



APAQ-W 2018

Plan de promotion 2019

SECTEUR BOVIN





Budget secteur viande bovine 2018 – 1.000.000€

- Action générique secteur bovin
 - Etude de marché
 - BD Les 24heures de Frank au Champ
 - Spot campagne foot
 - Campagne Steak – frites – salades – media
 - Blogueurs (cibles : jeunes/critiques culinaires resto)
- Campagne générique APAQ-W/VLAM
 - Etude de marché
 - Campagne Steak – frites – salades – radio - affiches
 - Averbode (Bonjour – Tremplin – Dauphin)
 - Conf. Presse Belbeef (Nouveau cahier de charge durabilité)
 - Foodtruck LLN
 - Spot IGP Blanc-Bleu
- Quinzaine du Bœuf
 - Bons chez les bouchers
 - Campagne radio
 - Portes ouvertes
- Animations/dégustations viande GMS
- Formations dans l'Horeca



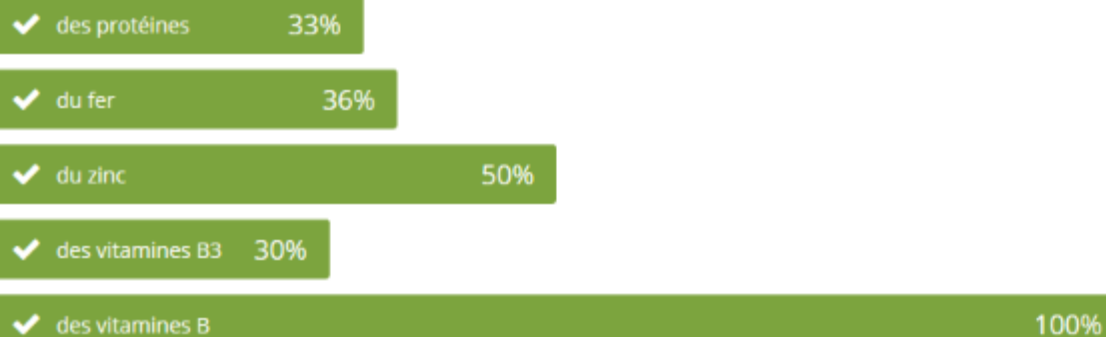


Viande de chez nous : pourquoi manger local ?

Le choix de la santé

Par ses apports nutritifs, la viande détient une place importante dans une alimentation équilibrée. Elle contribue favorablement aux apports de protéines de haute qualité et de plusieurs nutriments qui peuvent manquer dans notre alimentation.

130g de viande bovine couvrent en apports recommandés par la pyramide alimentaire.



Le choix d'un équilibre environnemental

L'élevage a bien entendu un impact sur l'environnement. L'animal consomme en effet des ressources naturelles (prairies, fourrages cultivés, eau...) pour assurer sa croissance et les transformer en protéines de haute qualité.

Néanmoins, de nombreux amalgames ont lieu entre notre élevage et l'élevage nord et sud-américain. Chez nous, l'élevage joue aussi un rôle important dans le maintien et l'entretien des zones rurales. Il contribue :

- à la préservation et à l'enrichissement de la biodiversité ;
- à l'apport de matière organique dans les sols ;
- au stockage de carbone dans les sols de prairies et les haies, etc ;
- à la prévention des risques d'érosion, d'incendie ou d'inondation.

www.viandedecheznous.be –
www.apaqw.be

Enfin, l'élevage permet de valoriser des territoires (prairies) qui ne peuvent être cultivés, comme c'est le cas dans de nombreuses zones de l'Ardenne.

Le choix du goût

L'élevage wallon nous offre en outre une multitude de goûts. Que ce soit dans le bovin, le porc, l'ovin ou la volaille, les éleveurs privilégient des races variées et différents modes d'élevage. Chaque choix effectué par les éleveurs offre aux consommateurs des saveurs uniques.

Le choix de l'humain

Enfin, consommer de la viande locale, c'est soutenir et contribuer à une agriculture familiale, à taille humaine, rentable et pourvoyeuse d'emplois ainsi qu'à un savoir-faire. La viande locale, the smart choice.



Le boeuf : Une histoire passionnante

La nourriture n'a jamais été aussi riche et diversifiée qu'aujourd'hui. Et pourtant, les catastrophes sanitaires peuvent faire peur. Qui n'a jamais eu le sentiment que les aliments n'avaient plus les saveurs d'autrefois ? Qui n'a pas envisagé le végétarisme ou le véganisme ? Qui n'est pas inquiet du sort réservé aux animaux impliqués dans l'élevage intensif ?

Face à tous ces questionnements, comment se construire sa propre conviction ? Voici des pistes et des témoignages pour répondre à vos questions concernant la filière de la viande bovine de chez nous ainsi que des recettes variées pour déguster ce produit de qualité sous une multitude de formes.



Des prairies belges à votre assiette

Vous voulez profiter d'une viande savoureuse et de qualité supérieure ? Jetez un oeil à son pays d'origine, car c'est déjà un label en soi. Et "Belgique" est souvent synonyme d'"approuvé". Parce que chaque maillon de la chaîne veille au grain.

Cela garantit que la viande bovine que vous achetez est toujours soigneusement contrôlée et qu'elle satisfait aux normes de qualité les plus strictes. Et cela quelle que soit la manière dont vous la préparez, quel que soit le type de viande que vous choisissiez.



Cuire & rôtir

Vous aimez un bon morceau de viande avec une croûte savoureuse et croquante ? Ou un rôti qui a pris tout son temps pour cuire au four ? Vous découvrirez dans ce petit livre comment préparer dans les règles de l'art la bonne viande de chez nous.

Les cuissons à la poêle et au four sont deux excellentes façons de tirer le meilleur parti de votre viande. Les conseils que vous trouverez dans cette brochure vous permettront de préparer une viande toujours parfaitement savoureuse, mais aussi de profiter des bienfaits de la viande.



Le boeuf : Les Cahiers Euro-Toques

Ce cahier n'a d'autre ambition que de vous donner les bonnes informations sur le parcours de A à Z de nos bovins, quelques bonnes adresses de bouchers (non limitatives) et de belles recettes de nos chefs Euro-Toques et juste l'envie de dévorer cet opus comme un bon chateaubriand...



La viande bovine : la force tranquille

L'APAQ-W a récemment réalisé une étude de marché sur la viande bovine en Wallonie. L'étude s'est déroulée en deux volets. Un test quantitatif sur la consommation et la production de ce produit a démontré que la viande bovine est un produit de premier choix dans l'alimentation quotidienne. De plus, un test qualitatif a montré que les viandes bovines préférées des wallons sont des viandes locales ! Envie d'en savoir plus, lisez notre dépliant.

www.viandedecheznous.be — www.apaqw.be

Viande de chez nous: pourquoi manger local?

Envie d'en savoir plus?

Recettes





Le choix du goût

L'élevage wallon nous offre en outre une multitude de goûts. Que ce soit dans le bovin, le porc, l'ovin ou la volaille, les éleveurs privilégient des races variées et différents modes d'élevage. Chaque choix effectué par les éleveurs offre aux consommateurs des saveurs uniques.

Le choix de l'humain

Enfin, consommer de la viande locale, c'est soutenir et contribuer à une agriculture familiale, à taille humaine, rentable et pourvoyeuse d'emplois ainsi qu'à un savoir-faire. La viande locale, the smart choice.



Comment cuisiner un steak frites salade comme un pro ?



Retrouvez les points de vente et les producteurs près de chez vous

www.viandedecheznous.be – www.apaqw.be





AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

Bonnes adresses Productions wallonnes Nutrition Qualité identifiée Pédagogique Tous locavores P





APAQ-W 2018

SECTEUR BOVIN

Campagne média fin d'année





- Présentation des campagnes média qui auront lieu sur RTL et RTBF
- Objectifs :
 - Promouvoir la viande bovine **du 3 au 11 novembre** au travers d'un plat familial, fierté nationale : le « steak, frites, salade ».
 - Mise en avant du goût, des apports nutritionnels et environnementaux des productions locales durant la semaine au travers d'un spot et de capsules culinaires et d'information.
- Cibles :
 - Conforter les 45-65 ans dans leur choix de consommation de viande bovine
 - Convaincre les 18-44 ans dans leur choix de consommation de viande bovine
- Des actions sont prévues avec RMB et avec IP afin de maximiser la couverture médiatique
- Les actions feront échos au spot radio, aux affiches et publicités diffusées par les distributeurs dans leurs folders (actions menées en partenariat avec le VLAM).
- Des animations dégustations sont prévues dans la distributions
- Autres évènements?





RMB – 100.000€

- Emission culinaire « Qu'est-ce qu'on mange ? » de 2'30 sur la une – 5 capsules culinaires différentes - 15 diffusions par semaine (lu à ve :12h35 et 19h25,sa.10h15) – échange avec **éleveurs et bouchers**
- Contexte culinaire : Billboard TV et radio associé aux différents contextes culinaires des chaines associées (la1, la2,Vivacité, la 1ère, AB3) - Rappel de la semaine du steak-frites-salades – diffusion des billboard – diffusion du 3 au 11.
- Diffusion spot de 15' « les viandes de chez nous vous présentent la semaine du steak-frites-salade ».
- Concours radio NRJ « La Bonne Bouf' »: diffusion de trailers et citations durant la semaine – 100 auditeurs gagneront un diner avec l'équipe le 16 novembre
- Emission d'information « Notre savoir-faire» d'1'30 sur la une – 5 capsules différentes – 10 diffusions par semaine (lu à ve :19h25 et 11h50)
- Toutes les émissions seront aussi diffusées sur auvio et les réseaux sociaux et seront mises à disposition de l'Apaq W dès le lendemain de leur diffusion





Emission d'information « Notre savoir-faire » d'1'30 sur la une – 5 capsules différentes – 10 diffusions par semaine (lu à ve : 19h25 et 11h50)





Emission culinaire « Qu'est-ce qu'on mange ? » de 2'30 et 1' sur la une – 5 capsules culinaires différentes - 15 diffusions par semaine (lu à ve :12h35 et 19h25,sa.10h15)





IP – 100.000€

- Publireportages : 2 publireportages référant à la **beauté des prairies et au travail des éleveurs** de 60'.
9 Diffusions des publireportages en alternance sur RTL-TVI du 3 au 11 en peak time.
- Campagne classique : spot de 15' « les viandes de chez nous vous présentent la semaine du steak-frites-salade ». Réalisation d'un spot sur base des images tournées pour le publi-reportage et des images de stock. 25 diffusions durant 9 jours en peak time sur RTL-TVI. Le spot sera utilisé tant pour des diffusions par IP, que par RMB.
- Emission culinaire « Martin Bonheur » de 3'sur RTL-TVI – 5 capsules culinaires différentes – 5 diffusions par semaine (lu à ve : 11h35).
- Présence digitale : Création d'une chaîne ApaQ W « steak-frites-salade » et diffusion durant 2 semaines sur RTL-PLAY, Sud Info, le soir, groupe cerise...
- Toutes les émissions seront aussi diffusées sur RTL-REPLAY et les réseaux sociaux et seront mises à disposition de l'ApaQ W dès le lendemain de leur diffusion





L'élevage, un savoir-faire, une passion



L'élevage et la prairie, un lien durable





Emission culinaire « Martin Bonheur » sur RTL-TVI – 5 capsules culinaires différentes David Martin – nommé Chef de l'année 2019 Gault & Millau



Bonheur 89 Steak au poivre avec Christian de Paeppe
mymb.be



Martin Bonheur 88 Steak sandwich
mymb.be



Martin Bonheur 87 Filet de boeuf gratiné des maîtres moutardiers
mymb.be



Martin Bonheur 86 Carpaccio de boeuf aux champignons crus
mymb.be





04.11.2018

GRAND BANQUET à la Ferme de la Ramée

dans le cadre du lancement
de la semaine du Steak frites salade

Abbaye de la Ramée
Rue de l'Abbaye 19
1370 Jodoigne



#jecuisine**local**

Les viandes de chez nous



INFOS & RÉSERVATIONS AU 0477 57 92 84





FJA
Fédération des
Jeunes Agriculteurs

Question 3:

A la différence des protéines
végétales, la viande ne
possède pas les protéines
les plus équilibrée.
Vrai ou Faux

Questionnaire 1



Foodtruck Louvain-La-Neuve
Avec la FJA et les étudiants du kot « Le semeur »
Le mercredi 7 novembre



Question 3 :

Faux, la viande apporte naturellement les protéines les plus équilibrée ainsi que la **totalité** des acides aminés indispensable à notre organisme

Un morceau de viande de chez nous a sa place dans une cuisine saine. Ci-dessous, vous trouverez quel pourcentage de l'apport journalier indispensable de vitamines et de minéraux vous apportent 100 g de viande.
Exemple : 100 g de viande de bœuf apportent 78% de la quantité de vitamine B12 nécessaire chaque jour.

100 g de viande de bœuf maigre apportent en moyenne :

VITAMINE B12		78%*
PROTÉINES		44%*
ZINC		41%*
VITAMINE B3		33%*
VITAMINE B6		25%*
FER		15%*
ÉNERGIE (CALORIES)		6%**





APAQ-W 2019

SECTEUR BOVIN





PROGRAMME STRATEGIQUE ET OPERATIONNEL DE L'APAQ-W 2019

N°	Axes opérationnels	BUDGET
A	<u>Axe stratégique A</u>	1.020.000
<u>A.01</u>	<u>Image</u>	
A-01-01	Actions de terrain (JFO, ferme en ville, image métier)	420.000
A-01-02	Actions via des personnalités (ambassadeurs, influenceurs)	95.000
A-01-03	Actions via les médias presse/radio/TV	200.000
A-01-04	Outils de communication de l'Agence (Terre ferme, pole video..)	60.000
A-02-05	Pédagogique & didactique (outils écoles, Tous locavores, la ferme à la loupe...)	240.000
A-02-06	Développement durable, fonction sociale, environnementale, culturelle et économique	5.000





PROGRAMME STRATEGIQUE ET OPERATIONNEL DE L'APAQ-W 2019		
N°	Axes opérationnels	BUDGET
B	Axe stratégique B	
B.00	<u>Actions multisectorielles</u>	
B 00-01	Nutrition (Info scientifique sur aspects nutritionnels)	25.000
B 00-02	Actions multi-produits	300.000
	Concours "Coq de Cristal" + soirée remise des prix	
	Partenariat Grill Master RTBF	
	Action mensuelle/trimestrielle Tables des 4 saisons	
	Actions de fin année fromages - viande - volaille - etc	
		325.000
B-11	<u>Qualité différenciée</u>	25.000
B-11-01	Qualité différenciée wallonne	10.000
B-11-02	Qualité différenciée européenne (AOP/IGP/STG)	15.000
B-10	<u>Secteur Bio</u>	290.000



PROGRAMME STRATEGIQUE ET OPERATIONNEL DE L'APAQ-W 2019

N°	Axes opérationnels	BUDGET
B	Axe stratégique B	
B-01	<u>Produits laitiers</u>	870.000
B.02	<u>Elevage et viande</u>	758.000
B02-01	Elevage et viande en général	75.000
	Animations/dégustations viande dans la petite/moyenne/grande distribution	40.000
	Actions dans l'Horeca	25.000
	Diverses subventions en lien avec les secteurs bovin/porcin/ovin	35.000
B02-01	Secteur bovin	410.000
	Action générique secteur bovin (collaboration avec le VLAM)	
	Action générique secteur bovin (matériel promotionnel, communication)	
	Quinzaine du Bœuf	
	Subventions Groupements professionnels du secteur (Herd Book BBB, Belgimex, Ordre Blanc Bleu, Promobel Bœuf Terroir, Bel Salers, Proaniwal, ...)	
B.03	Secteur porcin	200.000
B-08-01	Secteur Aviculture et cuniculture	45.000
B-08-02	Secteur Ovins caprins	15.000
B-08-00	Petit élevage et divers - en général	6.000
B-07-01	Actions secteur Pisciculture	15.000
B-08-03	Actions secteur Apiculture	3.000
B.04	<u>Grandes cultures & Pommes de terre</u>	110.000
B.05	<u>Horticulture comestible</u>	45.000
B.06	<u>Horticulture non comestible</u>	253.000
B-09	<u>Agro-alimentaire</u>	330.000
		3.056.000



PROGRAMME STRATEGIQUE ET OPERATIONNEL DE L'APAQ-W 2019		
N°	Axes opérationnels	BUDGET
C	<u>Axe stratégique C</u>	
C.01	<u>Foires et manifestations</u>	887.000
C.02	<u>Programme de promotion soutien européen</u>	
C-02-01	Programme de promotion soutien européen	452.000
	Promotion du lait hors U.E. (collaboration VLAM)	72.000
	Promotion viande bovine - dossier BBEEF	325.000
	Promotion pommes de terre Asie Sud Est (collaboration VLAM)	55.000
D.03	<u>Développement des circuits de distribution</u>	205.000
C.04	<u>Etude de marché</u>	100.000
		1.644.000
D	<u>Axe stratégique D</u>	
D.01	<u>Produits locaux (qd public)</u>	270.000
	TOTAL GENERAL:	6.000.000





ACTIONS 2019

- Actions transversales « viandes de chez nous » :
 - Grillmasters
 - Tables des 4 saisons
 - Oh Chef,
 - Brochures..
- Actions de sensibilisation (cf influenceurs ou action réseaux sociaux Julien Lapraille)
- Projet pédagogique « averbode »
- Foodtruck
- Vidéos réseau sociaux (diffusion des vidéos disponibles + vidéos en interne)





Des cuisiniers en barbecue

Dans Grillmasters, deux chefs connus belges vont à la recherche de virtuoses du charbon et de la grillade – en un mot : les meilleurs cuisiniers (amateurs) en barbecue de notre pays.

Dans le premier épisode, pendant une grande audition, plus de 30 paires de participants présentent leur *plat signature* (grillé!) aux chefs. Seulement six d'entre eux sont choisis pour commencer l'aventure. Chaque paire aura sa spécialité : un candidat s'occupera du feu et de la cuisson, un autre s'occupe des side dishes.

Ensemble, ils s'affronteront dans différentes épreuves culinaires – toujours concernant le barbecue, le grill.

Mais ... nos six paires seront chaque semaine aussi formés par les chefs : il reçoivent un coaching dans un *Atelier de Grill*.

Après 6 semaines, une paire de candidats emportera le titre de meilleurs Grillmasters de Belgique.





Le format

Grillmasters est un format comparable à Masterchef. Les éléments clefs sont le positivisme, le coaching, le take up (pour les spectateurs), l'humour, le soap (les candidats sont des 'Personnages'), le suspense d'un concours de cuisine ...

Chaque épisode de Grillmasters est composé de 3 grandes parties :

- Une épreuve de produit, filmé quelque part en Belgique – sur un endroit avec un high production value : à la mer, aux Ardennes, ...
- Une épreuve spéciale, filmé chaque épisode dans l'Atelier de Grill
- Le burn out : un duel (de grill) d'élimination, filmé également dans l'Atelier de Grill.





Le BURN OUT !

Maintenant, c'est très simple : les deux paires reçoivent le même ingrédient – toujours dans le thème du produit de base de la semaine – et doivent griller d'une façon parfaite (merguez, caille, onglet, etc.).

Les paires qui s'affrontent en burn out ne disposent que de 5 minutes, d'huile d'olive, de poivre, et de sel. Ils seront jugés par les chefs sur le quadrillage, la cuisson et le goût.

La paire qui réalise la meilleure grillade reste dans le concours. Les deux autres candidats seront, quant à eux, éliminés ...





DIFFUSIONS ET TOURNAGES

- Tournages : Avril 2019
- Diffusions : Mai 2019
- 6 semaines : 1 épisode / soirée
- Sur La Une
- Jour TBC
- Horaire : Prime Time





Priorités identifiées par les éleveurs

- Education – Information dans les écoles
 - Formation des animateurs (lien à Agripedia - BD)
 - Module prêt à l'emploi pour les cours de citoyenneté, les cours d'Etude du milieu (EDM)
 - Cantine scolaire?
 - S'assurer qu'il y a des animations prévues autour du Dauphin Tremplin
 - Plateaux de Jeux?
 - Jeux interactifs sur internet?
- IGP
- La viande a sa place dans l'assiette – quelle stratégie pour demain?





APAQ-W 2019

SECTEUR BOVIN EXPORT

Dossier BBeef



Plan de promotion européen



Dossier BBeef

- **Un savoir-faire artisanal, fait sur mesure et à la qualité assurée**
- Pays tiers ciblés : Emirats Arabes Unies, Arabie Saoudite, Koweït
- Viande bovine viandeuse (+ vaches laitières)
- Objectif :
 - Augmentation des exportations dans la région (EAU, AS) et ouverture de marché (Koweït)
 - Mise en évidence des avantages et de la qualité des viandes bovines européennes en sensibilisant nos groupes cibles à l'image, la qualité, la sécurité alimentaire et l'authenticité des productions européennes et belges.
 - Projet sur 2 ans, débutant au 1^{er} janvier 2019



Plan de promotion européen



Dossier BBeef

- Cibles : les acheteurs professionnels, les importateurs et les grossistes afin le commerce de détail et de restauration à un niveau secondaire.
- Foire, matériels promotionnels, réunion BtoB
 - Site internet, Video, Liste d'exportateurs
- Budget :
 - 541.883 € sur 2 ans dont 433.506€ de fonds EU (80% d'intervention)
 - Financement Apaq W annuel : provision annuelle = 271.000€ dont 54.200€ à charge de l'Apaq W.
- Ouvert aux entreprises belges
- Collaboration avec l'AWEX et le VLAM prévue



FANA DE VIANDE BOVINE BELGE?

Trouvez votre fournisseur de viande bovine

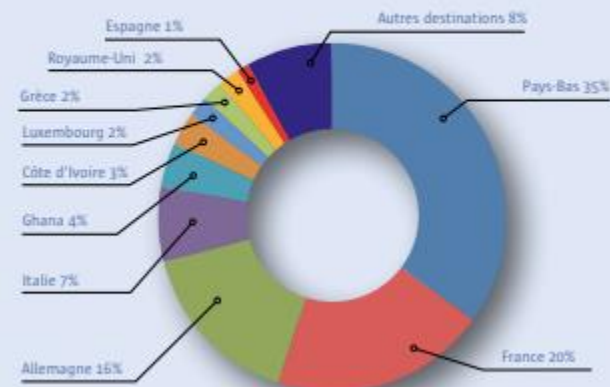
Contactez Belgian Meat Office

Viande belge



TOP 10 DESTINATIONS – VIANDE BOVINE BELGE 2017 (Volume en %)

Les Pays-Bas importent le plus de viande bovine belge avec 35% de part de marché. La France, l'Allemagne, l'Italie et le Ghana complètent le top 5.



EXPORTATIONS WALLONNES	Animaux vivants - WAL (20.278.030 €)			Parts de marché (valeur commerciale de 2017) Viande fraîche - WAL (110.958.282 €)		
	Destination	2017	2016	Destination	2017	2016
	Italie	43,04 %	↑ [+39,5%]	Allemagne	28,27 %	↑ [+12,5%]
	Pays-Bas	22,76 %	↓ [-24,8%]	Pays-Bas	27,69 %	↑ [+18,2%]
	France	11,80 %	↓ [-32,5%]	France	24,05 %	↓ [-6,0%]
	Allemagne	8,58 %	↓ [-31,3%]	Grèce	9,49 %	↑ [+12,2%]
	Espagne	3,91 %	↑ [+402,8%]	Luxembourg	6,06 %	↓ [-12,7%]
	Pologne	3,26 %	↑ [+6126,5%]	Portugal	2,22 %	↑ [+50,8%]
	Roumanie	1,91 %	Non disponible			
	ASIE	1,73 %	↓ [-2,3%]			
	RESTE DU MONDE	3,01 %		RESTE DU MONDE	2,22 %	

Plan de promotion européen



Dossier Bbeef

- Ouvert aux entreprises belges
 - APPEL A INTERETS
- Collaboration avec l'AWEX et le VLAM prévue
 - ⇒ Communications harmonisées
 - ⇒ Autres salons prévus par l'Awex (entreprises W)
 - ⇒ SIAL Paris octobre 2018
 - ⇒ ANUGA
 - ⇒ SIAL Canada
 - ⇒ Hoffex Hong-Kong
 - ⇒ Alimentaria Barcelone
 - ⇒ FHA Singapour
 - ⇒ courrier va être relayé





Des Suggestions ?

Laetitia Van Roos

l.vanroos@apaqw.be

0495/250104



Plan Stratégique
Collège des Producteurs
SECTEUR BOVIN VIANDEUX

- Description des différents segments de marché
- Changements attendus à l'horizon 2028
 - Assurer aux producteurs une marge min. de x € par kg produit
 - Assurer un approvisionnement de la transfo à hauteur de ...
 - Faire en sorte que la production bio augmente parallèlement à la demande interne
 - Faire en sorte que les circuits courts et les filières alternatives représentent x%
 - Quels impacts des viandes de vaches laitières?
- Projection du secteur dans 10 ans
- Quelle ferme viandeuse dans 10 ans?
- Plan d'action
 - Quels investissements?
 - Quelles recherches?
- Timing? Février 2019
- Quelle promotion?



INCROYABLE, TOUT CE QUE L'ON TROUVE DANS LA VIANDE

La viande est une source importante de protéines, vitamines B (B1, B3, B6 et surtout B12) et de minéraux, comme le fer et le zinc. Ces nutriments jouent un rôle dans la croissance, l'entretien et le fonctionnement normal de notre corps.