

Semaine Bio 2011 du 4 au 13 juin !

Dossier de presse



BioForum
WALLONIE

Contact

Jean-François Jérôme
Jf.jerome@bioforum.be
081/390 688

Noémie Dekoninck
noemie.dekoninck@bioforum.be
081/390 693

NOUVELLE ADRESSE !

BioForum Wallonie
Rue Nanon, 98 – 5000 Namur
T : 081/390 690 F : 081/390 691



Les partenaires de BioForum pour la Semaine Bio



Province de
Luxembourg



- Table des matières
- BioForum
 - BioForum Wallonie, un acteur au service du secteur bio
 - Les membres du Conseil d'Administration de BioForum Wallonie
- La Semaine Bio
- Conférence de presse
 - Les acteurs présents à la Conférence de presse
 - « S'engager dans l'agriculture biologique, aujourd'hui en Wallonie »
par Audrey Vankeerberghen
 - Article : « Le bio une question de conviction » (la conversion au bio)
- Événements à venir
 - Les Bio-Awards
 - Conférence de presse à la Foire Agricole de Libramont
- Le bio en chiffres

Introduction

Le bio est en constante progression en Belgique.

Les chiffres de 2010 le prouvent : la part de surface agricole consacrée au bio augmente et une centaine de producteurs ont rejoint la filière bio cette année, le chiffre d'affaire du bio a augmenté de 20% par rapport à l'année dernière et selon la dernière enquête GfK, 89,6% des Belges ont acheté au moins un produit bio en 2010.

Qu'est ce qui explique cet engouement pour le bio ? Qu'est-ce qui pousse les agriculteurs, les consommateurs, les distributeurs, les restaurateurs à se tourner vers le bio ? La recherche d'une certaine qualité de vie, le besoin de plus de proximité, l'envie de rendre service aux gens et à l'environnement ou le désir de contribuer à un véritable changement de société ?

A travers ce dossier de presse, nous avons voulu vous donner des éléments de réponses : les derniers chiffres de la production, de la transformation et de la consommation de produits bio en Wallonie, un résumé de l'analyse de A. Vankeerberghen sur les engagements des agriculteurs bio, des témoignages de conversion au bio,... Autant de pistes de réflexion sur cette lame de fond qui balaye notre société.

Un acteur au service du secteur

BioForum Wallonie est l'association coupole du secteur bio en Wallonie. Composée des associations fondatrices du bio et représentant toutes les tendances du secteur bio dans son assemblée générale, BioForum Wallonie œuvre au développement de la filière biologique et à sa représentation.

Représentation à différents niveaux

Une des missions de BioForum Wallonie est de représenter le secteur au niveau régional, fédéral et international (Union Européenne, IFOAM).

Par exemple, au niveau du travail sur l'évolution de la législation, des groupes de travail sont organisés. Les positions sont ensuite portées au niveau des administrations régionales et harmonisées sur le plan national. Ces positions communes sont ensuite portées au niveau européen pour être débattue.

Un développement harmonieux

Le bio a le vent en poupe et le développement de la filière doit rester équitable. Il est primordial que chaque acteur puisse vivre correctement de son activité au sein du secteur. BioForum Wallonie travaille à cela en mettant en relation les divers intervenants. Le développement du secteur passe aussi bien par les filières dites « courtes » (vente à la ferme, groupes d'achats, marchés) que des filières plus complexes (fourniture aux cuisines de collectivités, aux magasins spécialisés, à la grande distribution, etc.). Pour ce faire, BioForum gère les bases de données de tous les opérateurs du secteur bio. Cette base de données est aussi accessible au consommateur qui cherche un point de vente bio ou une ferme pratiquant la vente directe près de chez lui.

Gestion des labels



Depuis 2008, BioForum Wallonie gère les labels Biogarantie• et Ecogarantie• .

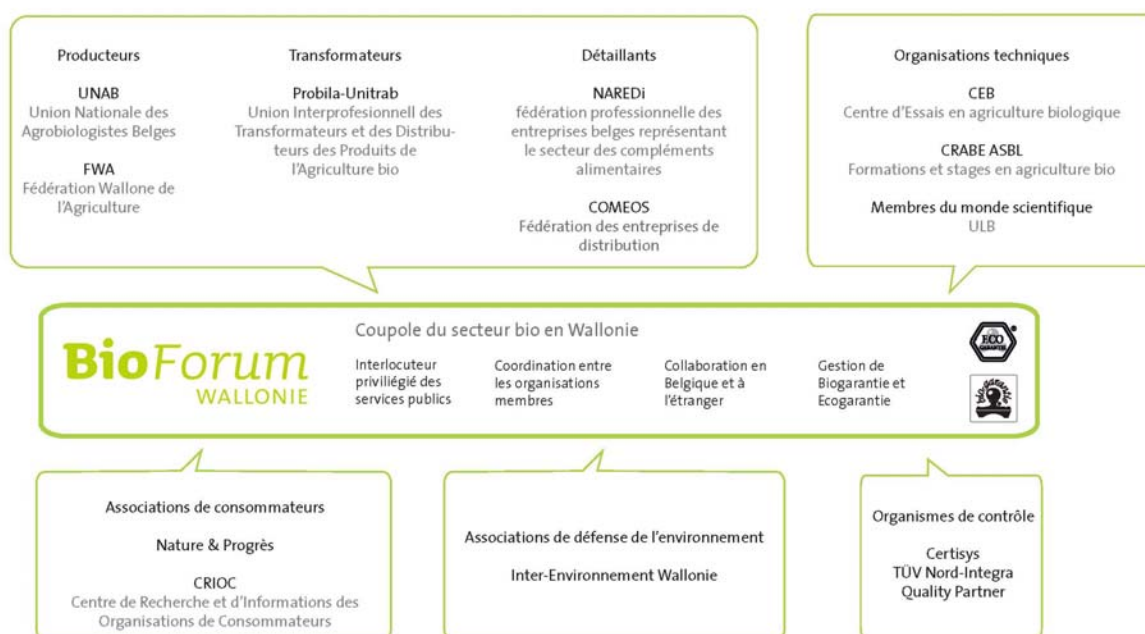
Biogarantie• est le label historique du secteur (les associations de producteurs et des transformateurs en sont d'ailleurs les propriétaires) et applique les règles strictes de la réglementation européenne de l'agriculture biologique. Au-delà de celles-ci, Biogarantie• exige que ses utilisateurs s'améliorent constamment sur le plan social, économique et environnemental afin d'être cohérent avec la démarche de la production biologique.

Ecogarantie• est le plus haut standard de certification écologique en matière de produits d'entretien, de cosmétiques et de sels marins. Il complète le label Biogarantie• pour tout produit dérivé tant de matières agricoles que non agricoles (produits potentiellement riches en eau et/ou minéraux). Il est basé sur une sélection rigoureuse des ingrédients et procédés de fabrication dont l'utilisation à travers les siècles a démontré l'absence de risques.

Communication

BioForum Wallonie a également une mission de communication vers le grand public. Via de nombreux canaux (campagnes, sites web, brochures, participation à des salons), nous donnons une information claire sur les produits bio et sur le secteur. La campagne la plus importante de l'année est la Semaine Bio.

Les membres du Conseil d'Administration de BioForum Wallonie



La Semaine Bio

Cette année, la Semaine Bio se déroule du **4 au 13 juin** et ce dans toute la Belgique.

Plus de 170 activités de découverte et de promotion du secteur bio attendent le public : portes ouvertes, visites de fermes, conférences, animations, dégustations,... Les consommateurs ont rendez-vous avec les acteurs bio de leur région.

BioForum Wallonie a comme mission de favoriser une consommation locale dans le respect des saisons. La Semaine Bio sera axée sur la proximité : **le bio près de chez vous. C'est par la consommation de produits locaux que la confiance s'installe chez le consommateur.** L'objectif est de pousser le consommateur à la curiosité, de le pousser à aller voir où sont produits ses aliments, à interroger le producteur. La rencontre entre le consommateur et le producteur peut se faire de plusieurs façons : directement, le producteur organise une visite de sa ferme, le boulanger réalise un atelier dans sa boulangerie... Ou indirectement : les points de

vente, de même que les collectivités invitent un producteur à venir parler de ses produits, de son métier.

Le lien entre le consommateur et les différents acteurs de la filière est primordial et nous entendons bien le renforcer. Notre filière est basée sur la solidarité et les échanges équitables, nous nous devons de le montrer au grand public.

Pour tout savoir sur les activités organisées dans le cadre de la Semaine Bio, rendez-vous sur le site www.semainebio.be

Conférence de presse

Programme

- Présentation des chiffres bio
- Présentation de Madame Audrey Vankeerberghen, doctorante au Laboratoire d'Anthropologie des Mondes Contemporains
- *Biodating*: rencontre en face-à-face avec les acteurs du secteur (+/- 5 à 10 minutes selon le nombre de journalistes présents).
- Buffet
- Echanges informels

Intervention de Madame Audrey Vankeerberghen

« S'engager dans l'agriculture biologique aujourd'hui en Wallonie »

Par Audrey Vankeerberghen, Doctorante au Laboratoire d'Anthropologie des Mondes Contemporains, Université Libre de Bruxelles, Institut de Sociologie, Avenue Jeanne 44, CP 124, 1050 Bruxelles

Encadrée par un règlement européen et subsidiée par les pouvoirs publics depuis les années 1990, l'agriculture biologique s'est fortement développée au cours des vingt dernières années. En Wallonie, le nombre d'agriculteurs bio est passé de 50 en 1991 à 884 en 2010. On peut dès lors se demander ce qui pousse de plus en plus d'agriculteurs à faire le choix de se convertir à l'agriculture biologique. Il apparaît que le contexte actuel est nettement plus favorable à la conversion ou l'installation en agriculture bio que celui précédant les années 1990. D'un point de vue économique, la croissance du marché des produits bio facilite la commercialisation de la production. L'octroi de primes offre une aide financière aux agriculteurs désireux de se convertir. L'agriculture biologique rejoint également de grandes préoccupations de société actuelles telles que la conservation de l'environnement, la qualité alimentaire ou encore le

réchauffement climatique et, de ce fait, de plus en plus d'agriculteurs se sentent concernés par celle-ci. On peut par ailleurs relever une amélioration de « l'image de marque » de l'agriculture biologique, tant dans le monde agricole que dans la société, ce qui peut favoriser le passage au bio et le rendre plus « facile à penser » pour les agriculteurs. Mais devenir agriculteur bio est un phénomène complexe. Pour le comprendre, il est nécessaire de considérer l'engagement dans l'agriculture biologique comme un processus qui n'est pas réductible à quelques motivations. La durée du cheminement vers le bio est variable, pouvant aller de quelques mois à plusieurs années : les transformations qu'implique la conversion ne se font pas du jour au lendemain. À travers l'analyse des parcours de vie des agriculteurs, il s'agit de saisir comment naissent les motivations et comment elles peuvent se heurter à plusieurs obstacles de l'ordre pratique – manque de moyens logistiques, non-connaissance de techniques, etc. – mais également de l'ordre des représentations – le bio peut, en effet, parfois entrer en contradiction avec la manière dont les agriculteurs pensent et conçoivent l'agriculture. Cette analyse laisse apparaître des cheminements extrêmement variés, ce qui engendre une grande diversité au sein la profession.

Acteurs présents au Bio-Dating

Producteurs

David Duchêne, ferme de Montaval, Senzeilles (Namur), panier bio

David Duchêne et son épouse cultivent sur 9 ha 140 variétés de légumes. Ils mettent un soin particulier à choisir les variétés les plus savoureuses de légumes classiques (tomates, carottes, salades...) ou oubliés (panais, tétragones, scorsonères...).

Les légumes de la ferme de Montaval sont vendus essentiellement via des formules de paniers qui peuvent être retirés à la ferme ou dans un point-relais. D. Duchêne est l'un des quatre producteurs en Wallonie à répondre à la charte de qualité "Paniers bios".

Ferme de Montaval, rue de la Tannerie, 225, 5630 Senzeilles 071/33 31 59, 0494/ 65 49 64, info@montaval.be, david@montaval.be, www.montaval.be

Anne-Françoise Georges, Marche, élevage de Blondes d'Aquitaine

En 2001, A-F. Georges reprend la ferme paternelle située en Famenne et axée sur l'élevage bovin de Blanc Bleu Belge conventionnel. Au bout de quelques années, elle constate que la qualité du sol diminue et que la productivité de ses prairies et de ses cultures baissent. Plutôt que de choisir les intrants, elle décide de passer au bio. Désormais, elle fonctionne en autarcie, utilisant la production végétale pour l'alimentation de son troupeau de Blondes d'Aquitaine.

A-F. Georges, rue de la Ferme, 3, 6900 Marche, 084/311 544, 0499/13 06 00, vache.folk@swing.be

Thierry Jacquet, Macquenoise (Hainaut), élevage de Charolais

T. Jacquet élève des bovins depuis près de 25 ans. Il y a 5 ans, il passe au bio car il ne trouvait plus de plaisir dans son travail, il n'était plus satisfait de la rentabilité de sa ferme, ni de ce que la filière faisait de son bétail, une fois qu'il avait quitté ses étables. Il a tâtonné avant de trouver son cheptel idéal: un troupeau de Charolais. Il nourrit ses bêtes avec l'herbe et les céréales produites sur sa ferme. La viande est vendue via la coopérative Coprobio et deux bouchers.

T. Jacquet, rue Forge Gérard, 1, 6593 Macquenoise, 0495/ 531 955

Hubert del Marmol, Ferme bio du Petit Sart, Sart-Biez, élevage de Limousines

H. del Marmol a commencé à cultiver, il y a 7 ans, quelques hectares de terre hérités de son père. Il passe au bio il y a un peu moins de deux ans et est aujourd'hui à la tête d'une vingtaine d'hectares et d'un troupeau de Limousines. Il collabore aussi avec un maraîcher qui vient produire des légumes sur ses champs. Il utilise les effluents de son élevage pour fertiliser ses sols et ses productions végétales pour nourrir ses animaux.

*H. del Marmol, Rue du Petit Sart, 75, 1390 Grez Doiceau, 0495/64 56 16,
www.fermebiodupetitsart.posterous.com, hubertdelmarmol@gmail.com*

Transformateurs

Naturawash, lessive Ecogarantie, Pont à Celles

Naturawash est la première lessive à obtenir la certification Ecogarantie• en Belgique. Ecogarantie• est le standard le plus élevé pour la certification des produits écologiques. Les matières d'origine agricole qui composent la lessive Naturawash sont d'origine biologique. Naturawash propose une lessive efficace et respectueuse de l'environnement à un coût comparable aux grandes marques conventionnelles. L'aspect social est aussi très important. Le gel de lessive est fabriqué en Belgique dans un atelier de travail adapté. En résumé, Naturawash, c'est un concentré d'efficacité, de respect de l'environnement et de responsabilité sociale!

*Yves Louis, rue Joseph Wauters, 25, 6230 Pont à Celles, 0476/97.71.64,
naturawash@hotmail.com, www.naturawash.com*

Boulangerie Legrand, pains bio, Namur

Maison familiale fondée en 1831 qui depuis six générations a transmis son savoir-faire, son amour et son respect des traditions ancestrales dans la fabrication du pain biologique. La boulangerie Legrand se caractérise par un concept de qualité garanti par le savoir-faire acquis dans le domaine de la boulangerie bio, ainsi qu'un souci permanent de professionnalisme. Elle n'utilise pas d'améliorant, ni d'additif, ni de conservateur, ni de congélation.

Angela et Dominique, rue Emile Cuvelier, 18, 5000 Namur, 081/22.23.27, info@boulangerie-legrand.be, www.boulangerie-legrand.be

Points de vente

BiOooh!, supermarché de produits bio, équitables et locaux, Genappe

BiOooh ! est un supermarché bio moderne et coloré de 400m² qui trouve sa source dans la volonté de proposer un vent de fraîcheur sur le secteur de la vente de produits bio. L'originalité de BiOooh est de proposer un agencement et une communication proche des grandes surfaces « traditionnelles » tout en offrant un service de proximité et un accueil des commerces d'antan. Le magasin BiOooh est écologique (neutre en CO₂), économique (prix justes) et travaillant en économie locale (fruits et légumes provenant d'une coopérative de producteurs locaux).

Alexandra Colleye, Chaussée de Bruxelles, 6A, 1470 Genappe, 067/78.04.02, alexandra.colleye@gmail.com, www.bioooh.be

The Peas, épicerie bio et durable, Etterbeek

The Peas vous accueille dans son épicerie (certifiée bio!) située dans un îlot campagnard au milieu de la ville. Vous y trouverez toute une gamme de produits bio, et durables, soigneusement sélectionnés. Au gré des étagères en cageots de pommes, le choix des produits suit clairement 3 principes : du bio, local et durable. Ce qui donne une sélection de produits de qualité et la possibilité de jolies découvertes du pays. L'ensemble du magasin est certifié bio. Il propose également des paniers bio.

Alexis Descampes, Rue de Linthout, 176, 1040 Etterbeek 0476/43.88.08, 02/735.26.35, info@thepeas.be, Alexis@thepeas.be, www.thepeas.be

Le Bon Wagon, épicerie mobile, Ovifat

Depuis novembre 2010 le « Bon Wagon », épicerie mobile certifiée bio, offre aux habitants des villages ardennais délaissés par le petit commerce des produits de grandes qualités à des prix corrects. Elle compte aujourd'hui plus de 350 produits essentiellement biologiques et d'origine régionale. Dimitri Van Dyck, son fondateur, travaille avec 19 producteurs locaux : fromages, charcuteries, légumes, produits laitiers, pains viennent des fermes et d'ateliers de la région (pas plus de 60 km à la ronde). Il propose également ses produits en vrac et seuls des fruits et légumes de saison sont disponibles.

Dimitri Van Dyck, Rue des Charmilles, 2, 4950 Ovifat, www.lebonwagon.be, contact@lebonwagon.be, 080/44 04 74

Restauration

Greenz Biobar, Uccle

Charlotte Poulain et Vincent de Keyser sont jeunes et dynamiques, à l'image du bar à jus qu'ils ont ouvert en octobre 2009. Leur projet a vu le jour lors d'un voyage en Nouvelle-Zélande où ils découvrent le jus d'herbe de blé, un concentré de vitamines. « C'est un peu une potion magique, il fallait qu'on le montre en Belgique ». Là-bas, ils font des petits boulots, notamment dans la cueillette de pommes où ils ont été choqués par le volume d'engrais et de pesticides utilisé. De retour en Belgique, le projet prend forme. Après une formation en développement de projet d'indépendant, le bar ouvre à Uccle. À l'image de son slogan « vis ta mine ! », le lieu inspire la bonne humeur. Petit à petit, des sandwiches, quiches et desserts prennent place dans les frigos. Et suite à la demande des clients, des paniers bio sont proposés ainsi qu'un service traiteur. Pour éviter toute confusion auprès des clients, ils se labellent: tout est certifié bio.

Charlotte Poulain et Vincent de Keyser, 02/850.90.63, rue de Nieuwenhove, 84, 1180 Uccle, greenzbiobar@gmail.com, www.greenzbiobar.com

Karpates, Namur

Karpates est un restaurant-taverne certifié bio qui propose également des saveurs des pays de l'est. Ils sont en plein développement et proposent aussi des services traiteurs.

Avenue du Bourgmestre Jean Materne, 77, 5100 Jambes, 0499/12 48 59, www.karpates.be, ingatouss@hotmail.com

Coopératives

Agribio, céréales bio, Buzin

En 2000, Agribio a été fondé pour écouler le grain produit par ses coopérateurs à un prix maîtrisé et promouvoir une filière courte.

Agribio gère un circuit complet : culture d'épeautre, de froment, de seigle et de sarrasin, stockage, triage et nettoyage de ces céréales et enfin, mouture pour obtention et vente de farine de différentes qualités.

Bruno Greindl, Agribio SCRL, 083/63.41.70, Buzin, 5, 5370 Havelange, info@agribio.be, www.agribio.be

Coprobél, Coq des prés, Hannut

Coprobél est une coopérative de producteurs de poulets produits exclusivement en Wallonie avec une alimentation 100% végétale à base de céréales, sans activateurs de croissance ou d'antibiotique.

Vincent Lacanne, rue Dieu le Garde, 6A, 4280 Villers-le-Peuplier (Hannut), 019/51.40.09, 0496/531.803, www.coprobels.be, fermedupont@mobistar.be, vincent@coqdespres.be

BioLait, coopérative laitière,

Biolait est un groupement de producteurs laitiers biologiques. Il est né en 2006 suite à l'initiative de quelques producteurs qui, soucieux de redynamiser le marché du lait biologique en Wallonie, ont décidé de s'unir pour valoriser eux même leur production. Ils ont mis en place une collaboration avec le même groupement qui était déjà existant en Flandre. Cette collaboration a permis à la coopérative Biolait/Biomelk de se développer jusqu'à récolter et valoriser aujourd'hui le lait d'une cinquantaine de producteurs en Belgique, soit douze millions de litres de lait. Le lait collecté est revendu à des transformateurs biologiques, afin de produire fromages, yaourt ou lait en bouteille. Depuis peu, ils ont mis en place la production de leur propre gamme de fromages, sous la marque Biolé.

Sébastien Demoitié, 0477/ 898.657, www.biole.be, s.demoitie@biole.be

Coprobio, Ath

Coprobio est une coopérative d'agriculteurs qui depuis plus de 30 ans défend :

- les petites fermes familiales
- le contact entre producteurs et consommateurs
- les produits de qualités intrinsèques et savoureux
- donne un juste prix aux producteurs.

Coprobio accompagne des producteurs dans leur recherche de la qualité tant du point de vue de la santé que de la saveur et propose un maximum de produits certifiés. Dans cette coopérative, le prix payé au producteur est garanti et équitable pour qu'il puisse en vivre correctement et ainsi offrir des denrées de qualité.

(Légumes, pommes de terre, boulangerie, viande de bœuf, poulet, pommes, poires, porc
3 comptoirs fermiers : Ath, Braine l'Alleud, Mons)

Paul Vankeerberghen, Chemin des Peupliers, 24, 7800 Ath, 068/26.93.80, info@coprosain.be, www.coprosain.be

Distributeurs

BioSain, plateforme de distribution de produits bio, Louvain-La-Neuve

Créé en 2006, BioSain est la première plate-forme de commercialisation et de distribution de produits biologiques, alimentaires et non-alimentaires, issus essentiellement de producteurs locaux. La plate-forme BioSain, en tant que distributeur bio, veut en premier lieu promouvoir les grands trésors des petits producteurs locaux et les rendre accessibles au plus grand nombre. Les produits BioSain s'adressent principalement aux collectivités (écoles, crèches, plaines de

vacances, maisons de soins, cantines d'entreprises, hôpitaux, etc.) à travers une offre et une gamme diversifiées. Les produits biologiques de BioSain conviennent également parfaitement pour les restaurants, les magasins bio ou de proximités ainsi que les traiteurs. Des concepts novateurs tels que des packages de collations ou encore des cocktails de soupes ont été spécialement imaginés. Les particuliers peuvent également s'adresser à BioSain grâce aux offres spéciales "groupement d'achats" et aux "paniers bio" pour entreprises ou groupes.

Benoit Dohet, Rue Laid Burniat, 5, 1348 Louvain-La-Neuve, 010/76.04.79, benoit@biosain.be, info@biosain.be, www.biosain.be

Ecodis, produits bio, Malmedy

Grossiste en produits frais bio: fromage, viande, volaille, œufs. Distribution dans les magasins spécialisés bio.

David Grodent, 080/33.07.96, 0495/521.174, Chemin Sur le Thier, 3, 4960 Malmedy, ecodis@swing.be

Organismes de contrôle

Certisys

Certisys, actif depuis plus de 25 ans au niveau international, est le premier organisme de contrôle et de certification spécialisé en agriculture biologique en Belgique.

Philippe Ghesquiere, Rue Joseph Bouché 57/3, 5310 Bolinne, 081/ 60.03.77, info@certisys.eu, www.certisys.eu

Quality-Partner

Quality Partner est reconnu par les autorités régionales (régions Wallonne, Flamande et Bruxelloise) pour la certification des opérateurs actifs dans le mode de production biologique.

Quality Partner réalise des contrôles à tous les stades de la production, de la préparation et de la distribution des produits issus de la production biologique :

- Producteur (y compris transformation de la propre production)
- Préparateur (en cas d'opérations de conservation et/ou de transformation, ainsi que le conditionnement et/ou les modifications apportées à l'étiquetage)
- Importateur (uniquement dans le cas d'importation de produits hors Union Européenne)
- Détaillant
- Distributeur

Samya Aweis, rue Hayeneux, 62, 4040 Herstal, 04/240 75 00, www.quality-partner.be, info@quality-partner.be

Collectivités

Crèche Antoine Gilson, Watermael-Boitsfort

Depuis un an les cuisines de la crèche A. Gilson se sont lancées dans l'aventure bio et proposent ponctuellement à leurs usagers des menus bio. Cette année, elles comptent aller plus loin encore en développant un programme beaucoup plus pointu avec un accompagnement interne.

Chaussée de La Hulpe, 334, 1170 Bruxelles, 02/672 33 43, acanci@wb.irisnet.be, creche.gilson@wb.irisnet.be

TCO Service, Ottignies

TCO propose des services de restauration collective et de traiteurs. TCO Service prépare dans sa cuisine centrale, 2500 repas tous les jours destinés aux écoles et maisons de repos de la région. Une équipe d'une quinzaine de personnes met en œuvre tout son savoir-faire à la grande satisfaction des clients afin de contribuer à améliorer la qualité de vie. Ils achètent des produits locaux, de saison, biologiques (20%) et issus du commerce équitable. Ils ont aussi une politique stricte de gestion des déchets.

Jeanne Collard, Chaussée de La Croix, 92, 1340 Ottignies-Louvain la Neuve, 010/41 78 39, www.tcoservice.com, infos@tcoservice.com

Compass-group

Compass Group est l'un des acteurs les plus importants sur le marché belge de la restauration collective. L'entreprise distribue plus de 100.000 repas par jour aux écoles, entreprises, établissements de soins et organisations.

Depuis peu, Compass Group Belgilux est certifiée ISO 14001 pour la mise en œuvre d'un système de gestion environnementale à tous les niveaux de l'organisation. Le groupe essaye notamment de diminuer les déchets qu'il produit, en particulier les emballages et les restes alimentaires. Il veut également réduire les émissions de CO₂ de son parc de véhicules (transport de personnes et de denrées) ainsi que stimuler le recours aux produits écologiques originaires de notre terroir.

Dominique Meremans, 02/661 42 01, 0477/ 54 01 56, Chaussée de Haecht, 1179, 1130 Bruxelles, info@compass-group.be, dominique.meremans@compass-group.be

Article : « *Le bio, une question de convictions* »

Depuis quelques années, le bio séduit de plus en plus de consommateurs, mais aussi de producteurs. Pour les agriculteurs, passer au bio, c'est modifier ses méthodes de travail, acquérir de nouvelles techniques... Cette reconversion est accompagnée par un programme qui permet à l'agriculteur de percevoir un soutien financier et d'être épaulé et formé par des techniciens spécialisés. Aujourd'hui, un agriculteur wallon sur 15 travaille en bio. Dans son ouvrage « Les agriculteurs bio, vocation ou intérêt ? », la sociologue Denise Van Dam relève plusieurs profils d'agriculteurs qui se sont tournés vers le bio. Si chacun a son histoire, tous ont fait, en prenant la voie du bio, un choix mûrement réfléchi. Quel que soit le motif du déclic, tous partagent une profonde fierté de la qualité de ce qu'ils produisent, une volonté de travailler autrement, de sortir d'un système, et de respecter la nature. On ne devient pas bio par hasard. Mais pourquoi ont-ils choisi de passer au vert ? La réponse, en quelques portraits...

Province de Namur

Le bio, évidemment !

Pour David Duchêne et son épouse, agriculteurs à Senzeille (province de Namur), le bio est tout simplement une évidence. « Je n'ai jamais imaginé travailler autrement, dit David, nous mangions bio et étions très impliqués dans les questions environnementales bien avant notre installation, nous sommes bio par conviction. » Si D. Duchêne a choisi le maraîchage, c'est pour des raisons économiques : « Reprendre un autre type d'exploitation aurait demandé un investissement de départ trop lourd, alors qu'avec les légumes, on pouvait démarrer sur une surface relativement réduite, avec peu d'investissements...mais j'espère pouvoir développer d'autres productions, avoir une exploitation plus complète, au fil du temps ».

L'originalité de la Ferme de Montaval, c'est l'éventail des variétés proposées : 140 types

de légumes se côtoient sur les 9 ha cultivés par les Duchêne, qui mettent un soin particulier à choisir les variétés les plus savoureuses, de légumes classiques (tomates, carottes, salades...) ou oubliés (panais, tétragones, scorsonères...). Les légumes de la Ferme de Montaval sont vendus essentiellement via des formules de paniers qui peuvent être retirés à la ferme ou dans un point-relais. Seuls 4 producteurs en Wallonie répondent à la charte de qualité « Paniers bios », et David Duchêne est l'un d'eux.

« C'est important pour moi, souligne-t-il, car le panier est dans l'air du temps, et certaines sociétés en détournent le concept pour des raisons commerciales, avec des produits dont la qualité est parfois décevante. Pour ma part, je suis heureux d'avoir choisi le bio, poursuit David. Ce n'est pas facile, en terme de rentabilité,

notamment parce que le maraîchage implique beaucoup de main d'œuvre qualifiée, ce qui n'est pas aisé à trouver. Pas toujours simple, donc, mais très satisfaisant. Les méthodes que j'utilise, des

apports ciblés de compost, d'oligo-éléments, suite à une analyse des sols, permettent d'obtenir une excellente qualité des sols, de très bons rendements et des légumes dont nous sommes fiers ».

*Ferme de Montaval, Rue de la Tannerie, 225 à 5630 Senzeilles 071/ 333159
info@montaval.be - www.montaval.be*

Province de Luxembourg

L'aventure au vert

En 2001, Anne-Françoise Georges reprend la ferme paternelle située en Famenne et axée sur l'élevage bovin. Durant les premières années, Anne-Françoise suit le chemin tracé par son papa et gère le troupeau de Blanc Bleu Belge en conventionnel. « Au bout de quelques années, j'ai constaté que la qualité de mes sols diminuait, que la productivité des prairies et cultures était en baisse. Plutôt que de rentrer dans la spirale des intrants, j'ai choisi de modifier complètement mes techniques de travail, et je suis passée au bio ». Un passage qui ne se fait pas sans embûches, pour la jeune agricultrice. « C'est une aventure, une autre façon de travailler, reconnaît Anne-Françoise, il a fallu apprendre. J'ai eu la chance de pouvoir suivre des formations très pratiques sur le terrain, avec l'UNAB (Union Nationale des Agrobiologistes Belges). Je continue d'ailleurs toujours à en suivre, c'est passionnant, et on apprend toujours quelque chose, on s'améliore sans cesse ».

Les résultats sont à la hauteur : la productivité des sols s'améliore rapidement

et la ferme de Anne-Françoise fonctionne désormais en parfaite autarcie, utilisant la production végétale pour l'alimentation du troupeau. « C'est vrai que ça avait un côté absurde, dit-elle, je vendais mes céréales, et j'achetais des aliments par ailleurs ! Aujourd'hui, j'ai le sentiment que tout est plus sain, plus logique ». Passer au bio était un chamboulement pour la ferme et pour l'agricultrice, qui reconnaît avoir eu un peu de mal à se séparer du troupeau BBB qui représentait une certaine continuité avec la ferme familiale. Aucun regret cependant, pour Anne-Françoise qui prend ses marques avec son nouveau troupeau, des Blondes d'Aquitaine. « Aujourd'hui, je vends toujours mes animaux de réforme en conventionnel, mais je commence aussi à engraisser mes bêtes, pour les suivre jusqu'au bout de la filière. J'ai vraiment changé de métier ! C'est peut-être un peu plus de travail, mais c'est surtout plus de réflexion. C'est encore très neuf, et je manque peut-être de recul, mais j'ai vraiment le sentiment d'avoir fait le bon choix ! »

A-F. Georges, rue de la Ferme, 3, 6900 Marche, 084/311 544, 0499/13 06 00, vache.folk@swing.be

Province de Hainaut

Un éleveur heureux...

Thierry Jacquet, de Macquenoise (province du Hainaut) élève des bovins depuis près de 25 ans. En élevage conventionnel, il prend la décision il y a presque 5 ans, de passer au bio. « Je n'arrivais plus à trouver de plaisir dans mon travail, je n'étais plus satisfait de la rentabilité de ma ferme, ni de ce que la filière faisait de mon bétail, une fois qu'il avait quitté mes étables. J'ai besoin de projets motivants, et le bio qui m'a toujours trotté dans un coin de la tête s'est imposé à moi tout naturellement. »

A la tête d'un troupeau de charolais, Thierry Jacquet a tâtonné avant de trouver la race idéale et de développer son cheptel. « Passer au bio était une décision difficile. Beaucoup essayaient de me décourager, en me disant que mes rendements allaient dégringoler. Pour eux, le bio, c'est du laisser-aller. Mais c'est tout sauf ça ! C'est très technique, le bio, ça demande beaucoup d'attention, de patience et de connaissances, que j'ai pu acquérir grâce à des formations, aux échanges avec d'autres éleveurs». Loin de la bérézina annoncée,

Thierry a toutes les raisons de se féliciter de sa réorientation : les rendements sont bons, la santé financière de l'exploitation aussi. « Pourtant, je ne suis pas hyper pointu, dit-il en souriant. Je pourrais sans doute augmenter mes rendements, mais j'ai choisi de miser sur la qualité de ma production...et sur ma qualité de vie. Je suis heureux d'avoir sauté le pas. J'ai le sentiment d'enfin maîtriser mon travail. Je nourris mes bêtes avec l'herbe et les céréales produites sur mon exploitation, je sais très exactement ce que je vends. »

La viande produite sur la ferme est vendue en partie via une coopérative (Coprosain), et via deux bouchers. « La commercialisation reste difficile, souligne T.Jacquet. Il faut chercher des débouchés, si l'on veut valoriser le statut bio de la viande. C'est une difficulté, mais elle reste mineure par rapport aux satisfactions que m'apporte mon travail. Mon seul regret, conclut-il, est de ne pas avoir commencé plus tôt ! »

Jacquet, rue Forge Gérard, 1, 6593 Macquenoise, 0495/ 531 955

Province du Brabant wallon

Gérer son petit bout de planète

Hubert del Marmol (Sart-Biez, Brabant Wallon) a commencé à exploiter, il y a 7 ans, quelques hectares de terre hérités de son père. Héritage, un mot qui a pris tout son sens dans la démarche de l'agriculteur, qui se sent profondément responsable de ce petit bout de planète qu'il entend bien gérer en respectant la nature et la biodiversité. Le passage en bio, qu'il a entrepris il y a un peu moins de deux ans, est la suite logique de cette façon d'envisager les choses. « J'ai vu ma première hirondelle ce matin, dit Hubert, et ça m'a fait plaisir. Je me souviens des oiseaux que j'observais enfant, et qu'on ne rencontre plus guère aujourd'hui, ça fait réfléchir ! ».

A la tête d'une vingtaine d'hectares et d'un troupeau de limousines, Hubert del Marmol collabore aussi avec un maraîcher, qui vient produire des légumes sur ses champs. « J'utilise les effluents de mon élevage pour

fertiliser mes sols, et mes productions végétales pour nourrir mes animaux. C'est aussi dans l'idée de travailler en circuit court : à quoi bon importer du soja alors que ma ferme produit le nécessaire ? ».

Si certains ce sont montrés sceptiques lors de son passage au bio, d'autres ont, par contre, accueilli la nouvelle avec enthousiasme. Les agriculteurs bios du voisinage n'ont pas été avares en conseils, ce qui a permis à Hubert –qui reconnaît être toujours en apprentissage- de progresser dans ses techniques.

Sa conversion récente ne lui permet toutefois pas encore d'évaluer tous les effets du bio sur sa ferme. En termes de rentabilité, par exemple, il est encore un peu tôt pour tirer des conclusions. Pour le reste, l'agriculteur résume son cheminement en une phrase : « J'ai le sentiment d'être en accord avec ce que je fais ! ».

H. del Marmol, Rue du Petit Sart, 75, 1390 Grez Doiceau, 0495/64 56 16,
www.fermebiodupetitsart.posterous.com, hubertdelmarmol@gmail.com

Communiqué de presse

Remise des Bio-Awards 2011

La remise des Bio-Awards clôturera la Semaine Bio qui se déroule du 4 au 13 juin partout en Belgique. Elle se déroulera chez AlimenTerre à Louvain la Neuve le samedi 11 juin à 16h30. **Organisés en Flandre et en Wallonie, les Bio-Awards récompensent un acteur du secteur bio particulièrement méritant. Découvrez les 4 candidats de cette année et votez en ligne jusqu'au jeudi 9 juin minuit sur www.semainebio.be.**

Quatre candidats ont été présélectionnés par les associations membres de BioForum selon des critères d'innovation et d'originalité. Ces associations qui représentent largement les acteurs bio (associations de producteurs, transformateurs, distributeurs, points de vente, associations environnementales et de consommateurs, scientifiques et organismes de contrôle) ont retenu parmi les nombreux participants inscrits un candidat par secteur :

- Producteur : Cynorhodon, Asbl de réinsertion par le travail via des productions bio, Haccourt
- Transformateur : Naturawash, la première marque de lessive belge Ecogarantie, Pont-à-Celles
- Point de vente : BiOooh! , supermarché bio proposant également des produits locaux et éthiques, Genappe
- Restauration : Greenz Biobar, restaurant rapide et alternatif certifié 100 % bio, Uccle

Tout le monde peut dès à présent voter pour le candidat qu'il estime être le plus innovant et original dans ses démarches de développement du secteur bio via le site www.semainebio.be, et ce jusqu'au jeudi 9 juin à minuit. Sur ce site vous retrouverez également la liste des multiples activités organisées par le secteur bio dans le cadre de la Semaine Bio.

Producteur : Cynorhodon

L'asbl Cynorhodon est un projet d'économie sociale alliant une démarche de production bio favorable à la biodiversité et une démarche de réinsertion d'un public éloigné du marché de l'emploi. Maraichage, élevage, production de fromage et récemment de yaourts, Cynorhodon commercialise ses produits en direct à la ferme ou via les abonnements de paniers fruits/légumes, abonnements produits laitiers et colis gourmands (pains, œufs, crème, etc.). En

2010, Cynorhodon a lancé 2 yaourts : Meeuuuuuh, à base de lait de vache Jersey et Beeehehhh, à base de lait de brebis. Ces yaourts sont conditionnés dans des petits pots en carton 100% biodégradable.

www.cynorhodon.be , cynorhodon@skynet.be, +32(0)4/374.14.44, rue Haute-Froidmont, 4, 4684 Haccourt

Transformateur : Naturawash

Naturawash est la première lessive à obtenir la certification Ecogarantie• en Belgique. Ecogarantie• est le standard le plus élevé pour la certification des produits écologiques. Les matières d'origine agricole qui composent la lessive Naturawash sont d'origine biologique. Naturawash propose une lessive efficace et respectueuse de l'environnement à un coût comparable aux grandes marques conventionnelles. L'aspect social est aussi très important. Le gel de lessive est fabriqué en Belgique dans un atelier de travail adapté. En résumé, Naturawash, c'est un concentré d'efficacité, de respect de l'environnement et de responsabilité sociale!

www.naturawash.com, naturawash@hotmail.com, +32(0)476/97.71.64, rue Joseph Wauters, 25, 6230 Pont à Celles

Point de vente : BiOooh !

BiOooh ! est un supermarché bio moderne et coloré de 400m2 qui trouve sa source dans la volonté de proposer un vent de fraîcheur sur le secteur de la vente de produits bio. L'originalité de BiOooh est de proposer un agencement et une communication proche des grandes surfaces « traditionnelles » tout en offrant un service de proximité et un accueil des commerces d'antan. Le magasin BiOooh est écologique (neutre en CO2), économique (prix justes) et travaillant en économie locale (fruits et légumes provenant d'une coopérative de producteurs locaux).

www.bioooh.be, alexandra.colleye@gmail.com, +32(0)67/78.04.02, Chaussée de Bruxelles, 6A,

1470 Genappe

Restauration : Greenz Biobar

Greenz biobar propose un nouveau mode de restauration très attractif. A mi-chemin entre le fast-food santé et le restaurant alternatif, découvrez ici le fast good certifié 100% bio. Et ce n'est pas qu'un menu sain et savoureux, on y déguste aussi de délicieux smoothies naturels et réalisés avec tout ce que la nature nous donne, au fil des saisons ! Le Greenz Biobar, c'est des jus de fruits et de légumes fraîchement pressés. C'est aussi une gamme de prêt-à-manger qui vous veut du bien : petits déjeuner inédits, soupes du jour, salades santé, sandwiches et tartines gourmandes, fresh wraps, salades de pâtes et petits plaisirs sucrés y sont préparés chaque matin par nos petites mains. Sans oublier LA Greenz star du Biobar : la précieuse chlorophylle, un jus cadeau de la nature, le jus d'herbe de blé !

www.greenzbiobar.com, greenzbiobar@gmail.com, +32(0)2/850.90.63, Rue de Nieuwenhove,
84, 1180 Uccle

Lieu : AlimenTerre Asbl, rue de la Baraque, 120b, 1348 Louvain la Neuve, 010/45 08 32

Heure : 16h30

Besoin de pistes pour élaborer votre article ou votre sujet ? N'hésitez pas à nous contacter !

Contact presse

Jean-François Jérôme – 081/ 390 688 – 0479/936 987 – jf.jerome@bioforum.be

Communiqué de presse

**Filières bio en Wallonie
Quel marché, quelles perspectives ?**

Vous souhaitez développer une filière bio ou simplement en savoir plus sur le secteur? Vous cherchez où et comment commercialiser vos produits bio ? Vous voulez tout savoir sur la demande en viande, lait, fromage ou légumes dans votre région ? Vous désirez savoir où l'offre est localisée ? Ou vous avez participé à l'enquête producteurs bio entreprise par BioForum et souhaitez en connaître les résultats? BioForum vous donne rendez-vous le 23 juillet à la Foire de Libramont pour une séance d'informations sur cette vaste enquête, ainsi que pour une rencontre avec les intervenants du secteur bio wallon et Bruxellois : coopératives, transformateurs, distributeurs, collectivités, etc.

BioForum Wallonie a entrepris une vaste enquête auprès des 838 agriculteurs bio ou en conversion en 2010 pour quantifier l'offre wallonne en produits bio, dénombrer les filières existantes, mettre en lumière les projets et les attentes des producteurs par rapport au secteur,

146 agriculteurs y ont déjà répondu... Nous les remercions pour le temps qu'ils ont consacré à cette enquête que ce soit par courrier ou lors d'agréables visites.

D'une autre côté, BioForum réalise une enquête afin d'avoir une idée la plus précise possible de la demande en produits bio (qualité, quantité, conditionnement, périodicité, etc.) des collectivités que BioForum accompagne dans le cadre de son projet « cantines durables » c'est-à-dire cantines qui intègrent des produits bio, locaux et de saison. Quelles sont leur volonté d'augmenter la part de bio dans les prochaines années?

Donc rendez-vous, à la Foire Agricole de Libramont, Salle du resto Lescours, au-dessus du Wal Expo, à deux pas du Villagebio le 23 juillet 2011 de 15h30 à 17h30.

Besoin de pistes pour élaborer votre article ou votre sujet ? N'hésitez pas à nous contacter !

Contact presse :

Henrotte Bénédicte – 081/ 390 686 – 0479/936 979 – benedicte.henrotte@bioforum.be pour le pôle producteurs

Noémie Dekoninck - 081/ 390 693 – 0479/93.70.34 – noemie.dekoninck@bioforum.be pour le pôle collectivités

Contact BioForum

Adresse générale

Wallonie@bioforum.be

BioForum Wallonie

Rue Nanon, 98

5000 Namur

Tél : 081/390 690

Fax : 081/390 691

Sylvie Morcillo Directrice – Coordinatrice

sylvie.morcillo@bioforum.be 081/390 695

Karolina Golebiowska Assistante de direction

karolina.golebiowska@bioforum.be 081/390 690

Beatrice Anciaux Comptable / Gestionnaire de budgets

beatrice.anciaux@bioforum.be 081/390 689

Frédérique Héllin Chargée de missions restauration collective

frederique.hellin@bioforum.be 081/390 694

Noémie Dekoninck Chargée de missions restauration collective

noemie.dekoninck@bioforum.be 081/390 693

Muriel Huybrechts Chargée de missions - Appui aux transformateurs

muriel.huybrechts@bioforum.be 081/390 687

Bénédicte Henrotte Chargée de missions - Appui aux producteurs

Benedicte.Henrotte@bioforum.be 081/390 686

Jean-François Jérôme Chargé de communication

jf.jerome@bioforum.be 081/390 688