

MUSTARDS, SAUCES & CONDIMENTS

# BISTER

SINCE  
1926

---

Bister, la moutarde belge  
capturée dans son emblématique grenade,  
lance une nouvelle moutarde  
100% belge aux graines noires jaunes rouges.  
Explosif !

---



## Dans la terre.



### Une moutarde bio

réalisée à partir de graines belges, tel était le souhait de Bister, la société fraîchement reprise par le groupe tubizien Natura.

Le projet était déjà pensé bien en amont de la crise du Covid. Les modes de consommation évoluent sans cesse et renforcent l'idée que se fait Arthus de Bousies- jeune patron du groupe- de la consommation d'aujourd'hui. « Nous voulions une moutarde fabriquée à partir de graines belges. Celles-ci poussent plus précisément sur des terres wallonnes. Nous prônons un circuit court, une culture locale et donc une réduction de notre empreinte carbone. Dans l'entreprise, nous avons cette envie, cette conscience, à l'instar de ce que nous faisons déjà avec nos produits Natura, dont, par exemple, les jaunes d'œufs proviennent de Belgique ou des Pays-bas. »

**Pour ce faire**, l'entreprise s'est associée à un partenaire de choix : Farm for Good.

Un réseau de fermes qui entreprend sa transition agroécologique vers une agriculture bio et régénérative. « Quand nous avons rencontré les représentants de Farm For Good, nous nous sommes sentis directement sur la même longueur d'ondes. Ils ont pris en charge l'aspect agronomique et logistique du projet tandis que nous nous sommes chargés du développement et des aspects commerciaux. Ensemble, nous avons mis une équipe d'experts en place. Nous travaillons avec 5 agriculteurs de fermes différentes, qui se sont tous engagés à respecter la Charte agroécologique Farm for Good. C'était un vrai défi, car la moutarde n'a plus été cultivée en Belgique depuis des années, il a fallu se réapproprier le savoir-faire. Il y a eu un vrai partage des risques et Bister s'est engagé à racheter la production dans son intégralité à un prix juste . Nous avons procédé par essais et erreurs et avons beaucoup appris grâce à de vrais professionnels passionnés. »

## Et dans la bouche...

Recueillie dans une grenade au couvercle vert, la nouvelle moutarde se différencie des standards du marché. « Elle est très différente en couleur et en goût de l'Impériale car elle n'est composée que d'une seule variété de graines. Nous avons ici une moutarde plutôt douce et lisse, réalisée exclusivement à partir de graines de moutarde jaunes qui donnent un piquant plus subtil.

Bister Bio & Belge, 2€ disponible à partir du 30 novembre.

[www.bister.com](http://www.bister.com)

En savoir plus sur nos partenaires et l'agroécologie: [www.farmforgood.org](http://www.farmforgood.org)

### CONTACT PRESSE

TOP SECRET COMMUNICATION  
ANNE-SOPHIE@TOP-SECRET.BE / 02.244.93.28