



Formation Entreprenariat Good Food

MODULE 7: Approvisionnement et recherche de fournisseurs



GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 

MODULE 7 :

APPROVISIONNEMENT

1) L'approvisionnement durables

Les principes

Les fournisseurs

2) L'approvisionnement bio

La consommation bio en Belgique

L'agriculture bio en Belgique

La production et la consommation bio en Europe et dans le monde

Tour d'horizon de la richesse bio bruxelloise

Tour d'horizon de la richesse bio wallonne

Tour d'horizon de la richesse bio flamande

Comment s'approvisionner en bio ?

Où trouver un fournisseur belge ?

MODULE 7 : APPROVISIONNEMENT

Objectifs

Vous aider à identifier des fournisseurs durables

Vous faire comprendre les avantages (et inconvénients) des fournisseurs durables

L'APPROVISIONNEMENT DURABLE

LES PRINCIPES

MODULE 7

Achat en direct chez le producteur

L'approvisionnement directement chez l'agriculteur. À Bruxelles, des acteurs ont osé leur production en ville : sur toit, sous serre, en cave, en culture verticale, sur les murs, sur des terrains abandonnés...

En pleine terre, en hydroponie, sous serre en aquaponie...

Il y a aussi des distributeurs qui offrent une grande transparence dans les produits qu'ils vendent comme [Valdibella](#) et [terroirist](#).

En pratique

Il faut accepter de travailler au rythme des producteurs.

Il faut accepter de gérer de multiples fournisseurs et parfois des problèmes d'approvisionnement

Les commandes pour de gros volumes ne sont pas toujours possibles.

Ce sont parfois des produits plutôt de niche, pas toujours simples à utiliser si l'on veut cuisiner de gros volumes.

MODULE 7

Veggie

Trois principes de base:

- 1) Diminuer l'offre en viande et les grammages de viande
- 2) Augmenter petit-à-petit l'offre végétarienne ou végétalienne
- 3) S'assurer que l'offre végétarienne soit complète (voir le guide ci-dessous)

En pratique

Une organisation (bilingue) de référence en la matière avec une espace Food professionals: [l'absl EVA](https://www.evavzw.be/fr/nos-actions/pour-les-chefs-professionnels)
<https://www.evavzw.be/fr/nos-actions/pour-les-chefs-professionnels>

L'offre d'EVA à destination des chefs de l'horeca:

- Un « guide végétarien pour les chefs » assorti de 39 recettes – téléchargement gratuit [ici](#)
- Vegucation roadshow, démonstrations de cuisine, ateliers de cuisine sur mesure, l'objectif est d'inspirer.
- Les critères permettant d'obtenir le [label Jeudi Veggie](#) :

MODULE 7

Les fournisseurs de produits fabriqués à base d'invendus (de légumes, de pain...)

De plus en plus de startups offrent des produits à base des invendus alimentaires

[EnVie](#)

Soupes à base d'invendus de légumes et projet de mutualisation des machines industrielles

[Fruit Collect](#)

Jus de fruits et/ou de légumes à base d'invendus.

[Fruitopia](#)

Produits de longue conservation, confitures et chutneys, à base de fruits et légumes invendus.

[Babylone](#)

Bière à partir de pain rassis.

MODULE 7

Les produits préparés par le secteur de l'économie sociale

Des entreprises de l'économie sociale offrent un travail aux personnes éloignées du marché de travail. Ils peuvent aussi aider dans la production de vos produits à une échelle plus grande.

[La Ferme Nos Pilifs](#)

Productions maraîchères, fermière, boulangerie, épicerie... **Produits Made in Pilifs.**

Le super marché [Food Hub de l'Atelier Groot Eiland](#)

L'annuaire de l'économie sociale: <http://www.saw-b.be/spip/spip.php?page=annuaire-es> et <https://www.socialeconomie.be/databank>

MODULE 7

Commerce équitable

En matière de commerce équitable, deux principes de base :

- Les bonnes conditions de travail
- Commerce équitable : prix minimal, préfinancement, ... + les bonnes conditions de travail



Remarque : Ne recourir à ces produits que pour les produits exotiques n'ayant pas d'équivalent au niveau local, national ou européen.

MODULE 7

Commerce équitable (et le prix juste)

Commerce équitable

- Pour trouver et commander vos produits, une source de référence : [le catalogue TASTE, Fairtrade foodservice](#) de Fairtrade Belgium.
- Les produits de la **marque Oxfam** n'étant pas toujours labellisés sont pour autant des produits issus du commerce équitable, et ce, depuis longtemps.
- Une bonne partie des produits issus du commerce équitable est aussi bio.

Garantie de prix pour les produits locaux

- Le label "[Prix juste producteur](#)" est une nouvelle manière d'identifier les produits qui rémunèrent correctement le producteur. Il caractérise la qualité des relations commerciales entre le producteur et son premier acheteur et repose sur 15 critères (cahier des charges). La démarche a été initiée par le Collège des producteurs, une organisation wallonne.



MODULE 7

Les poissons

En matière de poisson durable, deux principes de base :

1. Ne pas acheter les espèces de poissons de la liste rouge (espèces menacées) et essayer de ne pas acheter les poissons de la liste orange (espèces non menacées mais vulnérables). Alternativement vous pouvez opter pour des poissons moins connus qui sont souvent le résultat de prise accessoire.

2. Opter pour du poisson issu de filières responsables.
Il existe deux filières responsables (durables) majeures :

- a) Pour les poissons de mer (pêche sauvage)
- b) Pour les poissons d'élevage (aquaculture)



MODULE 7

Les poissons

Liste rouge: Anguille (*anguilla anguilla*), araignée de mer (*Maja squinado*), barbue (*Scophthalmus rhombus*), crevette rose (*Parapenaeus longirostris*), écrevisse (*Astacus astacus*), espadon (*Xiphias gladius*), esturgeon-caviar (*Acipenseridae*), hoplosthète orange (*Hoplostethus atlanticus*), grenadier de roche (*Coryphaenoides rupestris*), grondin (*Chelidonichthys cuculus*, *C. lucerna*), requin (*Selachimorpha*), rayon (*Raja spp.*) et merlan (*Merlangius merlangus*).

Liste orange: Bar (*Dicentrarchus labrax*), cabillaud (*Gadus morhua*, *G. macrocephalus*), crevettes grises (*Crangon crangon*), dorade royale (*Sparus aurata*), lieu jaune (*Pollachius pollachius*), Limande Sole (*Microstomus kitt*), lotte (*Lophius piscatorius*, *L. budegassa*), lingue bleue (*Molva dypterygia*), mullet (*Mullus barbatus*, *M. surmuletus*), panga (*Pangasius spp.*), sébaste (*Sebastes norvegicus*, *S. mentella*), thon rouge (*Thunnus thynnus*), tourteau (*Cancer pagurus*), turbot (*Scophthalmus maximus*).

Selon les critères de Bruxelles Environnement

MODULE 7

Les poissons

En pratique:

Il est important de parler en termes d'espèces de poisson (latin). P.e. Le thon rouge (*Thunnus thynnus*) est menacé d'extinction alors que le thon listao ne l'est pas (*Katsuwonus pelamis*).

Si l'espèce de poisson est une espèce de la liste rouge ou orange mais qu'elle est certifiée MSC ou ASC, c'est OK. Le label offre la garantie de durabilité.

Les labels MSC et ASC sont disponibles sur des produits frais et surgelés.

Les espèces de poissons labellisées MSC ou ASC ne présentent pas de surcoût et sont très disponibles.

MODULE 7

Les emballages

En matière d'emballage, deux grands principes :

- 1) Essayez d'éviter les produits à usage unique pour privilégier les produits lavables et réutilisables
- 2) Pour l'offre à emporter, privilégiez les emballages en papier carton (FSC/PEFC). Les emballages biobased et compostables ne sont pas une solution (car pas de filière de compostage).

En pratique

Vous pouvez commander un maximum de fruits et légumes belges frais. Ils sont, en général, livrés en vrac dans des bacs bleus réutilisables. Quasi tous les produits non-belges sont dans un emballage non-réutilisable.

Vous pouvez exiger pour certaines boissons d'utiliser un emballage consigné

Les fournisseurs d'emballages alimentaires sont en train de réaliser leur shift écologique et dans cette optique, de plus en plus d'emballages plus écologiques sont disponibles comme par exemple des emballages à base d'herbes. Cependant, ces emballages restent plus chers que les versions conventionnelles.

MODULE 7

Les emballages



Fournisseurs

De contenants réutilisables (sac, gobelet, lunchbox...)

Befre : <https://www.befre.be/en/>

Ecodis : www.ecodis.info

Tiffin : <https://tiffin.be/>

Recircle : <https://www.recirclebelgium.be/>

Emballages mangeables : Do Eat - <https://www.doeat.com/en/>



Classiques : Duni, CONPAX, AVA, Huysmans, Retif, KING Belgium packaging.

LES FOURNISSEURS

MODULE 7

Le bottin Good Food

Site web (moteur de recherche) de Bruxelles Environnement pour des producteurs, distributeurs, cantines et restaurants qui répondent aux critères Good Food.

Bon endroit pour commencer votre recherche de produits durables à Bruxelles.



MODULE 7



Bottin des producteurs, commerces et restaurants Good Food

Recherche par mots clefs



Cantines

Restaurants

Commerces

Producteurs

Grossistes, détaillants, distributeurs en circuit court, traiteurs d'événement ou transformateurs qui commercialisent de l'alimentation et s'engagent à respecter les [critères Good Food](#), lié à leur secteur d'activité.

Vend aux particuliers Vend aux professionnels Acteur Bruxellois Certifié bio

ACTIVITÉS

Grossiste Détaillant Traiteur d'événement Vente en ligne/paniers sans espace de vente Transformateur

PRODUITS

Plats préparés Boissons Pain Oeufs/Produits laitiers Epicerie Fruits Légumes Viande et poisson

MODULE 7

Les fruits et légumes



Terroirist

Distributeur qui travaille en direct avec des agriculteurs

Ecodal

Production propre à Lennik + grossiste d'autres producteurs. Ils sont certifiés BIO

Atelier Groot Eiland

5 potagers urbains dont certaines parties sont destinées à des cultures pour les restaurants.

Vert d'Iris international

Coopérative d'agriculture bio et urbaine - livraison aux restaurateurs

Cycle Farm

Coopérative de producteurs de légumes et de fleurs au sud de Bruxelles - Livraison aux restaurants



MODULE 7

Producteur spécifique

Les Champignons de Bruxelles

Champignons exotiques produits à base de drèches de bière (shiitake...)

<https://www.lechampignondebruxelles.be/>

Permafungi

Pleurotes produites à base de marc de café

<https://www.permafungi.be/?lang=en>

Urbileaf

Ferme urbaine de micropousses. <http://urbileaf.be/>

BIGH / ferme abattoir

Fruits, légumes, poissons (système aquaponique) et aromatiques. Serres au-dessus de l'abattoir (chauffées par l'énergie perdue du bâtiment)

MODULE 7

Le pain

La Ferme Nos Pilifs, Neder-Over-Hembeek (Bruxelles)

Les produits de boulangerie sont des produits made in Pilifs

La Ferme Nos Pilifs livre du pain bio frais ou surgelé, produit dans leur atelier.

Agribio, Havelange et Bruxelles.

Produits : Grain 100 % bio, farine bio et artisanale, pain bio, pâtes.

Tartine et Boterham

Référencement des boulangeries artisanales bruxelloises (selon critères propres)

Exemples de critères

Au minimum 80% des produits présentés dans le magasin sortent de cet atelier.

L'essentiel de la production doit être réalisée avec du beurre, de la farine, du lait et autres matières premières brutes.



MODULE 7

Les alternatives végétariennes

Bouche B, Bruxelles

Une boucherie végétale artisanale qui offre des préparations riches en protéines végétales en combinant céréales, plantes et légumes de saison.

Yumm'eat, Bruxelles

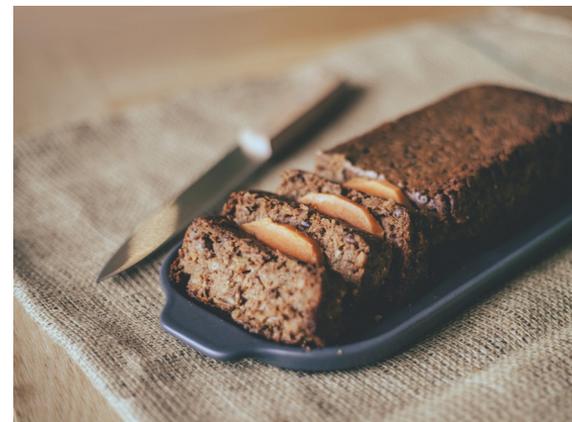
Produits vegan: Burger, mini burger et tapas

La vie est belle

Greenway

Beyond meat

Vers en veggie



MODULE 7

Poisson

Bigh (Bruxellois): ferme au dessus de l'abattoir d'Anderlecht. Agriculture aquaponique (de la truite).

Maxi Pesca: poissonnerie à Neder-Over-Heembeek (Bruxelles), réalise la vente en gros de ses produits à des professionnels
Poissons des Pays-Bas ou de France et alternatives à la surpêche.

Pintafish : Fair fish – Poisson qui ne provient pas de la criée

La plupart des fournisseurs classiques peuvent fournir des espèces de poisson certifiées MSC ou ASC :

- Pieters - <https://www.pieters.be>
- De Jager (surtout frais) - <http://www.dejagernv.be/>
- Bidfood (distributeur) - <http://www.bidfood.be/>
- Gefra - <http://www.gefra.be/fr/accueil-2.html>
- Davigel - <https://www.davigel.fr/>
- Vandermaesen - <https://www.vandermaesen.be/>

MODULE 7

Boissons (Bruxelloises)

La bière

Les bières bruxelloises sont : BBP, En Stoemelings, L'Ermitage, H2O, Cantillon, Arever, Beerstorming, No Science, Bardaf, Brasserie de la Senne, Brasserie de La Source, Houblons de Bruxelles, La brasserie Cantillon, 100PAP (bière solidaire)

Les softs

- [Simone à Soif](#) (eau fruitée aux plantes bio)
- [Goutzi](#) (Kombucha)
- [Drinkaflower](#) (Boisson à base de fleur de sureau, certifiée bio)
- [Yolo Juice](#) (Jus pressés à froid bio et belges)
- [Misuko](#) (Jus pressés à froid bio + lait végétaux aromatisés bio)

[Fermentings](#): laboratoire de fermentation à BE HERE

MODULE 7

Autres produits

Le Bercail du Champs des Cailles (Bruxelles)

Élevage de brebis laitières et fabrication de fromages, yaourts et crèmes glacées situé à Watermael-Boitsfort, Bruxelles.

Quinobel

quinoa belge

Graines de curieux

Produits : quinoa, petit-épeautre, flocons d'avoine, lentilles, caméline, colza
Tout ceci provenant d'une agriculture belge, locale, et de qualité.

MODULE 7

Recommandations

Des produits locaux, bio, issus de récupération, réalisés par une entreprise d'économie sociale n'existent pas : choisissez vos priorités

N'essayez pas de faire tout en durable : osez faire des compromis

Il y a plein de producteurs, distributeurs sur le marché, mais ne sous-estimez pas le travail et la créativité nécessaire pour travailler avec de multiples fournisseurs

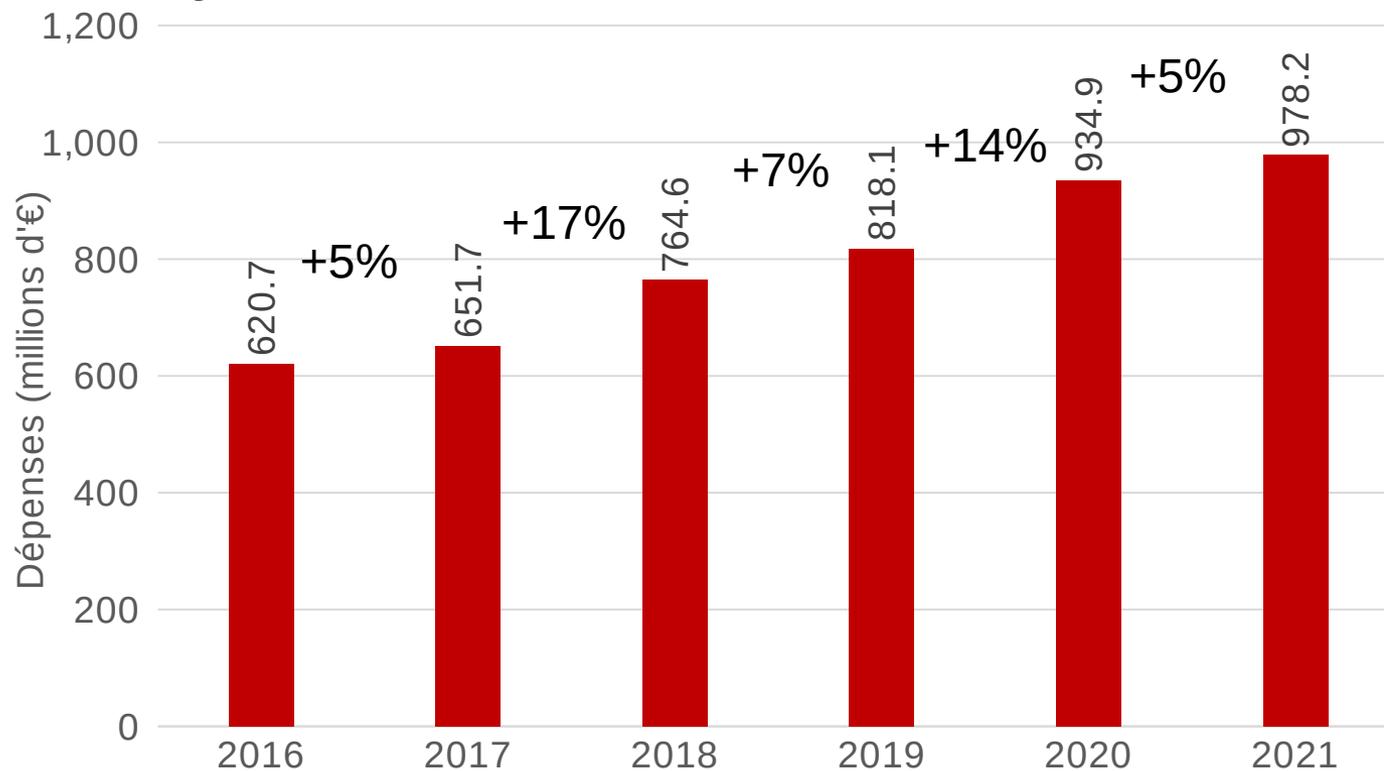
L'APPROVISIONNEMENT ENT BIO

LA CONSOMMATION BIO EN BELGIQUE

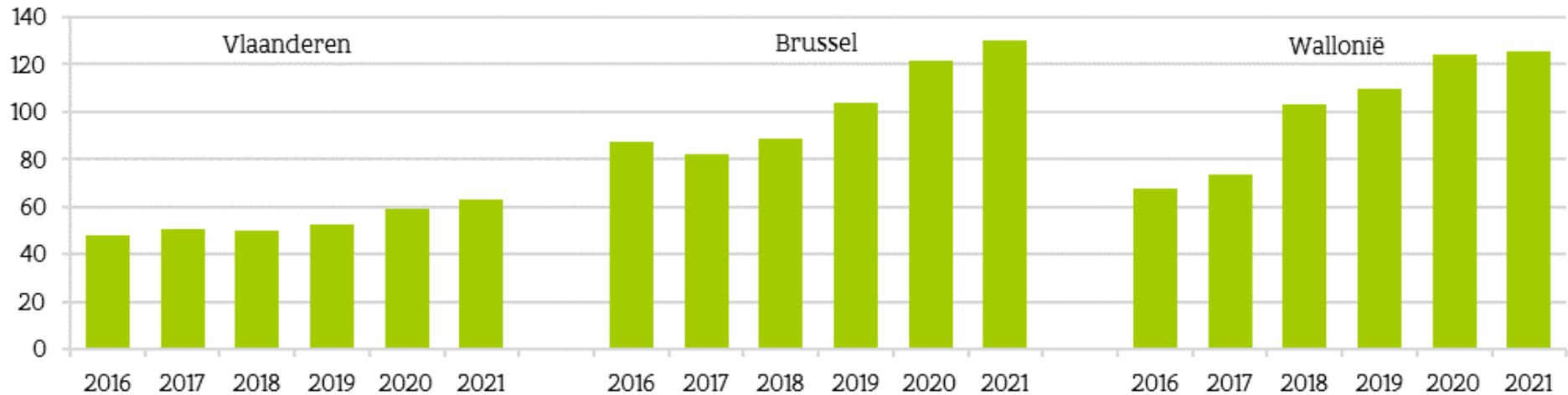
TENDANCE DE CONSOMMATION BIO EN BELGIQUE

978 millions d'euros en Belgique (+4,6%)

96% des belges ont acheté au moins une fois bio en 2021



DÉPENSES BIO TOTALES PAR RÉGION PAR HABITANT PAR AN



En 2021:

63€

399 millions d'€

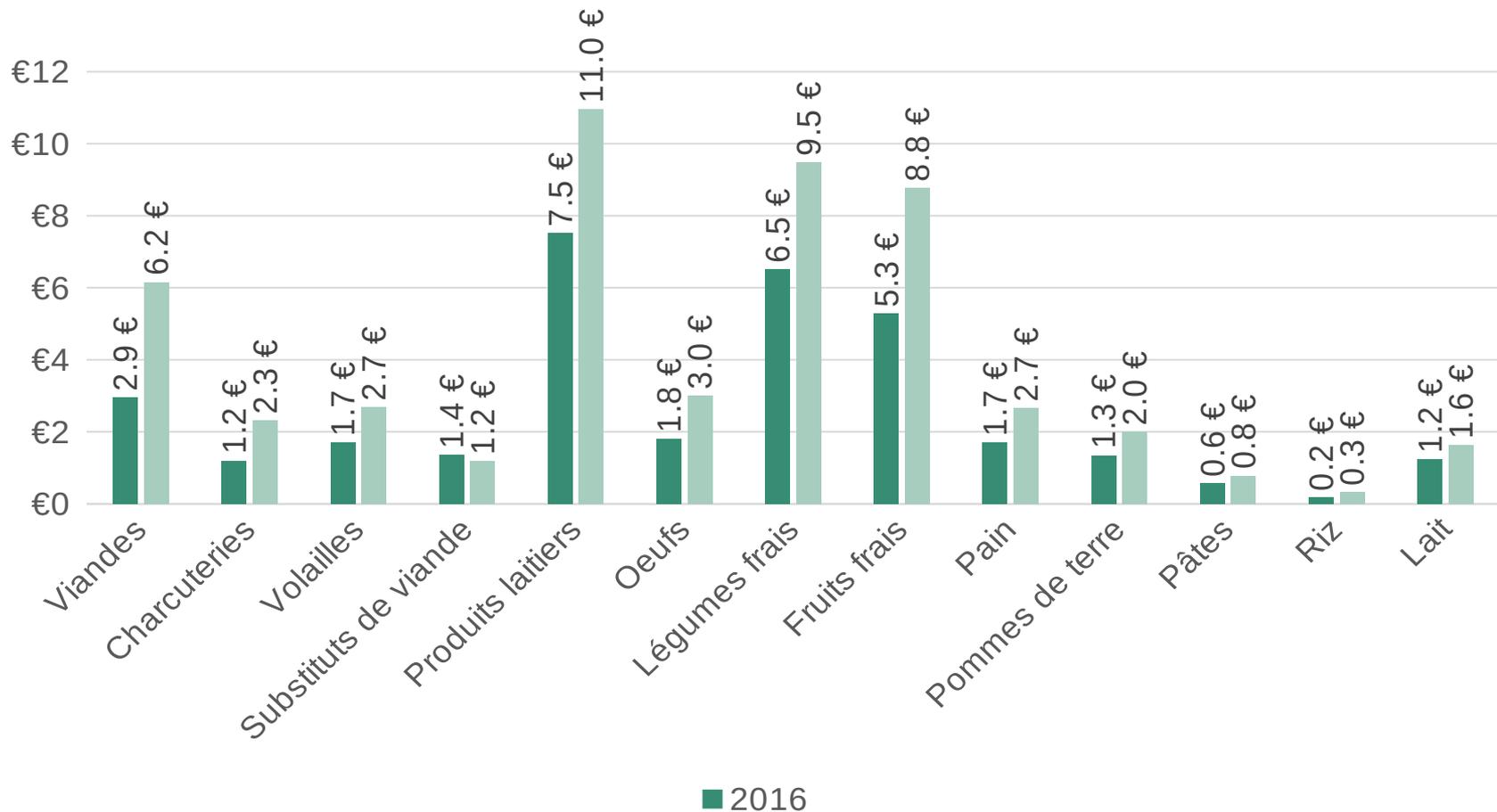
130€

145 millions d'€

126€ par habitant

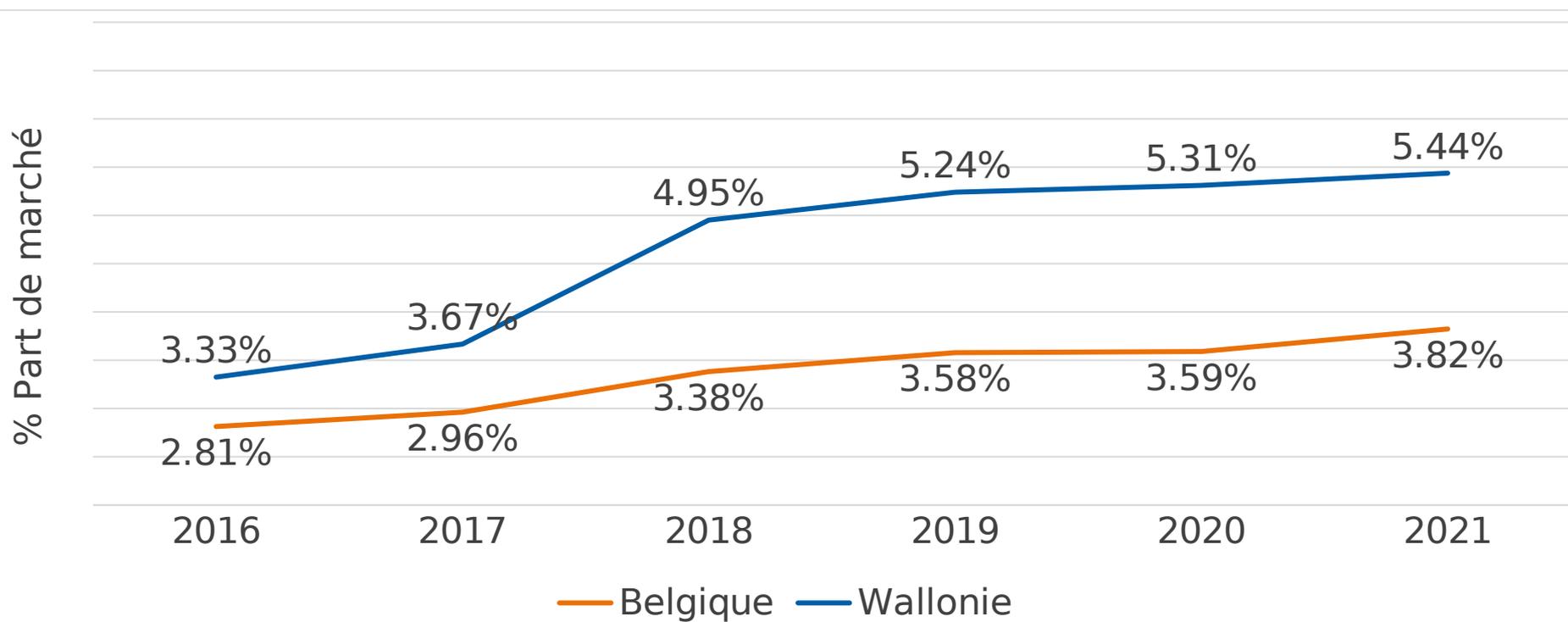
447 millions d'€

DÉPENSES PAR PRODUIT PAR BELGE

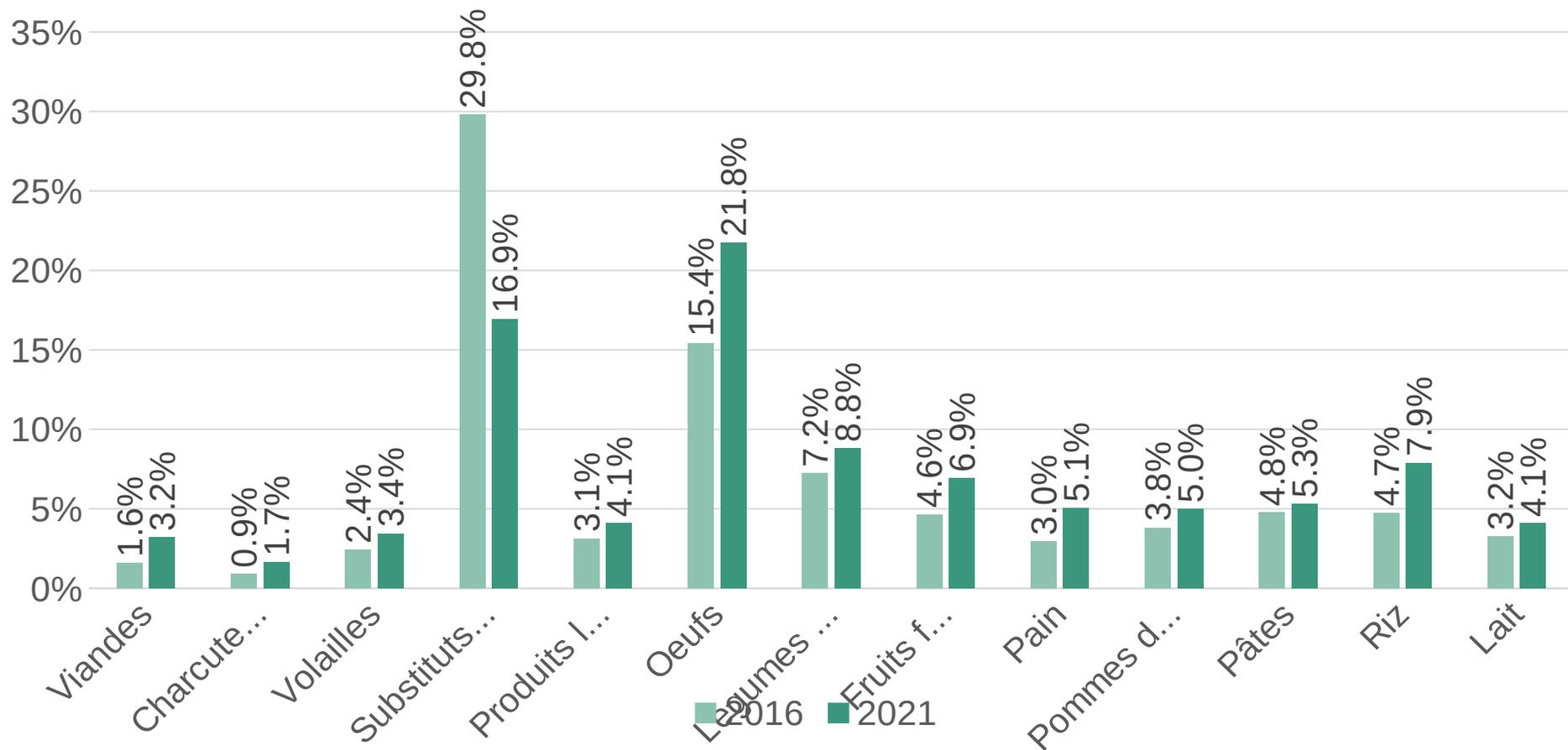


EVOLUTION DE LA PART DE MARCHÉ BIO EN BELGIQUE

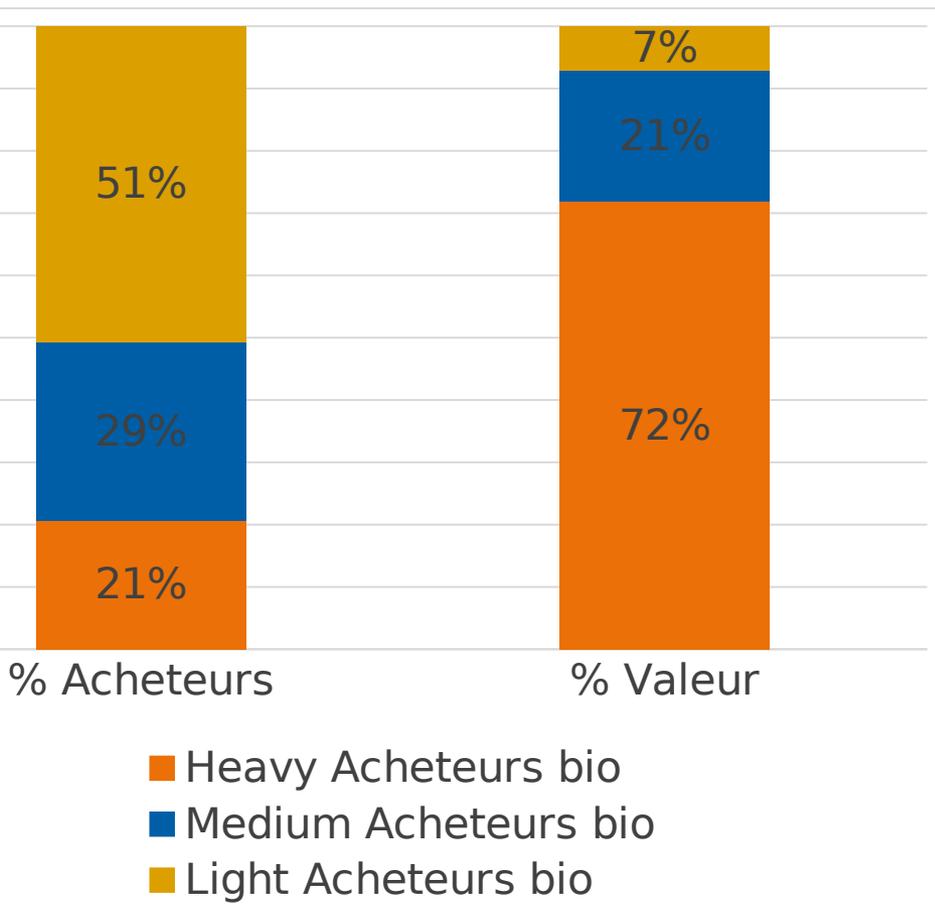
Légère augmentation en 2021. Interrogation pour 2022?
+2,11% par rapport à 2016



PART DE MARCHÉ BIO PAR PRODUIT EN BELGIQUE

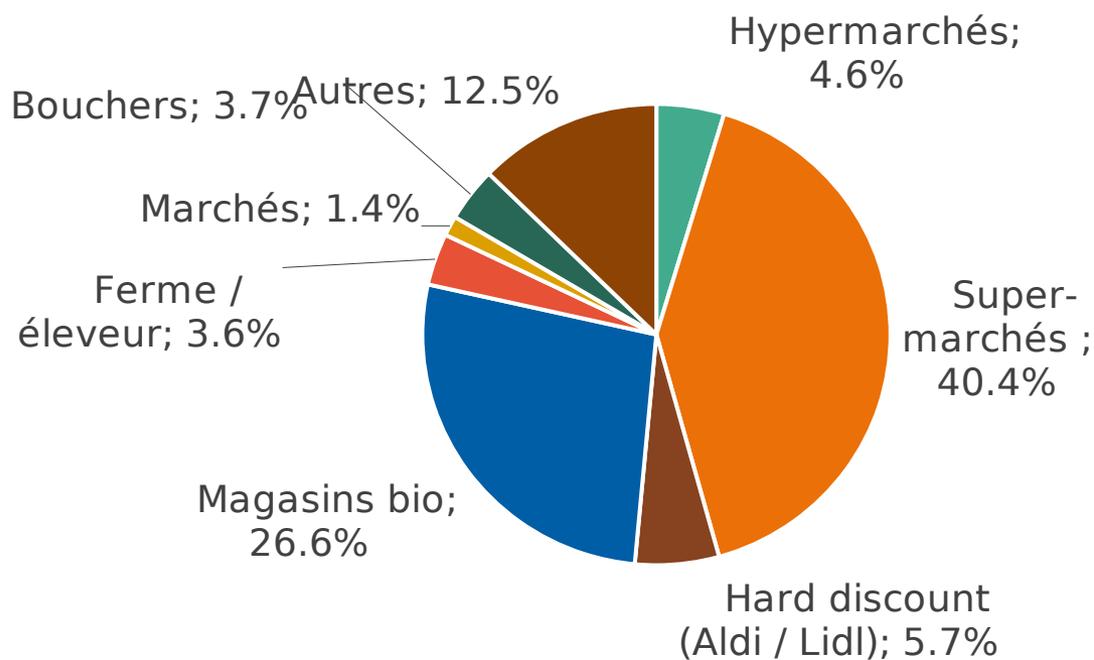


PROFIL DES MÉNAGES WALLONS ACHETEURS DE PRODUITS BIO EN 2021



- **21% des acheteurs bio sont:**
 - Des acheteurs réguliers de produits bio (85x/an)
 - Achètent pour 959€/an
 - Représentent 72% des dépenses bio totales
 - Profil en augmentation
 - **29% sont des acheteurs moyens**
 - Ont dépensé chacun 205€/an
- **51% sont des acheteurs occasionnels**
 - Sont passés de 34,6€ à 38,4€ en 2021

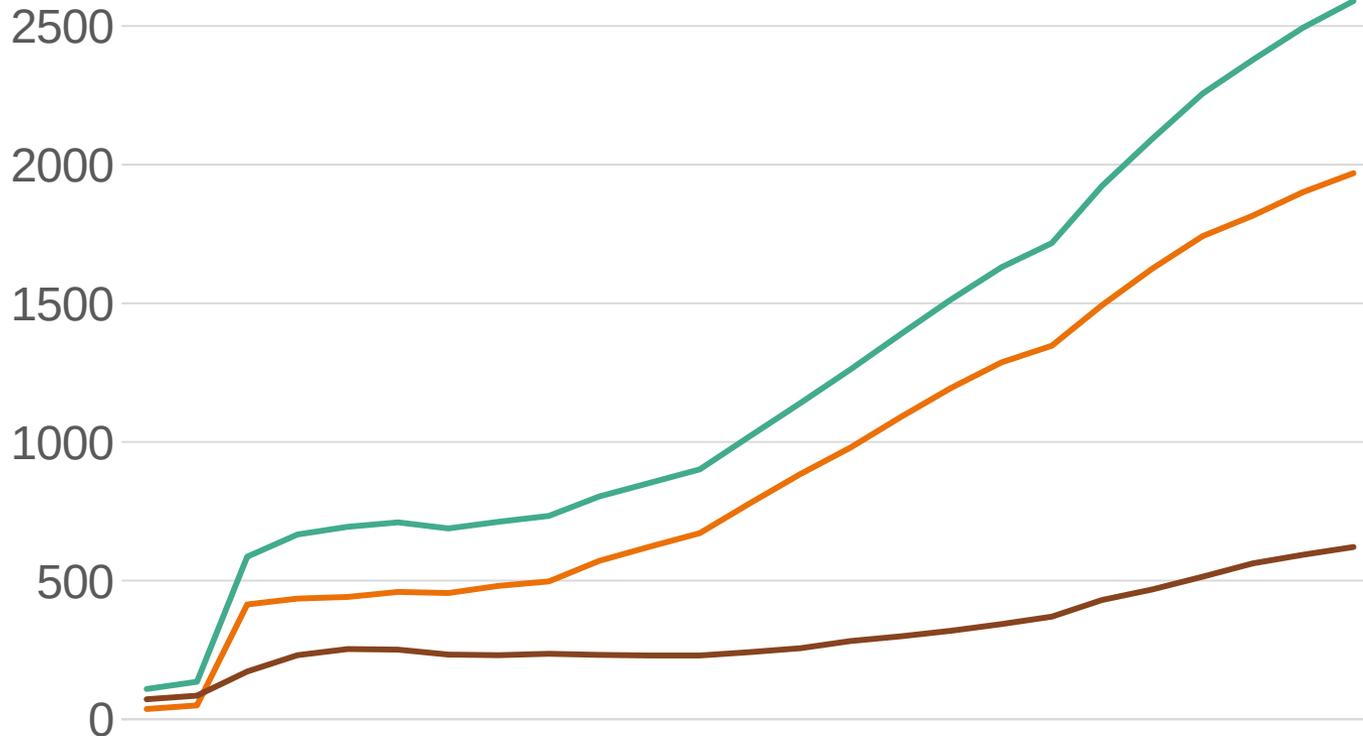
CANAUX DE DISTRIBUTION EN WALLONIE EN 2021



- 2/3 des dépenses bio se font dans les supermarchés et les magasins bio
- En 2021:
 - Perte de part de marché des magasins bio
 - Augmentation des marchés, ventes à la ferme et boucheries

L'AGRICULTURE BIO EN BELGIQUE

NOMBRES DE FERMES BIO BELGES EN 2021



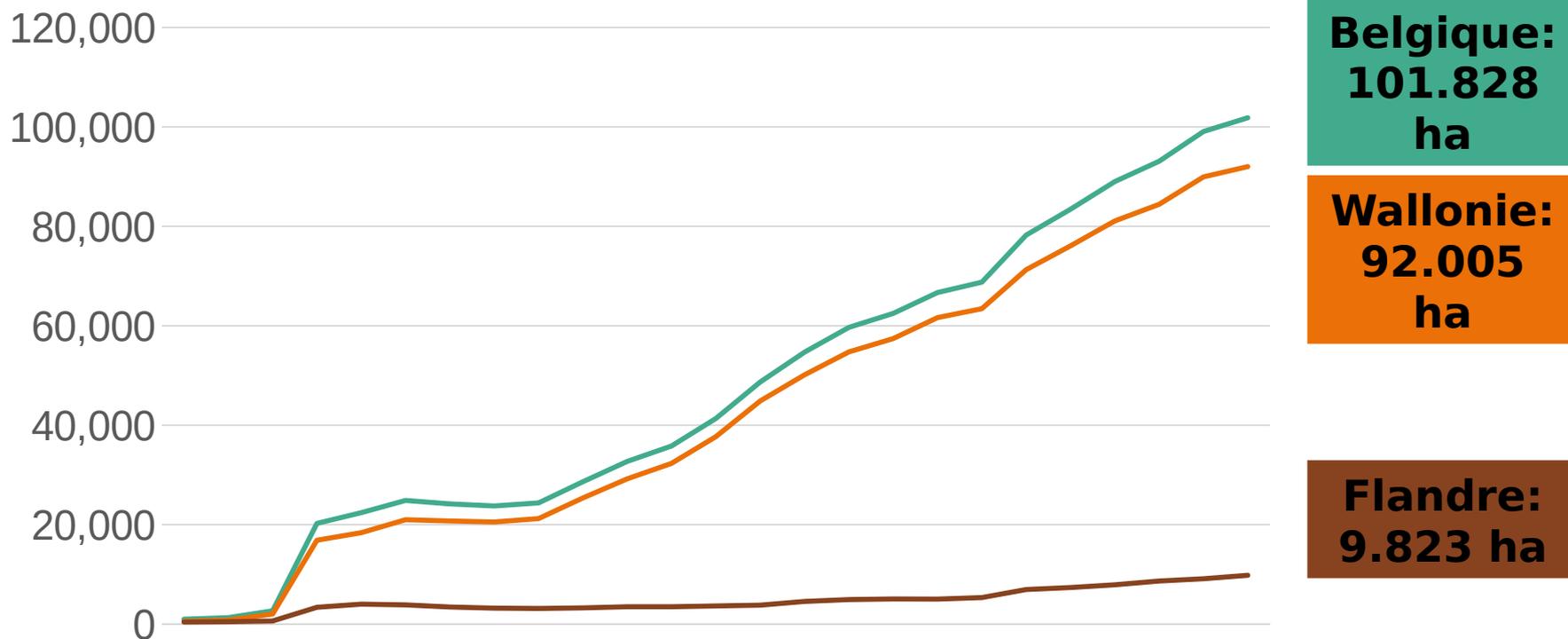
Belgique:
2.590
fermes

Wallonie:
1.969
fermes

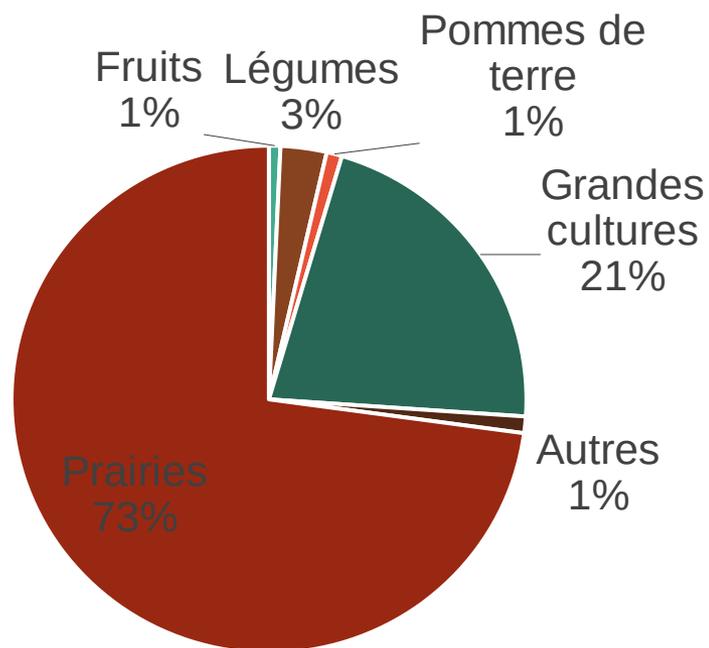


Flandre:
621
fermes

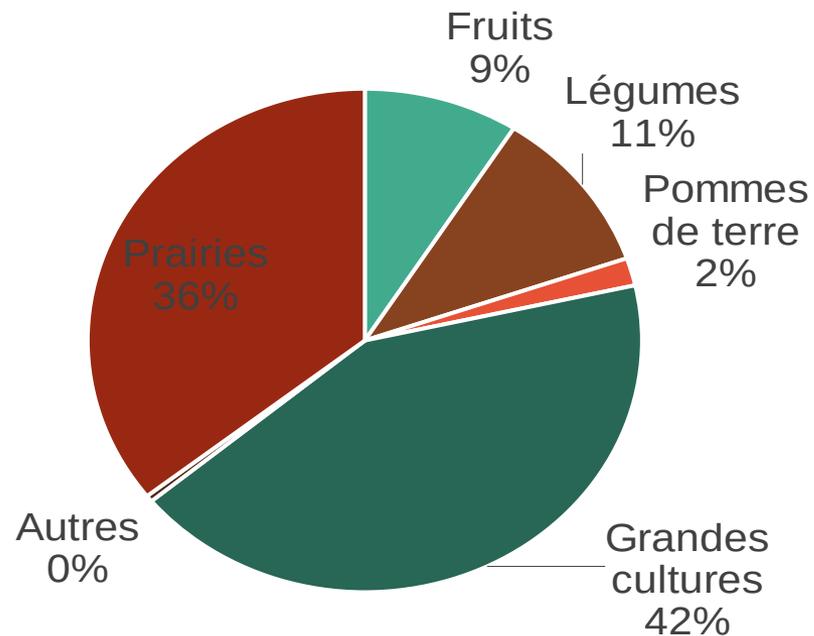
NOMBRES DE SURFACES BIO BELGES EN 2021



RÉPARTITION DES SURFACES BIO EN BELGIQUE EN 2021

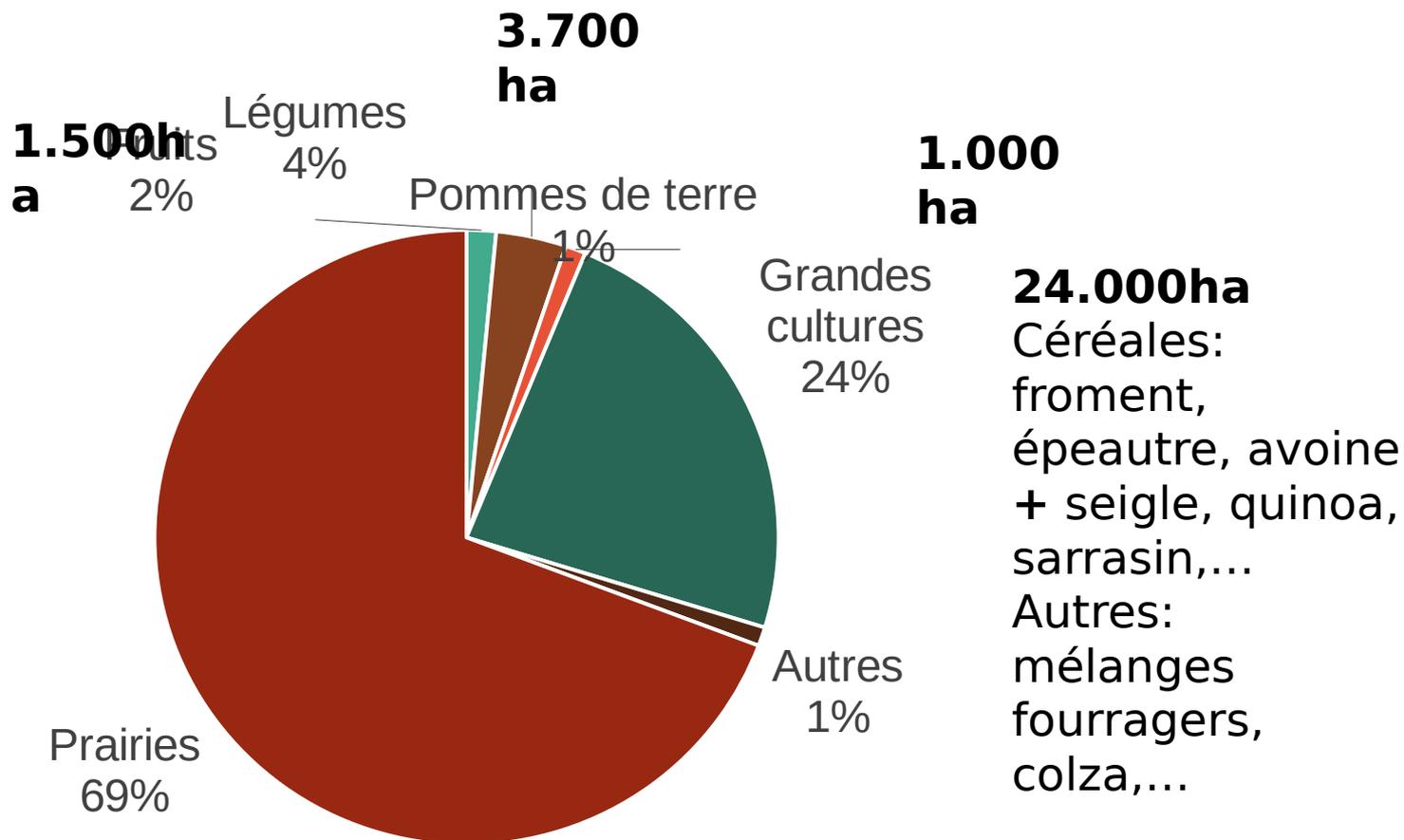


Wallonie

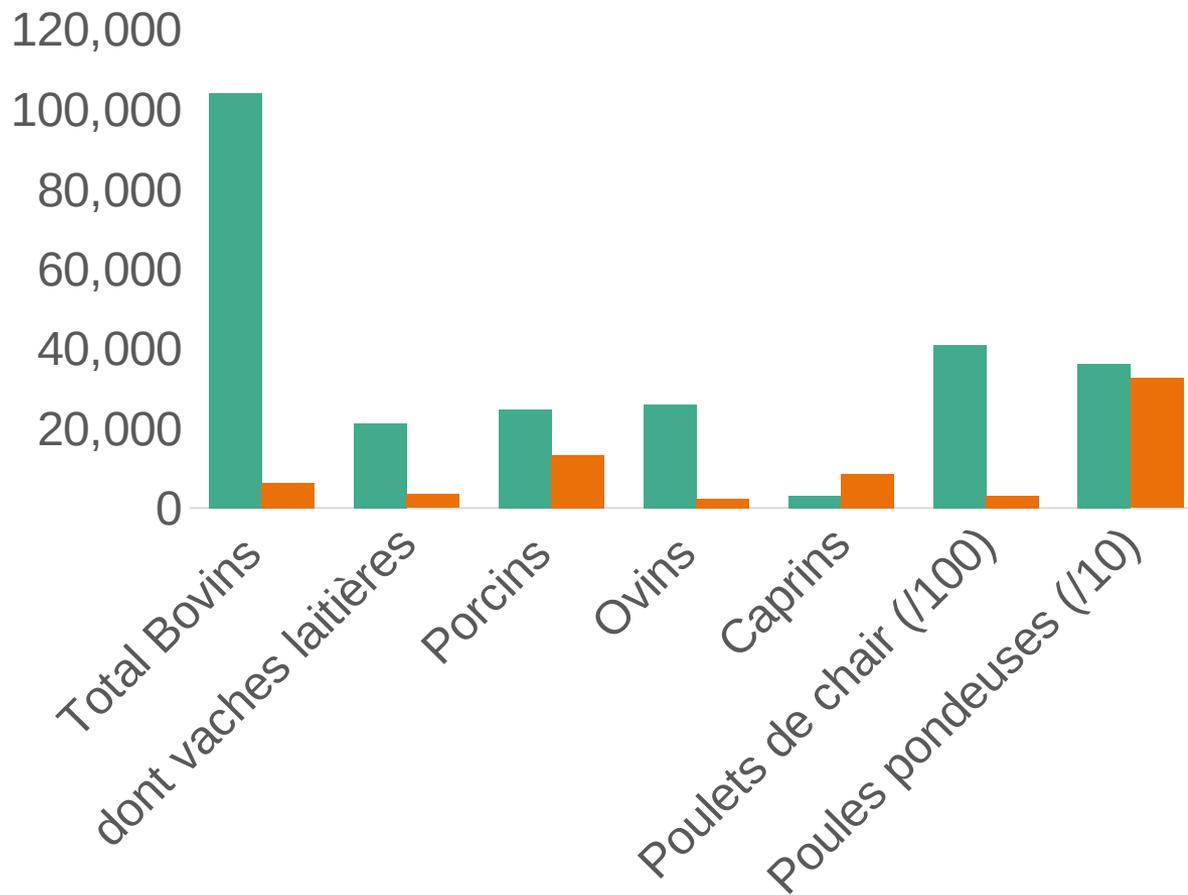


Flandre

RÉPARTITION DES SURFACES BIO EN BELGIQUE EN 2021



ÉLEVAGES BIO EN BELGIQUE



	2021	Belgique
Bovins		110.200
dont vaches laitières		24.600
Porcins		38.022
Moutons		28.200
Chèvres		11.500
Poulets de chair		4.380.000
Poules pondeuses		686.000

ÉQUILIBRE ENTRE OFFRE ET LA DEMANDE

Offre > Demande	Offre = Demande	Demande > Offre
-	Lait de vache	Fruits du verger
Œufs	Poulet	Petits fruits
Pommes de terre	Porcs gras	Brebis et chèvre
	Légumes de plein champ frais	Maraichage
	Grandes cultures	Elevage de niche

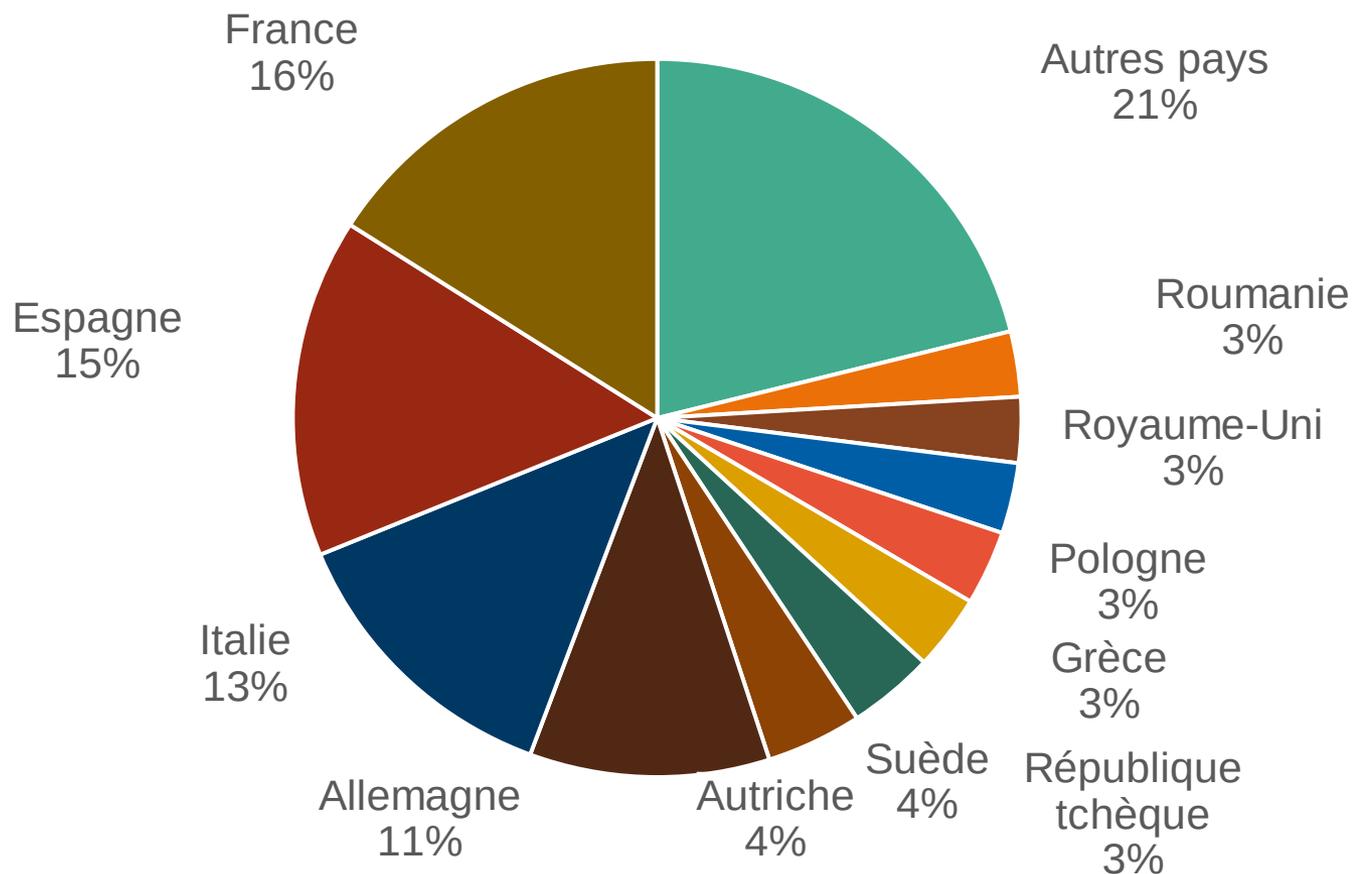
! Importation à bas prix particulièrement en légumes plein champ et céréales

LA PRODUCTION ET CONSOMMATION BIO EN EUROPE ET DANS LE MONDE

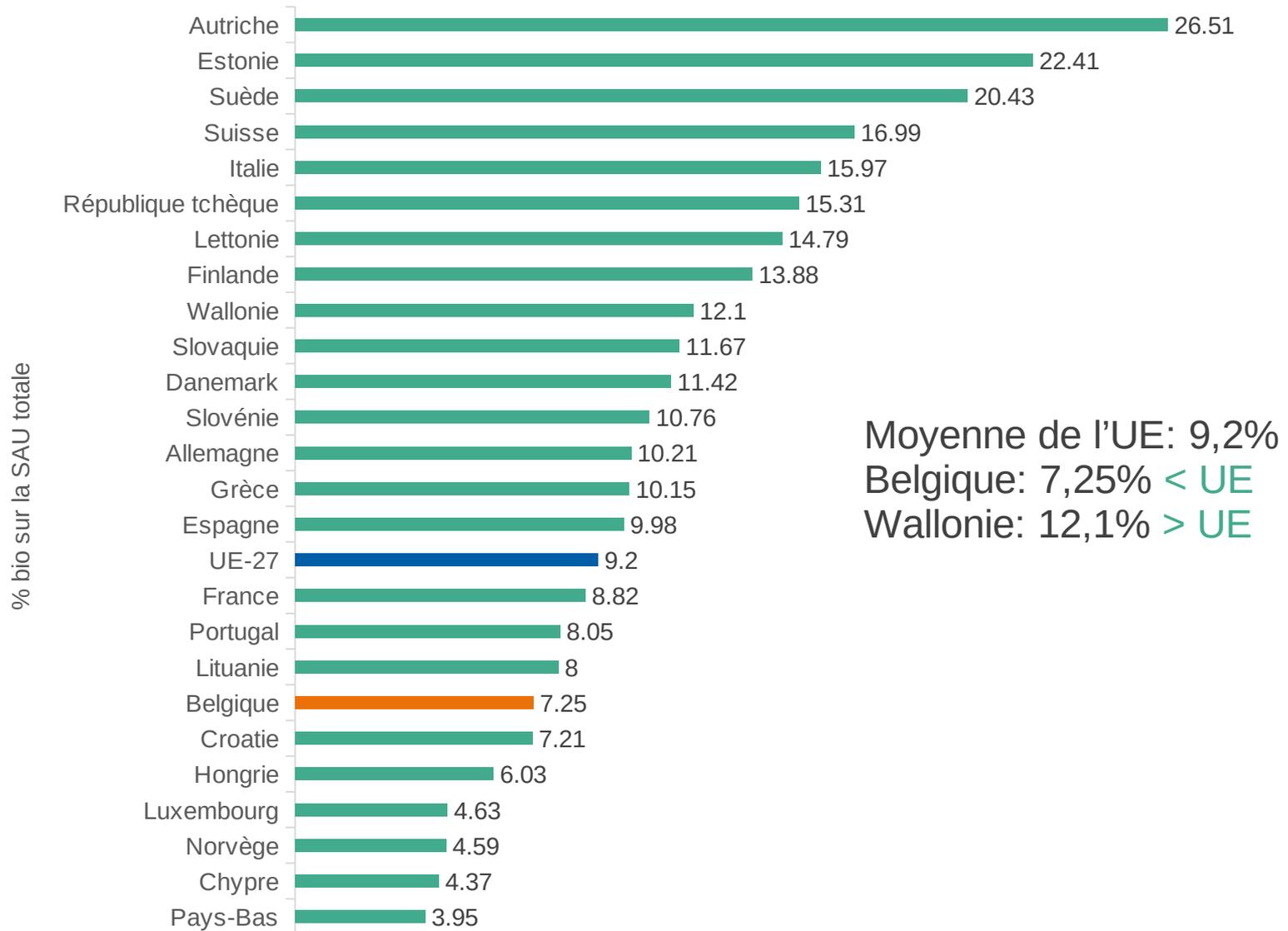
RÉPARTITION DES SURFACES BIO PAR PAYS EUROPÉENS (2020)

15,9 millions d'hectares en Europe (+4% en 2020)

L'Europe comptabilise **23%** des surfaces bio mondiales

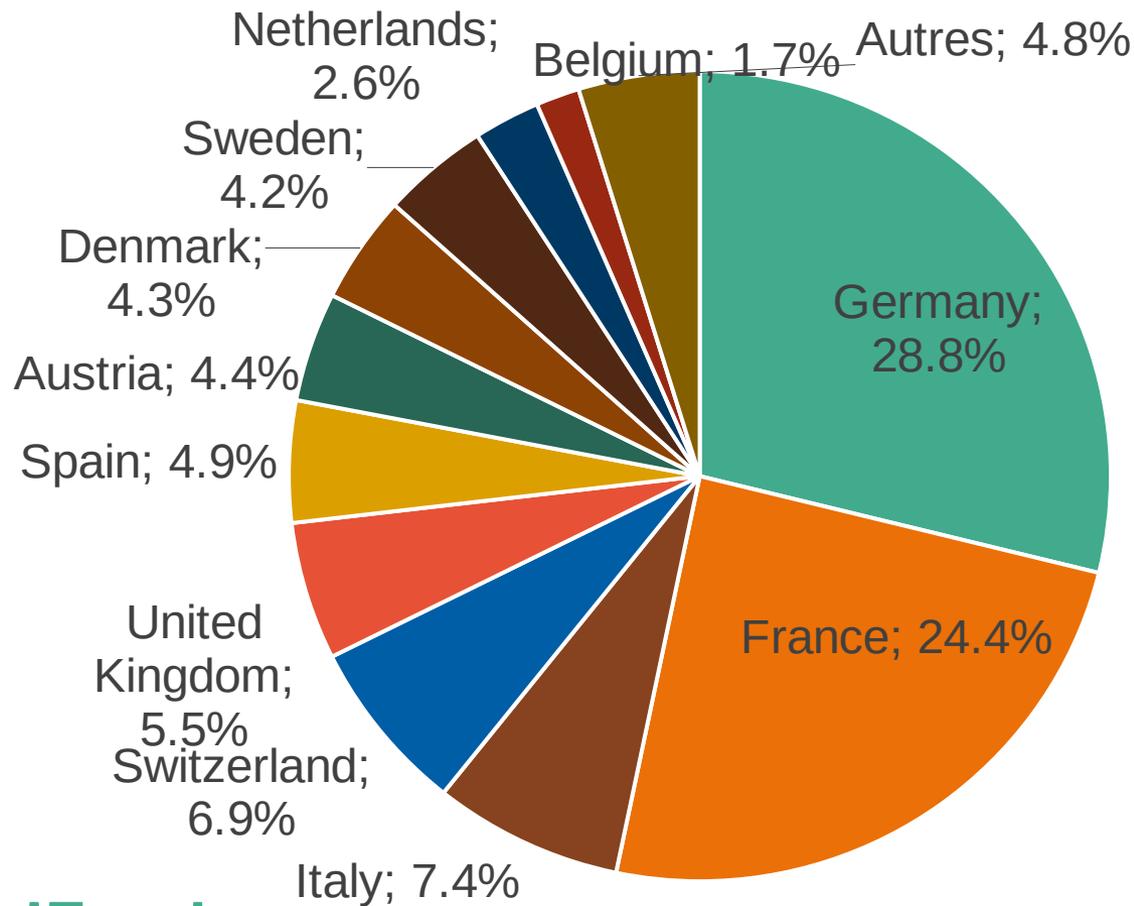


PROPORTION DE SAU BIO PAR PAYS (2020)

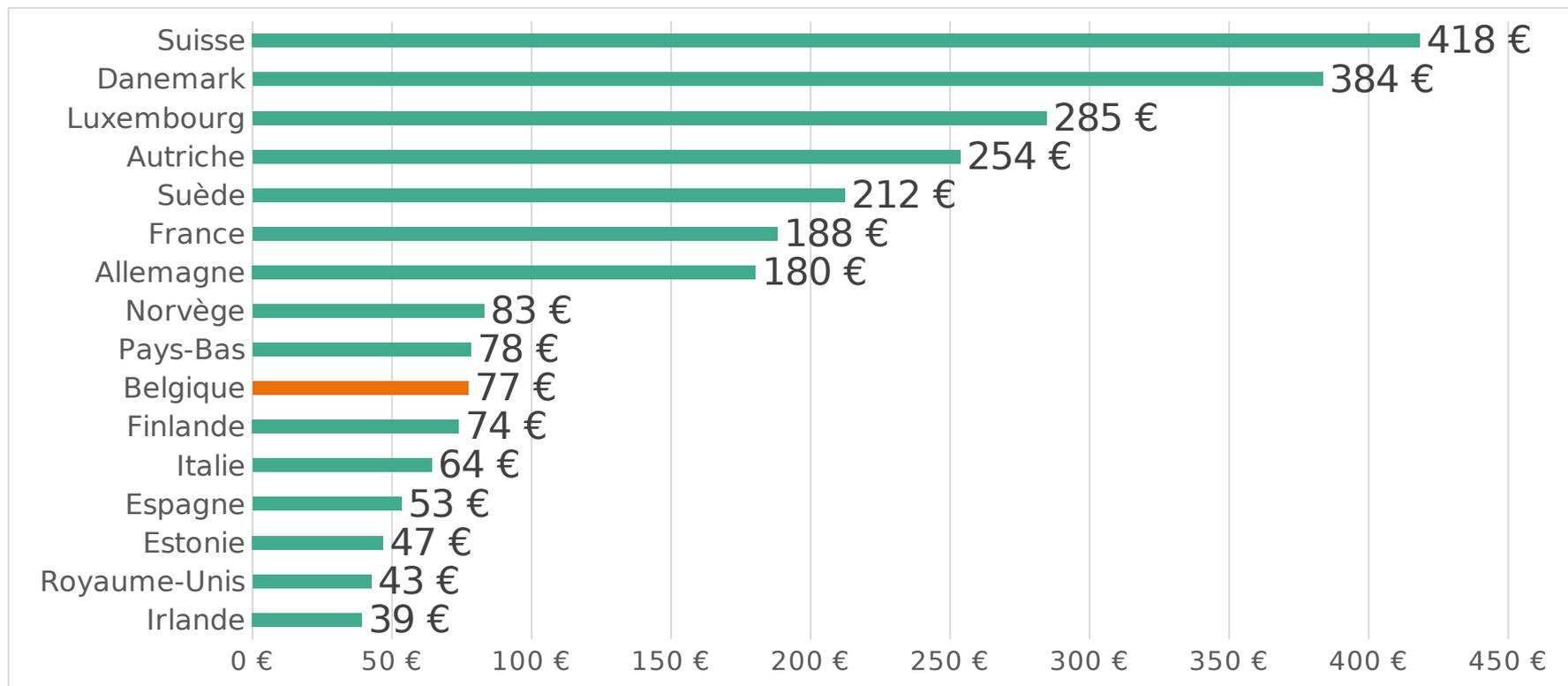


RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION BIO (2020)

52 milliards d'euro en Europe



DÉPENSE/HABITANT (€) POUR DES PRODUITS BIO EN EUROPE (2020)

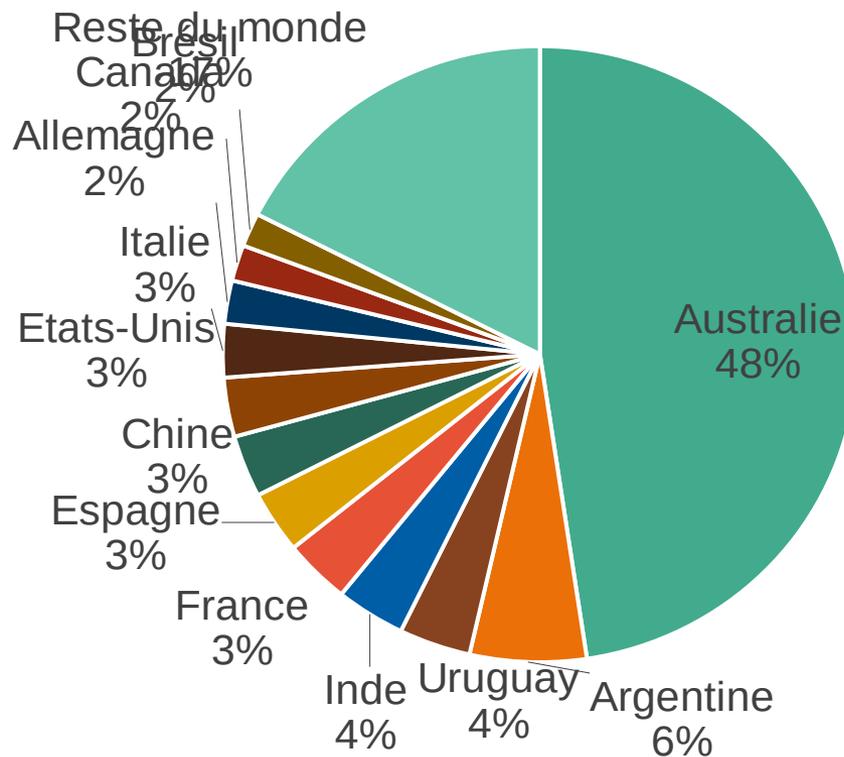


PRODUCTION BIO DANS LE MONDE (2020)

74,9 millions d'hectares dont 23% en Europe

1,6% des surfaces agricoles mondiales

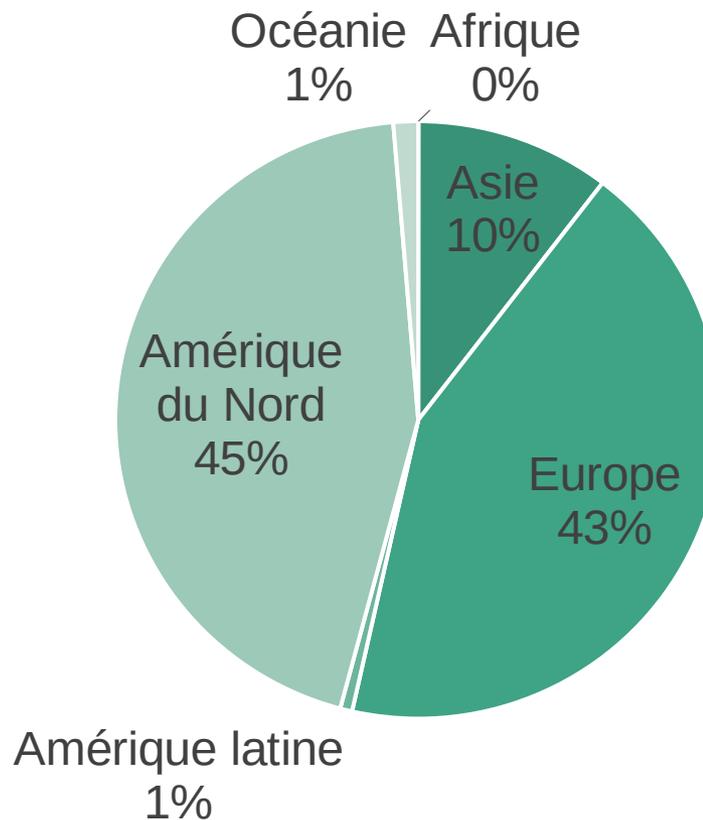
79% des terres bio mondiales se trouvent dans seulement 10 pays dont 4 de l'Union Européenne



CONSOMMATION BIO DANS LE MONDE (2020)

120,6 milliards d'euros en 2020 (x 3 depuis 2010)

88% en Amérique du Nord et Europe



Tour d'horizon de la richesse de l'offre bio bruxelloise



LA PRODUCTION À BRUXELLES

- Vert D'Iris: Maraichage
- La Finca: Maraichage
- Permafungi: Pleurote, chicon
- Eclo (Champignon de Bruxelles): Shiitaké, Maitake, Nameko frais + micropousses
- Ferme Nos Pilifs: Cresson de fontaine
- Coopérative du Chant des Cailles: maraichage, moutons, fleurs



Eclo 



LA TRANSFORMATION À BRUXELLES

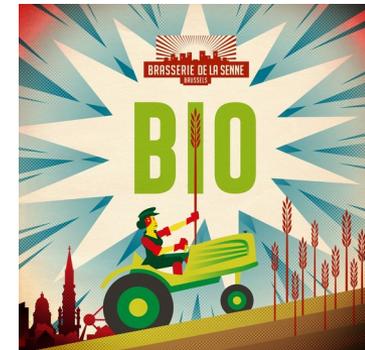
• Boissons

- Bières et spiritueux: Cantillon, Drinkdrink!, Brasserie la Mule, Brasserie de la Senne, Les Distilleries Bruxelloises,
- Jus et autres: Simone a soif!, Yolo juice, pievert, pépins, Smile Kombucha

• Boulangeries et pâtisseries bio

- Agribio
- Le Bon pain
- New Saint-Aulaye
- Hopla Geiss Bakery
- Boulangerie des Tanneurs
- Nos Pilifs asbl
- La petite Parisienne

• Fromagerie: From Comptoir



LA TRANSFORMATION À BRUXELLES

• Soupe et tapenades

- Chouke soupe
- Les Trempettes de Bruxelles
- Into the spoon

• Biscuits et desserts

- Biscuiterie Generous
- Bloom
- Nos Pilifs
- Greenz Biobar
- NAO
- Sikou
- Mad Lab

• Petits déjeuners

- Lily's Granola
- Pipaillon

• Légumes lactofermentés

- Terra Fermenta
- Itinéraire bis gourmand

• Miso : Nu Miso



En constante évolution!

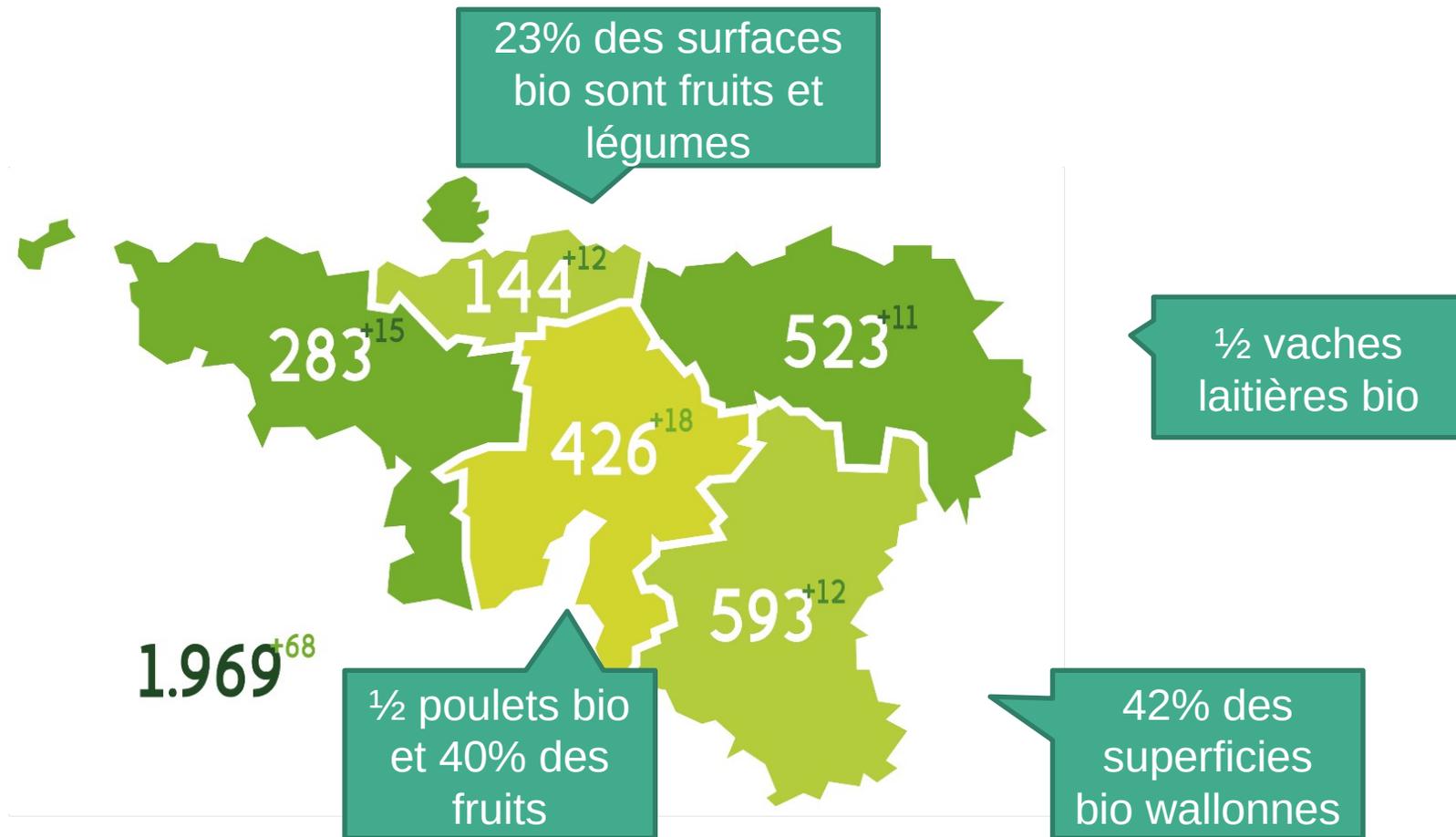


GoodFood

Tour d'horizon de la richesse de l'offre bio wallonne



RÉPARTITION DES FERMES BIO PAR PROVINCE EN 2021



UNE GRANDE DIVERSITÉ DE VIANDE

- **4/5 des producteurs bio wallons ont un élevage**
- **Une diversité de races bovines** (Angus, Salers, Limousin, Charolais, Blonde, Highland, Galloway, Aubrac, Blanc Bleu Mixte)
- **Des coopératives**
 - En direct de mon élevage
 - Cowbio
 - Beefriend
 - Biobeef
 - Porc Qualité Ardenne (PQA)
 - Coprobio (Coprosain)
 - Coq des prés
 - GP Porcs Bio
 - L'Agneau Bio des prés d'Ardenne
- Quelques **boucheries/boucheries à la ferme**



UNE GRANDE DIVERSITÉ DE VIANDE

- **Des élevages de niche**
 - Un élevage d'escargot dans le Namurois
 - Un élevage de canards à Jemeppe-sur-Sambre
 - Une pisciculture à Libramont
 - 28 ruches en province de Liège
 - Des cerfs, daims, lapins et équidés



UNE DIVERSITÉ DE PRODUITS LAITIERS

- Lait cru, fromages frais et affinés, beurre, crème, yaourt, maquée, glace, crème dessert
- Surtout en lait de vache **mais** se développe à petite échelle en lait de brebis, chèvre et bufflonne



DES GRANDES CULTURES

- **Céréales:** froment, épeautre, seigle, orge de brasserie, sarrasin, quinoa, sorgho, blé dur (essai)
- **Légumineuses:** lentille (verte, blonde corail), pois chiche
- **Farines** de froment, épeautre, petit épeautre...



DES GRANDES CULTURES

- **Huiles:**
 - Colza
 - Caméline
 - Noix
 - Chanvre
- Pains et pâtisseries
- Biscuits
- Pâtes



DES LÉGUMES

- Des légumes plein champ: volumes importants
- Des maraichers sur petite surface:
<http://monmaraicherbio.be>
- Des producteurs de champignons
- Des légumes surgelés
- Des soupes et autres préparations



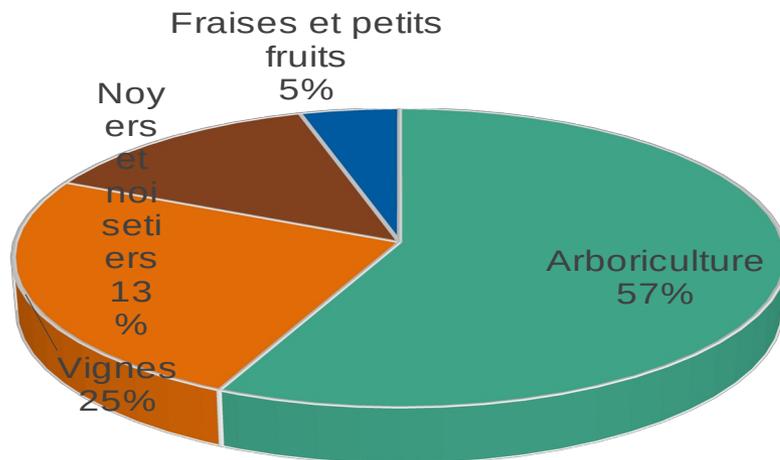
DES POMMES DE TERRE

- Des pommes de terre: volumes importants (900ha)
- 50% marché du frais et 50% transformation
- Des chips: **nouveau!**
 - Chips de Lucien
 - Chips Rebel
 - Chips Wall'bio



DES FRUITS

- Des fruits du verger (surtout pommes et poires + cerise, prune, mirabelle)
→ haute tige et basse tige
- Des petits fruits: petites surfaces
- Des noix et noisettes



Fruits (ha)	2021	Evolution 2020-2021
Arboriculture	378	+59 ha
Vignes	165	+33 ha
Noyers et noisetiers	90	+19 ha
Fraises et petits fruits	31	+2 ha
Total	664	+114 ha

DES BOISSONS

- **Brasseries:** une vingtaine de brasseries et plus de 50 bières
- **Distilleries:** 4 distilleries (Gin, Vodka, Limocello, Vermouth blanc et rouge, Peket, Rhum, Pastis)
- **Domaines viticoles:** 12 actuellement (en plein développement)
- **Boissons non alcoolisées:** jus, kombucha...



PRODUITS D'ÉPICERIE

- **Chocolateries:**

- Belvas
- Tohi
- Charlemagne
- Contes de Fèves
- Seek...



- **Plats préparés:**

- Conserverie et Moutarderie belge

- **Autres:**

- Nectar & Co: miel, hydromel, bonbon
- Moutarderie Bister
- Passion local: bouillon...



Tour d'horizon de la richesse de l'offre bio flamande



PRODUITS BIO

- **Produit à base de fruits**

Pajottenlander, Bio Van By Ons



- **Produits laitiers:**

Le Larry, Pur Natur, Tijst-it, Berloumi



- **Produits viandeux:**

Delemeat, Biovo « Le Roi des Champs



- **Alternatives végétariennes:**

La vie est belle, Abinda, Hobbit

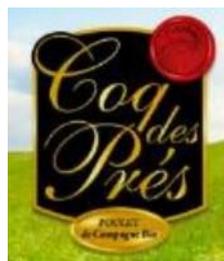
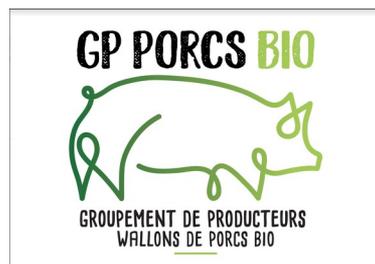
- **Céréales et farines**



COMMENT S'APPROVISIONNER EN BIO?

COMMENT S'APPROVISIONNER EN BIO?

- En direct
 - Certains producteurs viennent régulièrement sur Bruxelles: marché, tournée, GAC,...
- Via des coopératives de producteurs



COMMENT S'APPROVISIONNER EN BIO?

- Via Mabio (à partir de novembre)

- Via des grossistes bio

- La Finca
- Terroirist
- Interbio
- Ecodis
- Delibio
- Biofresh
- Vajra
- Biosano
- Ethiquable
- La Belge
- Fresho, Couleur Nature, Les quatre saisons, Biodis, Mannavita, Hygiena, Hagor,...



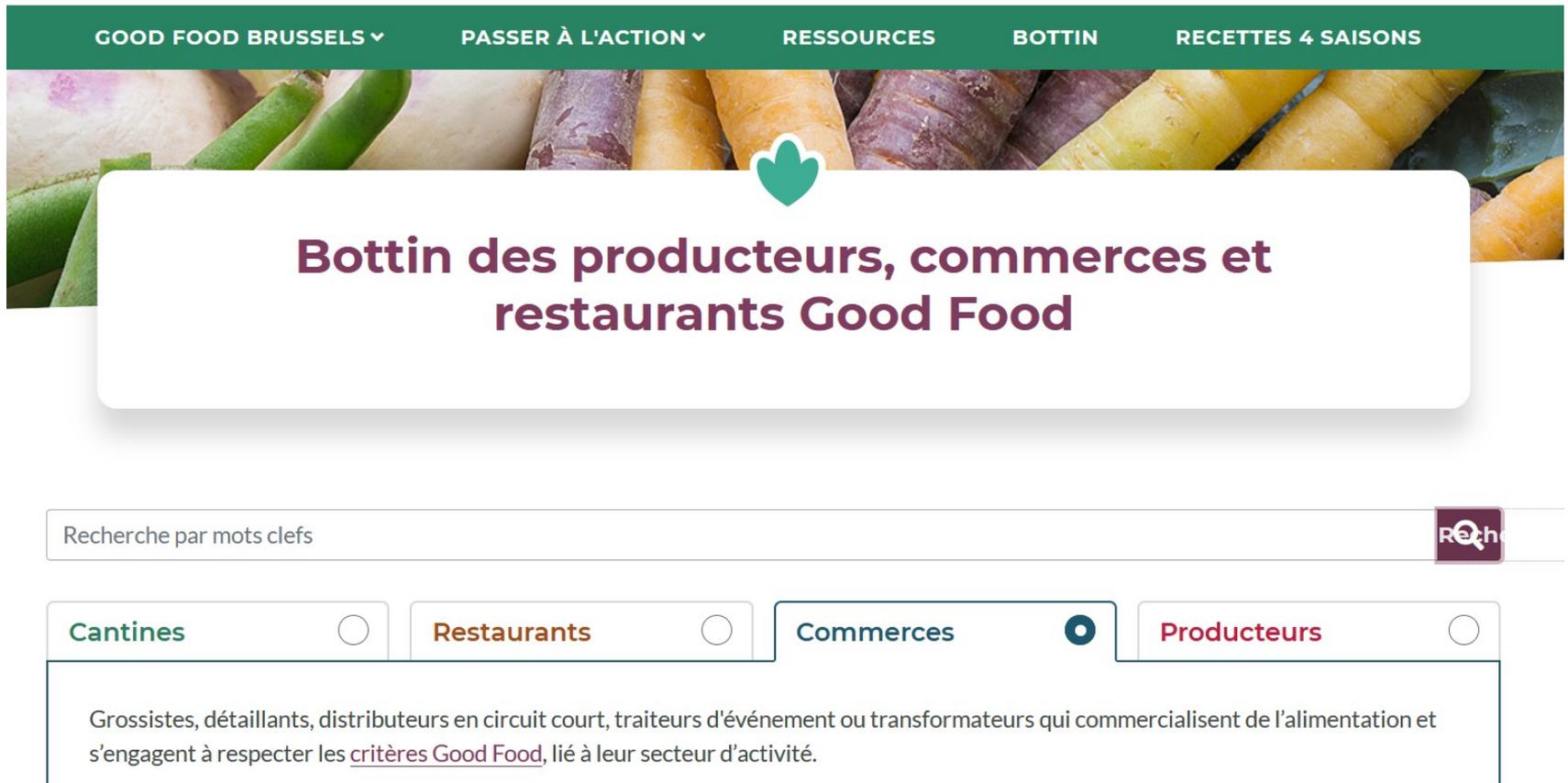
+ grossistes avec gamme bio: Restofrais, Vanderzijpen, Real...

□ Demandez leur gamme **belge!**

**OÙ TROUVER UN
FOURNISSEUR BELGE?**

OÙ TROUVER UN FOURNISSEUR BELGE?

- Bottin sur www.goodfood.brussels



The screenshot shows the website's navigation bar with the following items: GOOD FOOD BRUSSELS, PASSER À L'ACTION, RESSOURCES, BOTTIN, and RECETTES 4 SAISONS. Below the navigation bar is a banner image of various vegetables (carrots, green beans, etc.) with a green leaf icon. A white box in the center of the banner contains the text: **Bottin des producteurs, commerces et restaurants Good Food**. Below the banner is a search bar with the placeholder text 'Recherche par mots clefs' and a search icon. Below the search bar are four filter buttons: 'Cantines', 'Restaurants', 'Commerces', and 'Producteurs'. The 'Commerces' button is selected, indicated by a blue dot. Below the filter buttons is a text box containing the following text: 'Grossistes, détaillants, distributeurs en circuit court, traiteurs d'événement ou transformateurs qui commercialisent de l'alimentation et s'engagent à respecter les critères Good Food, lié à leur secteur d'activité.'

OÙ TROUVER UN FOURNISSEUR BELGE ?

- Outil de recherche sur www.biocerti.be

BIOCERTI ACCUEIL AILLEURS F.A.Q. A PROPOS
Certificats BIO en Belgique

Outil de recherche

par une partie du nom

par code postal ou localité

Résultat : 27 operateurs/certificats

BAUDY & DE CLERCQ SPRL	Rue Royale 330	1030 - Schaerbeek
BEES COOP scrl	Rue Van Hove, 19	1030 - SCHAERBEEK
BELGOBON sprl	Rue Général Eenens, 61	1030 - BRUXELLES
BELGOBON sprl	Rue Général Eenens, 61	1030 - BRUXELLES
BIORICH	Avenue de Rodebeek, 78/048	1030 - Schaerbeek
BIOTAMRA sprl		

OÙ TROUVER UN FOURNISSEUR BELGE?

- Outil de recherche sur www.biowallonie.be

BIOWALLONIE [aide en ligne](#) [à propos de nous](#) [Mon compte](#) [f](#)

Rechercher parmi les acteurs certifiés bio wallons et bruxellois

RÉINITIALISER LES FILTRES

Filtrer par acteurs

-  Producteur 1640
-  Transformateur 466
-  Point de vente 320
-  Distributeur 236

 **A L'TRAPPE**
Rieks & Rosenbach Ass Frans
Route de la Ferme Brûlée, 4
4830 - Limbourg Dolhain

Types de production



[Consulter cette fiche >](#)

 **A la Ferme des Loups**
WOLFF Jean-Claude et William
Op Der Knupp, 70
6717 - ATTERT

Types de production



[Consulter cette fiche >](#)

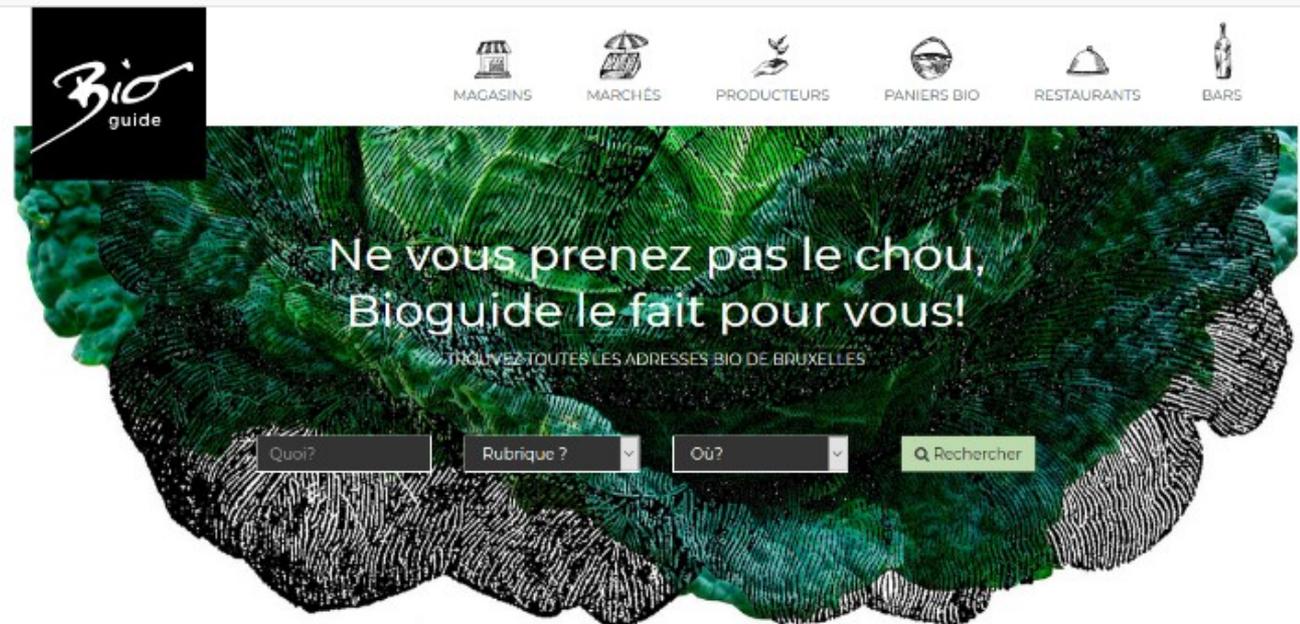
 **A MON DONE Association**

Rue de la Commune, 64
1457 - TOURINNES-ST-LAMBERT

[Consulter cette fiche >](#)

OÙ TROUVER UN FOURNISSEUR BELGE?

- Sur le site de Bioforum Vlaanderen: www.bioforumvlaanderen.be
- Sur le site de Bioguide: www.bioguide.be
- Sur le site des 4 organismes de contrôle



OÙ TROUVER UN FOURNISSEUR BELGE?

- Participer à des bourses aux fournisseurs
 - Speed dating Acheteurs & Producteurs
Goodfood: **25/10/2021**
- Contacter le facilitateur filières