



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

LES OUTILS DE COMMUNICATION

SYLVIE ANNET

BELGIQUE

A decorative graphic in the top right corner consisting of several overlapping triangles in various shades of green and yellow.

Un site de référence pour le secteur bio wallon

biodewallonie.be



Acteurs du Bio

Le bio - en savoir plus

Où trouver vos produits bio ?

Recettes

News

Contacts

Presse

Liens



« Le bio, c'est un pas de plus dans la bonne direction. »

Thomas Schmit (producteur), Namur



Comment cultiver votre jardin bio ?

A la Foire de Libramont, la Cellule transversale de Recherches en Agriculture...

En savoir plus ...



Bio'mobile à la Foire de Libramont

Gagnez un panier de produits bio wallons à la Foire de Libramont (24-27 juill...

En savoir plus ...



En terre bio

En Terre Bio - Foire de Libramont (24-27 juillet 2015)

Le chapiteau « En Terre Bio » sera présent à la foire d...

En savoir plus ...

Plus de news

Recettes
à base de
produits bio



Où trouver vos
produits bio ?

Le BIO
pour les
professionnels



UNE BASE DE DONNÉES : "OÙ TROUVER VOS PRODUITS BIO?"

Fichier Édition Affichage Historique Marque-pages Outils ?

Où trouver vos produits bi... x +

www.apaqw.be/Ou-trouver-

Où trouver vos
Où trou
Vous dés
La recher
Si vous c
points de

Ferme Des Sureaux

Responsable: Ann Loicq
Adresse: Rue des Roses, 4
6852 Maissin
Téléphone: 061/65 82 24
GSM: 0479/74 35 96
E-mail: annloicq@hotmail.com
Internet: www.fermedessureaux.com

Magasin à la ferme
Vente sur les marchés
Fourniture aux restaurants de collectivités ou à l'HORECA
Fourniture à des Groupements d'Achats Communs



Heures d'ouverture du point de vente
Vendredi: 16h00-19h00; samedi: 10h00-12h00/16h00-18h00;
dimanche: 11h00-13h00
Distribution de paniers
Plateau de fromages pour les gasap ou commande mensuelle
ou bimensuelle des gas

C'est en août 1998 qu'Ann Loicq a repris cette petite ferme, anciennement exploitation bovine, qui n'avait pas de nom et qu'elle a appelé Ferme des Sureaux pour ses beaux bouquets de sureaux délimitant l'entrée des prairies. Ann n'est pas issue du monde agricole mais provient de Petit-Enghien, la pleine campagne. Dès 13 ans, son rêve était de devenir bergère. Elle suit des cours de perfectionnement en agriculture biologique. En 2001, Ann ouvre un magasin à la ferme dans le but d'écouler sa propre production. En 2010, les terrains de la Ferme passent de 12 à 30ha et Ann accueille ses premières chèvres de Lorraine. Enfin, en 2012, Ann prête 1ha30 de son terrain à Daniel Leblond, un maraîcher.



Ferme des Sureaux ★ Connexion
Agrandir le plan



A series of overlapping triangles in various shades of green and yellow, located in the top right corner of the slide.

Actions de communication

ACTIONS DE COMMUNICATION

▼ **Campagnes d'information**

- ◆ Je suis contrôlé bio et j'ai mon label: public adulte
- ◆ Les fondements de l'agriculture biologique: public enfant
 - ▲ Sets de table
 - ▲ La vie est BIOtiful : public enfant
- ◆ Bio'mobile : public enfant et adulte

▼ **Campagne d'information & de promotion**

- ◆ Semaine bio

▼ **Campagnes de promotion**

- ◆ Sectorielle
 - ▲ Les Fromagers bio Wallons, l'effet bœuf,...
- ◆ Transversales
 - ▲ JFO, Salon (Horecatel, Sial, Biofach,...), Concours (*Best Belgian beer, Coqs de cristal, Fromages d'Harzée, ..*),...



CAMPAGNES D'INFORMATION

« le bio se met à nu »

- ◆ Appellation « bio » protégée
- ◆ Système de certification et de contrôle
- ◆ Identification des produits

Le bio
se met à nu



Le label européen, une certitude.

- > L'appellation protégée
- > L'étiquette des produits bio
- > Où les trouver?

▼ Campagne 360 degrés

- ◆ **Presse magazine** : 7 éditions (Top Santé, Femmes d'A, Gaël, Flair, Télé star, Psychologies mag, Télé Pro)
- ◆ **Radio** : 4 antennes (Bel-Rtl, Radio Contact, Nostalgie & émission La 1)
- ◆ **Sur les lieux de vente** (collaboration filière)
- ◆ **Online** (biodewallonie.be – Facebook/semainebio)
- ◆ **Sur les événements**

▼ Quelques chiffres

- ◆ 105 spots radio diffusés, 9000 triptyques distribués, 8 publi-reportages

J'ai mon label



Le label européen est obligatoirement présent sur tous les produits bio préemballés.

Il vous garantit que les produits respectent le règlement bio européen et qu'ils sont certifiés par un organisme de contrôle.

A côté du label européen, vous pouvez trouver d'autres labels privés ou publics de votre pays.



Le label privé Bio Garantie est présent sur les produits bio en Belgique. En plus des exigences du règlement européen, l'utilisateur s'engage à respecter la durabilité.

La pastille Agricoltura

Apposée à côté du label européen, la pastille Agricoltura indique simplement que le produit est bio.

Notre Région a développé ce label pour garantir la qualité des produits bio.

COMMENT LIRE L'ÉTIQUETTE DES PRODUITS BIO ?

CONTRÔLE & LABEL

L'appellation bio est protégée

Je suis bio

Je suis bio, cela signifie quoi ?

Cela veut dire que j'applique des méthodes de production plus respectueuses de l'environnement. En effet, mon producteur n'utilise pas de produits chimiques de synthèse (herbicides, fongicides, insecticides,...).

Grâce à cela, l'environnement et la santé sont mieux préservés. Par exemple, après un simple rinçage et brossage, vous pouvez me consommer avec ma peau, riche en vitamines et en minéraux, dépourvue de produits chimiques de synthèse.

Évidemment, je ne m'improvise pas bio, je suis produite selon un cadre européen. Il existe un règlement européen, mis en place en 1991, qui régit ma production, ma transformation et ma distribution.

Je suis contrôlé

Quand ?

Plusieurs fois par an (1 fois sur rendez-vous et 2 à 3 fois de manière inopinée).

Chaque étape, du plant jusqu'à votre assiette, fait l'objet d'analyses. Les autorités belges imposent une qualité de contrôle irréprochable.

Comment se déroule le contrôle ?

Les contrôleurs visitent les entreprises et les fermes, où ils prennent des échantillons de sol et de produits. Ils contrôlent la provenance des matières premières et vérifient la conformité de l'étiquetage. Par la suite, si tout est en ordre, un certificat attestant de l'origine biologique des produits contrôlés est délivré. Dans le cas contraire, des sanctions sont prévues, allant de l'avertissement à l'interdiction totale de commercialiser tout produit portant le terme "bio".

Par qui ?

Par les trois organismes de contrôle et de certification reconnus en Belgique : Certisys, Quality Partner et Tuv-Nord Integra.

Et pour un produit étranger (hors UE) ?

De nombreux produits bio arrivent de l'étranger pour compléter l'offre locale. Ces produits suivent la même réglementation : ils sont contrôlés dans le pays d'origine et à leur arrivée sur notre territoire.

CAMPAGNES D'INFORMATION

Les fondements de l'agriculture biologique

Les sets de table

- Accessibilité des produits
- En chiffres : 40 000 exemplaires distribués



CAMPAGNE D'INFORMATION

« La vie est BLOtiful »

- ◆ Bande dessinée
- ◆ Les principes de l'agriculture biologique
 - ▲ le contrôle et la certification, le bien-être animal, les méthodes de lutte, l'autonomie ou encore l'importance de la qualité des sols.
- ◆ Quelques chiffres
 - ▲ 30.000 impressions
 - ▲ 10.000 exemplaires déjà distribués entre janvier et juin (Semaine bio, Bio'mobile, écoles, ...)

**La vie
est BLOtiful**



Un sol vivant



La richesse d'un sol

As-tu déjà entendu parler de la richesse des sols ? Y a-t-il de l'argent dans le sol ? Non bien sûr ! Cela signifie simplement que le sol renferme de la nourriture pour les plantes.

Le sol est vivant : beaucoup d'insectes, d'animaux et d'autres bestioles y sont présents. Ils aident à dégrader la matière organique (restes de cultures, feuilles, racines...). Les vers de terre mangent les débris de feuilles, de racines et les mélangent à la terre. Ils participent ainsi à la décomposition naturelle de la matière. Cette matière foncée s'appelle l'humus et libère des éléments importants pour la croissance des plantes.

4 bonnes raisons pour faire un compost chez soi ?

- ✓ Cela nourrit la terre et fait pousser les plantes
- ✓ C'est un engrais gratuit pour son jardin
- ✓ Cela diminue le poids et le nombre de poubelles
- ✓ Cela favorise la vie et la biodiversité du sol



Et la nappe phréatique, sais-tu ce que c'est ?



C'est de l'eau souterraine qui alimente traditionnellement les puits et les sources en eau potable. Il est important de la préserver car elle est la plus exposée à la pollution en provenance de la surface.

Cette pollution est en partie liée à l'utilisation d'engrais en agriculture. Tout comme les engrais chimiques, les engrais naturels tels que le compost s'infiltrent dans le sol. Leur décomposition est par contre plus lente et limite la contamination des eaux (eau souterraine et des rivières). Bref, la faune et la flore sont davantage préservées.



CAMPAGNE D'INFORMATION

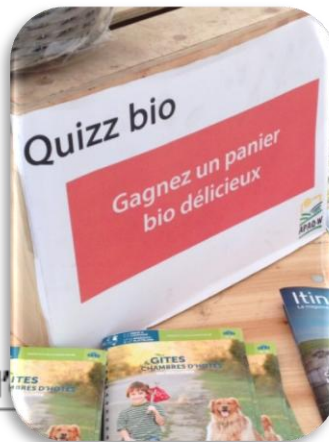
La Bio'mobile

▶ Animation itinérante

- ◆ Jeu-concours pour adultes
- ◆ Atelier semis pour sensibiliser les enfants à l'importance des engrais verts
- ◆ ...

▶ Quelques chiffres

- ◆ 27 dates d'animation
- ◆ + de 4000 participations au jeu-concours



FIN DU CONCOURS PHOTO



Merci à tous pour votre participation !



CAMPAGNE D'INFORMATION & DE PROMOTION

La Semaine bio

- ◆ 12 éditions (1^{ère} semaine de juin)

▼ Objectifs

- ◆ Mise en avant du secteur bio wallon dans son ensemble
 - ▲ Mobilisation de la presse
 - ▲ Les Chiffres du bio - Biowallonie
 - ▲ Campagne soutenue par un nombre important d'associations (Biowallonie, UNAB, FWA, Nature& Progrès, FUGEA, UNITRAB, UNADIS & la SOCOPRO)
- ◆ Créer la rencontre entre le secteur et le citoyen
 - ▲ Coup d'envoi
 - ▲ Conférences, débats, ...
 - ▲ Et près de 200 activités organisées par les acteurs sur leur lieu de travail

Semaine bio du 2 au 10 juin !

bio
à croquer
près de
chez
vous



Semaine bio du 1^{er} au 9 juin !



t du secteur bio wallon

CAMPAGNE D'INFORMATION & DE PROMOTION

- Coup d'envoi : le 1^{er} samedi



BRIGHTON RESTAURANT

Menu of the Day



CAMPAGNE D'INFORMATION & DE PROMOTION

◀ Quelques chiffres (éditions 2016)

◆ Participation des professionnels :

- ▲ 162 acteurs : 48 prod – 27 transfo – 52 pdv – 27 assoc – 9 Horeca
- ▲ Mise en avant de nombreux marchés rassemblant plusieurs acteurs

◆ Participation du grand public (2016):

- ▲ 4000 visites au Coup d'envoi
- ▲ 5 275 abonnés Facebook/semaine bio
- ▲ +/- 6500 visites site semainebio.be
- ▲ 275 participants au concours photo Facebook

CAMPAGNE D'INFORMATION & DE PROMOTION

- ◆ Présence dans la presse
 - ▲ Grande couverture radio et TV : plus de 30 sujets identifiés
 - ▲ Grande couverture presse écrite & online



CAMPAGNE D'INFORMATION & DE PROMOTION

- ▶ Promotion par province : 1 province / an
 - ◆ Guide des acteurs
 - ◆ Marché des producteurs
 - ◆ Partenariats producteurs/points de vente
 - ◆ Visites scolaires



CAMPAGNE D'INFORMATION & DE PROMOTION



CAMPAGNES DE PROMOTION SECTORIELLES

▼ Les fromages bio wallons

◆ Objectif

- ▲ Augmenter la notoriété des fromages bio wallons
- ▲ Valorisation de la qualité et quantité disponible

◆ Campagne 360 degrés

- ▲ Radio : 6 antennes (La Première, Classic 21, Pure FM, Vivacité, NRJ, DhRadio)
- ▲ Sur les lieux de vente (collaboration filière)
- ▲ Online (biodewallonie.be – Facebook/semainebio)

◆ Quelques chiffres

- ▲ 144 spots diffusés, 25.000 cartes distribuées, 5000 wobblers, 500 affiches, 1013 participants au concours Facebook



Concours



Laissez-vous séduire
par les fromages
bio wallons



Et vous,
vous les aimez comment,
les fromages bio de chez nous ?



AVEC LES FROMAGES BIO DE CHEZ NOUS, NOTRE RÉGION A DU BON !

Plus de 130 saveurs disponibles chez votre crémier, dans votre
magasin bio spécialisé ou directement chez votre producteur.

www.biodewallonie.be



facebook.com/semainebio

nis
wallons



Fromages bio
de chez nous

strip colle



LES FROMAGERS BIO DE CHEZ NOUS

1 **FERME LAROCK**
Rue Duchêne, 12
4100 Boffes (Namur)
www.fermelarock.be

2 **FROMAGERIE DES ARDENNES**
Allée de Wolvenhout, 10
4900 Werbomont
www.societaris.be

3 **LA CHÈVRIÈRE DE VISSOULT**
Rue de la Cornette, 1
4300 Chapeau
Tel.: 0472/74 3107

4

10 **CHÈVRE-FEUILLE**
Voie des Calons, 18
1200 Molenbeek
www.chevre-feuille.be

11 **FROMAGERIE DU GROS CHÊNE**
Cros Chêne, 3
1320 Milan
www.groschene.be

12 **FERME DU BAIKY**
Rue Nestor Beaulieu, 29
1370 Somme-Leuze (Eupen)
www.fermedubaiiky.be

13

19 **FERME DU MARRONNIER**
Waldstraat, 15
6800 Walferdijk
www.fromagerie.du.marronnier.be

20

26 Mons

27

28

29

3 Namur

5 Liège

6

7

8

9

10

11

12

16

FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSAM
Rue du Vivier, Ranchaux 63
6690 Vielsam
www.fromageriebio.be

Il existe plus
de 130 fromages bio wallons.
Doux, forts, tendres, piquants,
de quoi satisfaire tous les goûts

10 %
des producteurs wallons
ont choisi de travailler en
**AGRICULTURE
BIO**

1200
FERMES
dont

192
Vaches
laitières

La plupart des fromages proposés en agriculture biologique sont réalisés à base de lait cru, un lait qui n'a subi aucun traitement thermique. Pour être consommé tel quel, il est généralement filtré et directement réfrigéré à 4°C à la ferme. Sa conservation est de 72 heures au frigo. Ce type de lait garde intacts les vitamines, sensibles à la chaleur.



FROMAGES

Certains fromages de types italiens

en bio en Wallonie, en quantité limitée.

Le lait est un aliment qui apporte de nombreux nutriments essentiels au bon fonctionnement de l'organisme :

Le lait est un aliment qui apporte de nombreux nutriments essentiels au bon fonctionnement de l'organisme :

- 1 Il est une des principales sources de calcium de notre alimentation, minéral nécessaire à la bonne constitution du squelette.
- 2 Il apporte à l'organisme de nombreux autres minéraux: magnésium, potassium, zinc...
- 3 Il contient énormément de protéines qui contribuent au bon maintien de la masse musculaire.

LE + DU BIO
Le cahier des charges bio impose le pâturage extérieur des vaches et un régime à base d'herbes fraîches en été, et de fourrages en hiver. La qualité de cette alimentation, riche en Omega-3, en antioxydants et en vitamines, se retrouve dans votre lait bio.

1

QUELLE QUANTITÉ PROPOSER ?

Prévoir 200g de fromage par personne pour un repas festif.
 Pour une portion de 80-100 g pour un dessert fromager.

2

COMMENT PRÉSENTER LES FROMAGES ?

Présenter un nombre impair de fromages avec au moins trois variétés.
 Les disposer en cercle ou en losange de leur couleur (du plus doux au plus corré), leur consistance (du plus mou au plus dur) ou leur âge (du plus jeune au plus vieux) au plus intéressant et mis(e) le plus agréablement possible d'accompagner le plateau de fruits frais ouverts : poireaux, pommes, noix, câlottes.

3

COMMENT LES DÉCOUPER ?

Pour les fromages cylindriques, entailler les Fromages de centre vers l'extérieur les plus petits et les plus fins qui se présentent sous forme de roues, en découpant toujours en tranches (chaque sans ou bon morceau). Les fromages rectangulaires se découpent en tranche ou en blocs.

1
QUELLE QUANTITÉ PROPOSER ?
Prévoir 200gr de fromage par personne

Ou une portion de 80-100 g pour un dessert fromages.

Présenter un nombre impair de fromages avec au moins cinq variétés. Les disposer en cercle en fonction de leur saveur (du plus doux au plus corsé), leur consistance (du plus mou au plus dur).

COMMENT LES DÉCOUPER ?

Pour les formes cylindriques, entamer les fromages du centre vers l'extérieur. Les pâtes dures et mi-dures, qui se présentent sous forme de roues, se découpent toujours en triangles.

se découpent en rognon en tranches ou en blocs.

Le choix de l'animal, la race, l'alimentation et l'accès à l'air pur influencent le goût du lait qui terminera dans votre verre ou du fromage qui gamira votre plateau.

LE LAIT DE VACHE

production moyenne :
350 à 7.600 litres par an

l'agriculture biologique se
distingue par une grande



elles-ci sont sélectionnées en fonction de leur rusticité, de leur qualité maternelle et de la qualité de leur lait.

production moyenne :
10 litres par an
est plus riche en matières
grasses et en antioxydants que le
lait de vache. Il s'avère aussi plus
digeste grâce à ses molécules de
grasses plus petites.

LE LAIT DE BREBIS

production moyenne :
1.000 à 1.500 litres par an

Le bufflonne produit un lait à teneur très élevée en matières grasses et en protéines, riche en minéraux et pauvre en cholestérol. Notre pays compte

Hiver Printemps Été Automne
D J F M A M J J A S O

LE VRAI GOUT DES CHOSES

Produite à la ferme, la nourriture des vaches laitières est constituée d'herbes fraîches de céréales, de légumineuses et de foin. Il en résulte un lait d'une grande qualité nutritionnelle et d'une grande richesse dont les propriétés et la pureté sont préservées.

La production de lait et de produits laitiers bio sont réglementées par un cahier des charges qui oblige producteurs et transformateurs à se conformer à des procédures de fabrication respectueuses de la santé de l'homme et de l'environnement. Par exemple, de nombreux additifs (conservateurs, colorants...) de même que les OGM et produits chimiques de synthèse sont interdits. L'éleveur bio choisit des races rustiques adaptées à ce type de production et au climat de la région de manière à éviter au maximum les maladies du bétail, le

L'agriculteur bio ne peut avoir recours aux OGMs et aux produits de synthèse (pesticides et engrais chimiques). Grâce à la rotation de ses cultures, à la fertilisation naturelle des champs (déjections animales et engrais verts en quantités raisonnables) et à la lutte biologique, l'agriculteur maintient ses champs fertiles et productifs tout en respectant la biodiversité et les rappes phytiques.

LE RESPECT DES ANIMAUX

Les animaux issus d'un élevage bio doivent accéder librement à un espace extérieur quand le climat le permet. Ils mangent une nourriture issue de l'agriculture bio et disposent d'un espace suffisant pour pâturer et se développer dans des conditions idéales et dans le respect de leur comportement naturel.

indépendants agréés par les autorités. C'est la meilleure garantie qu'offre le bio. En consommant des produits bio, locaux et de saison, vous êtes assurés de consommer des produits authentiques, respectueux de l'homme et de son environnement et profitables à l'économie locale.

aux fruits et légumes. Et pourtant, certains fromages sont aussi des produits de saison ! Les chèvres et brebis ne produisent pas de lait pendant la période hivernale car ils s'agit de la période de gestation des mères. Quant aux vaches, on remarque une légère différence de composition du lait à cette période. Cela s'explique par le remplacement de l'herbe des pâturages aux foin et autres amendements.

Lait de vache
Toute l'année mais légèrement différent
au printemps et en été, en la qualité des herbes

Lait de brebis
D'avril à novembre

ES PRODUCTEURS DE VOTRE RÉGION



TO UT SAVOIR SUR LES ROMAGES
BIO WALLONS

Seuls les produits nommés "bio", "biologique", "organique" vous assurent le respect de la réglementation. À la différence, les termes "100% naturel", "du jardin" ou toute expression équivalente ne vous donnent aucune garantie légale sur le type du produit.

À côté du label européen, vous pouvez aussi retrouver d'autres labels privés ou publics qui varient alors selon les pays.

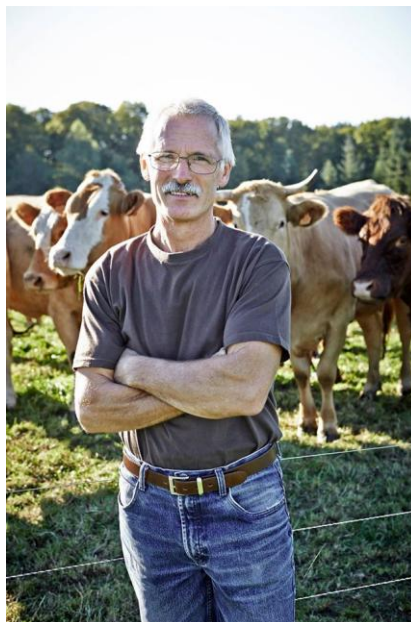


RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR LES P
ET LIEUX DE VENTE DES PRODUITS SUR www.bio

BIONALLONIE

▼ Les bovins

L'effet bœuf





L'agriculture biologique en quelques mots

L'agriculture biologique est un mode de production qui repose sur un ensemble de **pratiques agronomiques et de conduites d'élevage respectueuses de l'environnement**. L'élevage bio **privilégie les équilibres écologiques, l'autonomie alimentaire, la rotation des cultures, les méthodes de défense naturelles et le recyclage des matières organiques**. Il interdit formellement le recours à des produits chimiques de synthèse et aux OGM. Du côté du bétail, les éleveurs bio sont particulièrement attentifs au **choix des races**, préférant des **animaux résistants, adaptés à notre climat, présentant des qualités maternelles et une mise bas naturelle**.

En privilégiant des pratiques préventives telles que les **médecines douces, une alimentation adaptée de qualité ou encore un lieu de vie aéré**, l'éleveur assure le **bien-être** de son bétail en réduisant au strict minimum l'utilisation de traitements antibiotiques. L'agriculture biologique vise un **ancrage local fort**. Ainsi, minimum **60 % de l'alimentation des vaches proviennent de l'exploitation ou des fermes bio** situées à proximité. Le bio ne s'arrête pas à la porte du producteur. Ainsi les bouchers bio se singularisent, par exemple, par une utilisation limitée d'additifs dans la préparation des charcuteries.

Plus d'un agriculteur sur 10 opte pour le bio

Ils sont **1 287 producteurs bio en Wallonie, soit 10 % des agriculteurs**. Parmi eux, 770 ont un élevage bovin viandeux ou laitier.

Les garanties du bio

Pour pouvoir utiliser l'appellation «bio» protégée par la réglementation européenne, les agriculteurs doivent être contrôlés et certifiés par un organisme de contrôle agréé par les autorités belges. Tout au long de l'année, des contrôles sont effectués dans les fermes afin de s'assurer de la bonne conduite des agriculteurs et du respect du cahier des charges.

UN EFFET BOEUF



La viande de bœuf gagne à être connue pour ses qualités nutritives. Elle couvre les besoins quotidiens en **protéines, zinc et fer** indispensables à l'organisme de l'homme. Elle est aussi une **excellente source de phosphore, de vitamines PP, B 6 et B 12**. Les protéines boostent le tonus, elles participent à la création et au renouvellement des cellules, que ce soit celles de la peau et des muscles. A la différence des protéines végétales, les protéines animales apportent naturellement la totalité des acides aminés

indispensables à notre organisme, en proportion équilibrée et proche des besoins de l'homme.

Le zinc joue un rôle capital dans les fonctions de l'organisme telles que l'immunité et la croissance.

Le fer, particulièrement important pour les femmes enceintes, est indispensable à la formation des globules rouges chargés du transport de l'oxygène dans le sang.

Le phosphore favorise une bonne santé des os et des dents, ainsi qu'une bonne régénérescence des tissus.

Nos vaches bio wallonnes



On compte plus d'une dizaine de races bovines en Wallonie.

Reconnaissez les races bio les plus fréquentes.

1. La Blonde d'Aquitaine > 2. La Limousine > 3. La Charolaise > 4. La Salers > 5. La Blanc Bleu mixte

OÙ TROUVER VOS PRODUITS BIO?

Vous êtes à la recherche de produits bio locaux près de chez vous?

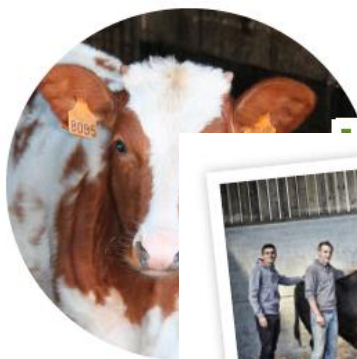
Retrouvez la liste des lieux de vente sur www.biodevallonle.be

Le label bio européen est VOTRE garantie. Obligatoire sur tous les produits bio préemballés, il assure le respect des règles en vigueur.



BIOWALLONIE

Structure d'encadrement du secteur bio wallon



L'agriculture de production ensemble de et de conduit respectueuse L'élevage bio écologiques, la rotation de de défense n des matières formellement chimiques de Du côté du bi particulièrement des races, pré résistants, ad présentant d et une mise b

Plus d'

Ils sont 1 287
Parmi eux, 77
Les garanties
Pour pouvoir
européenne,
organisme d
des contrôles
des agriculteurs



André, Gil et Romain
Grevisse, domaine
Bio-Vallée

Voilà trois générations que cette ferme est exploitée en élevage bovin. Depuis 1995 (1998 en bio), André élève des vaches angus, ces belles bêtes noires et sans cornes, très imposantes. Une race qu'il a choisie pour sa différence mais aussi parce qu'à l'époque, personne (ou presque) n'en avait en Belgique. Aujourd'hui, aidé de ses deux fils Gil et Romain, respectivement âgés de 25 et 26 ans, André est à la tête de 150 hectares où vivent 300 bêtes, nourries avec une alimentation céréalière produite exclusivement à la ferme, en autonomie. La viande révèle alors une saveur unique, une finesse particulière et une tendreté fort appréciée des amateurs. En plus de la viande de bœuf, la ferme dispose de 6 hectares de maraîchage bio. Vous trouverez donc la viande en colis, sur place et en tournées de livraison et les légumes, disponibles au magasin à la ferme. **Domaine Bio-Vallée, rue de la Rochette 64, 6723 Habay-la-Vieille. 063 43 33 04. www.domainebiovallee.be**



UN EFFET BŒUF

La viande de bœuf gagne à être

indispensables à notre organisme,



Poêle

Salade de filet de bœuf au potimarron rôti

4 pers. | Préparation: 30 mn | Cuisson: 30 mn | Repos: 1 h



- 1 petit potimarron
- 2 c à s d'origan
- 6 c à s d'huile d'olive
- 40 g de noisettes
- 400 g de filet de bœuf
- 1 pincée de piment en poudre
- 20 g de beurre
- 100 g de roquette
- 40 g de fromage à pâte dure au goût prononcé, en copeaux
- La vinaigrette**
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s de jus de citron
- 1 c à s de vinaigre de xérès
- 2 c à s d'huile de noisette
- fleur de sel, poivre du moulin

- 1 Le potimarron:** préchauffez le four à 180 °C. Nettoyez le potimarron, coupez-le en 2, retirez les filaments et les graines et coupez la chair en dés. Posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, parsemez de 1 c à s d'origan et de 4 c à s d'huile d'olive et faites cuire, 30 mn, à four chaud.
- 2 Les noisettes:** faites chauffer une poêle à sec et faites-y torréfier les noisettes, quelques minutes puis concassez-les grossièrement.
- 3** Sortez la viande du frigo 1 h avant de la cuire. Mélangez le reste d'origan et d'huile d'olive avec le piment, sel et poivre. Frottez-en la viande.
- 4** Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y cuire la viande, 3 à 4 mn par face, à feu vif. Laissez-la reposer puis tranchez-la.
- 5 La vinaigrette:** mélangez l'huile d'olive avec le jus de citron, le vinaigre et l'huile de noisettes, sel et poivre.
- 6** Répartissez la roquette sur les assiettes avec les dés de potimarron, les tranches de bœuf, les copeaux de fromage et les noisettes. Arrosez de vinaigrette et servez.

LES MINIDÉLICES

100%
BIO
WALLON

DE L'ÉNERGIE ET DU PLAISIR
**LES 30 RECETTES
DE PETIT-DÉJEUNER**

de Nathalie Bruart >

+ 30 PRODUCTEURS DE CHEZ NOUS



Femmes
D'AUJOURD'HUI



BIOWALLONIE

Structure d'encadrement du secteur bio wallon

CAMPAGNES DE PROMOTION TRANSVERSALES

- ◆ Horecatel
- ◆ Concours Coq de Cristal
- ◆ Lancement du fromage « Félait bio »
- ◆ Journées Fermes Ouvertes
- ◆ Sial

48^e/_{ste}
Horecatel
09>12.03.2014



Structure d'encadrement du secteur bio wallon

▼ En Terre Bio (Foire de Libramont)



Innovations



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui  demain