

De NOUVEAUX DÉBOUCHÉS

pour vos productions bio wallonnes

Comment innover dans votre activité professionnelle, tant dans la manière de commercialiser que sur les produits à développer ? Cette journée sera exclusivement orientée autour de témoignages d'acteurs de terrain, du producteur au point de vente spécialisé, en passant par les coopératives et les transformateurs.

6^e journée de réseautage

Axée sur la consommation bio, entre professionnels

Distribution du
NOUVEL
INVENTAIRE
des DÉBOUCHÉS
bio 2023

Programme

- 8h30 : Accueil café & réseautage
- 9h00 : Introduction de la journée
- 9h30 : Focus sur l'évolution de la consommation bio, du comportement des consommateurs et du prix
- 10h30 : 4 ateliers (au choix)
 - Exporter vers notre voisin allemand, le plus gros consommateur bio !
 - Comment devenir fournisseur de l'Horeca et que recherche-t-il ?
 - Comment optimiser son stockage de fruits, légumes et pommes de terre ?
 - Renforcer les liens cultivateurs-brasseurs pour développer l'orge et le houblon chez nous !
- 12h : Repas bio et local — Moment de réseautage
- 13h30 : Comment convaincre les bio-sceptiques ?
Quels sont les arguments pro-bio à mettre en avant ?
- 14h45 : 3 min pour convaincre — Une dizaine d'acheteurs bio présenteront leurs besoins
- 15h45 : Tête à tête entre acheteurs, producteurs et artisans bio
- 16h30 : Verre de clôture

Jeudi
16 février
2023 | 8h30—17h
Domaine d'Achêne
Route de Dinant 22,
5590 Ciney

Inscription obligatoire avant le 10 février 2023
Via le formulaire en ligne disponible dans notre agenda web
ou en accès direct via ce QR code
PAF : 30€ par personne, par virement (BE13 0017 0714 5739),
communication « Journée débouchés + nom »



Pour toute question, contactez-nous ! 081/28.10.10 / www.biowallonie.com



BIO WALLONIE
Le bio aujourd'hui, demain



PLAN BIO 2010

