



**BIOWALLONIE**

Le bio aujourd'hui & demain

# PROBLÉMATIQUE DES MEUNERIES BIO

ARIANE BEAUDELOT

## 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](http://www.biowallonie.be)



**BIOWALLONIE**

Le bio aujourd'hui & demain