



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

19^{ème} édition de la Semaine bio :
le choix de valeurs indémodables et
d’une agriculture durable

Conférence de presse
28.05.2024

semaine **bio**



 **Apaq-W**

Sommaire

1. LA SEMAINE BIO, DU 1ER AU 9 JUIN 2024	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.06
2. 2. LE BIO, UN CHOIX DE TOUS LES ACTEURS	P.07
2.1. Le bio, un choix des opérateurs :	P.07
2.1.1. Des opérateurs contrôlés	P.08
2.1.2. Des produits certifiés	P.08
2.1.3. Des chiffres 2023 en légère baisse	P.09
2.2. Le bio, un choix des consommateurs	P.09
2.3. Le bio d'origine locale : le choix de la qualité, du respect de la nature et d'une agriculture résiliente	P.10
3. UNE CAMPAGNE MÉDIATIQUE QUI INVITE TOUT UN CHACUN À FAIRE LE CHOIX DU BIO D'ORIGINE LOCALE	P.12
3.1. Une page dédiée à la Semaine bio sur biomonchoix.be	P.12
3.2. La Semaine bio en télé, en radio et sur les réseaux sociaux	P.12
4. À PROPOS	P.13
4.1. Le Plan bio 2030	P.13
4.2. L'Apag-W	P.13
5. CONTACTS	P.14

Chaque année, au début du mois de juin, l'Apaq-W met le bio à l'honneur en Wallonie et à Bruxelles lors de la Semaine bio. Ce grand rendez-vous attire opérateurs, professionnels et consommateurs pour lever le voile sur les coulisses de l'agriculture biologique et renforcer l'information du grand public sur ses bienfaits et sur ce qui se cache derrière la labellisation bio. Une initiative nécessaire pour surmonter 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 19^{ème} édition, soutenue par le Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Économie, se tient du 1^{er} au 9 juin 2024 en Wallonie et à Bruxelles. En Flandre, une 'Bioweek' sera également organisée au même moment. 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.

1. La Semaine bio, du 1^{er} au 9 juin 2024

Du 1^{er} au 9 juin 2024, la Semaine bio est de retour en Wallonie et à Bruxelles, pour sa 19^{ème} édition. Cet événement est une opportunité en or d'accéder aux coulisses d'un secteur qui séduit bon nombre de concitoyens, qu'ils soient consommateurs ou opérateurs. Sous le thème « Le bio plus qu'une mode, un mode de vie », cette édition rappelle une nouvelle fois 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, plus de 100 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 activités, 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.

Cette année, la Semaine bio devient même nationale, avec l'organisation, au même moment, d'une 'Bioweek' en Flandre et à Bruxelles, sous l'impulsion du secteur

du commerce de détail et du VLAM¹. Du 1^{er} au 9 juin, le bio sera donc mis à l'honneur pendant une semaine partout en Belgique !

Pour mettre le doigt sur toutes les informations pratiques et découvrir toutes les activités proposées dans le cadre de la Semaine bio en **Wallonie** et à **Bruxelles**, le rendez-vous est fixé sur le site www.biomonchoix.be/semaine-bio/. Une carte interactive y recense les adresses offrant un plongeon plus vrai que nature dans le secteur de la production bio. **Pour découvrir les activités organisées en Flandre et à Bruxelles, rendez-vous sur : allesoverbio.be/bioweek.**

1. Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing. L'Office Flamand d'Agro-Marketing est une asbl qui 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.

FOCUS SUR 5 ACTIVITÉS EN WALLONIE LORS DE SEMAINE BIO 2024

> Province de Luxembourg - Brasserie La THArée

Samedi 1^{er} juin de 9h à 18h

- Visite de la brasserie et dégustations des produits
- Randonnées en nature

Dimanche 2 juin de 9h à 18h

- Marché et portes ouvertes : marché d'artisans et de producteurs bio locaux
- Visite de la brasserie
- Randonnées en nature

Où ?

Provedroux 10F, 6690 Vielsalm

Tout public - infos 0494 42 59 56 ou via florentin@latharee.be ou www.latharee.be

> Province de Liège – Le Pontager

Samedi 1^{er} juin de 9h à 12h

Dimanche 2 juin de 14h à 16h

- Portes ouvertes : Découverte des cultures, rencontre avec l'équipe, vente de légumes et de petits pots

Où ?

Thier de la principauté 10B, 4960 Malmedy

Tout public - infos 0497 12 58 90 ou info@lepontager.be ou www.lepontager.be

> Province du Brabant wallon - Crabe

Vendredi 7 juin de 20h à 21h30

- Ciné-débat : projection du film « Intensif : ces agriculteurs alliés de la Terre » et échange avec le public sur le thème « Démystifier le Bio » en présence de Philippe Grogna, directeur de Biowallonie.

Où ?

Au cinéma l'Etoile : Grand'Place 40, 1370 Jodoigne

Tout public - infos 010 81 40 50 ou info@crable.be ou www.crabe.be

> Province de Hainaut - Chèvrerie bio de Pipaix

Samedi 1^{er} juin de 10h à 17h

- Portes ouvertes : Visites de la chèvrerie. Biberonnage des chevreaux ; traite à la main ; dégustations des fromages ; activités pour les enfants (concours de dessin, car-bouc et château gonflable) ; bar proposant des jus et des bières bio et locaux

Où ?

Au Chemin de Bariseul 5, 7904 Pipaix

Tout public - infos 0489 35 74 43 ou chevrerie.bio@pipaix.com

> Province de Namur - Boulangerie Legrand

Jeudi 6 juin de 10h à 16h

- Offre promotionnelle sur leurs pains de froment

Où ?

Rue Emile Cuvelier 18, 5000 Namur

Tout public - infos 081 22 23 27 ou legrand1831@gmail.com

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

En empruntant les codes du secteur de la mode, la campagne de communication autour de cette 19^{ème} édition rappelle que le bio n'est pas une tendance passagère mais un véritable mode de vie, adopté par ceux qui aspirent à une alimentation plus saine et plus respectueuse de la nature comme de la société.

Avec des slogans du type « **Des aliments qui ont du goût, ça nous branche** » ; « **Préserver la biodiversité, c'est notre style** » ; « **Faire attention à son alimentation, ça nous va bien** », la campagne tend également à rappeler que **le bio est avant tout un choix**, celui que font les opérateurs et les consommateurs de s'inscrire dans un mode de production et 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 %)², 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.

La Semaine bio est donc une initiative nécessaire pour 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. Chiffres issus de l'Etude de Marché 'Baromètre de la Consommation de produits Bio', menée par l'Observatoire de la Consommation de l'Apaq-W. Cette étude a été menée sur l'ensemble de la Belgique. Ainsi, 1.500 Belges âgés de 18 à 64 ans représentatifs de la population nationale ont répondu au questionnaire. Les réponses ont été collectées entre le 3 et le 16 novembre 2022, et la marge d'erreur des pourcentages est d'environ 2,5%. Pour consulter le rapport complet : <https://www.apaqw.be/sites/default/files/uploads/Observatoire/2023/obs-edm-bio270323.pdf>

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

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 7ans) ;
- 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 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 : 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.

2.1.3. Des chiffres 2023 en légère baisse

Pour la première fois depuis 20 ans, Biowallonie observe une légère diminution des chiffres liés à la production bio en Wallonie. Si en 2023, le cap des 2.000 fermes bio reste bien franchi, **le nombre de fermes bio et la superficie bio a légèrement baissé**. Biowallonie fait le point sur les chiffres clés du secteur :

- Au 31 décembre 2023, nous comptons 10 fermes bio de moins par rapport à 2022. Ce qui porte le total à **2.014 fermes bio** (-0,5% par rapport à 2022) et qui représente 16% des fermes wallonnes ;
- La Wallonie compte **92.375 ha bio** (-1,2%), ce qui représente 12,5% de la production agricole wallonne ;
- De plus en plus de fruits (+15%), de semences et plants (+13%) sont cultivés en bio. En revanche, Biowallonie note une stabilisation des grandes cultures et une diminution des surfaces de légumes (-9%) ;
- Le bilan est également mitigé lorsqu'il s'agit des élevages, où la majorité des chiffres sont en baisse :
 - > Diminution des poulets de chair (-12%), des poules pondeuses (-4%), des ovins (-11%), des truies (-27%) et des vaches laitières (-5%);
 - > Stabilisation du cheptel de chèvres ;
 - > Augmentation du nombre de vaches viandeuses (+5%) et des porcs engraisés (+26%).



2.2. Le bio, un choix des consommateurs

En achetant des produits auprès d'un revendeur bio, les consommateurs font le choix d'adhérer aux valeurs de l'agriculture biologique et de s'inscrire dans une démarche de consommation durable. Malgré un contexte socio-économique peu favorable, **le Wallon reste un grand consommateur de produits bio et a dépensé en moyenne 125,7€ en 2023 en produits alimentaires bio** contre 101,3€ pour le Belge.

Bien que le Wallon soit un fervent consommateur de bio, il n'empêche que les volumes achetés sont en légère baisse par rapport aux chiffres de 2022. Les chiffres 2023 GfK présentés par l'Observatoire de la consommation de l'Apag-W montrent :

- Une légère diminution du nombre de consommateurs de produits bio. En 2023, **98,4% des ménages ont déclaré avoir acheté au moins une fois des produits bio**. C'est 0,3% de moins qu'en 2022 ;
- Une augmentation des dépenses pour des produits bio. En 2023, 457 millions d'euros ont été dépensés en produits bio (9,9% de plus qu'un 2022) ;
- Une légère augmentation de la part de marché du bio en Wallonie (5,1% contre 5% en 2022) ;
- Que 2/3 des dépenses en produits bio sont faites dans les supermarchés (37,2%, - 3,6% qu'en 2022). Les magasins bio arrivent en seconde position (17,6% des dépenses y sont faites), c'est 2,6% de moins qu'en 2022). Viennent ensuite les autres canaux (magasins frontaliers, franchisés, etc.) où les dépenses sont en légère hausse (11,6% des dépenses y sont faites, ce qui est 2,4% de plus qu'en 2022).

Le mot de l'expert

JULIEN CAPOZZIELLO

de l'Observatoire de la
Consommation de l'Apaq-W



Observatoire
de la Consommation

Apaq-W



“

L'année 2022 avait été marquée par le conflit en Ukraine. Le secteur alimentaire avait été impacté, en particulier le secteur bio qui, après plusieurs années de croissance, a vu sa consommation en baisse.

Si malgré tout, il ressortait dans notre étude menée fin 2022 sur le secteur bio des tendances positives quant à la consommation future de produits bio, les indicateurs de 2023 démontrent que cela ne s'est pas concrétisé dans les faits, au contraire.

De manière générale, les volumes achetés en produits alimentaires bio sont en baisse. A contrario, les dépenses sont en augmentation. Toutefois, cette hausse s'explique par l'inflation qui, si elle est à présent plus faible ces derniers mois (3,18% en mars 2024, après avoir atteint les 12,27% en octobre 2022), a impacté fortement le coût des aliments, dont le bio. Le facteur prix reste le premier critère dans l'acte d'achat, du fait des conséquences de la guerre en Ukraine et de l'impact sur le pouvoir d'achat des consommateurs.

L'analyse des dépenses par canaux de distribution démontrent une baisse des grandes et moyennes surfaces ainsi que des magasins bio, à l'inverse des magasins dits « circuit court », des magasins de proximité et des magasins frontaliers.

Plusieurs facteurs/hypothèses peuvent expliquer cela. Tout d'abord, un phénomène de « downtrading », à savoir un transfert d'achat vers des produits moins chers au sein d'une même catégorie de produit. De fait, les gens se rendant dans les magasins frontaliers pour profiter de prix plus avantageux pour certaines catégories de produits (eaux, alcools, etc.) peuvent effectuer lors de ces achats des achats complémentaires de produits bio, d'où l'augmentation de la part de marché des magasins frontaliers. Par ailleurs, la hausse des magasins franchisés ces dernières années peut être une hypothèse plausible quant au fait que la part des magasins de proximité est en augmentation également.

A contrario de la Wallonie, les tendances sont plus positives pour la Belgique, la consommation de produits bio étant en légère augmentation. Cette tendance est due à la Flandre, où les dépenses sont en augmentation de 20%, dont 33% pour les produits frais.

D'un point de vue relatif, le Wallon reste un plus gros consommateur que le Belge (ainsi que le Flamand, mais pas le Bruxellois). A titre de comparaison, le Wallon a dépensé en moyenne 125,7€ en 2023 en produits alimentaires bio contre 101,3€ pour le Belge. Toutefois, l'écart tend à se réduire depuis la crise sanitaire. Par ailleurs, le nombre d'acheteurs bio reste encore assez conséquent, puisque 98,4% des Wallons ont acheté au minimum un produit alimentaire bio en 2023. »

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 2023, la Wallonie comptait **2014 fermes sous contrôle bio³**, ce qui représente 16% des fermes wallonnes. Avec le 'Plan Bio 2030', la surface agricole utile (SAU) devrait s'élever à 30% en 2030.

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 au transport 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 à nos villages !

Un outil de recherche pour guider les consommateurs dans ce choix de consommation

La Wallonie regorge de produits bio divers et variés, qu'il s'agisse de produits bruts (fruits, légumes, graines, lait, viande, ...) ou de produits transformés (pain, fromage, yaourt, bière, glace, ...). 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.



3. 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 100 opérateurs inscrits pour cette 19^{ème} édition de la Semaine bio. Une carte interactive permet aux intéressés de repérer les activités qui se déroulent à proximité de chez eux. Cette carte propose différents filtres de recherche tels que « type d'activité », « public » et « date ».

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.

3.2. 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. RTL ira à la rencontre des professionnels du bio (producteurs, éleveurs, transformateurs, ...), à travers diverses émissions et interviews passionnées.

Pour mettre en avant la richesse et la diversité des produits bio wallons, les réseaux sociaux de Bio Mon Choix mettront en avant les moments 'BIOuffe', des moments de partage à savourer en famille ou entre amis grâce aux produits bio, locaux et de saison. Les consommateurs seront invités à en faire de même et à partager ces moments avec le hashtag '#BIOuffe'.



4. A propos



4.1. 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 (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.



4.2. L'Apag-W

Organisme établi depuis 2002, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apag-W) est en charge de soutenir les agriculteurs et l'activité agricole wallonne. Elle constitue un organisme de promotion et de communication spécialisé dans le domaine de l'agriculture – y compris de l'horticulture, de ses services et de la transformation de ses produits. L'Apag-W est une Unité d'Administration Publique (UAP) de type 2 depuis le 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 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 événements et salons commerciaux de type B-to-B ;
- De campagnes promotionnelles et d'informations auprès des consommateurs et des jeunes ;
- De relais auprès des médias et 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

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

Référente événementiel pour
la promotion de l'agriculture
biologique au sein de l'Apaq-W

+32 (0)81 33 17 30
m.vogt@apaqw.be

