SEMAINE BIO. 21e

BIO mon choix

DU 6 AU 14 JUIN.

Partout en Wallonie.

Programme de la Semaine bio 2026

Découvrez les activités proches de chez vous sur semainebio.be

semaine bio

A L'INITIATIVE DE Apaq-W

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN QUELQUES MOTS :

La production biologique est un Mode de Production encadré par un cahier des charges européen (RUE 2018/848)

La production biologique repose sur un ensemble de pratiques agronomiques et de conduites d'élevage respectueuses de l'environnement. Elle privilégie les équilibres écologiques, l'autonomie alimentaire, la rotation des cultures, les méthodes de défense naturelles et le recyclage des matières organiques. En transformation, la production bio limite les procédés technologiques utilisables et limite le nombre d'additifs autorisés. Pour les détaillants, dès lors que des produits bio sont vendus en vrac, l'opérateur doit se faire certifié.

Ce mode de production s'inscrit dans un cadre réglementaire européen strict depuis 1991 qui est tenu à jour régulièrement. Ce règlement couvre **toutes les étapes de la fabrication du produit, de la production à la ferme jusqu'à la vente en passant par la transformation, la distribution et l'importation**. Ce sont des règles strictes et très précises imposées en matière de bien-être animal, de pratiques culturales de transformation des produits, d'étiquetage…

Une nouvelle réglementation européenne relative à l'agriculture biologique est entrée en application au 1er janvier 2022 (RUE 2018/848).

A noter que le règlement européen bio couvre **uniquement les produits agricoles et alimentaires** (Les produits cosmétiques comme les produits d'entretien font actuellement l'objet de cahiers des charges associés à des marques privées). L'**appellation bio est protégée**.

ET EN WALLONIE…

L'agriculture biologique en Wallonie progresse : Ainsi fin 2025, **1910 fermes** ont opté pour l'agriculture biologique, ce qui correspond à **12.1% de la surface agricole wallonne** (1ha sur 8).

Si plus de **15% des agriculteurs wallons** ont fait le choix du bio en Wallonie, rappelons que **64% d'entre eux sont des éleveurs**, principalement des éleveurs de bovins (viande ou laitier). **72.3% des surfaces certifiées bio sont des prairies** !

UN GESTE BIO, UN GESTE D'AMOUR…

On a tous une bonne raison de choisir le bio :

- **Le choix de préserver la biodiversité**
- **Le choix de préserver nos eaux**
- **Le choix de produits avec un vrai goût**
- **Le choix de la santé**
- **Le choix de soutenir nos producteurs**
- **Le choix d'un cadre réglementaire strict**
- **Le choix du bien-être animal**

…DIS-LE AVEC DU BIO

Découvrez les activités de la Semaine bio

PROVINCE DU HAINAUT **P3**
PROVINCE DU BRABANT WALLON **P7**
PROVINCE DE NAMUR **P11**
PROVINCE DE LIEGE **P16**
PROVINCE DU LUXEMBOURG **P23**
BRUXELLES **P24**
POUR TOUS **P26**

Province du Hainaut

01 ANIMATION : en présence de producteurs livrant le magasin

CaroloStore
Avenue de Philippeville, 284 – 6001Marcinelle
+32 71 52 28 40
commandes@carolostore.be
www.carolostore.be

Date : Samedi 13 juin
Horaires : 9h00 à 18h00
Public : Particuliers
Présence de nombreux producteurs de notre coopérative
Dégustations et animations
Ambiance festive
Diverses boissons locales et BIO seront mises en vente dans notre espace cantine
Nous proposons aussi des plats simples faits maison à partir des produits des producteurs

02 ANIMATION : LA SEMAINE BIO EN MAGASIN

LA FERME MAUSTITCHI SRL
Rue Ernest Depré (Emile Depré GPS), 13 - 6142 Leernes
+32 71 52 26 46
lafermedumaustitchi@gmail.com

Dates : Samedi 06 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 09h00 -18h00
Public : Particuliers
Découvrez notre magasin lors de la Semaine bio :
- 5% de remises seront appliquées sur la totalité de vos courses
- De nombreuses dégustations

03 ANIMATION : FETE BIO A LA COOPERATIVE

COOPERATIVE LA BOTTE PAYSANNE
Grand Thumas, 1 - 6470 Sivry-Rance
+32 470 31 62 76
info@labottepaysanne.be
https://www.labottepaysanne.be

Date : Samedi 06 juin
Horaires : 09h30 -16h00
Public : Particuliers
La Botte Paysanne ouvre ses portes pour une journée festive à la rencontre de ses producteurs bio et d'artisans locaux. Dégustation des produits au magasin, marché des producteurs, jeux, animations, balades nature pour les enfants et les plus grands, buffet de produits bio et concert sont au programme !
- Dégustations à l'aveugle de fromages, de légumes, d'épices
- Balade nature de reconnaissance des plantes à croquer

Restauration proposée :
- Pizzas et tartines au fromage de nos fromagères cuites sur place au four à bois mobile de l'un de nos boulangers
- Petits plats végétariens en sauce
- Buffet de légumes et autres accompagnements préparés par nos équipes
- Desserts, glaces et sorbets de nos productrices
- Bar de boissons locales (soft, bières, vins)

04 PORTES-OUVERTES

LA GARE DES SAVEURS
Rue de Grandrieu, 36 - 6500 Beaumont
+32 474 69 72 60

Dates : Samedi 13 juin
Horaires : 17h00 -22h00
Public : Particuliers
Découvrez "La Gare des Saveurs" dans le cadre de la Semaine Bio :
- Visite du verger
- Dégustation de nos produits, jus de pommes cidre pétillant de sureau
- Bar et souper bio sur réservation

05 PORTES-OUVERTES : MICRO-CIDRERIE ET VERGER HAUTES TIGES AVEC SES AMENAGEMENTS

VERGER DU SIRIEU
Rue des clochettes, 11 – 7061 Soignies
+32 495 27 59 02
contact@vergerdusirieu.be
www.vergerdusirieu.be

Dates : Samedi 13 juin ; Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00 -17h00
Public : Particuliers
Dans le cadre de la Semaine, bio, nous vous proposons :

- Un temps d'explication du process de fabrication du cidre Saint-Vincent – entrée dans la cidrerie – Visite du verger et des aménagements en faveur de la biodiversité. Dégustation gratuite
- Sujets abordés :
  - Comment l'agriculture façonne nos paysages
  - Comment le consommateur impacte-il sur la préservation des espaces verts et l'alimentation de demain.
- Les visites guidées seront proposées à 10h30 et à 14h30 par groupe d'environ 20 pers.
- La réservation n'est pas indispensable mais vivement recommandée par mail.
- Durée : 1h30 pour la cidrerie et le verger
- Suivez la météo pour adapter vos vêtements et vos chaussures.
- Des tables seront mises à disposition pour vous désaltérer de notre brut de reinettes ou de notre jus.
- Pensez à emporter votre pique-nique et/ou votre tapis de sol pour prolonger la pause sous la quiétude des arbres.
- Le parking sur place est aisé
- Un emplacement pour vélos sera prévu.
- L'office du tourisme de Soignies vous propose
  - Une location de vélos et vous renseigne sur l'itinéraire par points nœuds pour nous rejoindre.
  - La promenade intitulée « La petite suisse théodosienne » passe par chez nous et se prête à y faire une pause.

Au plaisir de vous rencontrer et d'échanger ensemble.

---

06 COIN DE CHAMP – MARAICHAGE BIO, FLEURS ET PLANTES AROMATIQUES

BIOWALLONIE
Rue Reine de Hongrie 61-63 -7063 Neufvilles
081/28.10.10
info@biowallonie.be
www.biowallonie.be

Date : Jeudi 11 juin
Horaires : 10h00 -13h00
Public : Producteurs
Biowallonie vous invite à un coin de champ dédié au maraîchage bio ! Les coins de champ sont des moments concrets d'échanges et de conseils techniques directement sur le terrain d'un producteur, pensés pour les agriculteurs bio, en conversion, ou simplement curieux de le devenir.
Au programme de ce coin de champ : les plus-values d'une diversification avec la culture de plantes aromatiques et de fleurs ! Rendez-vous chez Sébastien Mol (Sébio), producteur hôte, pour un moment d'échanges en plein air. Plus d'infos et inscription : https://www.biowallonie.com/agenda

---

07 ANIMATIONS : CELEBRONS LA SEMAINE BIO !

HERMAN & AUGUSTINE
Rue des Déportés, 14 – 7070 Mignault (Le Roeulx)
+32 490 19 78 21
epicerie@herman-et-augustine.be

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00 -18h00 (Sa ; Ma) ; 10h00-13h00 (Di) ; 16h00-19h00 (Me ; Je ; Ve) ;
Public : Particuliers
Goûtez, découvrez, gagnez ! À l'occasion de la Semaine bio, profitez d'une dégustation de produits bio et tentez de remporter des bons d'achat et des produits gourmands.

---

08 PORTES-OUVERTES : VISITE DES INSTALLATIONS DE BRASSAGE ET DE LA HOUBLONNIERE

BRASSERIE DESEVEAUX
Rue d'Hanneton, 8 – 7300 Boussu

Dates : Samedi 06 juin ; Samedi 13 juin
Horaires : 10h00 -17h00
Public : Particuliers et professionnels
Samedi 06 juin :

- 11h00 Visite des installations de brassage et de l'houblonnière (*)
- 14h00 Visite des installations de brassage et de l'houblonnière (*)

- 16h00 = table ronde sur l'agriculture biologique au cœur du Hainaut en 2026

Samedi 13 juin 2026

- 11h00 Visite des installations de brassage et de l'houblonnière (*)
- 15h00 Visite des installations de brassage et de l'houblonnière (*)

(*) d'autres visites seront ajoutées en cas de besoin (si trop d'affluence)

09 TABLE RONDE SUR L'AGRICULTURE BIO AU CŒUR DU HAINAUT EN 2026

BRASSERIE DESEVEAUX
Rue d'Hanneton, 8 – 7300 Boussu

Date : Samedi 06 juin
Horaires : 16h00
Public : Particuliers et professionnels
Animée par Véronique BROUCKAERT, cette table ronde portera sur l'agriculture biologique au cœur du Hainaut en 2026

10 DEGUSTATION DE PRODUITS BIO WALLONS

GRINE TOURNAI
Avenue de Maire, 105 – 7500 Tournai
+32 69 85 85 32

Date : Samedi 06 juin
Horaires : 9h00-19h00
Public : Particuliers
À l'occasion de la Semaine Bio, notre magasin vous invite à découvrir et savourer le meilleur du bio wallon ! Tout au long de la journée, les clients auront l'opportunité de goûter une sélection de produits bio issus de producteurs wallons. Une belle occasion de découvrir de nouvelles saveurs, d'échanger autour du bio local et de mettre en avant le savoir-faire de notre région. Pour rendre ce moment encore plus agréable, des promotions spéciales seront également proposées sur une sélection de produits en magasin.

11 ANIMATIONS : SEMAINE BIO

FERME BIO
Drève de la Bussche, 4 – 7784 Bas-Warneton
Ferme.bio.comines@gmail.com
www.lafermebio-comines.com

Date : Samedi 13 juin
Horaires : 9h00-12h00
Public : Particuliers
Lors de leur venue dans le cadre de la Semaine bio, nous offrirons à nos clients une boisson à déguster.

12 DEGUSTATIONS

FERME DU TILLEUL
Rue de Graty, 30 – 7830 Silly
+32 470 61 75 61
ca.claeys@laposte.net

Date : Samedi 06 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 9h00-13h00 (Sa) ; 15h00-18h00(Ve)
Public : Particuliers
Dégustation de notre production certifiée bio de légumes, ainsi que d'autres produits bio

13 PORTES OUVERTES

FERME DU TILLEUL
Rue de Graty, 30 – 7830 Silly
+32 470 61 75 61
ca.claeys@laposte.net

Date : Samedi 06 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 9h00-13h00
Public : Particuliers
Sur simple demande, visite possible de la ferme, tour du champ explications et réponses à vos questions.

14 CINE FERME - 'TRAINEE DE POUDRE'

CENTRE CULTUREL DE LEUZE-EN-HAINAUT
Ferme de la Warde – Warde, 26 – 7901 Leuze-en-Hainaut
069662467
info@cultureleuze.be
https://cultureleuze.be

Date : Dimanche 07 juin
Horaires : 8h00-13h00
Public : Particuliers
Une matinée à la ferme pour découvrir, déguster, apprendre et réfléchir.
À la ferme de la Warde, venez découvrir et débattre autour du film documentaire 'Traînée de Poudre'

15 LE PETIT-DEJEUNER

CENTRE CULTUREL DE LEUZE-EN-HAINAUT
Ferme de la Warde – Warde, 26 – 7901 Leuze-en-Hainaut
069662467
info@cultureleuze.be
https://cultureleuze.be

Date : Dimanche 07 juin
Horaires : 8h00-13h00
Public : Particuliers
Petit-déjeuner (sur réservation. 10€ ; 5€ pour les -12 ans)
Bar de produits locaux et bio

---

16 TRAITE DES ANIMAUX

FERME DE LA WARDE
Warde, 26 – 7901 Leuze-en-Hainaut

Date : Dimanche 07 juin
Horaires : 8h00-13h00
Public : Particuliers
Une matinée à la ferme pour découvrir, déguster, apprendre et réfléchir. Le dimanche 7 juin, la ferme de la Warde ouvre ses portes pour permettre d'assister à la traite du matin, déguster les produits de la ferme à l'occasion d'un petit déjeuner local et ensuite débattre autour du film documentaire « Trainée de Poudre » pendant que les enfants pourront écouter des contes champêtres au milieu des prairies...

---

17 PORTES-OUVERTES A LA CHEVRERIE BIO DE PIPAIX

CHEVRERIE DE PIPAIX
Chemin de Bariseul, 5 – 7904 Pipaix
+32 489 35 74 43
chevrerie.bio@pipaix.com
https://chevrerie.pipaix.com/

Date : Dimanche 07 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers
Venez à notre porte ouverte :

- 10h et 16h : Biberonnage des chevreaux
- 11h, 14h, 15h, 16h et 17h : Visite de la Chèvrerie
- 11h : Balade à travers les prairies vers l'étang aux colverts de la Ferme bio Verscheure
- 12h : Frites Verscheure à Gogo
- 15h : Atelier de traite à la main
- 17h : Balade des enfants (et course) avec les chevreaux

Sur place : château gonflable
Différents horaires de visites (5 visites sur la journée)

---

18 BIBERONNAGE DES CHEVREAUX

CHEVRERIE DE PIPAIX
Chemin de Bariseul, 5 – 7904 Pipaix
+32 489 35 74 43
chevrerie.bio@pipaix.com
https://chevrerie.pipaix.com/

Date : Samedi 06 juin
Horaires : 10h00-12h00
Public : Particuliers
Biberonnage des chevreaux, dégustation de fromages et visite de la chèvrerie

---

19 LES GOUT&BIO

MANGER DEMAIN
Différents lieux
+32 489 35 74 43
info@mangerdemain.be
www.mangerdemain.be

Date : du 25 mai au 14 juin
Horaires : variable
Public : Enfants, Patients, …
L'objectif de cet appel à projets mené par « Manger Demain » pour la seconde édition dans le cadre de la Semaine Bio, est de donner une belle visibilité aux actions menées dans les cantines et ainsi leur permettre d'organiser à leur tour un espace de convivialité autour des produits durables issus des circuits courts et de l'agriculture biologique. L'idée est simple : préparer un gouter à base de produits bio d'origine locale, et associer ce moment convivial à de l'information et de la sensibilisation. Manger Demain participe financièrement (à hauteur de 50%) à l'achat des produits bio d'origine locale des projets sélectionnés

Province du Brabant Wallon

20 La Fete du Bio : degustez, decouvrez, adoptez !

LA Biosphere
Chaussée de Huy, 17a – 1325 Dion-Valmont
+32 10 24 34 41
info@labiosphere.be
www.labiosphere.be

Date : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00-14h00
Public : Particuliers
Dégustation et mise en avant de nos producteurs locaux wallons et bio

21 Repas 100% bio et wallon

TCO services
Chaussée de la Croix, 92 – 1340 Ottignies – Louvain-La-Neuve

Date : Lundi 08 juin
Horaires : 11h30-13h15
Public : Enfants des cantines
Un repas 100% Bio avec des produits de producteurs wallons sera cuisiné et servi à quelques 23.000 enfants dans les écoles clientes de TCO Service. Un dos de menu qui informe les parents de cette action ainsi qu'une note de service à destination du personnel des écoles seront rédigés et distribués avec les menus habituels.

22 Degustations

Bi'OK Thorembais
Chaussée de Charleroi, 31A – 1360 Perwez
+32 81 26 27 35
thorembais@biok.be
https://biok.be

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 9h00-19h00 (Sa ; Ma ; Me ; Je ; Ve) ; 9h00-13h00 (Di) ; 13h00-19h00 (lu)
Public : Particuliers
Tous les jours, découvrez des dégustations en magasin

23 Un ravier de fraises offert

Bi'OK Thorembais
Chaussée de Charleroi, 31A – 1360 Perwez
+32 81 26 27 35
thorembais@biok.be
https://biok.be

Dates : Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 9h00-19h00 (Sa) ; 9h00-13h00 (Di)
Public : Particuliers
Durant le dernier week-end de la Semaine bio, un ravier de fraises bio sera offert à nos clients pour tout achat.

24 Marche de 'La Semaine Bio' fruits & legumes bio du Crabe

Crabe
Au potager du Cailloux - Chaussée de Hannut, 129 – 1370 Jodoigne
+32 10 81 40 50
info@crabe.be
www.crabe.be

Dates : Vendredi 12 juin
Horaires : 15h00-18h00
Public : Particuliers
Ce marché se tient exceptionnellement au Potager du Château des Cailloux, lieu de production des fruits et légumes bio du CRABE asbl. De mai à octobre, le Crabe asbl organise son marché hebdomadaire pour y proposer ses fruits et légumes certifiés BIO, produits dans son potager du Château des Cailloux à Jodoigne. Ceux-ci sont cultivés et récoltés avec soin par leurs stagiaires en maraîchage tout au long de l'année. Lors de ce marché événement, le Crabe accueille également des producteurs et d'artisans locaux pour découvrir et goûter leurs produits autour d'un espace convivial et d'un bar.

25 Visite guidee du potager du Chateau des Cailloux — Crabe

Au potager du Cailloux - Chaussée de Hannut, 129 – 1370 Jodoigne
+32 10 81 40 50
info@crabe.be
www.crabe.be

Date : Vendredi 12 juin
Horaires : 16h00-18h00
Public : Particuliers
Départ des visites guidées toutes les 1/2 heures : 16h00, 16h30, 17h00 et 17h30 (durée : +/- 30 min.).
De près d'un hectare, le potager du Château des Cailloux propose un magnifique cadre historique et bucolique. Emmuré et dominé par l'ancien château d'eau, ce jardin en croix est cultivé en bio avec échelonnement des cultures au fil des saisons sur les différentes planches aménagées. Des parcelles sont réservées à la culture de plantes pour fabriquer des engrais biologiques et de nombreuses fleurs embellissent le jardin, pour le plaisir des yeux et pour favoriser la biodiversité.
Animations pour les enfants de sensibilisation à l'alimentation saine et à la biodiversité dans une bonne ambiance.

---

26 Seance d'informations sur nos formations en maraichage bio — Crabe

Au potager du Cailloux - Chaussée de Hannut, 129 – 1370 Jodoigne
+32 10 81 40 50
info@crabe.be
www.crabe.be

Dates : Vendredi 12 juin
Horaires : 16h00-17h00
Publics : Particuliers et professionnels *Gratuit*
Départ des visites guidées toutes les 1/2 heures : 16h00, 16h30, 17h00 et 17h30 (durée : +/- 30 min.).
De près d'un hectare, le potager du Château des Cailloux propose un magnifique cadre historique et bucolique. Emmuré et dominé par l'ancien château d'eau, ce jardin en croix est cultivé en bio avec échelonnement des cultures au fil des saisons sur les différentes planches aménagées. Des parcelles sont réservées à la culture de plantes pour fabriquer des engrais biologiques et de nombreuses fleurs embellissent le jardin, pour le plaisir des yeux et pour favoriser la biodiversité.

---

27 Seance d'informations sur nos formations en maraichage bio — Crabe

Au potager du Cailloux - Chaussée de Hannut, 129 – 1370 Jodoigne
+32 10 81 40 50
info@crabe.be
www.crabe.be

Date : Vendredi 12 juin
Horaires : 16h00-17h00
Publics : Particuliers et professionnels *Gratuit*
Départ des visites guidées toutes les 1/2 heures : 16h00, 16h30, 17h00 et 17h30 (durée : +/- 30 min.).
De près d'un hectare, le potager du Château des Cailloux propose un magnifique cadre historique et bucolique. Emmuré et dominé par l'ancien château d'eau, ce jardin en croix est cultivé en bio avec échelonnement des cultures au fil des saisons sur les différentes planches aménagées. Des parcelles sont réservées à la culture de plantes pour fabriquer des engrais biologiques et de nombreuses fleurs embellissent le jardin, pour le plaisir des yeux et pour favoriser la biodiversité.

---

28 Degustations — Bi'OK Gastuche

Chaussée de Wavre, 366 – 1390 Grez-Doiceau
+32 10 24 80 89
gastuche@biok.be
https://biok.be

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 9h00-19h00 (Sa ; Ma ; Me ; Je ; Ve) ; 9h00-13h00 (Di) ; 13h00-19h00 (lu)
Public : Particuliers
Tous les jours, découvrez des dégustations en magasin

---

29 Un ravier de fraises offert — Bi'OK Gastuche

Chaussée de Wavre, 366 – 1390 Grez-Doiceau
+32 10 24 80 89
gastuche@biok.be
https://biok.be

Dates : Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 9h00-19h00 (Sa) ; 9h00-13h00 (Di)
Public : Particuliers
Durant le dernier week-end de la Semaine bio, un ravier de fraises bio sera offert à nos clients pour tout achat.

---

30 AUTOCUEILLETTE DE FRAISES

BI'OK ET SES JARDINS
Chemin de Stampiaux, 2 – 1435 Mont-Saint-Guibert
info@biok.be

Date : Mercredi 10 juin
Horaires : 13h00 -17h00
Public : Particuliers
Les Jardins de Bi'OK vous proposent de venir récolter vous-même ou en famille vos fraises belges et bio. Une personne de l'équipe des Jardins sera présente pour vous expliquer sa façon de procéder et faire de cette expérience un moment didactique. Attention, grignotage autorisé… et même encouragé !

---

31 PROMOTION SUR UN RAYON

BI'OK ET SES JARDINS
Chemin de Stampiaux, 2 – 1435 Mont-Saint-Guibert
info@biok.be
https://biok.be

Dates : Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 9h00-19h00 (Sa ; Ma ; Me ; Je ; Ve) ; 9h00-13h00 (Di) ; 13h00-19h00 (lu)
Public : Particuliers
Chaque jour nous proposerons de mettre en avant un "rayon" différent de notre magasin bio. Par cette action, nous souhaitons mettre en évidence la vérité sur les produits bio disponibles. Une réduction de 10% sera appliquée pour ce "rayon" et des petites animations et dégustations en accord avec ces thématiques seront organisées dans nos 4 magasins.

---

32 DEGUSTATIONS

BI'OK ET SES JARDINS
Chemin de Stampiaux, 2 – 1435 Mont-Saint-Guibert
info@biok.be
https://biok.be

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 9h00-19h00 (Sa ; Ma ; Me ; Je ; Ve) ; 9h00-13h00 (Di) ; 13h00-19h00 (lu)
Public : Particuliers
Tous les jours, découvrez des dégustations en magasin

---

33 UN RAVIER DE FRAISES OFFERT

BI'OK ET SES JARDINS
Chemin de Stampiaux, 2 – 1435 Mont-Saint-Guibert
info@biok.be
https://biok.be

Dates : Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 9h00-19h00 (Sa) ; 9h00-13h00 (Di)
Public : Particuliers
Durant le dernier week-end de la Semaine bio, un ravier de fraises bio sera offert à nos clients pour tout achat.

---

34 JOURNEES PORTES-OUVERTES DE LA BRASSERIE : VISITE ET DEGUSTATION DE NOS PRODUITS

BRASSERIE COOPERATIVE ET PARTICIPATIVE DE L'ORNE
Rue des Trois Burettes, 55/0016 – 1435 Mont-Saint-Guibert
+32 489 24 95 54
contact@brasseriedelorne.be
www.brasseriedelorne.be

Dates : Vendredi 12 juin ; Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00-18h00
Publics : Particuliers et Professionnels
Tout au long de la journée, visites guidées gratuites de la brasserie, bar et petite restauration bio. Ambiance musicale.

---

35 SOIREE FESTIVE : MUSIQUE, BOISSONS ET RESTAURATION BIOS

BRASSERIE COOPERATIVE ET PARTICIPATIVE DE L'ORNE
Rue des Trois Burettes, 55/0016 – 1435 Mont-Saint-Guibert
+32 489 24 95 54
contact@brasseriedelorne.be
www.brasseriedelorne.be

Dates : Samedi 13 juin
Horaires : 18h00-22h00
Public : Particuliers
Soirée festive et musicale autour des bières et de l'alimentation bio :
Bar de bières bio produites sur place et de boissons locales sans alcool et bio.
Petite restauration bio + Concert d'Acoustic Lovers

36 Être producteur de plantes bio

Les Paysages Comestibles
Rue des Trois Burettes, 55 – 1435 Mont-Saint-Guibert
+32 495 44 35 91
paysagescomestibles@gmail.com

Dates : Samedi 13 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers
Apprendre le travail quotidien d'un producteur de plantes biologiques :

- Préparation
- Le cycle de production
- Récolte
- Transformation
- Commercialisation

Animation (Quizz thématique) et visite de notre potager en permaculture.

---

37 Les plantes comestibles : Creation, decouverte…

Les Paysages Comestibles
Rue des Trois Burettes, 55 – 1435 Mont-Saint-Guibert
+32 495 44 35 91
paysagescomestibles@gmail.com

Dates : Samedi 13 juin
Horaires : 13h00-15h00
Public : Particuliers
Création et fabrication avec les plantes comestibles :

- Séchage des herbes pour tisanes, bâtons de fumigation…
- Bombes de graines pour la biodiversité
- Dégustation de fleurs comestibles

---

38 Journee Portes ouvertes…

Tutti Veggies
Rue des Trois Burettes, 55 – 1435 Mont-Saint-Guibert
www.tuttiveggies.com

Dates : Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers
Lors cette journée, Christophe vous présentera son activité de production de légumes. Sur place, également, organisation d'un "Mini-marché" avec vente des légumes de saison.
Diverses animations : jeux en bois, château gonflable, ...
Bar de boissons bio sur place.
Tour du terrain gratuit avec explication du projet.

---

39 Animations : Flanerie au domaine

Domaine W
Chemin des vignes, 2 – 1480 Saintes
+32 26 16 21 09
info@domaine-w.be
www.domaine-w.be

Dates : Samedi 6 juin ; Dimanche 7 juin ;
Horaires : 10h30-17h00 (Sa) 10h30-17h30 (Di)
Public : Particuliers
Muni d'un plan et d'un audioguide, partez à la chasse aux QR codes lors d'une promenade paisible de 2,5km dans notre vignoble! L'occasion pour vous de découvrir des anecdotes passionnantes sur la vinification, la biodiversité, l'histoire du Domaine, ainsi que le projet Oasis.

---

40 Les gout&bio

Manger demain
Différents lieux
+32 489 35 74 43
info@mangerdemain.be
www.mangerdemain.be

Date : du 25 mai au 14 juin
Horaires : variable
Public : Enfants, Patients, …
L'objectif de cet appel à projets mené par « Manger Demain » pour la seconde édition dans le cadre de la Semaine Bio, est de donner une belle visibilité aux actions menées dans les cantines et ainsi leur permettre d'organiser à leur tour un espace de convivialité autour des produits durables issus des circuits courts et de l'agriculture biologique. L'idée est simple : préparer un goûter à base de produits bio d'origine locale, et associer ce moment convivial à de l'information et de la sensibilisation. Manger Demain participe financièrement (à 50%) à l'achat des produits bio d'origine locale des projets sélectionnés

Province de Namur

41 PETIT-DEJEUNER BIO ET SAIN AU PARLEMENT DE WALLONIE

BELGIAN FAIR-TRADE FEDERATION
Au Parlement de Wallonie – 5000 Namur

Date : Mercredi 03 juin
Horaires : 8h30-10h30
Public : Élus, étudiants et leurs professeurs, les associations… *Inscription obligatoire*

Le mercredi 3 juin 2026, de 8h30 à 10h30, la Belgian Fair Trade Federation et ses partenaires vous invitent à les rejoindre à un petit déjeuner 100% équitable, sain et bio, au Parlement de Wallonie, à Namur (sous réserve d'acceptation par le bureau du Parlement). A travers cet événement, les partenaires défendent les valeurs de la juste rémunération, de l'équité et de la dignité humaine pour les travailleurs à travers le monde ! Le commerce équitable et l'agriculture biologique sont deux approches complémentaires, qui œuvrent ensemble pour des systèmes alimentaires plus durables. Ensemble, nous affirmons qu'il est possible de construire des assiettes plus justes, plus durables et plus cohérentes avec les défis de notre époque ! Événement gratuit mais inscription obligatoire : https://www.mangerdemain.be

42 BUSINESS CLUB : L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE : LEVIER DE CROISSANCE ET SOCLE DE NOTRE EQUILIBRE

APAQ-W
Moulin de Beez – Rue du Moulin de la Meuse, 4 – 5000 Namur
+32 81 33 17 00
info@apaqw.be
www.apaqw.be

Date : Lundi 08 juin
Horaires : 9h30-13h00
Public : Professionnels

Comprendre les dynamiques du marché pour mieux appréhender les enjeux de notre alimentation. Les objectifs de cette rencontre sont de :

- Partager et analyser les chiffres de la production et de la consommation en Wallonie afin de mieux comprendre l'état du marché des produits bio locaux ;
- Identifier les stratégies de communication et de commercialisation les plus appropriées aux produits issus de l'agriculture biologique ;
- Faciliter le réseautage et encourager les synergies entre producteurs, distributeurs, partenaires économiques et professionnels du bio.

43 PROJET MINI-POUSSES - PANIER DE LEGUMES (OFFERT) AUX FUTURES MAMANS

AGRICOVERT
Chaussée de Wavre, 37 – 5030 Gembloux
+32 81 61 52 89
info@agricovert.be
https://www.agricovert.be

Date : Samedi 06 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 10h00-18h30
Public : Particuliers

Connaissez-vous le projet "Mini-pousses" ? Il s'adresse aux futures mamans (à partir du troisième mois). Quand une nouvelle vie commence à germer, c'est tout un monde qui pousse avec elle. Avec le « Panier Mini-Pousses », nous souhaitons accompagner les femmes enceintes dans ce moment précieux, en leur proposant chaque semaine un panier de légumes frais, produits localement et sans produits chimiques. L'objectif ? Offrir un coup de pouce concret pour mieux manger pendant la grossesse, en préservant la santé des futures mamans et de leurs bébés, via une alimentation saine et évitant l'exposition aux perturbateurs endocriniens (PE). Plus d'infos et inscriptions sur https://www.agricovert.be/paniers-mini-pousse-2/

44 ATELIER DE CUISINE : COMMENT CUISINER LES LEGUMES DE VOTRE PANIER DE FAÇON ORIGINALE, FACILE ET GOURMANDE.

AGRICOVERT
Chaussée de Wavre, 37 – 5030 Gembloux
+32 81 61 52 89
info@agricovert.be
https://www.agricovert.be

Date : Mardi 09 juin
Horaires : 18h00-19h30
Public : Particuliers *Payant :* 10€
Futures mamans, cet atelier est pour vous. Vous découvrirez des recettes originales, simples et gourmandes pour préparer les légumes de votre panier. Atelier limité à 15 personnes Uniquement sur inscription : https://framaforms.org/atelier-mini-pousses-du-panier-a-lassiette-1001-idees-ludiques-rapides-et-creatives-1778136890
PAF : 10€
Il y a aussi une version Zoom (Voir activité 98)

---

45 VISITE DE LA PLATEFORME D'ESSAIS LONGUE DUREE EN GRANDES CULTURES

CRA-W
Chemin de Liroux – 5030 Gembloux
celluleagribio@cra.wallonie.be
https://www.cra.wallonie.be/fr

Date : Mardi 09 juin
Horaires : 9h00-12h30
Public : Professionnels
Est-il possible de cultiver sans apport exogène de fertilisant ? Comment gérer une culture quand on se passe de labour ? Voici deux des options que sont testées sur la plateforme d'essais longue durée en grandes cultures SycBio. A l'occasion de votre visite, les chercheurs du CRA-W vous présenteront les résultats qu'ils ont collectés concernant les rotations de culture, la fertilité du sol, la gestion des adventices et la culture du tournesol. L'activité se déroule à la Rue de Liroux 5030 Gembloux. Les coordonnées précises seront transmises après inscription

---

46 VISITE D'ESSAIS EN ARBORICULTURE ET D'ESSAIS VARIETAUX EN CEREALES

CRA-W
Chaussée de Charleroi – 5030 Gembloux
celluleagribio@cra.wallonie.be
https://www.cra.wallonie.be/fr

Date : Jeudi 11 juin
Horaires : 10h00-12h00
Public : Professionnels
Avez-vous déjà entendu parler de haies fruitières ? Profitez de cette visite de terrain pour en apprendre davantage sur ces haies diversifiées et nutritives. Durant une heure, vous pourrez découvrir un des vergers du CRA-W où des essais sont menés sur différentes variétés de pommier. Une seconde visite est prévue dans la foulée pour vous permettre de visualiser et d'en connaître davantage sur des essais variétaux en céréales (avoine d'hiver, froment d'hiver, millet). L'activité se déroule à la Chaussée de Charleroi 5030 Gembloux. Les coordonnées précises seront transmises après inscription.

---

47 CONFERENCE SUR LES DEFIS DU BIO A L'ECHELLE EUROPEENNE

FWA
Chaussée Namur, 47 – 5030 Gembloux
fwa@fwa.be
https://federationwallonnedelagriculture.be

Date : Mardi 08 juin
Horaires : 18h30-22h00
Public : Professionnels *Payant : 15€ pour le non-membres*
À l'occasion de la **Semaine bio**, la FWA vous invite à prendre de la hauteur en ouvrant le débat à l'échelle européenne. L'eurodéputée Saskia Bricmont et le représentant de la DG Agri Francesco Bellini seront présents afin d'apporter un éclairage concret sur le pragmatisme de la réglementation Bio et ses implications sur le terrain. Au cœur des échanges : des enjeux clés tels que la réalité des exploitations mixtes, souvent au croisement des modèles, ainsi que la question essentielle de la faisabilité des ambitions européennes. L'objectif affiché de 25 % de production biologique en Union Européenne est-il atteignable ? À quelles conditions ? Et avec quels impacts pour nos agriculteurs ? Quels sont les derniers efforts fournis par la Commission Européenne ?
Avant la conférence, un drink bio convivial vous permettra de rencontrer les participants et d'échanger librement dans une ambiance détendue. Un moment privilégié pour confronter visions politiques et réalités agricoles, et nourrir une réflexion collective sur l'avenir du Bio en Europe. ! Ouvert à tous ! Gratuit pour les membres FWA - PAF 15€ pour les non-membres
Inscription : via le QR code ou https://urls.fr/ydRWik

---

48 DEGUSTATIONS

FERME DE LA VALLEE
Chaussée Namur, 47 – 5030 Gembloux
fwa@fwa.be
https://federationwallonnedelagriculture.be

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00-17h30 (Sa) 10h00-13h00 (Di)
Public : Particuliers
Dégustation de produits bio (fruits, légumes, fromage, produits secs, ...)

---

49 DEGUSTATIONS

BI'OK BOIS-DE-VILLERS
Rue Raymond Noël, 52-54 – 5170 Profondeville
+32 81 81 31 54
boisdevillers@biok.be
https://biok.be

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 9h00-19h00 (Sa ; Ma ; Me ; Je ; Ve) ; 9h00-13h00 (Di) ; 13h00-19h00 (Lu)
Public : Particuliers
Tous les jours, découvrez des dégustations en magasin

---

50 UN RAVIER DE FRAISES OFFERT

BI'OK BOIS-DE-VILLERS
Rue Raymond Noël, 52-54 – 5170 Profondeville
+32 81 81 31 54
boisdevillers@biok.be
https://biok.be

Dates : Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 9h00-19h00 (Sa) ; 9h00-13h00 (Di)
Public : Particuliers
Durant le dernier week-end de la Semaine bio, un ravier de fraises bio sera offert à nos clients pour tout achat.

---

51 DEGUSTATIONS

FERME DE GOYET
Rue des Peupliers, 48 – 5190 Jemeppe
info@lafermedegoyet.be

Dates : Samedi 06 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 9h00-17h00 (Sa) 10h00-18h00 (Me, Je, Ve)
Public : Particuliers
Durant toute la Semaine bio, dégustations, rencontres et animations autour des produits BIO seront prévus au magasin.

---

52 PORTES OUVERTES : UN JOUR, UNE FERME - BRIOAA

GAL MEUSE CAMPAGNE
Ferme de Mélet – Chemin de Melet, 4 – 5310 Eghezée
+32 470 87 36 37
vivre-ensemble@meusecampagnes.be
https://www.meusecampagnes.be

Dates : Dimanche 07 juin
Horaires : 11h00-17h00
Publics : Particuliers et Professionnels
L'agriculture, c'est bien plus qu'un métier. C'est une passion, un engagement, un pilier essentiel de notre société. BRIOAA (Belgian Research Institute of Organic Agriculture and Agroecology) développe des projets ambitieux pour repenser l'agriculture de demain, en combinant innovation, respect de l'environnement et viabilité économique. Leur objectif est de concevoir des systèmes de culture autonomes, notamment pour les exploitations sans élevage, en testant des techniques comme les intercultures, les prairies fertilisantes, ou l'agroforesterie. Ces innovations visent à améliorer la qualité des sols, la biodiversité et la rentabilité des filières, tout en réduisant l'impact environnemental. Durant les mois de mai et juin 2026, nous irons à la rencontre d'agriculteurs et agricultrices de notre territoire afin d'appréhender leurs réalités. Un moment de convivialité au cœur de la ferme de Mélet. Le GAL Meuse@Campagnes vous invite à découvrir leurs activités et échanger avec eux lors d'une Journée à la ferme. Le dimanche 7 juin, dès 11h, rendez-vous à BRIOAA, à Eghezée (Upigny), pour rencontrer l'équipe de l'Institut de recherche. Au programme : Visite de la ferme de Mélet, bar, petite restauration, animations et convivialité ! L'accès est gratuit. Bar et petite restauration sont payants. Un mot sur l'organisateur : Le GAL Meuse@Campagnes, actif dans 5 communes (Andenne, Eghezée, Fernelmont, Hannut et Wasseiges), agit pour promouvoir le tourisme, l'agriculture, la biodiversité, le numérique et la cohésion sociale. Pour plus d'informations, contactez Nicolas Gille, notre chargé de projet cohésion sociale, par e-mail à ngille@meusecampagnes.be ou par téléphone au 0470 87 36 37.

---

53 LES SEMENCES POTAGERES EN WALLONIE : COMMENT DEVELOPPER LA FILIERE

SEMENCES D'ICI
Rue de la Préale, 5-5362 Achet (Hamois)
+32 495 93 52 79
fanny@lesmarequiers.be
www.lesmarequiers.be

Dates : Jeudi 11 juin
Horaires : 15h00-18h00
Publics : Particuliers et Professionnels *Réservation souhaitée*
La Wallonie cultive son autonomie semencière ! Rejoignez l'évènement pour découvrir, partager et contribuer au développement d'une filière locale, durable et innovante.
Au programme :

- Présentation des résultats du projet Semences d'ici
- Accès libre à une mine d'informations techniques pour produire vos semences et sélectionner des variétés adaptées à nos terroirs
- Échanges inspirants avec des acteurs clés de la filière, dont Semailles et Anthesis
- Discussion collective sur les perspectives de la filière professionnelle en Wallonie

Un recueil de publications rédigées dans le cadre du projet « Semences d'ici » sera offert aux participants.
Pour prolonger les échanges dans la convivialité, un buffet local vous sera offert (quiches, pizzas, soupe et tartes maison).
Réservation souhaitée. Le lien pour réserver est sur la page d'accueil du site www.lesmarequiers.be
Plus d'informations : Julian Martens j.martens@cra.wallonie.be ou Fanny Lebrun fanny@lesmarequiers.be
Évènement organisé par Semences d'ici qui regroupe l'UCLouvain (SYTRA), le CRA-W, le Centre technique horticole de Gembloux, Biowallonie et l'ASBL Les marequiers.
Restauration possible : soupe et quiches de légumes

---

54 PORTES-OUVERTES : UN JOUR UNE FERME

LA FERME DU VIEUX TILLEUL
Rue du Tilleul, 14-5380 Bierwart

Dates : Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00-17h00
Publics : Particuliers et professionnels
Venez découvrir notre ferme (production d'escargots et maraîchage). Horaires des visites :

- 10h00 - 11h00 : Tour de plaine pour les agriculteurs
- 11h30 - 12h00 : Visite de la ferme pour les visiteurs
- 14h00 - 14h30 : Visite de la ferme pour les visiteurs

Restauration possible sur place : Pizzas au feu de bois, bières bio, Kombucha
En collaboration avec le GAL, Panneau didactique sur agriculture, les produits locaux et la préservation de la biodiversité.
Tour en calèche

---

55 PORTES-OUVERTES : WEEK-END A LA FERME

FERME CHAMPIGNOL
Rue de la Brasserie, 20- 5600 Surice
+32 496 27 34 20
fermechampignol@gmail.com
www.champignol.be

Dates : Samedi 13 juin ; Dimanche 14 juin
Horaires : 14h00-18h00 (Sa) et 10h00-18h00 (Di)
Public : Particuliers
Visite de la ferme avec la découverte (visite guidée le samedi 15h00, le dimanche 11h00 et le dimanche 15h00)

- De nos animaux (poules, moutons, vaches)
- Du maraîchage
- De la fromagerie
- De l'unité de biométhanisation

Nombreuses visites organisées plusieurs fois sur le week-end. Dégustation de fromages en fin de visite. Balade "plantes compagnes du jardin" et atelier de savoir-faire (poterie, ...). Château gonflable et spectacle pour enfants. Balade en tracteur pour visiter le champ de fraises. Magasin ouvert tout le week-end, avec dégustation de produits bio et vente de plants à repiquer. Horaires complets et détails sur notre page Facebook.
Repas du dimanche midi (sur réservation)
Bar bio durant tout le week-end ;
Dimanche 14h : Spectacle pour enfants

---

56 LES GOUT&BIO

MANGER DEMAIN
Différents lieux
+32 489 35 74 43
info@mangerdemain.be
www.mangerdemain.be

Date : du 25 mai au 14 juin
Horaires : variable
Public : Enfants, Patients, …
L'objectif de cet appel à projets mené par « Manger Demain » pour la seconde édition dans le cadre de la Semaine Bio, est de donner une belle visibilité aux actions menées dans les cantines et ainsi leur permettre d'organiser à leur tour un espace de convivialité autour des produits durables issus des circuits courts et de l'agriculture biologique. L'idée est simple : préparer un goûter à base de produits bio d'origine locale, et associer ce moment convivial à de l'information et de la sensibilisation. Manger Demain participe financièrement (à 50%) à l'achat des produits bio d'origine locale des projets sélectionnés

Province de Liège

57 DEGUSTATIONS ET RENCONTRES AVEC NOS PRODUCTEURS

LES PETITS PRODUCTEURS
Rue en Neuvice, 34- 4000 Liège
+32 43 58 51 53
info@lespetitsproducteurs.be
https://lespetitsproducteurs.be/

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00-18h30(Sa ; Ma ; Me ; Je ; Ve) 10h00-15h00(Di)
Public : Particuliers
Plus d'infos sur notre site

58 ANIMATIONS ET DEGUSTATIONS CHAQUE JOUR

VIBIO
Boulevard Cuivre et Zinc, 39A- 4030 Liège
+32 43 44 11 42
www.vibio.be

Dates : Samedi 06 juin, Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 10h00-18h00
Public : Particuliers
Profitez d'une dégustation afin de découvrir nos produits et rencontrer les producteurs. Lors de la Semaine bio, profitez également des nombreuses offres et réductions

59 ÉPICERIE DE PRODUITS BIO, LOCAUX ET ETHIQUES

AU COMPTOIR LOCAL
Place de la Bouxhe, 23- 4052 Beaufays
+32 42 26 02 80
info@aucomptoirlocal.be
https://aucomptoirlocal.be/

Dates : Samedi 06 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 10h00-13h30
Public : Particuliers
Venez découvrir nos nombreuses promotions sur les produits bio tout au long de la semaine

60 PORTES-OUVERTES D'UN LABORATOIRE DE COSMETIQUES

OODIMA
Rue Dolet, 8/6- 4100 Seraing
+32 476 94 56 66
stephane@oodima.be
www.oodima.be

Dates : Samedi 06 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 10h00-13h30
Public : Particuliers
Découverte de l'activité d'un laboratoire cosmétique produisant des produits certifiés BIO à partir de matières premières Bio wallonnes. Découverte des vertus du savons que nous produisons et dégustation des huiles Bio wallonnes que nous utilisons.

---

61 ANIMATIONS – PRODUCTION DE SAVONS

OODIMA
Rue Dolet, 8/6- 4100 Seraing
+32 476 94 56 66
stephane@oodima.be
www.oodima.be

Dates : Dimanche 06 juin, Mercredi 10 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 14h30-17h30
Public : Particuliers
Démonstration participative de production de savons saponifiés à froid. Vous apprendrez à fabriquer un savon à partir d'huiles végétales Bio wallonnes.

---

62 TESTEZ, SAVOUREZ LE BIO DE CHEZ NOUS

BLE EN HERBE
Avenue Laboulle, 90 - 4130 Tilff
+32 43 88 15 16
infos@bleenherbe.be
www.bleenherbe.be

Dates : Samedi 06 juin
Horaires : 9h30-18h00
Public : Particuliers
Le samedi 6 juin, c'est la braderie à Tilff et le début de la Semaine bio, deux occasions de se promener à Tilff et de faire une halte au "Blé en herbe" pour découvrir et tester différents produits ! Soyez les bienvenus !

---

63 PORTES-OUVERTES : DECOUVERTE D'UN PETIT ELEVAGE DE PORCS BIO & PLEIN AIR

LES CO&CO'S DE NENE
Rue Loneux (au fond de la ruelle, après le cimetière) - 4140 Sprimont
lescocosdenene@gmail.com

Date : Samedi 13 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers
Venez découvrir le porc comme vous ne l'avez jamais vu dans un petit élevage BIO de plein air ! Une belle occasion de découvrir la ferme, de rencontrer des producteurs locaux et BIO, de savourer de bons produits et de profiter d'une ambiance conviviale et animée. Au programme, dès 10h :

- 🐖 Visites didactiques de l'élevage avec Daphné : 11h – 13h – 15h – 19h
- 🌿 De 10h à 16h – Petit marché de producteurs locaux et BIO - Présence de différentes associations
- 🎭 À 16h – "Nourrir l'humanité c'est un métier – Acte 2" par la compagnie Adoc - Théâtre documentaire au cœur de notre agriculture suivi d'un moment d'échange / débat avec les producteurs présents
- 🎶 À 20h – Concert : "Flow & Aborë – World Electro Fusion" Duo voix / didgeridoo / guitare / machines

Restauration et bar BIO : Un bar avec des boissons uniquement BIO et locales ; Un foodtruck BIO
Animations pour enfants
Accès libre
Stand Nature & Progrès avec activité
Visite de l'élevage avec panneaux didactiques et quiz à compléter
Animations autour du cheval au naturel

---

64 DIVERSES DEGUSTATIONS

NEBLON LE BIO
Rue du Néblon, 2 - 4180 Hamoir
gestion@neblonlebio.be
https://www.facebook.com/NeblonLeBioPage/

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers
Lors de la Semaine bio, à chaque journée son thème de dégustation. Du fromage aux olives en passant par le miel, les burgers végétariens... Suivez-nous sur Facebook pour plus d'informations.

65 LE BIO : ENJEU MARKETING OU ENJEU DE SOCIETE - QUELLE STRATEGIE COLLECTIVE POUR DEMAIN ?

BEL GO BIO
Rue de Celles, 48 – 4250 Geer
+32 42 63 58 01
www.belgobio.com

Date : Jeudi 11 juin
Horaires : 19h00-22h00
Publics : Particuliers & Professionnels
Table ronde avec des acteurs belges de la filière, soirée-débat. Au programme :

- **Thierry Van Hentenryk** (UNAB ; porte-parole) : Le bio en Wallonie - Dépasser le plafond de verre !
- **Paul Holmbeck** (consultant Danois et ancien président de Organic Denmark) : Comment son pays est devenu leader mondial du bio
- **Philippe Baret** (Professeur à l'UCL et responsable SYTRA) : Développer la consommation bio en Belgique
- Table ronde avec des acteurs belges de la filière : **Oene Jolie** (Delhaize) ; **Raphaël de Schrynmakers** (Interbio) ; **Davide Arcadipane** (ISoSL) et **Gwenaël du Bus** (Ferme du Peuplier)
- Présence politique (à confirmer)

66 PORTES-OUVERTES DE NOS INSTALLATIONS

BEL GO BIO
Rue de Celles, 48 – 4250 Geer
+32 42 63 58 01
www.belgobio.com

Date : Samedi 13 juin
Horaires : 14h00-17h00
Public : Particuliers & Professionnels
Visite de nos installations de stockage, lavage, et conditionnement de nos légumes et pommes de terre Bio.
Peut-être visite des champs

67 DEGUSTATION NOUVEAU FROMAGE : LE TERRIL

LE FROMAGER ARDENT
Ferme à l'Arbre de Liège- Rue de Liège, 43- 4450 Alleur
+32 497 65 75 19
manu@lefromagerardent.be
www.lefromagerardent.be

Date : Dimanche 7 juin
Horaires : 9h00-14h00
Public : Particuliers et professionnels
Dégustation des fromages Bio du Fromager Ardent dont le nouveau : Le Terril.
Il s'agit d'un fromage à pâte pressée mi-cuite affiné minimum 5 mois dans des caves naturelles et historiques à Herve.
La dégustation aurait lieu à la Ferme à l'Arbre à Liège.

68 PETIT DEJEUNER BIO A LA FERME

LA FERME A L'ARBRE DE LIEGE
Rue de Liège, 43- 4450 Alleur
+32 42 63 58 01
contact@ferme-paque.be
www.ferme-paque.be

Date : Samedi 6 juin
Horaires : 8h30-11h00
Public : Particuliers *Payant*
Nous organisons au sein de notre restaurant à la ferme une activité conviviale autour d'un petit-déjeuner 100 % bio. Cet événement sera l'occasion de faire découvrir à nos visiteurs les produits issus directement de notre ferme. Nous mettrons également à l'honneur le savoir-faire des artisans locaux à travers une sélection de produits de qualité. Le petit-déjeuner sera proposé sous forme de buffet généreux et varié. Chacun pourra ainsi composer son assiette selon ses envies. Notre traditionnelle fricassée au lard maison viendra compléter cette expérience gourmande. Ce moment se veut chaleureux, authentique et ancré dans le terroir. Une belle opportunité de partager notre passion pour les produits locaux et biologiques.

---

69 ANIMATION ET DEGUSTATION DANS NOTRE MAGASIN

LA FERME A L'ARBRE DE LIEGE
Rue de Liège, 43- 4450 Alleur
+32 42 63 58 01
contact@ferme-paque.be
www.ferme-paque.be

Dates : Samedi 06 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 9h30-15h00(Sa) ; 9h00-17h00 (Ma ; Me ; Je ; Ve)
Public : Particuliers
Chaque jour, des animations et dégustations sont organisées dans notre supérette afin de vous offrir un moment convivial et gourmand. Notre objectif est de vous faire découvrir une grande variété d'artisans du bio, passionnés par leur savoir-faire et la qualité de leurs produits. À travers ces rencontres, vous pourrez goûter, échanger et en apprendre davantage sur l'origine et la fabrication de ce que vous consommez. Une belle occasion de soutenir les producteurs locaux tout en éveillant vos papilles !

---

70 DEGUSTATION A NOTRE RAYON AVEC NOS CHARCUTERIES ARTISANALES (1 PRODUIT MAISON A DECOUVRIR CHAQUE JOUR)

LA FERME A L'ARBRE DE LIEGE
Rue de Liège, 43- 4450 Alleur
+32 42 63 58 01
contact@ferme-paque.be
www.ferme-paque.be

Dates : Samedi 06 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 9h30-15h00(Sa) ; 9h00-17h00 (Ma ; Me ; Je ; Ve)
Public : Particuliers
Plongez au cœur de notre savoir-faire avec notre charcuterie maison bio, élaborée dans le respect des traditions artisanales. Chaque produit est préparé avec soin par nos charcutiers, à partir de matières premières de qualité issues de l'agriculture biologique. Tout au long de la semaine bio, nous vous invitons à découvrir une spécialité différente chaque jour lors de dégustations. Une belle occasion de savourer l'authenticité de nos recettes et le goût du travail bien fait.

---

71 VISITE DE NOS SERRES EN COMPAGNIE DE NOS MARAICHERS

LA FERME A L'ARBRE DE LIEGE
Rue de Liège, 43- 4450 Alleur
+32 42 63 58 01
contact@ferme-paque.be
www.ferme-paque.be

Date : Samedi 06 juin
Horaires : 11h30-15h30
Public : Particuliers
Nous avons le plaisir de vous inviter à la découverte de nos jardins à la ferme. Venez partager un moment au cœur de la nature et explorer nos cultures cultivées avec passion et respect de l'environnement. Cette visite guidée vous permettra d'en apprendre davantage sur nos méthodes et sur les produits que nous cultivons au fil des saisons. Deux départs de visite sont proposés afin de vous accueillir au mieux : à 11h30 et à 14h30. Chaque parcours sera l'occasion d'échanger, de poser vos questions et de vivre une expérience authentique. Nous serons ravis de vous accueillir et de vous faire découvrir notre univers au plus près de la terre.

---

72 Notre Traditionnel Grand BBQ Geant au cœur de notre Ferme

La Ferme a L'Arbre de Liege
Rue de Liège, 43- 4450 Alleur
+32 42 63 58 01
contact@ferme-paque.be
www.ferme-paque.be

Date : Samedi 06 juin
Horaires : 11h30-15h30
Public : Particuliers *Payant : 32€ (Hors boissons)*
C'est notre traditionnel BBQ géant qui vient clôturer la Semaine bio dans une ambiance festive et chaleureuse. Organisé sous chapiteau, au cœur de notre ferme, cet événement vous invite à partager un moment simple et convivial dans un cadre authentique. Venez découvrir notre généreux buffet de légumes de saison ainsi que notre sélection de viandes grillées, préparées avec soin. Notre BBQ se veut accessible, gourmand et ancré dans l'esprit fermier qui nous tient à cœur.
Tarif : 32€ par personne (hors boissons).

---

73 Portes- Ouvertes - Decouvrez une meunerie artisanale et bio sur meule de pierre

Les Grands Bles
Rue Rodge Mâle, 1- 4470 Saint-Georges-sur-Meuse
+32 473 92 99 91
perma.garden.be@gmail.com
www.lesgrandsbles.be

Date : Samedi 13 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers
Lors de notre journée "Portes-ouvertes" au moulin, venez :

- Visiter une meunerie bio sur meule de pierre
- Découvrir le projet de stockage et de traitement des graines
- Découvrir une filière 100% locale et en circuit court
- Déguster de produits de boulangerie
- Et profiter d'une promotion de 10% sur les farines bio

Vous désirez faire le tour des installations ? Tour de la meunerie : Départs à 11h00, 13h00 et 15h00
Présence de pains, biscuits et de brioches à déguster. Possibilité d'acheter un pain.
L'accueil se fera dans le moulin, et chaque personne recevra une explication de notre process lors de la visite.

---

74 Portes- Ouvertes - Visite des cultures maraicheres et fruitieres bio

De La Fleur au Fruit
Rue Albert Dekkers, 45 - 4608 Warsage
+32 477 29 05 17
pm.laduron@skynet.be
https://www.delafleuraufruit.be

Dates : Samedi 06 juin ; Samedi 13 juin
Horaires : 14h00-18h00
Public : Particuliers
Visite des productions maraîchères et fruitières, réponses aux questions, discussions des thèmes de saison.

---

75 Animations et degustations

Vibio Soumagne
Avenue de la Résistance, 360 - 4630 Soumagne
+32 43 70 07 37
www.vibio.be

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00-18h00 (Sa ; Lu ; Ma ; Me ; Je ; Ve) 10h00-13h00(Di)
Public : Particuliers
Profitez de nos dégustations afin de découvrir nos produits et découvrir les producteurs. Lors de la Semaine bio, venez découvrir nos promotions !

---

76 PORTES-OUVERTES :LA FERME ET VOUS, C'EST UNE HISTOIRE DE GOUT ! — FERME DES 5 BRANCHES

Rue des Pépinières 5 - 4632 Soumagne
+32 474252186
lafermedescinqbranches@gmail.com
www.fd5b.be

Dates : Samedi 07 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers
Au cours de cette journée, venez visiter notre ferme : cultures de légumes, de fruits, élevage de moutons, poulets et poules pondeuses en poulailler mobile.
Au cours de la journée, :

- Visites (11h ; 14h ; 16h)
- Explications du fonctionnement de l'épicerie en libre-service avec lecteur de code-barres.
- Explications des auto-cueillettes de fruits et légumes en CSA ou spontanée.
- Dégustations de divers produits bio.

---

77 PORTES-OUVERTES : BIENVENUE A LA FERME 3.ZERO — FERME 3.ZERO

Rue Thier Nagant, 11B - 4650 Julémont
+32 472 10 87 42
info@ferme3pointzero.com

Dates : Samedi 06 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers
Bienvenue à la Ferme 3.Zéro ! À l'occasion de la Semaine Bio, nous ouvrons les portes de notre ferme pour vous faire découvrir notre univers, notre manière de travailler et les valeurs qui nous animent au quotidien. À la Ferme 3.Zéro, nous cultivons des fruits et légumes en agriculture biologique, dans le respect de la nature, des saisons et du vivant. Nous élevons également des poules, des cochons et des chevaux. Ces portes ouvertes seront l'occasion de visiter les cultures, de mieux comprendre notre travail et de partager un moment convivial autour du bio, du local et du goût. Au plaisir de vous accueillir et d'échanger avec vous !

---

78 FRUITS ET LEGUMES DE SAISON : LE PLEIN DE SANTE DANS VOTRE ASSIETTE ! — NOS RACINES

Rue Gustave Taillard, 31- 4650 Herve
+32 87 84 01 46
info@nosracines.be
www.nosracines.be

Dates : Samedi 13 juin
Horaires : 10h00-12h30
Public : Particuliers *Sur réservation - Gratuit*
On sait que les fruits et légumes sont essentiels à notre équilibre alimentaire. Mais concrètement, quels sont leurs effets sur notre santé ? Et comment les intégrer facilement dans nos repas du quotidien, sans augmenter notre budget ?

- 👉 Quels nutriments apportent-ils réellement à notre corps ?
- 👉 Pourquoi les choisir de saison est-il meilleur pour la santé… et pour le porte-monnaie ?
- 👉 Comment varier les couleurs et les saveurs au fil de l'année ?
- 👉 Comment les cuisiner simplement, avec des produits locaux et accessibles ?

Une animation conviviale pour redécouvrir ces aliments du quotidien, apprendre à les cuisiner simplement et leur donner toute leur place dans une alimentation saine, locale et adaptée à tous les budgets. Cette animation est proposée par Promo Santé (De Bouche à Oreille). Gratuit – sur inscription (087 84 01 46 ou info@nosracines.be)

---

79 DECOUVERTES & DEGUSTATIONS — LE BON WAGON EUPEN

Herbesthaler Strasse, 277- 4700 Eupen
+32 87 33 20 14
eupen@lebonwagon.be
www.lebonwagon.be

Dates : Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 9h30-18h30
Public : Particuliers
Venez découvrir et déguster les bons produits bio de notre pays dans votre magasin bio "Le Bon Wagon" situé à Eupen!

---

80 DEGUSTATION DE TARTINADES MAISON !

LE POTAGER D'ISALIE
Route Zénobe Gramme, 51- 4821 Andrimot
+32 497 54 06 49
le.potager.disalie@gmail.com

Dates : Samedi 06 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers *Gratuit*
Venez découvrir nos nouvelles délicieuses tartinades à base de nos légumes bio, cultivés au potager. Dégustation et vente sur place. Nombreux goûts disponibles !

---

81 PORTES-OUVERTES : LE MOMENT « LES SARMENTS »

VIGNOBLE « LES SARMENTS »
RDV au chai - Rue du bac,4a (chemin empierré), - 4890 Clermont-sur-Berwinne
+32 470 17 23 52
contact@sarments.be
www.sarments.be

Date : Samedi 06 juin
Horaires : 10h30-12h00
Public : Particuliers *Payant : gratuit* *Inscription obligatoire*
Venez découvrir notre vignoble bio et le travail passionné qui se cache derrière chaque bouteille !

📌 Au programme :
- ✅ Accueil par les vignerons
- ✅ Aperçu du travail des vignes en bio 🌿
- ✅ Dégustation de nos nouveaux vins blancs et rosé cuvée 2025
- ✅ Bar au cœur des vignes et moment convivial (bar) 🥂

⏳ Durée : Environ 1h30
🎟️ Inscription obligatoire via ce lien : https://forms.gle/ANmmb4xvowWx2D7J8

On a hâte de partager ces moments avec vous ! 🍷

---

82 DEGUSTATIONS ET ANIMATIONS POUR NOS 25 ANS

BIO SHOPPING
Avenue du pont de Warche, 4 -4960 Malmedy
+32 80 34 18 64

Date : Mercredi 10 juin
Horaires : 9h00-18h30
Public : Particuliers
Beaucoup d'animations et dégustations de produits biologiques locaux au sein de notre grand magasin bio pour fêter ses 25 ans.

---

83 ATELIERS SUR L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE

BIO SHOPPING
Avenue du pont de Warche, 4 -4960 Malmedy
+32 80 34 18 64

Date : Samedi 06 juin
Horaires : 9h00-18h30
Public : Particuliers
Plusieurs ateliers seront consacrés à l'alimentation biologique pour fêter les 25 ans de notre magasin.

---

84 CUEILLE TA FRAISE !

L'EPICERIE DES CHAMPS 2.0 SRL
Masta, 98 -4960 Malmedy
+32 471 54 43 48
lepiceriedeschamps@gmail.com
https://www.lepiceriedeschamps.be

Date : Dimanche 31 mai
Horaires : 14h00
Public : Particuliers
Venez cueillir vos fraises extra fraîches et goûteuses, BIO, sans produits chimiques ! Le plaisir de récolter vous-même, dans un lieu magnifique.

---

85 FORMATION A L'AUTO-CUEILLETTE DE FRAISES !

L'EPICERIE DES CHAMPS 2.0 SRL
Masta, 98 -4960 Malmedy
+32 471 54 43 48
lepiceriedeschamps@gmail.com
https://www.lepiceriedeschamps.be

Date : Dimanche 31mai
Horaires : 14h00
Public : Particuliers
Des fraises extra fraîches et goûteuses, en direct du champ, BIO, sans produits chimiques, à un prix abordable. Nous vous expliquons comment récolter (à quel stade les récolter, comment prendre soin des plants), les règles de l'autocueillette, et vous montrons les magnifiques lieux.

---

86 FORMATION A L'AUTO-CUEILLETTE DE LEGUMES !

L'EPICERIE DES CHAMPS 2.0 SRL
Masta, 98 -4960 Malmedy
+32 471 54 43 48
lepiceriedeschamps@gmail.com
https://www.lepiceriedeschamps.be

Date : Dimanche 31 mai
Horaires : 10h30 -12h30
Public : Particuliers
Un abonnement qui vous permet de cueillir, tout au long de l'année, une grande variété de légumes cultivés par des maraîchers professionnels. Le tarif est avantageux, car c'est vous qui récoltez à la place des maraîchers.
Des légumes extra frais, en direct du champ, BIO, sans produits chimiques, à un prix abordable.
Le plaisir de récolter vous-même, dans un lieu magnifique. Nous vous expliquons les règles de l'autocueillette et vous montrons les techniques de récolte.

---

87 LES GOUT&BIO

MANGER DEMAIN
Différents lieux
+32 489 35 74 43
info@mangerdemain.be
www.mangerdemain.be

Date : du 25 mai au 14 juin
Horaires : variable
Public : Enfants, Patients, …
L'objectif de cet appel à projets mené par « Manger Demain » pour la seconde édition dans le cadre de la Semaine Bio, est de donner une belle visibilité aux actions menées dans les cantines et ainsi leur permettre d'organiser à leur tour un espace de convivialité autour des produits durables issus des circuits courts et de l'agriculture biologique. L'idée est simple : préparer un goûter à base de produits bio d'origine locale, et associer ce moment convivial à de l'information et de la sensibilisation. Manger Demain participe financièrement (à 50%) à l'achat des produits bio d'origine locale des projets sélectionnés

Province du Luxembourg

88 PORTES OUVERTES DE NOTRE BRASSERIE

LA THAREE
Rettigny, 2/D-6673 Gouvy
+32 494 42 59 56
info@latharee.be
www.latharee.be

Date : Samedi 06 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers
Venez vivre une expérience unique ! Assistez à une démonstration de brassage en direct, savourez nos produits lors d'une dégustation et profitez de moments conviviaux d'échanges et de rencontres lors de notre journée portes ouvertes. Nos parcours de randonnée sont à votre disposition pour profiter d'un agréable moment en pleine nature. Planches apéritives à déguster sur place, accompagnées de nos bières artisanales brassées avec passion. Visites guidées disponibles sur réservation. Plus d'informations sur notre site web.

---

89 PORTES OUVERTES DU VIGNOBLE

LE VIGNOBLE "LE POIRIER DU LOUP"
Place Albert Paul, 5 -6767 Torgny
+352 621 220 817
lepoirierduloup@gmail.com
www.vignoblelepoirierduloup.be

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Horaires : 10h00-17h00
Public : Particuliers
(1) Visite du vignoble – présentation de l'histoire et de la géographie du site, histoire du vignoble, informations sur les cépages, le cycle de croissance, le système de palissage, les défis climatiques, etc.
(2) Visite de la cave dans le village de Torgny – présentation des installations et des équipements, informations sur le processus de vinification et la méthode d'élaboration du vin mousseux.
(3) Dégustation – présentation et dégustation de nos 3 principaux produits – vin mousseux blanc et rosé, vin de table blanc, rosé et rouge et ratafia – dans un verre à l'effigie de notre logo représentant un loup et un poirier.

---

90 VISITE DE LA PLATEFORME D'ESSAIS LONGUE DUREE EN POLYCULTURE ELEVAGE

CRA-W
Rue Serpont, 100/5 -6800 Libramont
+32 81 87 40 01
celluleagribio@cra.wallonie.be
https://www.cra.wallonie.be/fr

Date : Mercredi 10 juin
Horaires : 9h00-12h00 ou 13h00-16h00
Public : Professionnels
L'activité se déroule en deux demi-journées identiques (au choix) : 9h à 12h ou 13h à 16h
Venez découvrir les essais menés en Ardenne sur la plateforme de polyculture-élevage 100% bio. Y seront présentées les activités de recherche sur l'engraissement de veaux mixtes, la gestion des prairies et la conduite de cultures légumières.

---

91 LES GOUT&BIO

MANGER DEMAIN
Différents lieux
+32 489 35 74 43
info@mangerdemain.be
www.mangerdemain.be

Date : du 25 mai au 14 juin
Horaires : variable
Publics : Enfants, Patients, …
L'objectif de cet appel à projets mené par « Manger Demain » pour la seconde édition dans le cadre de la Semaine Bio, est de donner une belle visibilité aux actions menées dans les cantines et ainsi leur permettre d'organiser à leur tour un espace de convivialité autour des produits durables issus des circuits courts et de l'agriculture biologique. L'idée est simple : préparer un goûter à base de produits bio d'origine locale, et associer ce moment convivial à de l'information et de la sensibilisation. Manger Demain participe financièrement (à 50%) à l'achat des produits bio d'origine locale des projets sélectionnés

BRUXELLES

92 DEGUSTATIONS ET PROMOTIONS

BIO SHANTI
Avenue Adolphe Buyl, 70 – 1050 Bruxelles
+32 2 647 88 60
hello@bioshanti.be
www.bioshanti.be

Dates : Samedi 06 juin, Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin
Horaires : 9h00-19h30 (Sa, Lu, Ma, Me, Je) ; 9h00-19h45 (Ve)
Public : Particuliers
À l'occasion de la Semaine Bio, profitez d'une semaine dédiée à la découverte des produits biologiques dans une ambiance conviviale. Pendant toute la durée de l'événement, bénéficiez de réductions sur l'ensemble du magasin et faites le plein de produits sains et naturels. Nous vous proposons également des dégustations gratuites pour découvrir de nouvelles saveurs, ainsi que la distribution d'échantillons afin de tester certains produits chez vous. Pour compléter cette semaine festive, des paniers cadeaux remplis de produits bio seront proposés. Venez partager ce moment avec nous et profitez d'offres, de découvertes et de belles surprises autour du bio. Plus particulièrement,
Le samedi 6 juin :

- 10h-14h : Dégustation de produits bruxellois : les pains aux graines « Crocodile » ainsi que les kombucha Smile.
- 14h-18 : Présentation personnalisée de la gamme Endro, sur rendez-vous, tranche de 20 minutes.

Le Vendredi 12 juin :

- 15h-18h : Dégustation de produits grecques de la marque Eleos.

Le Samedi 13 juin :

- Découverte de la marque de cosmétique Melvita
- 10h30-14h30 : Dégustation de produits à base de seitan de la marque Wheaty
- 14h30-18h30 : Dégustation de dattes et ses dérivées – Biotamra

93 DEGUSTATION BIO, LOCALE & GOURMANDE – DECOUVREZ EFARMZ ET SES PRODUCTEURS

EFARMZ
Boulevard Industriel, 135 – 1070 Anderlecht
hello@efarmz.be
https://www.efarmz.be/fr

Date : Jeudi 11 juin
Horaires : 16h00-18h00
Public : Particuliers et Professionnels
Dans le cadre de la Semaine bio, eFarmz vous invite à une dégustation de produits bio et locaux au cœur de son entrepôt à Anderlecht. Pendant deux heures, venez découvrir l'univers eFarmz à travers une sélection de produits issus de notre réseau de producteurs partenaires. L'occasion de goûter des produits de saison, d'en apprendre davantage sur leur origine et de mieux comprendre notre engagement pour une alimentation bio, locale et gourmande. Certains de nos producteurs seront également présents pour partager leur savoir-faire et échanger directement avec vous. Cet événement se veut convivial et accessible, avec pour objectif de reconnecter chacun à son alimentation, en mettant en lumière celles et ceux qui la produisent.

94 PORTES-OUVERTES - VISITE D'ENTREPRISE & DEGUSTATION DE PRODUITS

GR'EAT MOMENT
Middelweg, 126a – 1130 Haren
0472 33 81 69
info@greatgranola.be
www.greatgranola.be

Date : Dimanche 07 juin
Horaires : 10h00-14h00
Public : Particuliers *Réservation obligatoire* *Gratuit*
Nous sommes ravis de vous faire découvrir notre nouvel atelier situé à Haren, à l'occasion de la **Semaine Bio** !
Le dimanche 7 **juin**, venez explorer notre espace dédié à la création de produits bio et sains, et profitez de cette journée portes ouvertes pour :

- Visiter gratuitement notre atelier, découvrir notre savoir-faire et notre équipe.
- Déguster nos produits

Horaires des visites de l'atelier :

- 10h00 - 10h45 : visite en néerlandais
- 10h15 - 11h00 : visite en français
- 11h15 - 12h00 : visite en français
- 11h30 - 12h15 : visite en néerlandais
- 12h30 - 13h15 : visite en français

Réservation obligatoire pour la visite guidée gratuite et l'atelier payant

95 ATELIER : APPRENDRE A CONFECTIONNER DE DELICIEUX PETITS DEJEUNERS

GR'EAT MOMENT
Middelweg, 126a – 1130 Haren
0472 33 81 69
info@greatgranola.be
www.greatgranola.be

Date : Dimanche 07 juin
Horaires : 9h30-11h00
Public : Particuliers *Réservation obligatoire* *Payant : 20€ et 15€*
Participer à un atelier « Açaí bowl & overnight oats » et apprendre à confectionner de délicieux petits déjeuners protéinés (maximum 12 places par atelier, atelier payant 20€, early-bird 15€).
Pour vous assurer de ne pas manquer ce GR'EAT événement, n'oubliez pas de réserver votre place dès maintenant sur https://greatgranola.be/collections/events.
Réservation obligatoire pour la visite guidée (gratuite) et l'atelier (payant)
Nous vous attendons nombreux pour partager ce moment convivial et gourmand !

POUR TOUS : WALLONIE ET BRUXELLES

96 CONCOURS – 50 BONS DE 150 EUROS A GAGNER

APAQ-W
biomonchoix@apaqw.be
www.biomonchoix.be

Dates : Samedi 06 juin, Dimanche 07 juin, Lundi 08 juin, Mardi 09 juin, Mercredi 10 juin, Jeudi 11 juin, Vendredi 12 juin, Samedi 13 juin, Dimanche 14 juin
Public : Particuliers

Durant la Semaine bio, l'Apaq-W vous offre des bons d'achats : 50 gagnants remporteront **un bon d'achat d'une valeur de 150 euros** (à valoir uniquement dans le magasin dans lequel le participant aura fait ses achats lors de la Semaine bio (du 6 au 14 juin 2026) pour jouer au concours. Pour être valablement recevable, les participants au jeu concours devront obligatoirement:

- Repérer les produits certifiés bio d'origine locale dans le magasin sélectionné participant à la Semaine bio
- Acheter lors de Semaine bio (du 6 au 14 juin 2026) au minimum 3 produits certifiés bio d'origine locale, et qu'ils soient bien repris sur le ticket caisse
- Enregistrer sa participation via www.biomonchoix.be/jeu-caddies-semainebio/ pour au plus tard le 15 juillet 2026 :
  - S'identifier (avec l'enregistrement d'une adresse mail obligatoire)
  - Répondre aux questions subsidiaires
  - Envoyer une copie de son ticket caisse (lisible)

97 WEBINAIRE : QUELLES ALLEGATIONS POUR VOS PRODUITS BIO ?

BIOWALLONIE
En visio
+32 81 28 10 10
info@biowallonie.be
www.biowallonie.be

Date : Mardi 09 juin
Horaires : 13h00-15h00
Public : Professionnels

Lorsque vos consommateurs et consommatrices choisissent vos produits bio, leur impact est bien plus significatif qu'ils ne l'imaginent ! Faites-le leur savoir mais dans les règles de l'art ! L'objectif de ce webinaire est de clarifier les allégations pouvant être utilisées pour les produits biologiques et de vous donner les clés pour communiquer de manière conforme, responsable et transparente, sans risque de greenwashing. Plus d'infos et inscription : https://www.biowallonie.com/agenda

98 ATELIER DE CUISINE : COMMENT CUISINER LES LEGUMES DE VOTRE PANIER DE FAÇON ORIGINALE, FACILE ET GOURMANDE.

AGRICOVERT
En Visioconférence (Zoom)
+32 81 61 52 89
info@agricovert.be
https://www.agricovert.be

Date : Vendredi 12 juin
Horaires : 12h00-13h30
Public : Particuliers *Payant :* 10€

Futures mamans, cet atelier est pour vous. Vous découvrirez des recettes originales, simples et gourmandes pour préparer les légumes de votre panier. Atelier limité à 15 personnes – en visioconférence (Zoom) - Replay accessible pendant 24h. Sur inscription, par mail à l'adresse coralie@lessencedugoût.com en indiquant prénom, nom, adresse mail, GSM
PAF : 10€ à payer sur le compte de Coralie Giradet (virement 10€ sur compte ING BE073632022185666 - BIC BBRUBEBB - Communication : minipousses + prénom + nom)