

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<sup>e</sup> 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 clotûre

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](http://www.biowallonie.com)



BIO WALLONIE  
Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2019



Wallonie