



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

PROBLÉMATIQUE DES MEUNERIES BIO

ARIANE BEAUDELLOT

EVOLUTION DE LA PRODUCTION WALLONNE

▼ Céréaliers: 443 (42%)

- ▲ Beaucoup de céréales fourragères
- ▲ Froment – épeautre – avoine ↗
- ▲ Niche:
 - ◆ Orge
 - ◆ Sarrasin
 - ◆ Quinoa
 - ◆ Caméline...



CONSOMMATION DE PAIN BIO

- ▼ **Part de marché:** 1,5%
- ▼ **Dépenses:** par habitant sur un an: 2€
- ▼ **% de Belges** ayant consommé au moins une fois ce produit en bio sur un an: 25%
 - ◆ 1 belge sur 4!



PRODUITS TRANSFORMÉS À DÉVELOPPER

- ▼ Pain & Pâtisserie
- ▼ Biscuit
- ▼ Pâte...



- Demande élevée des consommateurs pour des produits wallons
- Manque dans certaines régions
 - Une seule boulangerie bio en province du Luxembourg

MOULINS CERTIFIÉS BIO

- ▼ Agribio
- ▼ Ferme de l'Escaille
- ▼ Moulin de Ferrières
- ▼ Moulin de Moulbaix
- ▼ Ancion Albert
- ▼ Ferme : Baré, Roussellerie,...



FREINS À LA TRANSFORMATION ARTISANALE

- ▼ Pas de transformation à façon
 - ◆ Font leur propre farine (concurrence)
 - ◆ Soit trop gros (mélange avec les autres) soit trop petit (capacité maximale)
- ▼ Perte du savoir des meuniers



FREINS À LA CERTIFICATION BIO

- ▼ Manque de connaissance de l'intérêt du bio
- ▼ Manque de connaissance du règlement bio
- ▼ Croyance personnel
- ▼ Coût
- ▼ Crainte de la concurrence
- ▼ Veut pas se compliquer la tâche

EXEMPLE DU MOULIN D'ODEIGNE

- ▼ Voit pas l'intérêt de la certification bio
- ▼ Vieux meunier
 - ◆ Pas intéressé par le bio
 - ◆ Pas envie d'un contrôle un plus
- ▼ Va être repris prochainement
 - ◆ Dépendra du repreneur!

Des questions?

www.biowallonie.be



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain