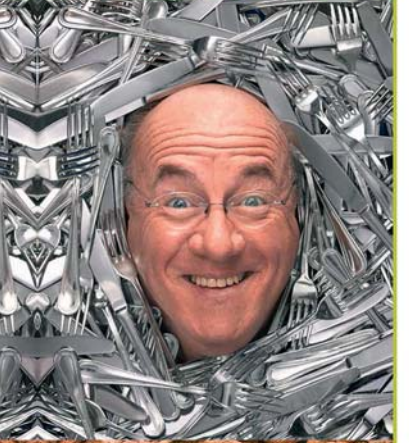




f
 Gagnez
 jusqu'à 200€
 d'écochèques
 fb.com/semainebio



du 04 au 12 juin 2016

PROGRAMME Semaine bio

Fermes ouvertes, ateliers ludiques, marchés...
www.semainebio.be



Une initiative de



Avec la collaboration de



ÉDITO

Le bio a définitivement vaincu sa timidité. Hier, manger bio était encore le choix d'un nombre limité de consommateurs. Aujourd'hui, il s'agit de la filière de la confiance pour toutes celles et ceux qui exigent une alimentation saine et respectant les besoins de notre terre. En se développant et en se structurant, le bio a démontré qu'il avait mûri, au point qu'il constitue désormais un véritable secteur d'activité économique. Il offre, en effet, un débouché de haut potentiel au terroir wallon. Le bio n'a donc pas fini de nous étonner. Et nous ne pouvons que vous encourager à profiter de cette semaine riche en activités pédagogiques et en dégustations. Au gré de vos visites, derrière les portes des fermes, entreprises ou points de vente spécialisés, vous découvrirez des professionnels passionnés, qui ne demandent qu'à vous convaincre.

Philippe Mattart
Directeur général APAQ-W

MOT DE NOS PARTENAIRES



BIO WALLONIE

« La Semaine bio, c'est pour nous, tous les acteurs du secteur, un véritable plaisir de partager avec tous, notre savoir, savoir-faire et savoir être. » **Biowallonie**



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

« Le Collège des Producteurs anime un groupe de réflexion réunissant l'ensemble des organisations actives dans le secteur BIO. Ce groupe identifie les priorités en termes de promotion et de communication. Il collabore avec l'APAQ-W pour que la Semaine bio intègre et réponde aux attentes de l'ensemble du secteur. » **SOCOPRO**



FWA

« La Fédération Wallonne de l'Agriculture concerte, défend et représente aussi l'agriculture biologique. C'est pourquoi la FWA participe à la Semaine bio qui est, pour tous les agriculteurs bio, une occasion supplémentaire de montrer leur savoir-faire, valoriser leurs productions et s'interroger sur leur avenir. » **FWA**



NATURE
& PROGRÈS

« La Semaine bio met à l'honneur les producteurs bio de notre région. C'est une belle occasion pour les citoyens de venir à leur rencontre, de découvrir leur métier et leur passion dans le respect de l'homme et de la terre. » **Nature & Progrès**



unab

« En Wallonie, nous comptons plus de 10% d'agriculteurs bio. Vous êtes curieux de les rencontrer ? Franchissez nos portes ouvertes lors de la Semaine bio ! A cette occasion, au cœur de Namur, l'UNAB vous invite sous le chapiteau « En Terre BIO ». » **UNAB**

La Semaine bio est aussi soutenue
par la **Fugea**, **Probila-Unitrab** et **Unadis**.



Pour identifier la nature des acteurs, référez-vous aux pictogrammes suivants :



Producteur



Transformateur



Point de vente



Association



Collectivité

Éditeur responsable: Philippe Mattart, Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 • 5000 NAMUR - 081/33 17 00 - www.apaqw.be |
Rédaction: Vanessa Poncelet, Stéphanie Chavagne | Mise en page: Jean-Christophe Horemans | Couverture: Mission Systole | Crédit
photo: Jean-Pierre Van der Elst, Xavier Anciaux, Thierry de Stexhe, Eddy Montignies, Kathy Lanckriet | Tirage: 40.000 exemplaires

BRABANT WALLON

- 01 bi'OK - Corbais
- 02 bi'OK Thorembais
- 03 bi'Ok Grez-Doiceau
- 04 Bioooh - Coprobio
- 05 Biostory Jodoigne
- 06 Biostory Rixensart
- 07 Combelbio
- 08 Couleurs Sud
- 09 Feme Sainte Barbe
- 10 Ferme de Froidmont Insertion
- 11 Graines de curieux
- 12 L'Archenterre
- 13 La Biosphère - Coprobio
- 14 Nature & Progrès Brabant Ouest
- 15 Partenamut
- 16 Sequoia Waterloo
- 17 Sequoia Wavre
- 18 Slowfoodbio
- 19 TCO Service

NAMUR

- 20 bi'OK Bois de Villers
- 21 Biocap Bouge
- 22 Biocap Erpent
- 23 Boucherie - La Bouch'Bio
- 24 Cellule Bio du CRA-W
- 25 Chèvre-Feuille
- 26 Coup d'envoi de la Semaine bio
- 27 Fédération Wallonne de l'Agriculture
- 28 Ferme Champagnol
- 29 Ferme de la Vallée
- 30 Ferme d'Esclaye
- 31 Ferme et fromagerie de Stée - Nature & Progrès
- 32 Ferme de Stée - Nature & Progrès
- 33 Ferme du Champia
- 34 Ferme du Château Boninne
- 35 Ferme et boucherie du Bois Bouillet
- 36 Fromagerie du Gros Chêne - Nature & Progrès
- 37 Gourmandises Laura
- 38 Haute Ecole de la Province de Namur
- 39 Jardins d'OO
- 40 l'Artisan Culinnaire
- 41 La Cookiserie Namuroise
- 42 La Cuisine des Champs
- 43 Le Chemin Vert ...
- 44 Les Trois Maraichers
- 45 Magasin Bio-éthique verT de terre
- 46 Nature & Progrès Hesbaye Condroz
- 47 Nature et Progrès Philippeville
- 48 Nature Nature
- 49 Partenamut
- 50 Sainbiose

LIÈGE

- 51 Al'Binète Haccourt
- 52 Al'Binète Liège
- 53 Al'Binète Rocourt
- 54 Aux délices du terroir
- 55 Bio Terroir
- 56 BIOBelVin
- 57 Compagnons de la Terre
- 58 Conserverie Moutarderie Belge
- 59 Cynorhodon
- 60 De la Fleur au Fruit
- 61 Education Environnement asbl
- 62 Espace du Bien-Etre
- 63 Ferme à l'Arbre de Liège
- 64 Ferme Chavet
- 65 Ferme de Longfaye

- 66 Ferme de Neubempt-Nature & Progrès
- 67 Fromagerie du Bairsou-Nature & Progrès
- 68 IPEA La Reid (*Formation scolaire en maraichage bio*)
- 69 Le blé en herbe
- 70 Le Potager de St Germain
- 71 Le Temps des Cerises scri
- 72 Marché Verviers - Ignace Sépulchre
- 73 Marché Waremme - Ignace Sépulchre
- 74 Partenamut
- 75 PURchanvre
- 76 Rosa Canina
- 77 Vibio

HAINAUT

- 78 AD Delhaize
- 79 Auberge de Jeunesse de Tournai
- 80 Biocap Marcinelle
- 81 Biocorner-Coprobio
- 82 Brasserie Deseveaux
- 83 Brasserie St-Feuillien S.A.
- 84 Ferme Biologique Dôrlou
- 85 Ferme de la Motte
- 86 Ferme de Moranfayt - Nature & Progrès Belgique
- 87 Ferme du Moulin - Nature & Progrès Belgique
- 88 Ferme du Planois
- 89 Ferme Raucq - Nature & Progrès Belgique
- 90 Fresho
- 91 L'Olivier
- 92 Le Pic Vert
- 93 Locale Nature & Progrès des Collines
- 94 Marché de Mons - Les Folies Maraichères
- 95 Partenamut
- 96 Potager des délices
- 97 Tournesol Chimay

LUXEMBOURG

- 98 asbl pourquoi pas!
- 99 Biocap Libramont
- 100 CER Groupe - DAD & Province de Luxembourg
- 101 Chèvrerie du Moulin de Wez
- 102 Ferme des Frênes (*Biofarm*)
- 103 Ferme des Sureaux
- 104 Ferme Lamberty - Nature & Progrès
- 105 L'Épicerie du Centre
- 106 La Semaine bio au marché du terroir de Légglise
- 107 La Semaine bio au marché fermier de Han
- 108 Marché bio d'Arlon
- 109 Partenamut

BRUXELLES

- 110 Be-Positive
- 111 Bio Shanti
- 112 Brighton restaurant Stanhope Hotel
- 113 Circle
- 114 Compass Group ISB
- 115 eFarmz
- 116 Ferme Nos Pilifs
- 117 Fête de l'environnement
- 118 Greenz Biobar
- 119 La Finca
- 120 Man Natura asbl
- 121 Marché Auderghem- Ignace Sepulchre
- 122 Marché de Forest - La Bouch'Bio
- 123 Marché de Roodebeek - La Bouch'Bio
- 124 Marché Ste-Catherine - Ignace Sepulchre
- 125 Partenamut
- 126 Rob Gourmets' Market
- 127 Sequoia Stockel
- 128 Sequoia Uccle

Découvrez la Semaine bio en Flandre sur www.bioweek.be



LES PRODUCTEURS

Plus de 10 % des agriculteurs wallons ont choisi l'agriculture biologique comme modèle de production. Et ce chiffre très positif évolue chaque année de plus de 10 %. Profitez de la Semaine bio pour aller à leur rencontre. Sortez des clichés et découvrez les multiples visages qui composent l'agriculture bio d'aujourd'hui, c'est-à-dire des jeunes entrepreneurs, des professionnels expérimentés, des hommes & des femmes, ...

Tous ont la même envie de vous accueillir.



XAVIER ANCIAUX

LES JARDINS D'OO Manger en donnant la vie

IL ÉTAIT UNE FOIS à Namur, un fils d'agriculteur devenu maraîcher bio au terme de 25 années consacrées à d'autres métiers. Après avoir acheté un cheval de trait et retrouvé des machines agricoles, Les Jardins d'OO sont nés, soit 50 ares dédiés à la **traction animale et à l'autocueillette**. Xavier Anciaux y prône l'**Organisation Organique (OO)**, une philosophie basée sur la **coopération, la collaboration, les échanges, la confiance, l'interdépendance, avec la terre** tout d'abord, à laquelle il prodigue les meilleurs soins. Avec son cheval ensuite, mais surtout avec 400 familles qui viennent cueillir elles-mêmes des légumes parmi une **quarantaine de variété** de mai à novembre. Avec 5 restaurants gastronomiques namurois également, qui promeuvent ses produits et participent aux Dimanches gastronomiques. Enfin, avec tous ceux qui se laisseront séduire par ses Jardins. Les Jardins d'OO participent au Prix du développement durable 2016 de la Province de Namur, une collaboration qui tombe à point nommé, avant de devenir ambassadeur de la Semaine bio.

L'événement annuel du secteur bio sera l'occasion de rencontrer personnellement ce producteur passionné, d'échanger, de glaner, d'acheter.
(activité 39)



© Frédéric Raevens



JOËL LAMBERT

FERME SAINTE BARBE Un parcours qui vaut le détour

IL ÉTAIT UNE FOIS un cultivateur de céréales, pommes de terre et carottes sur une vingtaine d'hectares en Hesbaye brabançonne, converti au maraîchage bio et à la vente directe afin de répondre aux souhaits de sa clientèle. Désireuse de proximité, celle-ci a non seulement convaincu Joël de développer un magasin à la ferme (2005), mais aussi de proposer des paniers hebdomadaires de légumes et/ou de fruits dans les groupes d'achat en commun (2006), de vendre sa panoplie de produits dans d'autres points de vente, de planter un verger et même de créer dernièrement, dans une volonté d'autonomie, un atelier boucherie (2014) où sont exclusivement préparés des produits issus de la viande de la Ferme. Pour compléter cette gamme, c'est à l'occasion des Journées Fermes Ouvertes 2014 que Joël a à nouveau fait preuve d'ingéniosité en inaugurant un parcours à but pédagogique au milieu des cultures.

Au détour des céréales, légumes et panneaux informatifs, venez découvrir l'univers de Joël lors des portes ouvertes de sa ferme biologique diversifiée.

(activité 09)





KATHY LANCKRIET

CHÈVRE-FEUILLE Place à la nature

IL ÉTAIT UNE FOIS une fromagère installée au cœur de la nature sauvage et étonnante de Haillot, en compagnie de ses 72 chèvres de race alpine, 20 chevrettes et 3 boucs, d'où le nom naturellement inspiré de sa fromagerie Chèvre-Feuille. Outre l'élevage de chèvres laitières pratiqué depuis une dizaine d'années en collaboration avec son mari Michel, Kathy dispose d'un atelier de transformation du fromage et d'un petit magasin à la ferme où elle pratique la vente directe de ses faisselles, maquées, pâtes molles, tommes, croûtes ou encore yaourts aromatisés. Le tout en bio, ce mode de production alternatif étant à la fois un gage de goût et de qualité depuis l'alimentation des chèvres jusqu'aux fromages en tous genres qui en sont issus, en passant par le mode de vie de la productrice et de ses protégées. En effet, alors que Kathy préconise le confort et le bien-être animal au travers du pâturage quotidien de ses chèvres, son souhait personnel est de mieux vivre tout en contribuant au développement durable de notre société.

Au menu de la Semaine bio : balade transhumance et buffet campagnard.
(activité 25)





LES TRANSFORMATEURS

Qu'il s'agisse du pâtissier qui prépare ses cookies avec passion, du boulanger qui façonne le pain bio avec patience et amour, ou de certains curieux qui se piquent au jeu de déjouer les codes, chacun a son histoire ! Mais tous ont fait le même choix mûrement réfléchi en empruntant la voie du bio. Nombreux de ces artisans tentent de travailler main dans la main avec les acteurs locaux afin de respecter la logique de la chaîne courte. Ouvrez la porte de ces lieux inspirants durant la Semaine bio.



EDDY MONTIGNIES

LAND FARM&MEN GRAINES DE CURIEUX Sortir des sentiers battus

IL ÉTAIT UNE FOIS une graine de curieux qui piqua Eddy Montignies et son ancienne camarade de classe Isabelle Coupienne alors qu'ils se promenaient dans nos campagnes ! Remettre les graines au cœur de notre alimentation est l'idée qui passionne ces deux agronomes. Derrière ce défi, il y a d'une part l'**envie de valoriser et d'entretenir la richesse de nos terres wallonnes, le défi de développer une nouvelle filière, et le souhait de mettre au cœur de ce projet le producteur bio.** C'est par la culture du quinoa et de la caméline qu'ils démarrent leurs activités en 2014. Très vite, ils ajoutent l'avoine, le seigle et le sarrasin à leur gamme de produits. Pour mener à bien cette aventure, Graines de curieux s'est entouré d'**une quinzaine de producteurs bio wallons.** Avec une panoplie de produits inattendus, ils déjouent les codes en proposant aux consommateurs belges notamment du quinoa ou encore de l'avoine local ! Ils prennent aussi plaisir à surprendre en développant des produits remis au goût du jour tels que l'huile de caméline, au profil nutritionnel de grande qualité.

Bonne nouvelle, ils n'ont pas fini de surprendre ! Venez en savoir plus lors de leur balade champêtre organisée au beau milieu des champs.
(activité 11)



DAMIEN PONCELET

VÉGÉ-TABLE LA COOKISERIE NAMUROISE

Sois le changement que tu veux voir ...

IL ÉTAIT UNE FOIS un jeune Namurois sociable, gourmand, ayant travaillé à la coopération et à la sensibilisation dans plusieurs fermes biologiques à travers le monde ... avant de se lancer comme **traiteur bio durable** derrière sa Végé-table en 2007. C'est dans une **démarche d'écologie complète**, en collaboration avec des producteurs, transformateurs et distributeurs bio et locaux que Damien cuisine à toutes les sauces les produits, les légumes essentiellement, mettant le **durable au cœur des saveurs de l'assiette.** En parallèle à ce service traiteur pour réceptions en tous genres, depuis quatre ans, Damien a développé une **biscuiterie du terroir** dont la spécialité est le cookie « *Le P'tit Namurois aux raisins ou au chocolat* ». Fier arrière-arrière-petit-fils de biscuitier, ce transformateur s'est lancé un défi : s'approvisionner exclusivement en bio local. Et pour ce faire, il n'hésite pas à s'impliquer dans le développement de la filière. Il travaille main dans la main avec des producteurs et d'autres acteurs du secteur bio wallon. Aujourd'hui « *Le P'tit Namurois* » se compose de 65 % de produits locaux.

Damien vous convie dans les ateliers de sa Cookiserie le mercredi 8 juin dans le cadre de la Semaine bio.
(activité 41)



LES POINTS DE VENTE

Qu'est-ce que le bio ? Quels sont les avantages d'un fromage au lait cru ? Quelle est la spécificité du pain au levain ? Le point de vente spécialisé en produits bio peut répondre à toutes ces questions que vous vous posez peut-être. Des magasins voient le jour chaque année, d'autres s'agrandissent pour répondre à votre demande. Profitez de la Semaine bio pour ouvrir la porte d'un magasin bio près de chez vous.



MARTINE BARÉ

BIOCAP

Faire du commerce autrement

IL ÉTAIT UNE FOIS Martine Baré, issue du milieu agricole et Annette Dubois issue du commerce bio, toutes deux des femmes convaincues et engagées, à l'initiative d'une des premières enseignes wallonnes proposant une vaste gamme de produits bio en libre service. Implantés à Bouge au point de départ (2001), puis à Charleroi (2006), Erpent (2013) et dernièrement à Libramont (2015), fort de leur succès, les magasins Biocap visent en priorité la qualité des produits et le service à la clientèle.

Au fil de leur histoire, Martine et Annette ont été particulièrement attentives à la qualité du fournisseur, à la justice envers le producteur et à la santé du consommateur. Ainsi, elles ont toujours privilégié les produits bio locaux : fruits et légumes régionaux, grand choix de fromages au lait cru wallons, spécialités boulangères et variétés de céréales locales, bières artisanales belges, produits d'entretien écologiques, cosmétiques naturels... Preuve aussi de leur engagement vis-à-vis du respect de l'environnement puisqu'elles s'efforcent aujourd'hui de proposer des contenants réutilisables et des produits en vrac en vue de réduire au maximum les déchets. Leur volonté est de « faire du commerce autrement » en tant qu'acteur équitable, les produits bio représentant l'avenir !

Rendez-vous chez Biocap durant la Semaine bio pour une série d'animations, dégustation, conseils et promotions en magasins.
(activité 21, 22, 80, 99)





LES COLLECTIVITÉS & RESTAURANTS

Toujours plus de produits bio locaux au menu des cantines et des restaurants ! Depuis déjà quelques années, les structures d'appui telles que Biowallonie proposent des encadrements afin d'introduire les produits durables, locaux et bio dans les collectivités & restaurants. Le portail LeClicLocal (lecllocal.be) développé par l'APAQ-W met en relation collectivités et producteurs afin d'assurer le commerce le plus court entre les deux acteurs sans intermédiaires. Les choses vont bon train pour proposer à nos enfants et dans les lieux publics des produits respectueux de la terre et de notre santé. Pour soutenir ce changement d'habitudes, depuis 2012 en Wallonie et 2013 à Bruxelles, la protection de l'appellation bio a été étendue au domaine de la restauration. Pendant la Semaine bio, régalez-vous de plats savoureux et de recettes croustillantes aux accents locaux.



JEANNE COLLARD

LA CUISINE DES CHAMPS

« Environnementalement » performante

IL ÉTAIT UNE FOIS une maman désireuse d'offrir une meilleure alimentation aux enfants dans leur lieu de vie, à savoir dans les crèches et les écoles. Entourée de cuisiniers, de diététiciennes et d'une responsable qualité, Jeanne Collard crée en 2015 une cuisine au milieu des champs à Noville-les-Bois. Proche des producteurs et maraîchers qui l'approvisionnent en circuit court, La Cuisine des Champs a pour but de faire redécouvrir un monde de saveurs et de couleurs authentiques au travers de repas sains, locaux, frais et durables, livrés sur place et prêts à être consommés. Une attention particulière est portée aux légumes avec le souhait de réintroduire des légumes méconnus : ainsi, betteraves rouges, fenouil, céleri rave ou encore panais sont régulièrement au menu. Jeanne et son équipe visent par ailleurs la pointe des défis environnementaux avec un bilan carbone, des pompes à chaleur, la réduction du gaspillage alimentaire et des émissions de gaz à effets de serre, la gestion des déchets, la récupération de l'eau de pluie, sans oublier prochainement l'installation d'une ruche et l'aménagement d'une prairie fleurie...

Pendant la Semaine bio, la Cuisine des champs vous invite à découvrir ses coulisses et son jardin. (activité 42)



THIERRY DE STEXHE

LA FERME DE FROIDMONT

Un travail au bout du champ

IL ÉTAIT UNE FOIS un homme soucieux d'offrir à des personnes en rupture sociale un regain de valeur, d'accompagnement, de formation en vue d'un épanouissement commun. Thierry De Stexhe est à la tête d'une entreprise d'économie sociale, via la formation au maraîchage bio en agro-écologie et en permaculture, implantée dans le cadre bucolique de la Ferme de Froidmont à Rixensart. Grâce à son équipe, une petite vingtaine d'adultes sont formés annuellement aux métiers de commis de salle et de cuisine à la Table de Froidmont. Le restaurant de cuisine française propose une carte saisonnière à base de produits bio, issus essentiellement des « potagers de Froidmont ». Cette seconde filière de formation, lancée en 2014, a non seulement pour but de répondre à une demande croissante en fruits et légumes bio locaux mais surtout de fédérer des acteurs locaux, de susciter le partage d'expériences, le retour à la terre et la mixité sociale. Une initiative qui s'insère dans le mouvement de transition.

Rencontrez cet homme généreux au restaurant La Table de Froidmont ou lors de la porte ouverte. (activité 10)



CAROLINE
consommatrice



JOËL
producteur



XAVIER
producteur



MARTINE
point de vente

*Je livre
en direct
les points
de vente.*

*Du potager
à l'assiette*



THIERRY
restaurant



KATHY
productrice



EDDY
transformateur



DAMIEN
transformateur

*65%
de mon
cookie
est wallon*



JEANNE
collectivité





« Travailler en étroite collaboration
Faire progresser d'une même voix
Tous les acteurs du secteur
Du producteur au point de vente bio
Avec le soutien du consommateur »

01 Dégustations & animations • bi'OK Corbais •

Grand'route 15
1435 Corbais

Gratuit • Pas de réservation • 04, 08, 10 & 11/06 • Horaires du magasin

Diverses dégustations et démonstrations.

010 / 65 16 80
corbais@biok.be
www.biok.be

02 Dégustations & animations • bi'OK Thorembais •

Chaussée de Charleroi 31a
1360 Thorembais St Trond

Gratuit • Pas de réservation • 04, 08, 10 & 11/06 • Horaires du magasin

Diverses dégustations et démonstrations.

Venez découvrir le magasin agrandi avec grande boucherie à la découpe.

081 / 26 27 35
thorembais@biok.be
www.biok.be

03 Dégustations & animations • bi'Ok Grez-Doiceau •

Chaussée de Wavre 366
1390 Grez-Doiceau

Gratuit • Pas de réservation • 04, 08, 10 & 11/06 • Horaires du magasin

Ouverture du nouveau magasin bi'Ok durant la Semaine bio. Venez découvrir la grande boucherie à la découpe. Diverses dégustations et démonstrations.

www.biok.be

04 Dégustations viande • Bioooh - CoproBio •

Chaussée de Bruxelles 6a
1470 Genappe

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 11/06 • 9h > 13h

Quelle est l'origine de notre viande? Comment est-elle fabriquée? Nombreuses explications sur la viande bio et dégustations de viandes chaudes et de charcuterie.

0494 / 33 59 93
info@coprosain.be
www.coprosain.be

05 Dégustations • Biostory Jodoigne •

Rue des Commandants Borlée
1370 Jodoigne

Gratuit • Pas de réservation • 11 & 12/06 • Horaires du magasin

Dégustations de produits locaux.

010 / 24 16 34
biostory.jodoigne@gmail.com
http://biostory.be

06 Rencontres & animations • Biostory Rixensart •

Rue de Rixensart 18/1
1332 Genval

Gratuit • Pas de réservation • 04/06 • 14h > 19h

Le samedi 4 juin, Biostory sera plus que jamais the place to bio.

Dès 14h, une quinzaine de producteurs ont confirmé leur présence pour partager leur passion et répondre à vos questions et suggestions. Goûter offert aux enfants.

02 / 652 16 45
biostory.genval@gmail.com
http://biostory.be

07 Dégustations & animations • Combelbio •

Place Alphonse Favresse 61
1310 La Hulpe

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • 10h > 15h

Dégustations et explications des produits secs bio et sans gluten, idées recettes.

0493 / 49 82 70
combelbio@gmail.com

08 Dégustations & réductions • Couleurs Sud •

Rue Emile Henricot, 62b
1490 Court-Saint-Etienne

010 / 61 87 78
info@couleurs-sud.eu

Gratuit • Pas de réservation • 04/06 • Horaires du magasin

Venez déguster nos nouveaux produits bio-équitables et bénéficier d'une remise de 10% sur tous les vêtements!

09 Portes ouvertes • Ferme Sainte Barbe

Chavée aux Lapins 12
1350 Orp-le Grand

019 / 63 22 85
info@fermesaintebarbe.be
www.fermesaintebarbe.be

Gratuit • Pas de réservation • 11/06 • 9h > 15h

Nos activités à la ferme sont multiples: élevage de poulets, porcs et bovins, maraîchage et culture de céréales bio pour l'alimentation des animaux de la ferme... Magasin & atelier boucherie avec dégustation de préparations de viandes maison. En balade au cœur de nos cultures, vous pourrez aussi vous amuser avec un parcours pédagogique vous permettant de découvrir une mine d'informations en vous amusant.

10 Portes ouvertes & restauration • Ferme de Froidmont Insertion •

Chemin du Meunier 38
1330 Rixensart

02 / 652 18 16 - 0471 / 89 89 60
info@froidmontinsertion.be
www.froidmontinsertion.be

Gratuit • Réservation des repas souhaitée • 03 > 12/06 sauf lundi 06/06

A la ferme, le 3 juin de 18h à 23h: apéro urbain bio avec scènes musicales et dégustations variées (10, 20 & 30€). A la Mare aux loups (*Rue du Monastère, 147*), le WE des 4/5 juin de 10 à 18h: visite guidée des potagers en permaculture: animations, traction chevaline, restauration. A la ferme, du 07 au 12 juin de 12h à 15h & le 10 juin à partir de 19h: festival des papilles avec table bio festive axée sur le végétal (16, 20 & 30€).

11 Portes ouvertes • Graines de curieux •

Graines de vie: Rue du Pécrot 6
1390 Nethen

0476 / 90 39 28
eddy.montignies@landfarmandmen.be
landfarmandmen.be

Gratuit • Réservation souhaitée • 10/06 • 15h > 19h

Rejoignez-nous pour une balade, suivie d'un apéritif champêtre. Au programme: tour de plaine, visite des cultures. Nouveauté cette année pour Graines de Curieux: nous allons tester une culture associée de lentille et caméline. Nous visons l'autonomie protéique pour l'homme et nous nous inscrivons de cette manière dans le cadre de l'année des légumineuses.

12 Dégustations & animations • L'Archenterre •

Chemin de la scierie 126
1457 Walhain-Saint-Paul

010 / 65 21 41
l'archenterre@larchenterre.be

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 11/06 • 10h > 14h

Venez découvrir les produits issus de nos terres. Dégustations dans notre magasin à la ferme. Découverte des produits.

13 Dégustations viande • La Biosphère - Coprobio •

Boulevard du Centenaire 8
1325 Chaumont Gistoux – Dion Valmont

0494 / 33 59 93
info@coprosain.be
www.coprosain.be

Gratuit • Pas de réservation • 04, 07, 10 & 11/06 • 9h > 13h

Quelle est l'origine de notre viande? Comment est-elle fabriquée? Nombreuses explications sur la viande bio et dégustations de viandes chaudes et de charcuterie.

14 Atelier pain • Nature & Progrès Brabant Ouest •

Rue des Hayeffes 16
1435 Mont-St-Guibert

0474 / 42 46 18
brabantouest@natpro.be

10€ • Réservation obligatoire via mail • 11/06 • 10h > 14h

Atelier et animations autour du pain:

10h : projection d'un reportage et échange sur la perte de la biodiversité du contenu de notre assiette via le pain au levain.

11h30 : dégustation de deux pains bio au levain accompagnés d'un bol de soupe bio.

12h00 : réappropriation des bons gestes pour préparer un pain au levain.

15 Animations • Partenamut •

Retrouvez l'agence la plus proche de chez vous sur www.partenamut.be

Gratuit • Pas de réservation • 06 > 10/06

Partenamut s'associe à la Semaine bio et propose ainsi de faire découvrir son concept «*PointBio*».

Lors de cette semaine, nous distribuerons dans nos agences participantes et en collaboration avec nos magasins bio partenaires un fruit à nos clients et diverses activités seront proposées autour de la découverte des produits bio. Pour découvrir les agences et magasins participants, renseignez-vous sur www.partenamut.be.

16 Animations & réductions • Sequoia Waterloo •

Chaussée de Bruxelles 63
1410 Waterloo

02 / 357 00 90
info@sequoiashop.com
www.sequoia.bio

Gratuit • Pas de réservation • 06/06 • 11h > 14h

Grand challenge «*Juice it up!*»

Démonstration extracteurs de jus, animation / dégustation de recettes (*bar à jus*), livret de recettes.

20% de remise sur les extracteurs de jus & les fruits et légumes durant toute la Semaine bio.

17 Animations & réductions • Sequoia Wavre •

Chaussée de Namur 223a
1300 Wavre

010 / 77 01 56
info@sequoiashop.com
www.sequoia.bio

Gratuit • Pas de réservation • 11/06 • 11h > 14h

Grand challenge «*Juice it up!*»

Démonstration extracteurs de jus, animation / dégustation de recettes (*bar à jus*), livret de recettes.

20% de remise sur les extracteurs de jus & les fruits et légumes durant toute la Semaine bio.

18 Portes ouvertes • Slowfoodbio •

Rue de la Vinaudrée 2
1370 Jodoigne-Souveraine

010 / 84 04 37
info@slowfoodbio.be
slowfoodbio.be

Gratuit • Réservation souhaitée • 11 & 12/06 • 11h > 17h

Visite d'un atelier de traiteur bio artisanal, explication des techniques de préparation et de conservation sans additif, approche des problèmes d'allergie et d'intolérance. Vente sur place.

19 Restauration & animations pédagogiques • TCO Service •

Chaussée de la Croix 92
1340 Ottignies

0471 / 82 01 92
cernst@tcoservice.com
www.tcoservice.com

Gratuit • Réservation obligatoire • 09/06 • 11h30 > 13h

Dans toutes les écoles communales d'Ottignies - LLN servies par TCO Service le repas proposé sera 100% bio. Animations pédagogiques sur les intérêts nutritionnels des produits bio dans une cantine scolaire.

20 Dégustations & animations • bi'OK Bois de Villers •

Rue Raymond Noël 52-54
5170 Bois de Villers

Gratuit • Pas de réservation • 04/06 • 9h30 > 19h

Diverses dégustations et démonstrations.

081 / 81 31 54
boisdevillers@biok.be
www.biok.be

21 Animations & réductions • Biocap Bouge •

Rue St Luc 27b
5004 Bouge

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Remise de 10% sur tous les produits en stock, dégustations & animations. Détails des actions sur www.biocap.eu.

081 / 20 13 48
namur@biocap.be
www.biocap.eu

22 Animations & réductions • Biocap Erpent •

Chaussée de Marche 499
5101 Erpent

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Remise de 10% sur tous les produits en stock, dégustations & animations. Détails des actions sur www.biocap.eu.

081 / 84 92 35
erpent@biocap.be
www.biocap.eu

23 Dégustations & réductions • Boucherie - La Bouch'Bio •

Place de St-Marc 8
5003 St-Marc - Namur

Gratuit • Pas de réservation • 04, 08, 09, 10 & 11/06 • 9h30 > 18h30

Promotion & dégustation de nos produits.

Le 10 juin de 15h à 19h : présence avec animations sur le marché de La Plante (*Chaussée de Dinant - La Plante*)

081 / 71 75 17
marchand.stephane@skynet.be
www.labouchbio.com

24 Conférence & visite • Cellule Bio du CRA-W •

Rue de Liroux 4
5030 Gembloux

Gratuit • Réservation souhaitée • 10/06 • 15h > 18h

L'agriculture biologique appliquée au verger :

- Qu'est-ce qu'un résidu, une trace de pesticides ?
- Quelle est la réglementation en vigueur au niveau wallon ?
- Et en pratique chez les arboriculteurs ?
- Trois intervenants de la recherche, de l'administration et du terrain éclaireront ces questions.

Leurs explications seront suivies de la visite du verger bio du CRA-W où nos experts présenteront quelques mesures mises en place pour soutenir la pratique de l'agriculture biologique en arboriculture.

0470 / 23 92 08
m.moerman@cra.wallonie.be
www.cra.wallonie.be

25 Balade transhumance • Chèvre-Feuille •

Voie des Gérons 258
5351 Haillot

14€ : adulte, 10€ : 6 > 10 ans & 5€ : 3 > 5 ans • Réservation obligatoire • 05/06 • 8h30 > 16h30

8h30 : démonstration de la traite

10h30 : départ du troupeau de chèvres

12h00 : repas champêtre (*sous chapiteau ou sur l'herbe*)

13h30 à 16h30 : vente des produits de la ferme

0476 / 35 37 28
chevrefeuilles@gmail.com
www.chevre-feuille

26 Coup d'envoi de la Semaine bio •

Place d'Armes
5000 Namur

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 05/06

La Place d'Armes accueille le lancement de la Semaine bio. Durant deux jours, le chapiteau « *En Terre bio* » propose un marché de producteurs bio locaux. Dans une ambiance propice aux échanges, de nombreuses activités pédagogiques et culinaires seront à découvrir. Programme disponible sur la dernière page.

081 / 33 17 00
info@apaqw.be
www.semainebio.be



27 Rencontre & débat • Fédération Wallonne de l'Agriculture •

Chaussée de Namur 47
5030 Gembloux

10 € / Gratuit pour les membres • Réservation obligatoire • 07/06 • 9h30 > 16h

« *Quelles perspectives commerciales pour nos productions bio ?* » Le bio est un marché spécifique qui a ses besoins, ses exigences et bien évidemment ses débouchés propres.

Au programme:

- Etat des lieux de l'offre et la demande actuelles dans chaque filière de production
- Table ronde entre agriculteurs et acheteurs: « *Quelles sont les débouchés à moyen et long termes des produits issus de la filière biologique wallonne ?* »

081 / 62 74 62
bio@fwa.be

28 Portes ouvertes • Ferme Champignol •

Rue de la Brasserie 20
5600 Surice

Gratuit • Pas de réservation • 10/06 • 16h > 22h

Venez découvrir les différentes activités de notre ferme:

- Petite surface de maraîchage en buttes permanentes
- Production laitière avec transformation en beurre de ferme au lait cru et du fromage *boulette de Surice*
- Unité de biométhanisation

Au programme: visite des installations, ateliers culinaires & petite restauration.

0496 / 27 34 20
info@champignol.be
www.champignol.be

29 Portes ouvertes • Ferme de la Vallée •

Rue de la Vallée 87b
5060 Sambreville - Velaine-sur- Sambre

Gratuit • Pas de réservation • 04, 05, 11 & 12/06 • 10h > 18h

Venez visiter la ferme et apprendre à faire un potager bio. Le semis, la plantation, l'entretien, l'engrais, l'arrosage et la récolte n'auront plus de secret pour vous!

Nous dégusterons également quelques produits de la ferme et autres produits bio wallons.

0496 / 28 11 26
deprez-darmont@hotmail.be
www.lafermedelavallee.be

30 Portes ouvertes • Ferme d'Esclaye •

Rue d'Esclaye 24
5574 Pondrome

Gratuit • Pas de réservation • 06 & 12/06

6 juin à 13h45: balade à travers les campagnes avec le club de marche de Beauraing. Boucle de 10 km à travers champs, accompagnée d'explications sur l'agriculture biologique et d'une dégustation de nos produits.
12 juin: visite de la ferme et découverte des animaux.

0475 / 31 69 42
marcohenin@hotmail.com

31 Portes ouvertes • Ferme et fromagerie de Stée - Nature & Progrès •

Rue de Stée 61
5590 Braibant

0498 / 43 95 44
marieclairwylock@gmail.com

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 05/06 • 10h30 > 18h

Allez à la découverte de la ferme et de ses animaux (*vaches, moutons, chèvres, poules, ...*).
Dégustations et vente de produits, démonstrations diverses. En collaboration avec Nature & Progrès.

32 Rencontre & débat • Ferme de Stée - Nature & Progrès •

Rue de Stée 61
5590 Braibant

0487 / 34 60 78
sylvie.laspina@natpro.be
www.agriculture-natpro.be

Gratuit • Réservation obligatoire • 12/06 • 10h > 12h30

Transformer et vendre son lait, une alternative pour sortir de la crise laitière? Nous visiterons la ferme bio de la famille Wylock, signataire de la charte Nature & Progrès. C'est une ferme très diversifiée qui comprend notamment un élevage d'une soixantaine de vaches laitières ainsi qu'un atelier de transformation où sont produits le beurre, les yaourts et la crème glacée vendus à 100% en circuits courts! Quels sont les freins et les opportunités pour la transformation laitière et sa vente, aujourd'hui, en Wallonie? Nous leur poserons la question!

33 Animations • Ferme du Champia •

Impasse Saint-Maurice 1
5590 Chevetogne

0474 / 79 63 28
fermeduchampia@skynet.be
ferme du champia

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • 16h > 19h sauf samedi: 9h > 19h

Légume offert lors de la visite du magasin pendant la Semaine bio.

34 Portes ouvertes • Ferme du Château de Boninne •

Route de Hannut 181
5021 Boninne

0471 / 52 78 18
annefrancecouvreur@hotmail.com

Gratuit • Pas de réservation • 11/06 • 13h > 17h

Visite guidée de l'exploitation avec dégustation de produits.
Au programme: à la découverte du maraichage et des champs de céréales.

35 Portes ouvertes • Ferme et boucherie du Bois Bouillet •

Bois Bouillet 2
5600 Neuville

0473 / 12 11 82
contact@fermeduboisbouillet-bio.be
www.fermeduboisbouillet-bio.be

Gratuit • Pas de réservation • 04, 05, 11 & 12/06 • 10h > 18h

Barbecue & visite guidée de la ferme. Venez à la rencontre des animaux (*vaches, moutons, cochons, ...*) et découvrez nos cultures de céréales. Concours dessin pour les enfants! Vente de viande à la boucherie bio de la ferme.

36 Rencontre & débat • Fromagerie du Gros Chêne - Nature & Progrès •

Gros Chêne 2
5372 Méan

0487 / 34 60 78
sylvie.laspina@natpro.be
www.agriculture-natpro.be

Gratuit • Réservation obligatoire • 12/06 • 14h > 16h30

Favoriser l'installation de fromageries coopératives valorisant le lait local, une solution contre la crise laitière? Nous visiterons la fromagerie de Daniel et Michèle Cloots, signataires de la charte Nature & Progrès. Ici, on transforme les laits de vache, de chèvre et de brebis issus de fermes locales. Non moins d'une trentaine de fromages à base de lait cru sont réalisés grâce à la passion et au savoir-faire de Daniel et de son équipe. Quels sont les freins et les opportunités pour la transformation laitière et sa vente, aujourd'hui, en Wallonie? Nous leur poserons la question!

37 Atelier culinaire • Gourmandises Laura •

Rue de Chantraine 5
5370 Jeneffe

Réservation obligatoire • 04, 05 & 08/06

Nombreuses animations culinaires tout en simplicité et en convivialité.
Toutes à base de produits de saison, locaux et bio. Ambiance et bonne humeur assurée!

- Atelier culinaire (15€ – 04/06 14h > 18h et 05/06 09h > 12h)
- Table d'hôte participative (30€ - 04/06 à partir de 18h30 et 05/06 à partir de 12h)
- Atelier culinaire pour enfants (10€ par enfant et 5€ par repas supplémentaire - 08/06 de 13h30 à 16h30)

0488 / 48 15 04
gourmandiseslaura@hotmail.be
www.gourmandiseslaura.sitew.com

38 Formation • Haute Ecole de la Province de Namur •

Avenue de Namur 61
5590 Ciney

Gratuit • Réservation souhaitée • 09/06 • 17h > 18h30

Assistez exceptionnellement à un cours magistral sur les techniques de production de l'agriculture biologique. Que vous soyez étudiants ou non, c'est l'occasion de découvrir les secrets du mode de production bio et de découvrir à quoi ressemble l'enseignement de l'agriculture biologique en Fédération Wallonie-Bruxelles. Ce type d'agriculture ne s'enseigne pas de manière classique!

francois.de_gaultier@profs.hepn.be
www.hepn.be

39 Portes ouvertes • Jardins d'OO •

En face du 68, Rue de la Victoire
5380 Novilles-les-Bois

Gratuit • Pas de réservation • 11/06 • 10h > 16h

Explication des trois concepts présents sur les Jardins d'OO:

- La traction animale: pourquoi travailler avec un cheval de trait? Quels sont les impacts sur le sol? Démonstrations de la manipulation du cheval
- L'autocueillette: explication du concept. Pourquoi proposer aux mangeurs de faire une partie du travail?
- Le maraîchage bio: qu'est-ce que le maraîchage? Qu'est-ce que le bio? Comment fertiliser un sol?

0498 / 32 14 81
xavier.anciaux@outlook.com
www.ooexperience.be

40 Rencontre • l'Artisane Culinaire •

Les Ruelles 3
5530 Spontin

Gratuit • Réservation souhaitée • 12/06 • 16h > 18h30

Visite d'un atelier traiteur construit en éco/auto construction, rencontre avec l'initiatrice d'un des premiers services traiteurs événementiels travaillant uniquement avec des produits bio (avec certificat complet) et mettant les artisans locaux à l'honneur, au détour d'un verre et de quelques mises en bouches.

0486 / 90 29 77
Info@artisane-culinaire.be
www.artisane-culinaire.be

41 Atelier culinaire • La Cookiserie Namuroise •

Boulevard d'Herbatte 111
5000 Namur

Gratuit • Pas de réservation • 08/06 • 14h > 17h

Visite de nos ateliers et dégustation de biscuits bio à base d'ingrédients essentiellement locaux.

0486 / 53 89 90
damien@lacoookiserie.be
www.lacoookiserie.be

42 Portes ouvertes • La Cuisine des Champs • 

Rue Léopold Génicot 25
5380 Noville-les-Bois

Gratuit • Réservation obligatoire • 08 & 09/06 • 10h > 16h

Durant la Semaine bio, nous ouvrons notre cuisine. Venez visiter une cuisine de collectivité de 1200 m² où sont préparés des repas pour les écoles et les crèches. Nos repas sont préparés notamment à base de produits locaux, issus de circuits courts et de certains produits bio.

081 / 25 03 50
cernst@lacuisinedeschamps.com
www.lacuisinedeschamps.com

43 Atelier pain • Le Chemin Vert ... • 

Rue de Bassine 3
5377 Chardeneux

Gratuit • Pas de réservation • 11/06 • 17h > 22H

Entrez dans notre atelier et venez faire votre pain avec le boulanger.

086 / 34 47 19
attout@skynet.be
www.lecheminvert.be

44 Portes ouvertes • Les Trois Maraichers • 

Vevi Wéron 15
5100 Wépion

Gratuit • Pas de réservation • 12/06 • 14h > 18h

14h-15h30 : visite de la ferme et des parcelles de maraichage bio
16h - 17h30 : « Les légumes bio sont-ils trop (peu) chers ? » Discussion à partir du témoignage de François Dereppe, maraicher durant 30 ans.

0474 / 42 92 30
info@troismaichers.be
www.troismaichers.be

45 Animations & dégustations • Magasin Bio-éthique verT de terre • 

Chaussée de Namur 130b
5030 Gembloux

Gratuit • Pas de réservation • 04 > 18/06 • Horaires du magasin

Beaucoup d'animations et dégustations durant la Semaine bio et à l'occasion de nos 5 ans ! Du 4 au 18 juin.

081 / 61 59 00
vertdeterre@gmail.com
www.vertdeterre.biz

46 Atelier pain • Nature & Progrès Hesbaye Condroz • 

Avenue du Criel 26
5370 Havelange

10 € • Obligatoire via le site www.bio-hesbayecondroz.be • 08/06 • 10h > 13h

Atelier et animations autour du pain :
10h : projection d'un reportage et échange sur la perte de la biodiversité du contenu de notre assiette via le pain au levain
11h30 : dégustation de deux pains bio au levain accompagnés d'un bol de soupe bio
12h00 : réappropriation des bons gestes pour préparer un pain au levain

019 / 54 62 47
joseph.paulette@skynet.be

47 Table ronde • Nature & Progrès Philippeville • 

Les Halles - Rue de France
5600 Philippeville

Gratuit • Pas de réservation • 07/06 • 20h

L'avenir de notre alimentation passera par le bio, le bio en éternelle croissance. Table ronde avec Marc Fichers, Secrétaire général de Nature et Progrès, ainsi que des producteurs. Education permanente.

0495 / 45 15 95
leonardrita5@gmail.com

48 Animations & réductions • Nature Nature •

Rue de France 16
5600 Philippeville

Pas de réservation • Toute la Semaine bio • 9h > 18h

Nature Nature propose du mardi au samedi des dégustations et des promotions afin de vous faire découvrir le bio : alimentation, beauté, bien-être, santé, entretien de la maison... Accueil et conseils de qualité.

4 juin : dégustations de vins

10 juin : animation Maquillage Zao

11 juin & 18 juin : formation Fleurs de Bach

Plus d'infos sur notre site.

071 / 66 75 56
info@nature-nature.be
www.nature-nature.be

49 Animations • Partenamut •

Retrouvez l'agence la plus proche de chez vous sur www.partenamut.be

Gratuit • Pas de réservation • 06 > 10/06

Partenamut s'associe à la Semaine bio et propose ainsi de faire découvrir son concept « PointBio ».

Lors de cette semaine, nous distribuerons dans nos agences participantes et en collaboration avec nos magasins bio partenaires un fruit à nos clients et diverses activités seront proposées autour de la découverte des produits bio. Pour découvrir les agences et magasins participants, renseignez-vous sur www.partenamut.be

50 Dégustations & animations • Sainbiose •

Chaussée de Bruxelles
5140 Sombrefe

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 11/06 : 9h > 18h • 07 > 10/06 : 9h30 > 18h30

Nombreuses animations et dégustations. Vendredi 3 juin nocturne de 18h30 à 21h : dégustations de vin.

071 / 87 55 62
sainbiose.info@gmail.com

Bio info

Le magazine belge du mieux-vivre

**Des articles sans OGM
qui vous veulent du bien!**

WWW.BIOINFO.BE



Venez nous retrouver pour la remise des prix du concours
Les petits écotiers du bio le dimanche 5 juin Place d'Armes à Namur

51 Rencontres & animations • Al'Binète Haccourt • 

Av. Reine Elisabeth 17
4684 Haccourt

Gratuit • Pas de réservation • 11 & 12/06 • Horaires du magasin

Al'Binète profite de la Semaine bio pour mettre en avant ses collaborations avec les producteurs locaux.
Venez découvrir ces acteurs locaux!

0800 / 376 76
haccourt@albinete.be
www.albinete.be

52 Rencontres & animations • Al'Binète Liège • 

Place Cockerill 18
4000 Liège

Gratuit • Pas de réservation • 11 & 12/06 • Horaires du magasin

Al'Binète profite de la Semaine bio pour mettre en avant ses collaborations avec les producteurs locaux.
Venez découvrir ces acteurs locaux!

0800 / 376 76
liege@albinete.be
www.albinete.be

53 Rencontres & animations • Al'Binète Rocourt • 

Chaussée de Tongres 412
4000 Rocourt

Gratuit • Pas de réservation • 11 & 12/06 • Horaires du magasin

Al'Binète profite de la Semaine bio pour mettre en avant ses collaborations avec les producteurs locaux.
Venez découvrir ces acteurs locaux!

0800 / 376 76
rocourt@albinete.be
www.albinete.be

54 Animations • Aux délices du terroir • 

Route de la Vicomté 2
4190 Ferrières

Gratuit • Réservation souhaitée • 05 & 08/06

Nombreuses activités:
5 juin de 14h à 15h30 : atelier nature pour les enfants (*aux alentours du magasin*).
8 juin de 10h à 16h : atelier Maquillage ZAO.

086 / 38 70 13
auxdelicesduterroir@gmail.com
www.auxdelicesduterroir.net

55 Portes ouvertes • Bio Terroir • 

Rue Varn 13
3793 Teuven

Gratuit • Réservation obligatoire • Toute la Semaine bio • 9h > 17h

Travailler avec nos prairies et nos vaches pour produire un lait de qualité, respectueux des animaux et de la nature. Le lait sera à l'honneur chez Bio Terroir. Venez découvrir nos installations et déguster de nouveaux fromages de la coopérative Biolait (*avec la collaboration d'un artisan fromager*).

0479 / 43 21 11
info@greenvalley.be
bioterroir.be

56 Dégustations vins • BIOBelVin • 

Rue Delhasse 36
4900 Spa

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Dégustation de 6 vins bio différents.

0477 / 35 52 86
info@biobelvin.com
www.biobelvin.com

57 Portes ouvertes • Compagnons de la Terre •

Domaine des Cortils
Chemin de Cortils n°5 boîte 2
4670 Mortier (Blégny)

Gratuit • Réservation souhaitée • 8, 10 & 12/06 • 10h > 12h30

Présentation de la Coopérative et participation à un chantier « *main dans la terre* ».
Présentation du site de production aux Cortils et de nos activités d'agro-écologie.
Participation aux opérations : plantation et binage de légumes.
Auberge espagnole à midi (*tout le monde apporte son pic-nic et on mange ensemble*).
N'oubliez pas vos gants et petits outils, vos bottes et casquette (*suivant la météo*).

04 / 265 69 46
0499 / 73 69 13
info@cdlt.be
www.cdlt.be

58 Portes ouvertes • Conserverie Moutarderie Belge •

Eynattenerstrasse 20
4730 Raeren

Gratuit • Réservation • 08/06 • 13h

- Visite de l'usine accompagnée d'un guide. Dégustations et drink offert : frites et sauces bio, boissons bio.
- En collaboration avec la distillerie Radermacher, une visite guidée est aussi organisée sur leur site. Nombreuses dégustations au programme.

0472 / 34 84 13
raphael.renson@moutarderie.be
www.moutarderie.be

59 Portes ouvertes • Cynorhodon •

Rue Haute Froidmont 4
4684 Haccourt

Gratuit • Pas de réservation • 09 & 10/06

Visites guidées et commentées des cultures maraîchères biologiques et du verger. Démonstration de maraîchage avec traction animale, utilisation de la kassine par les ânes. Ateliers d'hôtels à insectes.
Stands avec nourriture et boissons bio.
10 juin de 14h à 22h : ouvert à tous
9 juin de 13h30 à 16h : visite pour les écoles (*réservation souhaitée*).

04 / 344 14 44
secretariat@cynorhodon.be
www.cynorhodon.be

60 Portes ouvertes • De la Fleur au Fruit •

Albert Dekkers 65
4608 Warsage

Gratuit • Pas de réservation • 04/06 • 14h30 > 17h

Venez découvrir la culture de fruits et le maraîchage bio. Une animation ludique et enrichissante pour petits et grands. Pour les enfants : atelier de semis en motte d'un légume de saison. Découvrez le circuit court mis en place via le magasin.

0477 / 29 05 17
info@delafleuraufruit.be
www.delafleuraufruit.be

61 Formation • Education Environnement asbl •

Rue Fusch, 3
4000 Liège

20€ • Réservation obligatoire • 10/06 • 9h > 17h

Formation « *Alimentation et état de la planète* » : comprendre comment nos choix alimentaires ont une influence directe sur l'état de la planète, un défi actuel et riche de sens... Puisque tout est lié au sein d'un grand système, la façon dont l'homme gère l'agriculture et les ressources alimentaires est responsable du maintien ou de la destruction des paysages et des écosystèmes. A contre-courant du greenwashing de l'agro-industrie et pour contrebalancer la part que les multinationales ont pris dans nos assiettes, redevons responsable de notre alimentation. Osons émettre des solutions conviviales qui intègrent les acteurs locaux, producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs.

04 / 250 75 03
francoise.loret@education-environnement.be
www.education-environnement.be

62 Animations & réductions • Espace du Bien-Etre •

Avenue Reine Astrid 28
4900 Spa

087 / 77 48 66
info@espacedubienetre.be

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Des dégustations, des démonstrations et naturellement des belles promotions pendant toute la semaine.

63 Portes ouvertes • Ferme à l'Arbre de Liège •

Rue de Liège 45
4450 Lantin

0490 / 45 05 79
magasin@ferme-paque.be
www.ferme-paque.be

Gratuit • Pas de réservation • 11/06 • 9h > 16h

Grand marché bio composé d'une vingtaine de producteurs et artisans présents pour faire découvrir leurs produits. Visites de la ferme (*maraîchage, cochons, bovins, poules*) à la demande. Découverte du magasin de 300 m².

64 Portes ouvertes • Ferme Chavet •

Aussenbornerweg 3
4770 Schoppen

0474 / 72 02 47
info@proregio.be
www.proregio.be

Gratuit • Réservation • 10 & 11/06 • 12h > 18h

Dégustations des produits transformés en provenance de plusieurs producteurs bio locaux.

65 Portes ouvertes • Ferme de Longfaye •

Route du Bayehon 19
4960 Longfaye

0495 / 71 13 53
agt.lerusse@skynet.be

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 11/06 • 10h30 > 16h

Visite d'une ferme aux multiples facettes :

- Culture de céréales panifiables et mouture sur meule de pierre
- Culture de légumes et de pommes de terre
- Elevage de vaches limousines, veaux au pis
- Pains au levain cuits au feu de bois
- Vente sur place: colis de viande, légumes, pains au levain, farines panifiables, produits du terroir, ...

66 Rencontre & débat • Ferme de Neubempt - Nature & Progrès •

Marveld 84
4850 Moresnet

0487 / 34 60 78
sylvie.laspina@natpro.be
www.agriculture-natpro.be

Gratuit • Réservation obligatoire • 07/06 • 19h > 21h

Transformer et vendre son lait, une alternative pour sortir de la crise laitière ? Nous visiterons la ferme bio de Remi et Vera Hardy, signataires de la charte Nature & Progrès. Les vaches de la race locale « *blanc dos* », nourries à la bonne herbe et aux céréales cultivées sur place, y produisent un lait de qualité. Celui-ci est vendu en laiterie mais aussi en direct à la ferme sous forme de lait cru, yaourts, maquées et fromages frais. Quels sont les freins et les opportunités pour la transformation laitière et sa vente, aujourd'hui, en Wallonie ? Nous leur poserons la question !

67 Rencontre & débat • Fromagerie du Bairsou - Nature & Progrès •

Hénumont 3
4980 Trois-Ponts

0487 / 34 60 78
sylvie.laspina@natpro.be
www.agriculture-natpro.be

Gratuit • Réservation obligatoire • 11/06 • 10h > 12h30

Depuis 1998, Benoît Robert valorise le lait du terroir en de savoureux produits tels que yaourts, crème, beurre et une variété de fromages. En 2012, il crée une coopérative, tissant des liens encore plus étroits avec les éleveurs bio locaux dont elle transforme le lait de chèvres et de vaches. Comment fonctionne ce partenariat ? Quels sont les freins et les opportunités de la transformation laitière en coopérative, aujourd'hui, en Wallonie ? Nous lui poserons la question !

68 Formation • IPEA La Reid (*Formation scolaire en maraichage bio*) •

Rue du Canada 157
4910 La Reid

0483/04 91 55
Michael.Dossin@provincedeliege.be

Gratuit • Réservation souhaitée • 04 & 11/06 • 10h > 12h & 13h30 > 15h30

Présentation de la parcelle bio : découverte des aménagements, témoignage des futurs maraichers, démonstration d'outils spécifiques au maraichage bio.

69 Animations & réductions • Le blé en herbe •

Avenue Laboulle 90
4130 Tilff

04 / 388 15 16
infos@bleenherbe.be
www.bleenherbe.be

Gratuit • Réservation obligatoire • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Dégustations, promotions et animations durant toute la semaine :

Mercredi 8 juin : Biotop, le nettoyage écologique, au Blé en herbe.

Jeudi 9 juin - 10h à 17h : infos et conseils par les Laboratoires Ortis.

Vend 10 juin - 10h à 17h : conseils en maquillage bio - par Couleur Caramel.

70 Portes ouvertes • Le Potager de St Germain •

Rue Saint Germain 166
4861 Soiron-Pepinster

0495 / 57 97 88
maraicher@pepinster.be
www.lepotagerdestgermain.be

Gratuit • Pas de réservation • 11/06 • 10h > 18h

Venez visiter notre grand potager ! Au programme : visite des cultures sous serres et en plein champ, animations pour les enfants (*nature, contes, atelier de semis...*), vente de légumes et de plans à repiquer, atelier compostage, visite des aménagements biodiversité dans le jardin, bar et petite restauration, nombreuses animations tout au long de la journée... Consultez le programme complet sur notre site !

71 Rencontres & animations • Le Temps des Cerises sclr •

Rue du Laveu 20
4000 Liège

04 / 252 07 00
tdcerises@skynet.be
www.tdcerises.be

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Découvertes et dégustations avec nos fournisseurs et producteurs locaux : vins en byodynamie par Pinarmaniac, nettoyage écologique par Biotop, produits grecs distribués par Bionaturels, le pain de chez Agribio, le poulet « Coq des Prés », « Celmat » et « Autour du Riz » présenté par Couleur Nature... programme complet à découvrir sur notre site www.tdcerises.be ou en magasin.

72 Marché Verviers • Ignace Sépulchre •

Place de l'Hôtel de ville & alentours Verviers

0476 / 67 03 83
info@ignace-produits-bio.be
www.ignace-produits-bio.be

Gratuit • Pas de réservation • 11/06 • 7h > 13h

Dégustations de fromages : saurez-vous retrouver les fromages de brebis, de chèvre ou de vache ?

Les fromages en dégustation proviendront des producteurs bio wallons suivants : Ferme de Jambjoûle, Bergerie de Lisbelle, Le Chèvrefeuille, Fromagerie du Gros-Chêne, Ferme des Grandes Fagnes.

73 **Marché Waremme • Ignace Sépulchre** • 

Place Roi Albert
Waremme

0476 / 67 03 83
info@ignace-produits-bio.be
www.ignace-produits-bio.be

Gratuit • Pas de réservation • 10/06 • 8h > 13h

Dégustations de fromages : saurez-vous retrouver les fromages de brebis, de chèvre ou de vache ?
Les fromages en dégustation proviendront des producteurs bio wallons suivants : Ferme de Jambjôule, Bergerie de Lisbelle, Le Chèvrefeuille, Fromagerie du Gros-Chêne, Ferme des Grandes Fagnes.

74 **Animations • Partenamut** • 

Retrouvez l'agence la plus proche de chez vous sur www.partenamut.be

Gratuit • Pas de réservation • 06 > 10/06

Partenamut s'associe à la Semaine bio et propose ainsi de faire découvrir son concept « *PointBio* ». Lors de cette semaine, nous distribuerons dans nos agences participantes et en collaboration avec nos magasins bio partenaires un fruit à nos clients et diverses activités seront proposées autour de la découverte des produits bio. Pour découvrir les agences et magasins participants, renseignez-vous sur www.partenamut.be

75 **Portes ouvertes • PURchanvre** • 

Rue Robert 9
4340 Othée

0479 / 33 14 42
info@purchanvre.be
www.purchanvre.be

Gratuit • Réservation obligatoire • 11 & 12/06

Venez découvrir une culture de chanvre. Assistez à une présentation de la plante et de ses innombrables utilisations et vertus !

11 juin de 13h à 16h : visite des cultures

12 juin de 13h à 17h : atelier culinaire pour découvrir les multiples utilisations du chanvre en alimentaire et en cosmétique

76 **Portes ouvertes • Rosa Canina** • 

Rue Vertecour 40
4690 Bassenge

0497 / 10 83 39
rosacanina@skynet.be

Gratuit • Pas de réservation • 04/06 • 10h > 18h

Accueil dans la bergerie et présentation du métier de berger :

- Visite et approche des moutons - présentation de notre travail d'entretien d'espaces verts par pâturage
- Démonstration du travail sur troupeau de nos chiens border collie
- Démonstration du travail de la laine
- Petite restauration : grillade de viande d'agneau - salades variées
- Petit marché de produits locaux

77 **Dégustations & animations • Vibio** • 

Boulevard Cuivre & Zinc 39a
4030 Liège - Grivegnée

pvds@vibio.be
www.vibio.be

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Chaque jour, des animations, des ateliers conseils et de nombreuses dégustations. Programme complet en magasin ou sur www.vibio.be. Chaque visiteur recevra sa carte de réduction valable durant toute la Semaine bio...

78 Dégustations • AD DELHAIZE •

Rue de Nimy 117-121
7000 Mons

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 11/06 • Horaires du magasin

Les samedis 4 et 11 juin : diverses dégustations dans le magasin.

065 / 35 71 66
fpadmons@yahoo.fr
admons.be

79 Dégustations • Auberge de Jeunesse de Tournai •

Rue Saint-Martin 64
7500 Tournai

8€ • Réservation obligatoire • 11/06 • 15h > 18h

Dégustation de différentes sortes de produits locaux bio : fromages, charcuteries, pain, fruits et légumes boissons.

069 / 21 61 36
tournai@lesaubergesdejeunesse.be

80 Animations & réductions • Biocap Marcinelle •

Rue Constantin Meunier 8
6001 Marcinelle

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Remise de 10% sur tous les produits en stock, dégustations & animations. Détails des actions sur www.biocap.eu.

071 / 56 06 82
charleroi@biocap.be
www.biocap.eu

81 Dégustations viande • Biocorner - CoproBio •

Pavé de Soignies 87
7850 Enghien

Gratuit • Pas de réservation • 04, 10 & 11/06 • 9h > 13h

Quelle est l'origine de notre viande? Comment est-elle fabriquée? Nombreuses explications sur la viande bio et dégustations de viandes chaudes et de charcuterie.

0494 / 33 59 93
info@coprosain.be
www.coprosain.be

82 Portes ouvertes • Brasserie Deseveaux •

Rue D'Hanneton 8
7300 Boussu

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 05/06 • 10h > 18h

Visite des installations :

4 juin 10h à 18h : brassin public

5 juin 10h à 18h : visite des installations - mouture, brassage, fermentation, garde, soutirage et refermentation

0474 / 35 00 31
info@brasserie-deseveaux.be
www.brasserie-deseveaux.be

83 Portes ouvertes • Brasserie St-Feuillien •

Rue d'Houdeng, 20
7070 Le Roeulx

Gratuit • Réservation obligatoire • Toute la Semaine bio • Début de la visite à 14h (durée 2h)

Visite de la brasserie durant laquelle les différentes étapes de la fabrication de la bière seront abordées. Celle-ci sera suivie par une dégustation de nos bières certifiées Bio (*Grisette Sans Gluten et Blanche*).

0498 / 86 41 82
visite.stfeuillien@gmail.com

84 Portes ouvertes • Ferme Biologique Dôrloû •

Vieux Moulin 48
7890 Wodecq

Gratuit • Pas de réservation • 04/06 • 14h > 16h

Visite de la ferme! Au programme : à la découverte de nos cultures, de nos animaux.

Présentation de l'atelier boulangerie, l'atelier transformation.

Un programme d'animations ouvert à tous.

Participation au 6^{ème} marché bio d'Ath le 11 juin (*Voir activité n°93*)

0498 / 59 09 54
wodecq@fermedorlou.be
www.fermedorlou.be

85 Dégustations vin • Ferme de la Motte •

Rue de Fouleng 12
7830 Thoricourt (Silly)

0478 / 33 94 91
fermedelamotte@skynet.be

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 05/06 • 10h > 18h

Dégustation de vin bio et biodynamie de production d'origine française.

86 Rencontre & débat • Ferme de Moranfay - Nature & Progrès Belgique •

Rue Cauderloo 14
7370 Dour

0487 / 34 60 78
sylvie.laspina@natpro.be
www.agriculture-natpro.be

Gratuit • Réservation obligatoire • 04/06 • 10h > 12h30

Transformer et vendre son lait, une alternative pour sortir de la crise laitière ? Nous visiterons la ferme bio de Bernard Brouckaert, signataire de la charte Nature & Progrès. Elle comprend l'élevage d'une septantaine de vaches laitières de la race Jersey ainsi qu'un atelier de transformation partagé où sont produits du beurre et de succulents fromages. 100 % du lait de la ferme est vendu en circuits courts ! Quels sont les freins et les opportunités pour la transformation laitière et sa vente, aujourd'hui, en Wallonie ? Nous lui poserons la question !

87 Rencontre & débat • Ferme du Moulin - Nature & Progrès Belgique •

Rue des Héros de Roumont 26
7950 Grosage

0487 / 34 60 78
sylvie.laspina@natpro.be
www.agriculture-natpro.be

Gratuit • Réservation obligatoire • 04/06 • 14h > 16h30

Transformer et vendre son lait, une alternative pour sortir de la crise laitière ? Nous visiterons la ferme bio de Daniel et Nathalie Dubois, signataires de la charte Nature & Progrès. Elle comprend l'élevage d'une soixantaine de vaches laitières de la race Jersey ainsi qu'un atelier de transformation où sont produits le beurre, les yaourts et la crème glacée vendus à 100 % en circuits courts ! Quels sont les freins et les opportunités pour la transformation laitière et sa vente, aujourd'hui, en Wallonie ? Nous leur poserons la question !

88 Portes ouvertes • Ferme du Planois •

Chapelle au Foya 22
7090 Hennuyères

0474 / 47 61 35
lafermeduplanois@skynet.be
www.lafermeduplanois.be

Gratuit • Pas de réservation • 05 & 12/06 • 14h > 18h30

Venez découvrir notre ferme ! Au programme : visite de la chèvrerie et de la fromagerie. Découverte des cultures en char à banc et participation à la traite des chèvres. Une activité remplie de découvertes qui plaira à toute la famille. Nous terminerons la visite par la dégustation de nos fromages.

89 Rencontre & débat • Ferme Raucq - Nature & Progrès Belgique •

Rue d'Herchies 4
7870 Lens

0487 / 34 60 78
sylvie.laspina@natpro.be
www.agriculture-natpro.be

Gratuit • Réservation obligatoire • 16/06 • 19h > 21h30

Transformer et vendre son lait, une alternative pour sortir de la crise laitière ? Nous visiterons la ferme de Daniel Raucq, élevage laitier bio exemplaire en matière d'autonomie pour l'alimentation des animaux grâce au système de pâturage tournant et aux fourrages produits sur la ferme. Mais cette recherche d'autonomie touche aussi la vente du lait qui est à présent en grande partie transformé à la ferme. Quels sont les freins et les opportunités pour la transformation laitière et sa vente, aujourd'hui, en Wallonie ? Nous lui poserons la question !

90 Animations • Fresho

Rue de Plomcot 4
6624 Wanfercée-Baulet

071 / 48 68 48
info@fresho.be
www.fresho.be

Gratuit • Pas de réservation • 08/06 • 13h > 17h

Atelier culinaire « Découvertes autour des fruits/légumes/condiments bio »

Devinez ce qui se cache derrière différents saveurs, odeurs et textures de fruits et légumes bio. Composez ensuite votre propre smoothie ou jus. L'occasion de savourer et peut-être de découvrir des fruits et légumes bio, de saison et bien de chez nous. Quiz bio : testez vos connaissances et gagnez une corbeille de fruits bio. Jeux en bois pour petits et grands.

91 Réductions • L'Olivier •

Rue de Bomerée 5
6032 Mont-sur-Marchienne

071 / 36 91 69
lolivier@brutele.be

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Lors de la Semaine bio, une réduction de 10% sera accordée sur tous vos achats.

92 Portes ouvertes • Le Pic Vert •

Rue du Toupet 6
7611 La Glanerie

0485 / 14 75 44
lepicvert.bio@gmail.com
www.le-pic-vert.be

Gratuit • Pas de réservation • 04, 05, 11 & 12/06 • Sa: 9h > 13h & Di: 15h > 19h

- Comment produire sans pesticide en respectant les processus naturels? Avec Jelle, le maraîcher, participez à la visite guidée.
- Munissez-vous d'une brouette ou d'un panier et venez récolter vos légumes et fraises bio. Votre récolte sera pesée dans le magasin de la ferme. Exclusivité, avec votre récolte, vous pourrez faire un smoothie délicieux grâce à notre vélo «blenderbike»!

93 6^{ème} marché bio d'Ath • Locale Nature & Progrès des Collines •

Quai de l'Entrepôt
7800 Ath

0474 / 97 73 25
jorionjeanpaul@skynet.be

Gratuit • Pas de réservation • 11/06 • 13h > 18h

Rencontrez des producteurs et artisans bio de la région lors de ce 6^{ème} marché bio.

- Présence de la librairie de Nature & Progrès : l'occasion de répondre aux questions que vous vous posez sur l'agriculture biologique
- Animation Bio'mobile: venez y tester vos connaissances sur l'agriculture bio en participant à un petit quizz. A la clé, un panier de produits wallons à gagner
- Bar bio sur place



94 Marché de Mons • Les Folies Maraîchères •

Place Nervienne
7000 Mons

0478 / 51 68 22
philippe.carre@skynet.be
www.foliesmaraicheres.be

Gratuit • Pas de réservation • 05 & 12/06 • 8h > 13h

Dégustation de fruits et biscuits bio sur notre échoppe.

95 Animations • Partenamut •

Retrouvez l'agence la plus proche de chez vous sur www.partenamut.be

Gratuit • Pas de réservation • 06 > 10/06

Partenamut s'associe à la Semaine bio et propose ainsi de faire découvrir son concept «*PointBio*».

Lors de cette semaine, nous distribuerons dans nos agences participantes et en collaboration avec nos magasins bio partenaires un fruit à nos clients et diverses activités seront proposées autour de la découverte des produits bio. Pour découvrir les agences et magasins participants, renseignez-vous sur www.partenamut.be.

96 Portes ouvertes • Potager des délices • 🍷

Rue de Genly 8
7040 Blaregnies

Pas de réservation • 04 > 12/06

Beaucoup d'activités organisées au sein du « *Potager des délices* » : des visites, des ateliers, des conférences et des artistes animeront cette semaine exceptionnelle.

5, 8 & 12 juin : comment démarrer son potager ? Visites et conseils.

4 & 11 juin : « *A vos bâtons...* » avec l'actrice Alessandra Riggio

4 & 8 juin : atelier aromathérapie

11 juin : animation folklorique et musique du monde autour du bandonéon.

Un bar et une petite restauration bio sont prévus durant toute la semaine. Plus d'infos : www.potagerdesdelices.be

0486 / 77 57 58

potagerdesdelices7040@gmail.com

www.potagerdesdelices.be

97 Animations & réductions • Tournesol Chimay • 🛒

Chaussée de Couvin 38
6460 Chimay

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Dégustations diverses et variées durant toute la semaine. Remise de 10 % sur tous les produits en stock.

060 / 21 39 18

tournesol.chimay@belgacom.net

98 Portes ouvertes • Asbl pourquoi pas ! • 🍷

Place Isabeau Madame 19
6941 Jeneret

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 05/06 • 10h > 17h

Visite du jardin et constructions insolites.

086 / 40 07 69

rocourbaptiste@hotmail.com

99 Animations & réductions • Biocap Libramont • 🛒

L'Aliénau 102
6800 Recogne-Libramont

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Remise de 10 % sur tous les produits en stock, dégustations & animations. Détails des actions sur www.biocap.eu.

061 / 55 00 45

libramont@biocap.be

www.biocap.eu

100 Formation • CER Groupe - DAD & Province de Luxembourg • 👥

Rue du Bua, 26
6723 Habay-la-Vieille

Gratuit • Réservation obligatoire • 06/06 • 9h > 13h

Le CER et la Province de Luxembourg organisent une séance d'informations sur le maraichage bio :

- La réglementation de la certification
- Les normes AFSCA
- La coopération entre producteurs pour la vente (*Antoinette Dumont*)
- La rentabilité (*par CREDAL*)
- Nombreux témoignages de maraîchers

Un repas offert clôturera la séance.

084 / 22 03 89

l.crucifix@cergroupe.be

www.cergroupe.be

101 Portes ouvertes • Chèvrerie du Moulin de Wez •

Mierchamps 14A
6980 La Roche-en-Ardenne

0474 / 84 98 56
payzane@gmail.com

Gratuit • Réservation souhaitée • 04, 05, 08, 11 & 12/06 • 13h > 18h

Visite de l'élevage de chèvres avec explication de la fabrication du fromage.
Aussi au programme: visite du maraîchage en pleine terre cultivée en traction animale.

102 Portes ouvertes • Ferme des Frênes (Biofarm) •

Cens, Chemin de Mousny 14
6972 Tenneville

0479 / 34 21 05
feller@biofarm.be
www.biofarm.be

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 11/06 • 10h45 > 17h30

Visite guidée de la ferme à 14h. Venez découvrir nos installations et nos vaches Angus, porcs Sattelschwein et agneaux Entre Sambre et Meuse. Dégustation de nos viandes et charcuteries issues de notre élevage bio (toute la journée).

103 Concert & déjeuner • Ferme des Sureaux - asbl ARO •

Rue des Roses 4
6852 Maissin

0479 / 74 35 96
0497 / 97 87 68
aroasbl@mailoo.org
www.fermedessureaux.com

Gratuit, SAUF SPECTACLE: 10€/Adulte & 7€/Enfant • Réservation obligatoire

11 juin: soirée thématique

- 18h: « *Eterrenel* » par la Compagnie Compost - spectacle hors-norme qui offre une expérience avec la terre dans l'intimité d'une hutte, où se mêlent le théâtre, la marionnette, le jeu et l'éveil de tous les sens.
- 21h: Concert Surprise (gratuit)

Toute la soirée: bar et restauration bio

12 juin de 8h30 à 15h: petit déjeuner, brunch & compagnie

- petit déjeuner/brunch de produits bio et locaux
- à 10h, 12h et 14h: nouvelles représentations du spectacle « *Eterrenel* »
- Animations: jeux, visite chèvrerie

104 Rencontre & débat • Ferme Lamberty - Nature & Progrès •

Route du Moulin 126
6690 Petit Thier (Vielsalm)

0487 / 34 60 78
sylvie.laspina@natpro.be
www.agriculture-natpro.be

Gratuit • Réservation obligatoire • 11/06 • 14h > 16h30

Au cœur de l'Ardenne, la ferme Lamberty, signataire de la charte Nature & Progrès, comporte l'élevage de vaches allaitantes, de vaches laitières et de chèvres ainsi qu'une parcelle de maraîchage. Marylène met beaucoup d'importance dans la relation producteur-consommateur et dans la valorisation locale de sa production. Dans son magasin à la ferme sont vendus les fromages de la coopérative laitière Biolait qui valorise son lait et celui d'une cinquantaine de producteurs bio par l'intermédiaire de fromageries locales. Marylène nous expliquera comment fonctionne la coopérative ainsi que les freins et les opportunités qu'elle représente pour les éleveurs laitiers !

105 Animations & dégustations • L'Epicerie du Centre •

Rue Burnotte 13 (Grand Place)
6840 Neufchâteau

061 / 27 04 27
info@epicerieducentre.be
www.epicerieducentre.be

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Découverte de produits bio issus de l'agriculture locale et/ou de productions régionales.

106 La Semaine bio au marché du terroir de Léglise •

Place du Marché
6860 Léglise

063 / 57 23 52
o.t.leglise@gmail.com

Gratuit • Pas de réservation • 04/06 • 15h > 19h

Animations spéciales pour la Semaine bio :

- Au centre du marché de producteurs, venez découvrir la micro-ferme bio de la Ferme du Grand Enclos à Grandvoir (*veau, mouton, oie, ...*)
- Promotions des producteurs bio du Marché du terroir
- Animations autour de l'apiculture par le Parc naturel Haute Sûre Forêt d'Anlier
- Présence d'un stand Terroir Lux (*Province du Luxembourg*) : concours et animations
- Distribution de livrets de recettes des producteurs bio locaux

107 La Semaine bio au marché fermier de Han •

Han, 36
6730 Tintigny

063 / 44 00 63
i.houtart@halledehan.be

Gratuit • Pas de réservation • 10/06 • 17h > 23h30

Animations spéciales pour la Semaine bio :

- Présence de nombreux producteurs bio locaux invités outre les producteurs bio habituels du marché
- Visite guidée du marché fermier
- Repas à base de produits bio locaux
- Démonstration de fabrication de mozzarella de bufflonne de Buffl'Ardenne
- Distribution d'un livre de recettes avec les produits des producteurs du marché
- Soirée film et débat sur la PAC et ses bouleversements.

108 Marché bio d'Arlon •

En face de l'Hôtel de Ville
Rue P. Reuter
6700 Arlon

063 / 22 31 97
phil.heyne@belgacom.net

Gratuit • Pas de réservation • 10/06 • 15h > 20h

Animations spéciales pour la Semaine bio :

- Dès 15h, venez découvrir les producteurs bio de la région. Découvrez un large panel de produits locaux. Découvrez aussi des produits du «*Sud*», issus du commerce équitable ou provenant d'exploitations familiales : huile d'olive, café, thé, ...
- Présence de la Bio'mobile : venez y tester vos connaissances sur l'agriculture bio en participant à un petit quizz
- Présence d'un stand Terroir Lux (*Province du Luxembourg*) : concours et animations
- Distribution de livrets de recettes des producteurs bio locaux

Le marché bio d'Arlon est une initiative des producteurs «*bio*» de la région et est organisé par la Ville d'Arlon en collaboration avec la locale Ardenne-Lorraine-Gaume de l'Asbl Nature et Progrès.



109 Animations • Partenamut •

Retrouvez l'agence la plus proche de chez vous sur www.partenamut.be

Gratuit • Pas de réservation • 06 > 10/06

Partenamut s'associe à la Semaine bio et propose ainsi de faire découvrir son concept «*PointBio*». Lors de cette semaine, nous distribuerons dans nos agences participantes et en collaboration avec nos magasins bio partenaires un fruit à nos clients et diverses activités seront proposées autour de la découverte des produits bio. Pour découvrir les agences et magasins participants, renseignez-vous sur www.partenamut.be.

110 Dégustations & animations • Be-Positive •

Place Jourdan 26
1040 Bruxelles

02 / 231 80 01
info@be-positive.be
www.be-positive.be

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Toute la semaine, différents fournisseurs viendront partager leurs produits pour votre meilleur plaisir gustatif. 4 juin : dégustation de vin, 5 juin : dégustation de glaces végan et de fruits secs, 6 juin : dégustation de produits italiens et grecs de la plus haute qualité, 13 juin : démonstration *Jazz max*, ...
Profitez des remises accordées à cette occasion.

111 Dégustations & animations • Bio Shanti •

Avenue Adolphe Buyl 70
1050 Bruxelles

02 / 647 88 60
info@bioshanti.be
www.bioshanti.be

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Durant toute la Semaine bio, votre magasin Bio Shanti fera appel à ses différents partenaires afin de vous faire découvrir et goûter une série de produits biologiques de qualité.
3 juin : formation *Weleda*, 4 juin : animation *Little food*, 8 juin : animation *Lift Argan*, ...
Durant cette période, un grand nombre d'articles seront mis en promotion.

112 Restauration • Brighton restaurant Stanhope Hotel •

Rue du Commerce 9
1000 Bruxelles

02 / 506 90 01
stanhope.restaurant@thonhotels.be
www.stanhope.be

45 € • Réservation souhaitée • 06 > 10/06 • 12h > 14h & 19h > 22h

Menu bio au Restaurant Brighton de l'Hôtel. Menu 3 services à base de divers produits bio et locaux.

113 Animations • Cirkle •

Rue Alphonse Lenaerts
1950 Kraainem

02 / 767 25 81
julie@cirkle.be

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio

Testez Cirkle, la plateforme web qui associe shopping bio et recyclage ! Commandez pour la première fois et recevez gratuitement une bouteille de vin bio ! Valable uniquement pour les premières commandes livrées durant la Semaine bio.

114 Restauration • Compass Group ISB •

Kattenbergh 19
1179 Watermael Boisfort

0471 / 35 34 26
golisanof@isb.be

Pas ouvert au grand public • Pas de réservation • 06 > 10/06 • 11h30 > 13h30

A l'International School of Brussels, menu spécial « *Semaine bio* » proposé du lundi 6 au vendredi 10 juin.

115 Réductions • eFarmz •

Rue Henri Joseph Genesse 34
1070 Anderlecht

hello@efarmz.be
www.efarmz.be

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

eFarmz c'est le moyen le plus facile d'être livré chez vous de produits frais directement des meilleures fermes belges. Nous vous offrons un bon de 10 % sur toute la gamme à l'occasion de la Semaine bio. www.efarmz.be

116 Réductions • Ferme Nos Pilifs •

Trassersweg 347
1120 Bruxelles

02 / 262 11 06
epicerie@pilifs.be
www.fermenospilifsshop.be

Gratuit • Pas de réservation • Toute la Semaine bio • Horaires du magasin

Profitez de 20 % sur les fruits et légumes en magasin ainsi que sur le site.

117 Fête de l'environnement • 

Parc du Cinquantenaire
1000 Bruxelles

Gratuit • Pas de réservation • 05/06 • 11h > 19h

La Fête de l'environnement est le rendez-vous incontournable des amoureux de Bruxelles et de l'environnement. La Semaine bio s'associe à cette action et propose un stand d'animations bio. Venez tester vos connaissances sur l'agriculture bio en participant à notre petit quizz bio... À la clé, un panier de produits bio wallons à gagner ! D'autres acteurs bio wallons seront présents à cet événement.

118 Restauration & réductions • Greenz Biobar • 

Rue de Nieuwenhove 84
1180 Uccle

10 € • Pas de réservation • 06 > 10/06 • 12h > 14h

Venez déguster un délicieux lunch bio au prix promotionnel de 10 €. Réservation souhaitée, nombre de couverts limité.

02 / 850 90 63
greenzbiobar@gmail.com
www.greenzbiobar.com

119 Portes ouvertes • La Finca • 

Chaussée de Malines 71
1970 Wezembeek-Oppem

Gratuit • Pas de réservation • 12/06 • 14h > 18h

Cueillette champêtre au potager : profitez des beaux jours pour venir en famille ou entre amis cueillir des fruits et légumes au sein de notre potager. Installée sur 3 hectares en bordure bruxelloise, l'équipe de la Finca vous propose une cueillette de saison et bio. Munis de votre panier et d'un petit couteau, venez vous balader au sein de notre champ. Nous avons aussi prévu un petit bar avec des rafraîchissements.

02 / 256 30 56
sarah@la-finca.be
www.la-finca.be

120 Marché bio - Brusselsfoodfestival • Man Natura asbl • 

Parc Rouge-Cloître - Rue du Rouge-Cloître 4
1160 Auderghem

Gratuit • Réservation souhaitée • 11/06 • 10h > 22h

Des producteurs bio seront présents toute la journée du 11 juin au Brussels Food Festival (www.brusselsfoodfestival.be). Venez les rencontrer, déguster leurs productions et faire vos achats sur place et en direct !

0477 / 99 30 36
mohamed@mannaatura.org
www.brusselsfoodfestival.be

121 Marché Auderghem • Ignace Sepulchre • 

Maison communale, Rue Idiers
1160 Auderghem

Gratuit • Pas de réservation • 09/06 • 8h > 13h

Dégustations de fromages : saurez-vous retrouver les fromages de brebis, de chèvre ou de vache ? Les fromages en dégustation proviendront des producteurs bio wallons suivants : Ferme de Jambjoûle, Bergerie de Lisbelle, Le Chèvrefeuille, Fromagerie du Gros-Chêne, Ferme des Grandes Fagnes.

0476 / 67 03 83
info@ignace-produits-bio.be
www.ignace-produits-bio.be

122 Marché de Forest • La Bouch'Bio • 

Place Albert
1190 Forest

Gratuit • Pas de réservation • 09/06 • 14h > 20h

Venez découvrir notre boucherie. Promotion & dégustation de nos produits.

081 / 71 75 17
marchand.stephane@skynet.be
www.labouchbio.com

BRUXELLES

123 Marché de Roodebeek • La Bouch'Bio • 🍷

Chaussée de Roodebeek 298
1200 Woluwé-Saint-Lambert

Gratuit • Pas de réservation • 04 & 11/06 • 8h > 13h

Venez découvrir notre boucherie. Promotion & dégustation de nos produits.

081 / 71 75 17
marchand.stephane@skynet.be
www.labouchbio.com

124 Marché Ste-Catherine • Ignace Sepulchre • 🛒

Place St Catherine
1000 Bruxelles

Gratuit • Pas de réservation • 08/06 • 8h > 14h

Dégustations de fromages : saurez-vous retrouver les fromages de brebis, de chèvre ou de vache ? Les fromages en dégustation proviendront des producteurs bio wallons suivants : Ferme de Jambjoûle, Bergerie de Lisbelle, Le Chèvrefeuille, Fromagerie du Gros-Chêne, Ferme des Grandes Fagnes.

0476 / 67 03 83
info@ignace-produits-bio.be
www.ignace-produits-bio.be

125 Animations • Partenamut • 👥

Retrouvez l'agence la plus proche de chez vous sur www.partenamut.be

Gratuit • Pas de réservation • 06 > 10/06

Partenamut s'associe à la Semaine bio et propose ainsi de faire découvrir son concept « *PointBio* ». Lors de cette semaine, nous distribuerons dans nos agences participantes et en collaboration avec nos magasins bio partenaires un fruit à nos clients et diverses activités seront proposées autour de la découverte des produits bio. Pour découvrir les agences et magasins participants, renseignez-vous sur www.partenamut.be.

126 Dégustations & animations • Rob Gourmets' Market • 🛒

Bv de la Woluwe 28
1150 Woluwe Saint Pierre

Gratuit • Pas de réservation • 10 & 11/06 • 11h > 17h

Découvrez & dégustez...

Un véritable happening gourmand autour de produits bio de saison. Toute la journée, de 11h à 17h, vous profiterez du savoir-faire d'hommes et de femmes de métier mais aussi de celui de producteurs locaux présents et à votre disposition pour vous transmettre d'intenses émotions gustatives.

02 / 771 20 60
philippe.boisette@rob-brussels.be
www.rob-brussels.be

127 Animations & réductions • Sequoia Stockel • 🛒

Rue de l'Eglise 101
1150 Bruxelles

Gratuit • Pas de réservation • 09/06 • 11h > 14h

Grand challenge « *Juice it up!* »

Démonstration extracteurs de jus, animation / dégustation de recettes (*bar à jus*), livret de recettes.
20% de remise sur les extracteurs de jus & les fruits et légumes durant toute la Semaine bio

02 / 771 68 38
info@sequoiashop.com
www.sequoia.bio

128 Animations & réductions • Sequoia Uccle • 🛒

Chaussée de Saint Job 532
1180 Bruxelles

Gratuit • Pas de réservation • 10/06 • 11h > 14h

Grand challenge « *Juice it up!* »

Démonstration extracteurs de jus, animation / dégustation de recettes (*bar à jus*), livret de recettes.
20% de remise sur les extracteurs de jus & les fruits et légumes durant toute la Semaine bio

02 / 379 01 90
info@sequoiashop.com
www.sequoia.bio



LES ÉCO-CHÈQUES, ALLIÉS DU BUDGET ALIMENTAIRE BIO !

Comme vous le savez sans doute, les Ticket EcoCheque® constituent un pouvoir d'achat orienté vers des achats plus responsables et plus "verts". Chaque année, environ 1,5 million de salariés belges reçoivent jusqu'à 250 € d'éco-chèques valables deux ans en Belgique uniquement. Les possibilités d'achats sont nombreuses: vélos et accessoires, électroménagers peu énergivores, des produits de tous les jours tels que des détergents, produits d'hygiène corporelle, **mais aussi et surtout, tous les produits d'alimentation munis du label bio européen!** De quoi soulager votre budget alimentaire mensuel tout en respectant la nature !

De nombreux magasins et épiceries bio acceptent déjà les éco-chèques, pour le plus grand bonheur de leurs clients qui sont ravis de pouvoir les dépenser chez eux. Vous pouvez retrouver ces points de vente sur le moteur de recherche www.edenred.be en sélectionnant la feuille verte et en indiquant "alimentation bio" dans le champ de recherche.

NOUVEAU :

Cette année, les premiers éco-chèques électroniques sont mis en circulation conjointement aux éco-chèques en format papier.

Toutes les dernières actus sur les éco-chèques et leur cadre légal sont sur www.DringDringGreen.be

 Edenred
www.edenred.be



 Ticket
EcoCheque®

9h

Lancement du marché de producteurs,
animations & dégustations



11h

Ouverture officielle de la Semaine bio
& animation «Alliance des Chefs»



SAMEDI
9h > 21h30

Coup d'envoi de la Semaine bio

Place d'Armes - Namur
Les 4 & 5 juin 2016

Un chapiteau « En terre bio »
entièrement consacré
à l'agriculture biologique.

Une collaboration APAQ-W, UNAB & Biowallonie

20h
Pièce de théâtre



14h
Remise des prix
de l'exposition
« En visite dans
une ferme bio »



Entrée
GRATUITE

DIMANCHE
10h > 17h



10h
Marché de producteurs,
animations & dégustations

11h30
Remise des prix du concours
« Les petits échetiers du bio »