Le 7 juin (10h-17h)

Brasserie la Tharée

- Porte ouverte de la brasserie : Visite, balade, brassage, dégustations
- Dates : Les 7 et 14/06 (10h-17h)

Biofarm

- Visites et dégustations de charcuterie
- Dates : Les 7, 12 et 13/06 (10h-12h30 ou 18h selon le jour)

Biowallonie

- Séance d'information sur la réglementation bio
- Date : Le 11 juin (13h30 -17h)

Les 9 Grains d'Or

- Anniversaire du magasin et promotions
- Date : Le 14 juin (9h30-18h30)

Une campagne qui célèbre les valeurs de la bio et encourage chacun à faire le choix de ce mode de vie

En 2025, cela fait 20 ans que l'agriculture biologique wallonne est mise à l'honneur à travers la Semaine bio. Pour célébrer cet anniversaire en beauté, la « Semaine bio » s'offre une campagne résolument festive et engagée. Cette 20ème édition est l'occasion de poser un regard sur l'évolution de la bio en Wallonie et de célébrer les valeurs fondatrices de l'agriculture biologique, à savoir : la qualité, le respect de la nature, la santé, le bien-être animal, et la solidarité entre producteurs et consommateurs. A travers cette campagne et cet anniversaire, l'Apaq-W entend réaffirmer la vitalité du secteur bio et rappeler que, depuis deux décennies, les surfaces bio ont plus que quadruplé en Wallonie et que de plus en plus de citoyens, d'agriculteurs, d'artisans et de commerçants s'engagent pour une alimentation plus saine, plus locale, plus humaine.

> ***Initiée pour la première fois en 2005 par Bioforum Wallonie, la Semaine bio a pour but de « soutenir l'agriculture biologique et les valeurs qu'elle défend » et, surtout, « faire découvrir au plus grand nombre la richesse, parfois insoupçonnée, de notre terroir.***
>
> **Extrait du communiqué « Semainebio 2009 »**

En 2025, la bio ne se contente plus de convaincre : elle se célèbre, elle se partage, elle se vit et se savoure !

> ***Nous sommes fiers de constater qu'après 20 ans, la Semaine bio continue de mobiliser largement, signe d'un réel attachement aux valeurs de la bio,***
>
> explique Philippe Mattart, Directeur général de l'Apaq-W.

Depuis 20 ans, nous observons une progression continue de la production et de la consommation bio en Wallonie. Malgré quelques ralentissements liés aux crises successives, la dynamique reste positive et durable. Pour cette 20ème édition, nous souhaitons avant tout célébrer l'engagement de toute une filière et encourager chacun à se joindre à la fête et à faire consciemment le choix de la bio.

Pour l'occasion : une campagne médiatique multicanale

Une page dédiée aux 20 ans de la Semaine bio sur le site biomonchoix.be

Sur le site biomonchoix.be, l'onglet « **Semaine bio** », regroupe l'ensemble des opérateurs inscrits pour cette édition anniversaire. **Plus de 120 activités** sont proposées partout en Wallonie et à Bruxelles. Une carte interactive permet aux curieux, familles, consommateurs, professionnels du secteur, … de repérer celles qui se déroulent à deux pas de chez eux pour que chacun puisse prendre part à cette grande fête.

Un anniversaire avec de nombreux cadeaux à gagner

Pour ses 20 ans, la Semaine bio va gâter le grand public. Au programme : des jeux concours généreux et des surprises 100 % bio à gagner :

- **Jeux concours en radio :** en partenariat avec « Vivacité », des week-ends gourmands sont à gagner (nuitée et repas gastronomique composé de produits bio). Pour avoir une chance de remporter l'un de ces week-ends, restez à l'écoute du 8/9 et/ou des Ambassadeurs tout au long de la Semaine bio !

- **En magasin :** les consommateurs auront l'opportunité de remporter l'un des 50 caddies de produits bio d'une valeur de 150 euros. Toutes les informations se trouve **ici**.

Des émissions culinaires spéciales pour mettre les produits bio wallons à l'honneur

La Semaine bio sera également présente en télé, via deux émissions qui mettront l'agriculture biologique wallonne à l'honneur, le tout dans la bonne humeur !

- L'émission «**Ça Papille**», diffusée chaque vendredi à **18h25** sur **Ma Télé**, mettra à l'honneur l'agriculture biologique wallonne le 13 juin, dans une émission spéciale avec le chef bien connu Julien Lapraille.

- Le 14 juin, l'émission culinaire «**À la Poêle**», diffusée le samedi midi sur la **RTBF (la Une)**, célèbre la Semaine bio avec un épisode inédit placé sous le signe de la spontanéité et de la gourmandise. Aux commandes : Julien Lapraille, qui relèvera le défi de concocter un plat savoureux en 30 minutes chrono, armé d'une simple poêle… et d'un frigo rempli de produits issus de l'agriculture biologique. Tout au long de l'épisode, Julien mettra en lumière la richesse et la diversité du bio local. En fin d'émission, il profitera de cette belle vitrine pour inviter les téléspectateurs à partir à la rencontre des producteurs, éleveurs et magasins bio proches de chez eux, dans le cadre de la Semaine bio.

La Semaine bio : un événement national

Et parce qu'un anniversaire c'est encore plus joyeux quand on le partage, la Semaine bio se déploie, pour la seconde année consécutive, au niveau national. Orchestrée par le VLAM, l'homologue flamand de l'Apaq-W, la « Bioweek[1] » se tiendra aux mêmes dates dans toute la Flandre.

Plus d'infos sur les activités mises en place via : **www.allesoverbio.be**.

1. Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing. L'Office flamand d'Agro-Marketing assure la promotion, en Belgique et à l'étranger, des ventes, de la valeur ajoutée, de la consommation et de l'image des produits et services issus de l'agriculture, de l'horticulture, de la pêche et du secteur agro-alimentaire flamands.

Bio, mon choix

Le cadre réglementaire de l'agriculture biologique

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 (**RUE 2018/848**) détaillé couvre toutes les étapes de la fabrication du produit alimentaire 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.

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

- Les animaux ont accès à l'extérieur dès que la météo le permet ;
- Les animaux sont nourris avec une alimentation 100% bio et de préférence locale (provenant de l'exploitation ou de la région) ;
- La race choisie est adaptée à son environnement ;
- Le bien-être animal est respecté ;
- L'utilisation d'antibiotiques est limitée et réglementée (uniquement en curatif) ;
- La production animale est en lien avec le sol ;
- La biodiversité est préservée ;
- Les OGM ou produits dérivés sont interdits ;
- Le fumier et le compost des élevages, servent d'engrais naturels pour les cultures ;
- ...

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 ;
- Les recours à des rayonnements ionisants sont interdits ;
- L'emploi d'additifs est restreint (seuls 57 additifs acceptés pour certains usages et en quantités limitées)

Les productions végétales (céréales, pommes de terre, fruits, légumes, ...) sont issues de cultures où :

- Les variétés choisies sont adaptées à leur environnement ;
- Les rotations des cultures sont longues (5 à 7 ans) ;
- Les sols sont entretenus pour développer la vie de la pédofaune ;
- Les sols sont fertilisés par engrais naturels venant de l'élevage ;
- L'équilibre avec leur environnement est assuré ;
- Les produits chimiques de synthèse sont interdits ;
- La biodiversité est préservée.

La **restauration hors domicile** (restaurants, cantines, hôpitaux...) doit également respecter la réglementation bio[2]. Quatre types de certification y sont possibles (certification par ingrédient, certification pour un plat ; certification pour le menu ; et la certification ponctuelle pour un évènement)

2. Arrêté du Gouvernement wallon relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques.

Des opérateurs certifiés et 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**[3]. L'opérateur est ensuite contrôlé plusieurs fois par an[4], pour pouvoir apposer l'Eurofeuille, le logo bio européen, identifiable en un coup d'œil sur les emballages de ses produits. En Wallonie, le SPW, garant de la bonne application de la réglementation bio, a mis en place un **formulaire de plainte** en cas d'une éventuelle suspicion de fraude.

Des produits labellisés bio dotés de l'Eurofeuille

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 de l'agriculture biologique est validé par un organisme certificateur 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

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.

3. Cinq organismes sont accrédités en Wallonie : Certisys, TUV Nord Intégra, Food Chain Id, Cdl'Certi ; Certione

4. En moyenne, un opérateur est contrôlé plusieurs fois par an : une fois lors de son renouvellement, et des contrôles inopinés sont réalisés sur base d'une analyse de risque

Des chiffres qui témoignent de l'engagement constant envers la bio

En 2024, avec plus d'une ferme sur sept engagée dans l'agriculture biologique (**1.988 fermes bio**), le secteur bio continue de se développer en Wallonie. Selon le dernier rapport annuel[5], les dépenses en produits bio alimentaires ont progressé de 10,5 %, après un recul observé en 2023. Autre chiffre révélateur : 98,4 % des Wallons ont acheté au moins un produit bio au cours de l'année écoulée, preuve d'une présence désormais bien ancrée dans les habitudes de consommation. Cette analyse s'inscrit dans le cadre du Plan Bio 2030, initié par le Gouvernement wallon en 2021, qui vise à renforcer la production biologique sur le territoire.

> ***"Mon ambition, et celle de la Wallonie, est claire : structurer et renforcer la filière bio, en misant sur la production locale, une juste rémunération des agriculteurs et une meilleure visibilité de nos produits. C'est un choix stratégique pour l'avenir de notre agriculture bio,*** commente Anne-Catherine Dalcq, Ministre wallonne de l'Agriculture et de la Ruralité.

Pour plus d'informations sur les chiffres de la bio, nous vous invitons à consulter le **communiqué de presse** et le **dossier de presse complet** - associés et publiés en avril 2025, sur le site **biomonchoix.be**

5. Rapport « L'agriculture biologique – les chiffres clés de 2024 » Publié le 16 avril 2025 par l'Apaq-W et Biowallonie

Les plus-values de la production biologique

Préserver la biodiversité

En production biologique, l'agriculteur est acteur pour la biodiversité. Il n'a recours à aucun OGM et produits dérivés, les pesticides chimiques de synthèse et les engrais de synthèse sont proscrits. Grâce à la rotation de ses cultures, à la fertilisation naturelle des champs, à la lutte biologique et à une large palette de techniques innovantes, l'agriculteur maintient ses champs fertiles et productifs tout en respectant la biodiversité.

Préserver nos eaux

En Wallonie, 75% de l'eau potable distribuée dans la région provient des eaux souterraines. Toutefois, 44 % de ces masses d'eau sont aujourd'hui en mauvais état, principalement en raison des activités humaines telles que l'industrie, l'assainissement des eaux usées et l'agriculture (pollution par des pesticides). L'agriculture biologique, par son cahier des charges strict, interdit l'usage de produits chimiques de synthèse. En consommant des aliments issus d'une agriculture aux pratiques agricoles durables nous agissons positivement pour la préservation de notre environnement, de nos nappes phréatiques et donc de nos eaux.

Le vrai goût des aliments

Des légumes de pleine terre, des animaux élevés en plein air, du pain qui a pris le temps de lever. En bref, les modes de préparation employés en bio reposent sur des procédés physiques et mécaniques qui conservent au maximum le goût et les qualités nutritionnelles naturellement présents dans la matière première tels que les vitamines ou les minéraux.

Protéger la santé

Les produits bio sont obtenus par des procédés de fabrication respectueux de la santé de l'homme et de la terre. Dans la production, les produits chimiques de

synthèse sont interdits, et, dans la transformation de nombreux additifs sont interdits en bio (les additifs autorisés (57) sont limités dans les usages). De nombreuses études scientifiques le prouvent : le label bio offre des produits qui contiennent moins de substances dangereuses et de grandes qualités nutritionnelles.

Conjuguer « bio » et « local » : un choix savoureux, responsable et engagé

À l'occasion de la Semaine bio, l'Apaq-W met à l'honneur le circuit-court entre les opérateurs certifiés bio (producteurs transformateurs, préparateurs, coopératives, magasins) et les consommateurs, et célèbre toutes les richesses **d'une agriculture biologique d'origine locale.** Choisir le bio, c'est déjà faire un pas vers une alimentation respectueuse de soi et de la planète. Mais choisir le bio d'origine locale, cultivé au fil des saisons, c'est aller plus loin encore : c'est poser un geste concret pour sa santé, pour l'environnement et pour l'économie de sa région.

Pour les consommateurs, ce choix de conjuguer à la fois **« Bio »** et **« local »** devient chaque jour plus simple et plus accessible :

- Des bienfaits directs sur notre environnement (préservation de notre biodiversité, préservation de nos eaux, préservation de la santé de nos producteurs, et de nos riverains…)
- Moins de transport, donc moins d'émissions de CO_2
- Plus de proximité, plus de transparence
- Et surtout, plus de rencontres avec des producteurs passionnés, souvent engagés dans la vente directe via des marchés, des magasins à la ferme ou des épiceries locales.

C'est aussi un soutien direct à une économie vivante et équitable, qui valorise le savoir-faire agricole, crée de l'emploi local et renforce le tissu social de nos villes et villages.

Un outil simple et accessible pour trouver et soutenir les producteurs proches de chez soi

Pour aider les consommateurs à faire le choix de la bio et à soutenir leurs producteurs locaux, l'Apaq-W a développé un outil simple et pratique : **Où trouver vos produits bio ?** sur le site **bio-monchoix.be**. Grâce à ce moteur de recherche géolocalisé, il est possible de repérer en quelques clics près de 500 points de vente de produits bio locaux, dans un rayon de 5 à 30 km. Que ce soit pour des fruits et légumes, du pain, du fromage, du yaourt, de la viande ou même de la bière artisanale, le bio d'origine locale est à portée de main.

À propos

Le Plan bio 2030

Élaboré en concertation 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.**

PLAN BIO 2030

Pour rappel, les objectifs à atteindre sont les suivants :

30%	de SAU (surface agricole utilisée) 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**

L'Apaq-W

Organisme établi depuis 2002, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité 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 1er 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 publiés 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.

Pour toute demande d'informations complémentaires et/ou d'interviews, merci de prendre contact avec :

Caroline Mouzon
Attachée de presse - Ribbon Agency
caroline@ribbonagency.be
+32 498 97 87 57