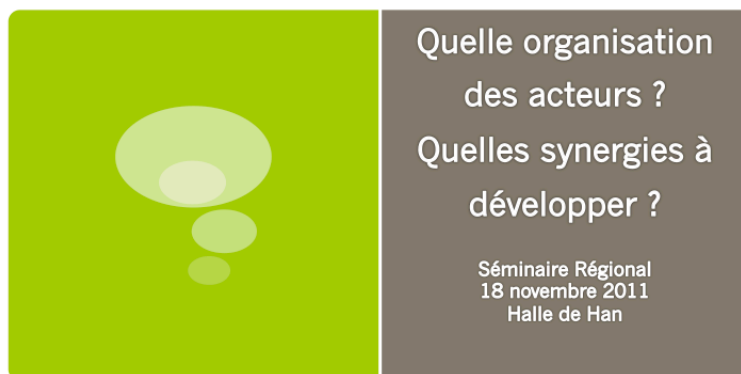


## Alimentation et Territoire en Région Wallonne



### Objectifs poursuivis par le séminaire

L'objectif de ce séminaire est de réunir les acteurs du secteur alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs) autour de la thématique « Alimentation et territoire en Région wallonne » et de la structuration des filières. Beaucoup d'initiatives sont en cours en Wallonie : coopératives, plateformes, GAC, magasins et autres points de vente, paniers, ateliers de transformation, distribution dans les collectivités, etc. Ces initiatives poursuivent plusieurs objectifs : 1) rapprocher les lieux de production d'aliments de qualité avec les lieux de consommation – soit inscrire l'alimentation dans son territoire, 2) diminuer le nombre d'intermédiaires et augmenter la valeur ajoutée pour les producteurs, 3) développer d'autres formes de structurations assurant un meilleur contrôle des acteurs sur la/les filière(s).

La mission du réseau est de favoriser les échanges d'expériences, susciter les synergies et l'innovation. Le séminaire proposé tend à rassembler l'ensemble des parties prenantes et permet de réfléchir ensemble à l'avenir et aux mesures à prendre pour favoriser le développement de projets innovants – ces mesures peuvent concerner tant la politique régionale que l'organisation et la structuration des acteurs.

La journée de séminaire est organisée autour de présentations d'expériences et de témoignages, avec le matin une séance plénière suivie d'ateliers en sous-groupes de travail qui se poursuivront l'après-midi. Trois portes d'entrée sont proposées : 1) **la production**, 2) **la transformation**, 3) **la distribution**<sup>1</sup>. La journée se terminera par une réflexion transversale menée dans chaque groupe sur la problématique de **l'organisation du secteur alimentaire**, du contrôle et de l'implication des acteurs.

Vouloir (ré)inscrire l'alimentation dans son territoire passe par une phase essentielle qui est la structuration du secteur. Une meilleure structuration permet à l'ensemble des acteurs de garder un meilleur contrôle sur la production, la transformation et la distribution. Elle permet également une meilleure maîtrise et une transparence sur la qualité et les prix. Les points qui seront ici discutés sont : quel type de structure ? quel contrôle ? quel mode de décision ?

---

<sup>1</sup> Nous ne proposons pas ici d'aborder la consommation (éducation, sensibilisation, etc.) afin de ne pas surcharger la journée.

## Plénière

### Questions vives

Porcs Qualité Ardenne et Coprosain sont deux exemples wallons de coopératives qui regroupent des producteurs et qui offrent via un fonctionnement en circuits-courts, une maîtrise et une transparence de la filière tant pour le producteur que pour le consommateur. L'intérêt de ces deux témoignages est de comprendre quels ont été les facteurs de réussite, les freins et obstacles à lever pour pérenniser de telles expériences.

Quels seront les défis pour l'avenir ? Comment gérer la transmission entre générations ? Dans un contexte qui a évolué, quels conseils donner pour des projets qui démarrent aujourd'hui ?

### Témoignages proposés

- **Gérard Michel – Porcs Qualité Ardenne** : société coopérative d'éleveurs-engraisseurs de porcs.
- **Jean Frison – Coprosain** : coopérative regroupant des producteurs qui transforment et distribuent leur production en circuits-courts dans une optique de transparence de la filière, de maintien de l'agriculture familiale et de développement durable.

## Porcs Qualité Ardenne

P.Q.A. est une société coopérative d'éleveurs-engraisseurs de porcs couvrant les activités d'élevage, de transport, d'abattage, de découpe et de transformation de porcs labellisés (porcs fermiers, porcs issus de l'Agriculture biologique, porcs élevés en plein air).

P.Q.A. constitue un exemple de filière intégrée - où le producteur conserve une maîtrise et une transparence de la filière et où le produit bénéficie d'une qualité différenciée.

### Historique

P.Q.A. est une société coopérative d'éleveurs - engraisseurs de porcs avec le statut de chevillard en gros. Elle a été créée en 1989 par 14 producteurs et 1 boucher. Pour pouvoir garantir un porc de qualité, P.Q.A. a dû créer son propre cahier des charges avec l'aide de PROMAG (organisme certificateur agréé par la Région Wallonne). Celui-ci a été repris par la commission des labels pour le " Porc Fermier " et a été officiellement reconnu par la Région Wallonne en 1993.

### Contexte et enjeux pour le territoire ?

P.Q.A est née en Ardenne où des agriculteurs ont cru dans l'avenir de cette spéculation, car ils avaient :

- suffisamment de main-d'œuvre disponible,
- de grandes étendues pour épandre les effluents d'élevage,
- des idées " naturalistes et extensives " pour une qualité de porc différenciée.

### Comment ça marche ?

P.Q.A. propose aux éleveurs et engraisseurs coopérants de produire de la viande de porcs labellisés.



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

Chacun est libre de choisir le label qui lui correspond en fonction des pratiques d'élevage qui lui conviennent le mieux :

- Porc Fermier
- Porc Bio
- Porc Plein Air

Pour chacun des trois labels, le producteur est tenu à un cahier des charges qui fixe le milieu dans lequel le porc est élevé/engraissé (notamment en matière de bien-être animal), l'alimentation, les différentes étapes à respecter dans le cycle de production (de la ferme à l'abattoir), la traçabilité et l'identification, la nature et le rythme des contrôles, la liste des produits interdits, etc.

P.Q.A offre également un service de transformation et propose une gamme de produits labellisés en charcuterie, boucherie et salaisons. Les producteurs qui pratiquent la vente directe à la ferme, peuvent en fin de circuit vendre la viande de porcs qu'ils ont eux-mêmes élevés ou engraisés.

Un système de traçabilité a été mis au point, lot par lot, qui permet tout au long de la chaîne d'identifier et garantir la provenance du produit, du producteur au client final.

Le fait de proposer trois types de labels différents, induit non seulement un système de traçabilité très performant, mais également un stockage séparé des produits tout au long de la chaîne. Ainsi en 1999, avec la certification et la labellisation bio, la coopérative a-t-elle du investir dans un nouvel atelier de découpe et de fabrication à Malmedy. Les bâtiments agréés aux normes Européennes permettent d'appliquer des autocontrôles d'hygiène stricts suivant les prescriptions HACCP. Ces normes imposent par exemple un circuit des viandes en sens unique, c'est-à-dire que les carcasses et les découpes ne peuvent avancer que vers l'expédition. Entre 1000 et 1200 carcasses transitent chaque semaine par les ateliers.

En 2007, P.Q.A. a construit son propre abattoir pour une maîtrise complète de la filière. Le bâtiment est adossé aux ateliers de découpe et de fabrication afin de réduire les transports.

P.Q.A. organise la distribution de ses viandes et charcuteries partout en Belgique et exporte dans les pays voisins (Luxembourg, Allemagne, France, Grande-Bretagne et Pays-Bas).

#### *Qui sont les partenaires ?*

P.Q.A. compte :

- 41 producteurs de Porc Fermier
- 37 producteurs de Porc Bio
- 15 producteurs de Porc Plein Air

Les producteurs sont répartis partout en Wallonie, avec une grande majorité en Ardennes.

#### *P.Q.A. en vidéo*

Porcs Fermiers : <http://www.pqa.be/porc-fermier-video.php>

Porcs Bio : <http://www.pqa.be/porc-bio-video.php>

Porcs Plein Air : <http://www.pqa.be/porc-pleinair-video.php>

Source : <http://www.pqa.be>

Contact : Gérard Michel (Président)  
Adresse : Avenue de Norvège 14 - 4960 Malmedy  
Tél : 080 / 770 372  
GSM : 0495 / 202 556  
Mail : [gerard.michel@pqa.be](mailto:gerard.michel@pqa.be)



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

## Coprosain

**Coprosain**, une coopérative d'agriculteurs qui depuis plus de 35 ans défend les petites fermes familiales, le contact entre producteurs et consommateurs, les produits de qualités intrinsèques et savoureux et qui donne un juste prix aux producteurs.

### Les objectifs

- Le lien avec le producteur : Coprosain 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. Chaque année, des rencontres sont organisées entre les producteurs et les consommateurs, soit dans leur exploitation soit dans l'un des points de vente. La coopérative attache une grande importance à ce que les "consommateurs" puissent communiquer avec la personne qui produit leur alimentation et ainsi créer une forme de relation et de respect l'un envers l'autre.
- La priorité au goût : Coprosain confie la fabrication de ses produits à des artisans passionnés par leur métier et par leurs terroirs et contribue, ainsi, à perpétuer les savoir-faire artisanaux et les identités gastronomiques d'une région.
- Le respect du consommateur : En fournissant des produits naturels, sains et savoureux, issus de fermes pratiquant une agriculture paysanne et durable, respectueuse de l'environnement et des animaux, Coprosain respecte le consommateur.
- Le développement durable : D'un point de vue social et économique, Coprosain maintient et développe une agriculture familiale, créatrice d'emplois et source de revenus de générations en générations pour de nombreuses familles d'agriculteurs et maintient un cadre de vie socio-culturel actif dans les villages ruraux. D'un point de vue écologique, Coprosain s'inscrit dans une démarche de promotion des moyens traditionnels de production liés aux terres :
  - exploitation de la terre pour produire des ressources de qualité supérieure aussi bien pour la population que pour son bétail qui, pour ce dernier, lui procure le fumier nécessaire préservant ainsi le patrimoine sol destiné aux générations futures ;
  - limitation des apports de produits chimiques et de protéines exogènes pour le bétail par la valorisation et la diversification des produits et sous-produits de la ferme ;
  - préservation de la sécurité pour la santé du bétail et celle du consommateur ;
  - limitation des déchets nuisibles à l'environnement ;
  - préférence donnée au circuit-court en terme de déplacements de produit : du producteur au consommateur la distance est très courte (en moyenne 30 km donc un minimum de CO<sup>2</sup> dégagé).

### Quelle structure ?

La centrale située à Ath comprend des ateliers avec une salle de découpe, deux salles de charcuterie, une salle de cuisson et traiteur ainsi que de divers frigos/chambres froides pour les produits frais. Les ateliers sont aux normes CEE et répondent au plan HACCP.

L'équipe est composée de trois personnes à la découpe, trois autres à l'atelier charcuterie, une personne à l'atelier traiteur, une au conditionnement plus encore deux personnes qui nettoient et aident dans les différents ateliers. Coprosain c'est aussi une équipe « bureau »



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

qui s'occupe de la partie administrative et logistique (soit six personnes). Enfin, une personne s'occupe de la gestion du stockage des produits.

#### *Quels produits ?*

La gamme de produits proposés par la coopérative est large : boissons, boulangerie bio, épicerie, fruits et légumes, livres, plats traiteur, produits d'entretien écologique, produits laitiers et fromages, ou encore viandes, volailles et charcuterie.

Les produits sont vendus en magasin (dont les trois comptoirs fermiers de Braine-l'Alleud, Ath et Mons), sur les marchés, ou encore dans des magasins bio. Certains points de vente se font sur Bruxelles via un magasin bio (Biochamp) une épicerie (The Peas) pu encore par livraison à domicile (Alternature et The Peas). En Région wallonne, les produits sont aussi accessibles dans les petits magasins bio grâce à un partenariat avec Ecodis ou encore livré à domicile par le Chaudron du Dagda.

#### *Quelques chiffres...*

Actuellement Coprosain regroupe 40 producteurs qui sont engagés via l'adoption d'une Charte. Coprosain c'est aussi 42 personnes d'un bout à l'autre de la chaîne qui s'occupent de la transformation des viandes, de la fabrication des charcuteries et des plats préparés, de la gestion des commandes et des stocks, de la commercialisation dans les différents Comptoirs Fermiers.

Source : <http://www.coprosain.com>

Contact : Jean Frison  
Fondateur de Coprosain  
Adresse : Chemin des Peupliers 24 – 7800 Ath  
Tél. : 068 / 26 93 80  
Mail : [info@coprosain.be](mailto:info@coprosain.be)



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

## Atelier 1 – Production

Animateur : Daniel Burnotte (CAR – Cellule d'Animation du Réseau wallon de Développement Rural) – Mail : [d.burnotte@reseau-pwdr.be](mailto:d.burnotte@reseau-pwdr.be)

### Questions vives

La volonté de développer la consommation de produits alimentaires locaux (dans les collectivités, en circuit direct ou via la distribution et la transformation) suppose une offre suffisante.

Que l'on parle de la création d'activités nouvelles notamment en maraîchage (offre insuffisante) ou que l'on soit dans un scénario de diversification d'activité sur la ferme, il s'agit ici de s'interroger et identifier des mesures à mettre en œuvre sur les points suivants : encadrement, conseil, formation et accès à la terre.

### Témoignages proposés

- **Marc Schaus – Conseil de Filière Wallonne Produits Horticoles Comestibles** : besoin en formation, état des lieux de l'offre et de la demande
- **Romano Cavalière – Accueil Champêtre en Wallonie / CQPF** : diversification, état des lieux de l'offre et de la demande
- **Jérôme Rassart – CREDAL** : accès à la terre, état des lieux de l'offre et de la demande, mouvement Terre de Liens en Belgique

## Conseil de Filière Wallonne Produits Horticoles et Comestibles

Le développement de la filière des produits horticoles comestibles wallonne nécessite une structuration et une concertation des différents acteurs du secteur. En les associant dans cette démarche, le Conseil de filière constitue une plate-forme de rencontres et d'échanges entre ses membres, du producteur au consommateur.

L'asbl Conseil de Filière Wallonne Produits Horticoles Comestibles a été créée le 09/02/2004 avec pour missions :

- assurer le développement de l'ensemble des activités liées à la production, à la transformation et à la distribution des produits issus des cultures horticoles comestibles,
- définir des stratégies globales de développement et de promotion de l'ensemble de la filière,
- faire des propositions au Ministre dans cette matière et répondre à toute demande d'avis venant du Ministre,
- contribuer à l'élaboration d'un socle commun définissant la qualité de base de l'ensemble des produits issus des cultures horticoles comestibles,
- identifier de nouveaux produits et faire l'inventaire des produits issus des cultures horticoles comestibles existants, pouvant s'intégrer dans le concept de qualité différenciée et s'inscrire sous les marques wallonnes agréées s'y rapportant,
- assurer le développement de ces produits et de l'ensemble des activités de production, de transformation et de distribution qui y sont liées,
- contribuer à l'encadrement des acteurs de la filière.

Depuis janvier 2010, le CFWPHC encourage et soutient les producteurs de fruits et légumes wallons à participer au programme européen « fruits et légumes à l'école ».



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

Le financement de l'asbl est assuré par des subsides annuels accordés essentiellement par la Région wallonne.

Son siège est situé à Waremme, dans les locaux des Services Agricoles de la Province de Liège.

Les membres du Conseil de filière sont des représentants :

- de producteurs (dont la FWA, la FWH, le CEPI, Profruit asbl, Fruinet group, le Groupement des Producteurs Horticoles du Namurois - criée de Wépion),...
- de l'encadrement technique et scientifique (dont l'APAQ-W, le Centre Technique Horticole (CTH), le Centre d'Essai Fruitier (CEF), le CPLVégéMar, ULGAgroBiotech, PromoGEST asbl, le GAWI asbl, Centre Interprofessionnel Maraîcher (CIM), , le CRAW, ....),
- des transformateurs intermédiaires (Hesbaye Frost, L'Yerne, ....),
- des distributeurs (FEDIS, Union Wallonne des Entreprises),
- des consommateurs (CRIOC, Test-Achat).

Source : <http://www.cfwphe.be>

Contact : Marc Schaus  
Adresse : Rue de Huy 123 - 4300 Waremme  
Tél. : 019 / 696 688  
Mail : [cfwphe@provincedeliege.be](mailto:cfwphe@provincedeliege.be)



### Cellule Qualité Produits Fermiers

La **Cellule Qualité Produits Fermiers** a pour mission d'accompagner les producteurs-transformateurs wallons dans leur démarche de diversification. Nous proposons un triple encadrement : hygiénique, technologique et économique.

Pour cela, les différentes structures financées par la région Wallonne (GxABT, CARAH, EPASC, ACW et SP) ont décidé d'associer leurs compétences afin d'offrir un service le plus complet possible aux agriculteurs transformateurs en Région wallonne.

#### Objectifs

- Former le personnel travaillant dans la diversification des produits agricoles.
- Pérenniser les produits artisanaux et maintenir le tissu artisanal rural en contribuant au développement des productions de qualité.
- Établir des méthodes pratiques pour la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et des plans d'autocontrôle, y compris la vérification objective de la maîtrise des risques.
- Aider les producteurs et les transformateurs à atteindre des intermédiaires commerciaux locaux voire la grande distribution de manière à aller plus loin que la vente directe au consommateur.
- Aider les agriculteurs dans le développement de nouveaux produits
- Donner des conseils concernant les technologies appropriées à leurs productions (courbe d'acidification, pasteurisation, stérilisation, détermination de DLC, étiquetage, emballage, etc.).
- Encourager les producteurs/transformateurs à innover, à se diversifier, à valoriser leurs productions et les guider dans ce sens.



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

- Mettre à disposition des producteurs wallons une cellule d'aide (hygiène et technologie et économique).

#### Comment ça marche ?

La CQPF propose en terme d'accompagnement :

- Des formations, des séances d'informations et des démonstrations fromagères.
- La mise en place du plan d'autocontrôle et de la traçabilité (obligations légales).
- Des conseils pour améliorer la technologie d'un produit laitier.
- Un appui à la création d'un nouveau local ou évaluation d'un local existant.
- Le soutien dans la création d'un nouveau produit laitier.
- La réalisation d'une étude de rentabilité des produits, de faisabilité du projet et des plans d'investissements.
- La résolution et l'évaluation de problèmes microbiologiques.
- L'élaboration et l'amélioration des cahiers des charges pour des outils de diversification et aide à la mise en place des ces outils chez les agriculteurs (Ferme gourmande®, petits déjeuner-goûter à la ferme)
- Une information sur les opportunités de diversification.

#### Les partenaires :

- Encadrement hygiénique : Université de Liège, Gembloux Agro-Bio Tech (GxABT)
- Encadrement Technologique : Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney, Centre pour l'Agronomie et l'Agro-Industrie de la Province du Hainaut (CARAH)
- Encadrement Economique : Accueil Champêtre en Wallonie
- Saveurs Paysannes

Source : <http://www.cqpf.be/>

Contact : Romano Cavalière  
Accueil Champêtre en Wallonie  
Adresse : Chaussée de Namur 47 – 5030 Gembloux  
Tél. : 081 / 627 455  
Mail : [romano.cavaliere@fwa.be](mailto:romano.cavaliere@fwa.be)



### CREDAL

**Crédal** est une organisation pluraliste qui veut renforcer la cohésion sociale et développer une société durable à travers la finance solidaire, ainsi que par l'accompagnement des clients qui y est lié.

#### Objectifs

Le Crédal est un mouvement coopératif citoyen né dans les années 80 qui a pour objectif de financer des projets ou des nouvelles activités sous forme de micro-crédits.

#### Pour quel public ?

- L'économie sociale
- Les coopératives
- Les particuliers



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.



- L'entrepreneuriat au féminin

#### *Comment ça marche ?*

- Financement : de l'argent est placé par les coopérateurs (180 000 coopérateurs en 2011) et est prêté à des organisations d'économie sociale (crédits solidaires), à des micro-entrepreneurs (microcrédits) ou encore à des personnes en situation de besoins qui sont exclus bancaires (crédit social accompagné pour les familles dites « en surendettement »).
- Accompagnement : une agence conseil accompagne les personnes qui développent des projets.
- Entrepreneuriat au féminin : « Affaires de Femmes, Femmes d'Affaire » (AFFA) offre de l'accompagnement et des modules de formation pour permettre aux femmes de créer leur propre activité.

#### *Quels résultats ?*

En 2009, Crédal a versé près de 600 crédits à des conditions souvent avantageuses vers ces différents publics. Grâce à des financements adaptés, 149 organisations sociales ont développé leurs projets, 57 micro-entrepreneurs ont créé leur propre emploi et 474 personnes ont pu améliorer leur quotidien (chiffres 2009).

#### *Quels liens avec la production agricole ?*

Pour compléter la dimension « Pauvreté » et ajouter une nouvelle portée à ses activités, le Crédal s'oriente vers l'appui à l'installation agricole (dimension « Ruralité »). Le Crédal se rapproche ainsi du Mouvement Terre de Liens qui est actif en France. En ce sens, le Crédal développe des outils pour l'accès au foncier et le transfert de savoirs et compétences en agriculture, avec concrètement :

- La mise en place d'un micro-crédit spécifique (25 000€ max.) pour l'installation en maraîchage.
- Un soutien aux agriculteurs touchés par la crise financière (via un contact avec Agricall).
- Un partenariat avec le projet Agricouvert : coopérative de 20 producteurs dont le capital social est ouvert au consommateur. La démarche est innovante puisque c'est l'économie sociale qui est venue solliciter les producteurs : les agriculteurs deviennent les porte-drapeaux des valeurs de l'économie sociale. Une demande de Hall Relais a été déposée auprès du Cabinet Lutgen (avec idée de faire peut-être une première transformation).
- Lancement d'un groupe de travail thématique sur la problématique de l'accès au foncier (dont la Fugea, Colibri, le GAS Ath-Mons, l'asbl Le Début des Haricots, ...)
- Lancement de l'asbl « Terre en vue » avec comme mission : sensibilisation par rapport à la problématique de l'accès au foncier, expertise du foncier, accompagnement local dans les projets (selon une dynamique locale => projets ascendants allant vers les consommateurs locaux).

Source : <http://www.credal.be>

Rencontre avec Jérôme Rassart

Contact : Jérôme Rassart  
Adresses : Place de l'Université 16 – 1348 Louvain-La-Neuve  
Tél. : 010 / 48 35 98  
GSM : 0497 / 43 14 21  
Mail : [jerome.rassart@credal.be](mailto:jerome.rassart@credal.be)



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

## Atelier 2 – Transformation

Animateur : Xavier Delmon (CAR – Cellule d'Animation du Réseau wallon de Développement Rural) – Mail : [x.delmon@reseau-pwdr.be](mailto:x.delmon@reseau-pwdr.be)

### Questions vives

La fourniture de produits aux collectivités ou à la distribution passe souvent par des besoins en transformation que ce soit avant fourniture aux collectivités ou avant fourniture au consommateur final.

Quels sont les besoins en la matière ? Quels types de transformation ? Quelles structures ? Comment soutenir les structures naissantes et les initiatives innovantes ?

### Témoignages proposés

- **Herman Pirmez – Agribio** : coopérative de céréales bio produites, transformées et distribuées en circuit-court
- **Jeanne Collard – TCO Service** : traiteur à destination des collectivités (liaisons froides et chaudes)
- **Marylène Lemaire – Biolé** : coopérative regroupant 50 producteurs, avec transformation fromagère

## Agribio

« La coopérative belge des céréales biologiques  
qui suit le grain du champ jusqu'à votre assiette ! »  
**Agribio** est une coopérative à taille humaine et durable, qui offre  
des produits sains et participe à l'économie locale.

### Historique

La coopérative Agribio a été fondée en 2000 dans un objectif de maîtrise de filière. Aujourd'hui la coopérative est toujours active et continue d'améliorer au mieux la maîtrise des prix et les circuits courts.

### Objectifs ?

Agribio a été fondé pour 2 raisons principales:

- écouler le grain produit par ses coopérateurs à un prix maîtrisé,
- promouvoir une filière courte.

### Comment ça marche ?

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.

Le circuit court est donc respecté et amélioré sans cesse, soit :

- Des distances les plus courtes possibles entre production et transformation mais également distribution ;
- Suppression des intermédiaires : le cultivateur vend un produit fini.

Ce circuit court permet aux produits biologiques d'être également écologiques.

Un circuit court tel que défini ci-dessus est un bénéfice pour Agribio mais, a bien entendu d'autres perspectives :



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

- Un prix que le cultivateur peut justifier lui-même sans s'excuser auprès du consommateur pour des coûts qu'il ne maîtriserait pas;
- Un prix modéré et transparent pour le consommateur (=> l'argent a payé une telle céréale qui a été cultivée par un tel agriculteur dans telle région, ...)
- Une seule entité est responsable de la qualité.

#### *Quels produits ?*

La coopérative produit les céréales, puis grâce à l'installation de moulins artisanaux, les transforme en farine, laquelle est soit vendue, soit utilisée pour la préparation de pains ou de pâtes. Depuis 2011, la coopérative dispose également d'un atelier boulangerie. Autre produit dans la gamme : le muesli !

Les produits sont vendus sur les marchés, en boulangerie ou encore dans des magasins bio, soit une quarantaine de points de vente en Belgique.

Source : <http://www.agribio.be/>

Contact : Hermann Pirmez  
Co-fondateur, Agriculteur - Coopérateur  
Adresse : Buzin 5 – 5370 Havelange  
Tél.: 010 / 86 63 94  
GSM : 0476 / 534 445  
Mail : [hermann.pirmez@gmail.com](mailto:hermann.pirmez@gmail.com)



### TCO - Services

**TCO**, un traiteur au service des collectivités ou quand l'alimentation durable entre dans les cuisines des entreprises, des maisons de soin et de repos, des écoles !

#### *Genèse du projet et facteur déclenchant*

Née le 1er octobre 1992, la société Traiteur Collard sprl est active dans le domaine des prestations traiteurs et événementiels et implante son siège social à Ottignies au cœur du Brabant wallon, alors en plein dynamisme économique.

Son administrateur-fondateur, Christian Collard, ancien professeur à l'école hôtelière provinciale à Wavre I.P.E.S et ancien chef gérant de cuisines de collectivités tourne ses activités progressivement vers les cuisines de collectivité suite à des demandes de plus en plus importantes de client.

Au fur et à mesure, la société Traiteur Collard sprl donne naissance à TCO Service dont les activités sont exclusivement tournées vers la restauration collective. Son entreprise s'agrandit progressivement et compte aujourd'hui plus de 40 personnes.

#### *Philosophie et objectifs*

TCO Service réalise avant tout une restauration traditionnelle de qualité, durable et une prestation performante dans un univers de collectivités complexe et diversifié, qui est celui de la santé, de l'entreprise et des écoles scolaires.



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

Cette restauration durable repose sur 4 piliers :

- le pilier santé : des repas équilibrés selon les recommandations du Plan Nutrition et Santé Belge confectionnés avec des produits sains de qualité issus de filières de qualité différenciées dont le BIO. Education aux goûts et saveurs
- Le pilier environnement : le choix des produits sélectionnés dans le cadre d'achat éco-responsable, matière première de qualité ayant un impact réduit sur l'environnement. Parmi les critères d'achat on retrouve : le bio, les produits de saison, les produits locaux, produits en vrac (moins de déchets).
- Le pilier social : le choix des collaborateurs dont le rôle est avant tout de cuisiner les produits et de les mettre en valeur auprès des convives. Un accent est mis sur la formation et l'information, assurer un suivi rigoureux et régulier des équipes sur le terrain et leur assurer une formation continue. Achats de denrées issues du commerce équitable.
- Le pilier sécurité : sécurité alimentaire via des procédures d'auto-contrôle validés par l'AFSCA et sécurité au travail.

*Quels services ?*

- Services aux entreprises :

- Gestion et réalisation des repas pour les restaurants d'entreprise sur site propre.
- Gestion de distributeurs de boissons chaudes et froides.
- Gestion de distributeurs Vending.

- Services aux maisons de soins et de repos :

- Gestion et réalisation de repas en maison de repos en collaboration avec les équipes du client.
- Livraison pour les CPAS de repas à domicile en liaison chaude ou froide
- Consultance : TCO Service fait bénéficier à son client de son savoir-faire, ses méthodes de travail et les prix préférentiels de ses fournisseurs.

- Services aux écoles et groupes scolaires :

- Réalisation de repas scolaires pour les enfants de maternelles et primaires.
- Sur site propre ou au départ d'une cuisine centralisée.
- Liaison chaude ou froide en vrac.
- Consultance : TCO Service fait bénéficier à son client de son savoir-faire, ses méthodes de travail et les prix préférentiels de ses fournisseurs.

*Quelques chiffres...*

TCO Services regroupe 45 collaborateurs et produit 8500 repas/jours dans 11 site de production différents (site propre des entreprises, home et écoles).

En tout, 120 écoles font appel aux services de TCO.

Source : <http://tcoservice.com/>

Contact : Jeanne Collard  
Responsable TCO Service  
Adresse : Chaussée de la Croix 92 – 1340 Ottignies  
Tél. : 010 / 41.78.39  
GSM : 0475 / 52.70.16  
Mail : [jcollard@tcoservice.com](mailto:jcollard@tcoservice.com)



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

## Biolé

BIOLAIT est un groupement de PRODUCTEURS LAITIERS BIO. Il est né en 2006 suite à l'initiative de quelques producteurs qui, soucieux de redynamiser le marché du Lait BIO en WALLONIE, ont décidé de s'unir pour valoriser EUX-MÊMES leur production. Ils ont mis en place une collaboration avec le même groupement qui était déjà en place en Flandre. Cette fructueuse collaboration a permis à notre coopérative de développer, jusqu'à récolter et valoriser aujourd'hui le lait d'une cinquantaine de producteurs en Belgique, soit 12 millions de litres de lait ce qui représente +/- 40% de la production de lait BIO BELGE. Le lait collecté est revendu à des transformateurs BIO, afin de produire fromages frais, yaourt ou lait de consommation,... Depuis le printemps 2009, nous avons mis en place notre propre gamme de Fromages sous la marque **BIOLE**. C'est le véritable aboutissement ultime de notre coopérative, nous permettre, pour une partie de notre lait de maîtriser l'ensemble de la filière, du Producteur au Consommateur. La coopérative BIOLE assure la commercialisation de ses fromages. Ils sont disponibles dans bon nombre de magasins BIO, magasins de proximité et bien entendu chez certains de nos producteurs. Toutes les informations sur nos fromages sont disponibles sur notre site [www.biole.be](http://www.biole.be). Pour résumer, nous pouvons dire que nos Fromages BIOLE, c'est **BIO,BELGE, ET... EQUITABLE**.

Contact : Marylène Lamberty-Lemaire  
Productrice et coopératrice  
Adresse : Moulin 126 – 6692 Petit-Thier  
GSM : 0474 / 305 713  
Mail : [marylene\\_lemaire@hotmail.com](mailto:marylene_lemaire@hotmail.com)



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

### Atelier 3 – Distribution

Animateur : Maud Davadan (CAR – Cellule d'Animation du Réseau wallon de Développement Rural) – Mail : [m.davadan@reseau-pwdr.be](mailto:m.davadan@reseau-pwdr.be)

#### Questions vives

La distribution sera envisagée selon qu'elle soit faite à destination des collectivités (écoles, homes, cantines publiques, etc.), à destination des groupements de consommateurs ou points de vente, ou enfin à destination du consommateur individuel (ménages).

Sera discutée la mise en place possible ou nécessaire d'une plateforme et/ou de coopératives de distribution : à quelle échelle ? quel(s) opérateur(s) ? quel fonctionnement ? etc.

Il s'agit de s'interroger sur l'organisation de la distribution et ses différentes formes avec leurs avantages et inconvénients pour toutes les parties prenantes (producteurs, distributeurs, consommateurs, ...) et identifier l'intérêt et le type de soutien sollicité des pouvoirs publics.

#### Témoignages proposés

- **Jean-Claude Feite et Françoise Humblet – Les Grosses Légumes et l'Épicentre** : réseau de distribution de paniers en Province de Luxembourg, réseau d'épicerie communales
- **Yves Noirfalisce (franchisé Carrefour Market et président APLSIA) et Benjamin Houet – UCM (administrateur délégué APLSIA)** : distribution de produits locaux dans les magasins franchisés et/ou de proximité
- **Lino Suami – BioSain** : plateforme de distribution de produits bio et locaux à destination des écoles, entreprises, particuliers et GAC

### Les « Grosses Légumes »

Les "Grosses Légumes" c'est un réseau centré sur la Gaume (au sud de la Belgique). Constitué de 280 ménages, 20 producteurs et une équipe de coordination, le réseau s'organise solidairement pour cultiver, distribuer et... manger des légumes produits localement sans intrants chimiques ni OGM. Les paniers hebdomadaires sont distribués de juin à février dans 15 dépôts.

#### Objectifs ?

Le réseau « Grosses Légumes » a pour but de défendre et d'encourager l'agriculture paysanne locale. Il regroupe des producteurs fermiers ou maraîchers locaux qui procurent, sous forme d'abonnements, les quantités de légumes nécessaires à l'approvisionnement hebdomadaire de familles de la région. Le seul mode de culture accepté au sein du réseau est l'agriculture sans intrants chimiques ni OGM. Deux asbl se chargent d'organiser et de gérer le réseau, en travaillant à ce qu'à l'avenir une association à esprit coopératif constituée de producteurs et d'abonnés se mette en place.

#### Retour sur la genèse du projet et sur les facteurs déclenchant

- En 2006, deux épicerie communales tenues par des femmes (Meix-devant-Virton et Rossignol) devaient fermer. Le GAL Cuestas et l'asbl Cagl (Centre d'animation globale du Luxembourg) menait justement un groupe de travail sur la thématique



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

« Femme et précarité ». Une enquête a alors été lancée visant à savoir si la population était en faveur du maintien des épiceries. Une autre question a été soulevée : si une coopérative se crée, seriez-vous prêt à prendre des parts ? Les résultats de l'enquête ont montré le besoin local d'une épicerie et la volonté d'une partie des habitants d'être actifs dans une coopérative.

- Un partenariat public/privé s'est alors mis en place en juillet 2007 : la commune a pris des parts dans la coopérative à hauteur de l'investissement réalisé par les habitants. Ainsi une coopérative à finalité sociale a pu être créée : « La débrouillardise villageoise ». Cette coopérative gère l'épicerie communale de Meix-devant-Virton : « L'Épicentre ».
- En parallèle s'est créée l'asbl « Solidairement » qui a pour vocation d'animer l'épicerie en proposant par exemple des soirées dégustation et découverte de la production locale.
- La réflexion a continué de cheminer et l'envie de vendre de plus en plus de produits locaux s'est imposée. Trois GAC (Bleid, Anlier, Virton) qui s'approvisionnaient chez un producteur local sont venus alimenter cette réflexion : l'offre était bien inférieure à la demande et les GAC devaient compléter leurs paniers en commandant des fruits et légumes via le GPFL de Namur.
- En automne 2008 naît le réseau des « Grosses Légumes » dont la volonté 1ère est de rassembler des agriculteurs qui se diversifient vers le maraîchage et sont en contrat avec les consommateurs (avec prépaiement) sur le modèle des AMAP.

#### *Pour quel public ?*

Le réseau vise à créer des liens entre les consomm'acteurs (consommateurs qui sont acteurs de leur consommation, en réaction à la société de consommation) et les producteurs locaux. Les consomm'acteurs sont parfois déjà regroupés en GAC.

#### *Comment ça marche ?*

- Le réseau des « Grosses Légumes » propose un panier hebdomadaire depuis le mois de juin jusque fin février, soit 39 paniers à 280 familles de la région.
- Chaque panier compte normalement 6 légumes en quantité suffisante pour une famille de quatre personnes et coûte 15 euros (12€ de légumes + 1€ conditionnement + 1€ livraison + 1€ travail des asbl). Les producteurs proposent 85 variétés de légumes pour composer les paniers au fil des saisons. Les prix des légumes sont fixés d'un commun accord entre producteurs et déterminent la quantité de légumes précise qui se trouvera dans le panier.
- Les consomm'acteurs ou « mangeurs abonnés » s'abonnent pour une durée de 9 mois et demi (39 semaines) et procèdent à un prépaiement (intégral, trimestriel ou mensuel, selon les possibilités de chacun). Le montant total versé est de 585€.
- Vingt producteurs se répartissent les cultures après avoir signé un contrat avec les « Grosses légumes ». Certains sont certifiés agriculture biologique, d'autres sont en conversion ou adhèrent au Système de Garantie Participative.

#### *Localisation de l'opération ?*

Le réseau est actif sur la Gaume (Province de Luxembourg – Belgique) mais est aussi transfrontalier (Longwy – France) pour un territoire qui couvre un rayon de 100 à 130 km. On propose 15 lieux de dépôt où les consomm'acteurs peuvent retirer leurs paniers : Bouillon, Chiny, Florenville, Meix-devant-Virton, Saint-Léger, Rienne (Gedinne), Virton-St-Médard, Anlier, Arlon, Athus, Villers-la-chèvre, Herbeumont, Marbehan, Verlaine-Librumont-Neuchâteau, Bièvre. Les points de dépôts sont des exploitations agricoles, des épiceries, des salles des fêtes ou communautaires, des centres culturels, des tavernes ou restaurants



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

ou bien encore se font au domicile même des membres du réseau...Les dépôts se font chaque semaine à jour et heure fixes : libre aux abonnés de venir chercher leur panier !

#### *Quels sont les partenaires associés ?*

- 20 producteurs (dont certains français).
- 280 ménages (dont certains engagés dans des GAC et le GAS – Groupement d'Achat Solidaire des Pays Lorrains).
- 2 asbl : « Solidairement » et le « Cagl ». Les deux asbl sont intermédiaires entre d'une part l'ensemble des groupements de mangeurs et d'autre part les producteurs.
- La commune de Meix-devant-Virton (CPAS).

#### *Outils développés ?*

- Système de Garantie Participative : le producteur s'il n'est pas certifié bio, s'engage à entrer dans un processus de certification participative qui repose sur l'échange et la confiance. Chaque année il reçoit la visite d'un groupe constitué d'au moins deux autres producteurs du réseau, de deux représentants des asbl, de deux abonnés et si possible d'un expert extérieur.
- Charte des « Grosses Légumes » (inspirée de la Charte de Nature et Progrès) co-signée par les membres du réseau avec leurs engagements respectifs (mangeurs abonnés, producteurs et associations).
- Cahier de suivi de culture : chaque producteur renseigne une fiche par culture qui sert de mémoire collective et permet un suivi d'année en année.
- Formations : sur le mode de l'échange de pratique entre agriculteurs (soit 5 journées organisées en 2010).
- Entraide : chaque abonné peut s'investir ou investir son temps dans le réseau (coup de main dans les GAC et dépôts de légumes, coup de binette chez les producteurs, participation aux visites de certification).
- Enquête annuelle de satisfaction auprès des abonnés (auto-évaluation).
- Blog internet.

#### *Financements mis en œuvre, budget de l'opération ?*

- Parts sociales dans la coopérative « La débrouillardise villageoise » : 5000€ de la commune de Meix-devant-Virton et 5000€ des habitants et associations.
- Mise à disposition provisoire d'un local par la commune de Meix-devant-Virton.
- L'asbl « Solidairement » met à disposition deux ETP depuis décembre 2010 (financement ACTIVA + 50 ans ou APE). Le Cagl met à disposition 2 mi-temps et 1 ETP (financement APE + part résiduelle payée par les paniers). Les compléments de salaire émanent d'une subvention obtenue auprès du cabinet Lutgen (100 000€ pour 2011-2012).

#### *Quels problèmes ou freins rencontrés ? Quelles solutions mises en place ?*

- Un des problèmes logistiques les plus importants est de savoir anticiper la production, notamment pour pouvoir fournir les paniers à la fin de l'année.  
Solution : réunion de travail participative où chaque producteur décide de ce qu'il va semer en fonction de son expérience, de ses affinités avec le légume, des qualités de son sol, de sa surface disponible...Ainsi l'assolement est décidé en groupe pour obtenir un rendement théorique qui correspond au besoin estimé pour les ménages. On respecte la règle d'avoir au minimum 2 ou 3 producteurs par légumes (pour éviter qu'un producteur ait l'exclusivité et qu'en cas de problèmes la récolte soit nulle). Un



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.



suivi des cultures est mis en place avec un système de fiche qui permet d'avoir un historique et de gérer les rotations.

- Le financement des emplois via des subventions demande beaucoup de démarches et de suivis administratifs, pour parfois obtenir les fonds avec un décalage d'une année.

Solution : éviter au maximum d'être dépendant de subventions et tendre à une autonomie financière du réseau.

#### *Pour quels résultats (quantitatifs/qualitatifs) ?*

- Augmentation du nombre de paniers : de 200 à 280 après 3 années d'activité.
- Densification du réseau de dépôt de paniers : de 11 dépôts à 15 dépôts.
- Taux de ré-abonnement des ménages : 60%.
- Augmentation du nombre de producteurs :  
2009-2010 = 12 producteurs  
2010-2011 = 17 producteurs  
2011-2012 = 20 producteurs
- Développement de nouvelles activités de maraîchage (installation de deux jeunes) ou diversification d'activité (sur les 20 producteurs actuels, seulement trois étaient déjà maraîchers).
- Rapport de confiance entre producteurs et consomm'acteurs ☺
- Changement de mentalité et prise de conscience des consommateurs qui deviennent donc de véritables consomm'acteurs.

#### *Les perspectives...*

- Trouver un local pour remplacer celui prêté provisoirement par la commune de Meix-devant-Virton. Via le PCDR qui débute sur la commune ? Sous forme d'un atelier rural partagé ?
- Créer une coopérative de producteurs ? Avec les abonnés ? A finalité sociale ? En effet la structure juridique du réseau reste à définir ! Pour l'instant le réseau est géré par l'asbl « Solidairement »...
- Pérenniser les emplois : une partie des emplois sont subventionnés (seulement pour 2 ans, soit jusqu'en décembre 2012).
- Mettre en circulation une monnaie locale : l'Epi Lorrain (phase finale d'expérimentation en cours).
- Créer et animer un réseau d'Épiceries communales.

Sources : <http://grosses.legumes.over-blog.com/>  
Rencontre avec Jean-Claude Feite

Contact : Jean-Claude Feite  
Solidairement asbl  
Adresse : Rue de Virton 27 – 6769 Meix-devant-Virton  
Tél. : 061 / 27 03 67  
Mail : [lesgrosseslegumes@laposte.net](mailto:lesgrosseslegumes@laposte.net)



Les « Grosses légumes » sur TV Lux !

<http://www.tvlux.be/joomla/index.php/component/content/article/188/3621>

Les « Grosses légumes à la Clé des Champs !

[http://www.rtf.be/video/v\\_la-clef-des-champs?id=1051913](http://www.rtf.be/video/v_la-clef-des-champs?id=1051913)



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

### L'Epicentre : épicerie communale et solidaire à Meix-devant-Virton

L'Epicentre est le nom qui a été choisi pour la nouvelle épicerie communale de Meix-devant-Virton gérée par la coopérative « La Débrouillardise villageoise ». Nouvelle épicerie communale ? Pas tout à fait...il s'agit en fait d'une initiative collective instaurée par un groupe de travail (Cagl, GAL Cuestas) qui visait à sauver de la fermeture l'ancienne épicerie. Les habitants et la commune ont investi à part égale dans la coopérative : en tout 10000€ ont permis à ce partenariat public/privé de voir le jour. La coopérative s'inspire entre autre du mouvement initié en Angleterre par la Plunkett Foundation (<http://www.plunkett.co.uk/>).

Le défi de l'épicerie est de proposer de plus en plus de produits issus de l'agriculture locale et/ou biologique ou encore de privilégier les produits équitables. L'Epicentre se veut au centre d'un mouvement rural où le tissu social se recrée et dont l'onde de choc touche les communes avoisinantes : un réseau d'épiceries communales se met en place dans le Sud Luxembourg !

Revue de presse

- « *L'Epicentre, épicerie coopérative* », l'Avenir, 07/07/2007

<http://www.lavenir.net/article/detail.aspx?articleid=20793>

- « *L'Epicentre, un paisible séisme* », Déclics (& des claques) – Le magazine d'Oxfam-Magasins du monde, 19/11/2009

<http://declics.omdm.be/2009/11/possible/lepcentre-un-paisible-seisme/>

Contact : Françoise Humblet

Adresse : Rue de Virton 27 – 6769 Meix-devant-Virton

Tél. : 063 / 57 88 77

GSM : 0498 / 84 62 53

Mail : [francoise\\_h@hotmail.com](mailto:francoise_h@hotmail.com)

### APLSIA

L'Association Professionnelle du Libre Service Indépendant en Alimentation (Aplsia) existe depuis 1993. Elle a vocation à défendre les intérêts des chefs de PME actifs dans le libre service et, plus particulièrement, dans les produits d'alimentation générale. Son conseil d'administration est constitué d'indépendants actifs dans le secteur de l'alimentation générale, qu'ils soient franchisés ou non.

Aplsia regroupe les indépendants de l'ensemble des groupes de la distribution alimentaire : Delhaize, GB/Carrefour, Intermarché, Ecomarché, Match/Smatch, Champion et Spar. Aplsia est par ailleurs cogérée par des entrepreneurs faisant partie du secteur. Ses représentants mènent les négociations au sein des comités sectoriels pour le banc patronal. Ils peuvent ainsi défendre les intérêts de chaque entrepreneur du libre service alimentaire. Ils ont ainsi fait barrage à de multiples revendications syndicales dans les PME de moins de 50 personnes : présence d'une délégation syndicale, octroi d'une prime syndicale, sursalaire exorbitant pour les prestations du dimanche... Cette association a également vocation à informer ses membres de toutes les nouveautés légales et réglementaires du secteur par le biais d'une rubrique dans le bimestriel de l'UCM, Union & Actions. Aplsia met aussi en place



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

des formations/ateliers afin que chaque indépendant du secteur de la distribution alimentaire puisse bénéficier de tout le support nécessaire pour parfaire la pratique de son métier. Apsia s'assure de faire systématiquement appel à des formateurs chevronnés dans les matières choisies.

Source : [www.aplsia.be](http://www.aplsia.be)

Contact : Benjamin Houet (Administrateur délégué)  
Adresse : Avenue Adolphe Lacomblé 29 – 1030 Bruxelles  
Tél. : 081 / 32 06 04 - GSM : 0496 / 71 00 67  
Mail : [benjamin.houet@ucm.be](mailto:benjamin.houet@ucm.be)



## BioSain

**BioSain** est la première plate-forme belge de commercialisation et de distribution de produits biologiques, alimentaires et non-alimentaires, issus essentiellement de producteurs locaux.

### Objectifs ?

- Promouvoir les produits biologiques, sains et durables, qui contribuent fortement à l'amélioration collective de la qualité de vie grâce, notamment, à un mode de production respectueux de l'environnement garantissant, pour les aliments, un produit tout autant gustatif que nutritif.
- Promouvoir les grands trésors des petits producteurs locaux et les rendre accessibles au plus grand nombre.

### Retour sur la genèse du projet et sur les facteurs déclenchant ?

L'idée de la plate-forme BioSain a commencé à germer en 2006 dans la tête de trois jeunes étudiants de l'Université Catholique de Louvain-La-Neuve. Soucieux de leur environnement au sens large, les trois amis se sont penchés sur la possibilité d'allier leurs compétences pour faire avancer une entreprise socialement responsable.

### Pour quel public ?

- A travers une offre et une gamme diversifiées, les produits BioSain s'adressent principalement aux collectivités : catering, écoles, crèches, horeca, plaines de vacances, maisons de soins, cantines d'entreprises, hôpitaux, etc.
- Autres publics « professionnels » : restaurants, magasins bio ou de proximité ainsi que les traiteurs.
- Les particuliers : groupements d'achat (développement d'offres spéciales), entreprises ou groupes via les "paniers bio".

### Comment ça marche ?

- En tant que plate-forme de distribution, BioSain vise à faciliter la logistique qui permettra aux produits biologiques de se retrouver directement dans les mains du plus grand nombre : elle crée donc le lien entre le producteur et le consommateur.
- Une infrastructure a été mise en place pour répondre à la demande des clients dans les plus brefs délais.



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

- L'approvisionnement des produits se fait soit par livraison des fournisseurs, soit par soulèvement des produits auprès de ces derniers et ce au moyen de camionnettes frigorifiques.
- Trois zones de stockages sont utilisées pour maximiser la conservation et la fraîcheur des produits : une chambre froide négative (conservation des surgelés), une chambre froide positive (conservation des produits frais, fruits et légumes) et une zone de stockage à température ambiante dans laquelle sont entreposés les produits d'épicerie.
- Les produits sont prioritairement des produits issus de la production/transformation belge. Pour compléter sa gamme, BioSain se fournit si nécessaire dans les pays limitrophes, puis dans le reste de l'UE, puis au niveau international (mais toujours en privilégiant l'approvisionnement le plus proche et/ou durable).
- Les produits sont référencés dans un catalogue en ligne, via lequel le client passe commande : <http://www.ibio.be>
- Pour une adaptabilité maximale, BioSain offre également la possibilité de commander par téléphone ou par fax.
- Des offres différentes ont été pensées en fonction du public cible :
  - a) Pour les particuliers, entreprises et GAC un système de « paniers bio » avec abonnement est mis en place : deux contenances sont proposées (4-5 kg et 8-10 kg) ainsi que deux durées d'abonnement (4 ou 12 semaines). La composition des paniers est déterminée par les fruits et légumes disponibles selon la saison. La livraison est assurée par BioSain à une adresse prédéfinie par contrat.
  - b) Pour les écoles, BioSain propose trois offres : un système de collation (« 10h » bio à base de fruits et légumes, yaourts, biscuits et rafraîchissements), un bar bio (jus et cocktails de fruits et légumes, soupes), des repas traiteur (en partenariat avec des traiteurs ou en travaillant avec le traiteur actuel de l'école).
- Les livraisons aux clients sont effectuées dans des camionnettes équipées de frigos pour ne pas briser la chaîne de froid.

#### Outils mis en place ?

- Concepts novateurs tels que des packages de collations ou encore des cocktails de soupes qui ont été spécialement imaginés pour répondre aux besoins des écoles.
- Animation dans les écoles et entreprises sur les légumes de saison.
- Certification Certisys : l'entièreté des produits fournis sont issus de la production biologique et sont contrôlés par cet organisme tout au long de la chaîne.

Source : <http://biosain.be>

#### Revue de presse

- « *BioSain, jeune entreprise durable* », Vers l'avenir, 13/08/2008  
<http://www.lavenir.net/article/detail.aspx?articleid=177722>

Contact : Lino Suami  
Adresse : rue Laid Burniat 5 – 1348 Louvain-La-Neuve  
Tél. : 010 / 76 04 79  
GSM : 0488 / 28 08 84  
Mail : [lino@biosain.be](mailto:lino@biosain.be)



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.