

Procès-verbal de l'Assemblée Sectorielle « Horticole Comestible » du 23/11/2021

Version définitive

I. Identification du document :

Type de document	PV
Titre du document	PV de l'Assemblée Sectorielle « horticole comestible » du 23 novembre 2021 - version définitive
Responsable de la préparation du document	Marc SCHAUS - Katleen SIMON
Date de publication	/
Validé par	/
4 Annexe(s) seront disponibles sur le site	PP de la réunion PP Climat Ecotron TERRA Vidéo de l'ECOTRON PP Appro Cantines

II. Ordre du jour

1. Validation de l'ordre du Jour de la réunion et du procès-verbal de l'AS du 17 Mai 2021
2. « Conditions climatiques et incidences/perspectives via l'ECOTRON du centre TERRA de ULG Gx Agrobiotech » : visites et échanges par Bernard LONGDOZ - Prof. de biophysique de l'environnement
3. Le prix juste et rendez-vous du 30 novembre par Bernard Mayné - Collège des Producteurs
4. « A la recherche de nouveaux clients ? Et si les marchés publics étaient une des solutions ? Eclairage sur la demande et les cahiers des charges » par Justine Chanoine et Sacha Bronfort - Manger Demain
5. Plan stratégique de l'APAQW : perspectives par Philippe Mattart et Anne Sophie Lois – APAQ-W
6. Activités de la SOCOPRO et du Collège des Producteurs

III. Validation de l'ODJ et du procès-verbal de l'AS du 17 Mai 2021

Le PV de l'Assemblée Sectorielle du 17 mai 2021 est disponible sur le site internet du Collège des Producteurs (<http://www.collegedesproducteurs.be/site/images/pv/2021/PV-AS-HC-17-05-2021-VF.pdf>)
Celui-ci est validé sans aucune réflexion et aucun commentaire.

IV. « Conditions climatiques et incidences/perspectives visite de l'ECOTRON du centre TERRA de ULG Gx Agrobiotech » par Bernard LONGDOZ Prof. de biophysique de l'environnement



Intervention de Mr LONGDOZ Bernard

Les activités de recherche du groupe de Mr LONGDOZ sont principalement basées sur les bilans et dynamique des échanges de gaz à effet de serre entre les écosystèmes terrestres et l'atmosphère.

Cela consiste à quantifier, ce qui est échangé comme CO₂, N₂O ou comme H₂O (plusieurs sites de mesures dont un sur un champs à proximité de Gembloux mesurent ces échanges de gaz à effet de serre) et à évaluer l'impact du climat sur les absorptions/émissions et sur le fonctionnement de la plante. Dans cette optique, Gembloux Agro-Bio Tech possède un outil d'expérimentation appelé ECOTRON qui est situé dans le bâtiment TERRA II est constitué d'une série de 6 cellules dans lesquelles des plantes peuvent grandir sous un climat complètement contrôlé. Cela permet de simuler et étudier le comportement de ces plantes dans les conditions qu'elles subiront dans plus de 50 ans

Les expériences au sein de l'ECOTRON sont actuellement ciblées sur le blé, la pomme de terre et le bananier

Présentation du principe de l'ECOTRON et de graphique de synthèse des résultats obtenus (voir PP joints et vidéo)

Notion de changement continu du Climat moyen

1) Augmentation des températures

L'augmentation des gaz à effet de serre (GES) entraîne des changements continus du climat moyen ->

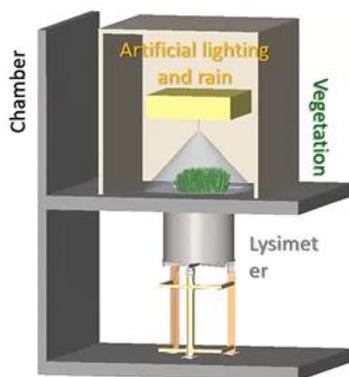
L'augmentation constante des températures moyennes est une évolution qui n'arrête pas de montrer que malgré les mesures mises en place avec plus ou moins de bonne volonté, il y a une augmentation des concentrations atmosphériques des GES avec un taux qui est assez irrégulier.

Ce qui amène à poser des prévisions, avec différents scénarios suivant les sources énergétiques qu'on va utiliser (carbonés ou non) et en fonction du mode de vie que l'on va choisir. Ces scénarios sont classés avec des chiffres qui représentent l'énergie supplémentaire qui est capturée par le système terrestre à cause de l'augmentation de la concentration en GES et qui induit un réchauffement. Le + optimiste est le RCP 2,6 (2,6 Watts/m² supplémentaire) et le + pessimiste le RCP 8,5.

Ce sont ces scénarios (travail avec l'IRM pour les spatialiser au niveau de la région de Gembloux) qui sont utilisés dans l'ECOTRON et c'est dans ce contexte que plusieurs éléments des écosystèmes sont étudiés

-Exemple d'expérimentation réalisée sur du blé dans l'ECOTRON avec deux scénarios climatiques : le premier sur base des mesures faites à Lonzeé en 2014-2015 (voir Power point) et l'autre avec un scénario correspondant aux prévisions les moins optimistes (RCP 8,5) pour Gembloux pour la saison de végétation 2094-2095.

Il en ressort que ce n'est pas tellement en été mais surtout en hiver (avec des températures minimales beaucoup + élevées en 2094-2095) que la différence par rapport à 2014-2015 est importante.



Maitrise complète du climat dans cette chambre, c'est à dire de la lumière, la température, l'humidité de l'air, la concentration en CO₂ et en ozone et les précipitations

On peut faire croître +- 2m² de végétation par cellule avec une profondeur de sol de 1,5m.

L'expérience déjà faite sur du blé avec un hiver plus chaud a permis de faire les constats suivants :

- Levée plus précoce et rapide
- Levée de 100% alors qu'on est au champ, on est à 75% des conditions actuelles
- Obtenu à la fin de l'hiver,
 - Surface foliaire de +de 65%
 - Système racinaire :
 - + important en biomasse et
 - - profond parce qu'il a eu moins le temps de s'installer (⇒ compétition pour l'eau)



2) Augmentation des précipitations mais distribution moins uniforme

En général, notre région va subir une faible augmentation des précipitations dans l'avenir-> évolution à la légère hausse des précipitations annuelles sur les terres.

Pourquoi ? il fait plus chaud, plus d'évaporation, plus de transpiration, plus de nuages et donc, il pleut plus mais ces précipitations se répartissent différemment dans le temps.

Dans les prévisions, il y a beaucoup d'incertitudes mais on sait qu'on augmentera la quantité d'eau dans nos régions avec par contre des périodes de plusieurs semaines où il n'y aura pas de précipitation du tout.

- Ces petites périodes sans précipitation associées avec une surface foliaire + importante et un système racinaire – profond entraîne un stress hydrique pour 2094-2095 qui impacte le rendement. Ce dernier qui devait être supérieur à cause des températures plus élevées est finalement du même ordre de grandeur qu'en 2014-2015.

Evénements extrêmes

L'ECOTRON sera aussi le lieu d'études faites sur des événements extrêmes tel que des longues périodes de sécheresse (plus intenses), d'excès en eaux (plus nombreuses) et de haute température (plus fréquentes).

Q/R

Q : MS du CDP : quel est le nombre de structure comme la vôtre ?

R : B. Longdoz : Cette structure a été financée par le FNRS (fonds national de la recherche scientifique) et l'université de Liège. Elle est actuellement composée de 6 chambres en fonctionnement mais en passe d'obtention de financement pour 6 chambres supplémentaires

Ces cellules forment un ECOTRON et actuellement il y en a 8 en Europe. (Maasmechelen en Belgique, Munich en Allemagne, Montpellier et Ile de France en France, au Pays-Bas, en Italie...) et quelques-uns au Etats unis : ils ont chacun des caractéristiques et objectifs de recherche propres.

Q : Philippe Thiry - conseiller en arboriculture GAWI : on a toujours en tête le plan catastrophe de l'augmentation de la t° ; mais ici vous montrez que chez nous, il va y avoir un peu + d'eau notamment en hiver donc, au niveau de la culture on peut anticiper avec des équipements corrects (actuellement, on subit les sécheresses, on n'est pas prêt).

R : B. Longdoz : la gestion de l'eau est le point crucial et aussi d'éviter de dépendre trop de la période estivale ou on aura des événements de sécheresse et de pluies abondantes. C'est la répartition qui sera différente et si on sait stocker ce qu'on reçoit, on est capable alors de gérer. Il y a aussi la capacité à ce que ça ne ruisselle pas. Il faut récolter convenablement. Il est tout de même plus difficile de prévoir ce qu'il va y avoir comme précipitations que comme température.

Q : EG du CDP : en F&L, si on se positionne en 2100, quel serait l'impact sur la situation existante ?

R : deux éléments reviennent : la saison de végétation va se décaler (il faut adapter les pratiques comme par exemple avancer les opérations dans la saison) et la gestion de l'eau dans les premiers cm de sol (cela sera quelque chose de très important, c'est par ce biais là que l'on évitera la réduction de la photosynthèse liée à la sécheresse)

Q : EG du CDP : on peut donc envisager dans le futur, qu'il y ait des thèses ou des travaux de fin d'étude sur la question dans le domaine des F&L en partenariat avec vous ?

R : oui ce serait intéressant.

Q : Philippe Thiry : il y a des variétés qui ont besoin du froid et qui vont disparaître sinon ?

R : Laurent JAMAR du CRA-W : sur le sol, pas à ma connaissance non, on a des essais du CRA-W qui étudient les impacts des pratiques culturales sur le long terme ici à Gembloux (2 en grandes cultures et une en culture maraichère) donc, on anticipe les problématiques en adoptant des pratiques qui sont résilientes par rapport au changement climatique (on n'est que au début des connaissances)

Voir Vidéo résumé de l'ECOTRON projetée pour les participants en visio-conférence:

Q/R et réflexions

Marc Lateur/ CRA-W réflexion en qualité d'agronome : Les interactions climat, sol, plante et tous les stressés biotiques et abiotiques sont tellement complexes, avec tellement de variation, on s'étonne qu'on puisse simuler ce genre de chose dans des conditions expérimentales donc, on est quand même dubitatif face à la démarche.



La nature est tellement complexe par exemple, le vent du nord ce printemps-ci -> facteur qui a déterminé fortement la façon dont les plantes se sont comportées : il a fortement fait chuter la température et donc a provoqué le dessèchement en influençant notamment la fructification. Donc en ne traitant qu'une partie des facteurs, on ne sait pas avoir cette approche globale correspondant à la réalité en champs ?

Les vents sont-ils pris en compte dans l'ECOTRON ?

R : B. Longdoz : Non la vitesse de vent et son effet refroidissement et mécanique ne sont pas correctement simulable dans l'ECOTRON, par contre l'humidité de l'air est paramétrable jusqu'à 7%. Il y a deux éléments qu'on ne simule pas correctement : le vent et les infrarouges qui sont émis par l'atmosphère. Dans l'ECOTRON les infrarouges ne sont pas émis de la même façon à cause des parois.

L'impact de la mauvaise simulation du vent et des infrarouge (et donc de, la transpiration) fait l'objet d'une thèse de doctorat pour voir l'impact de ces éléments-là. Afin de compenser les problèmes liés à ces mauvaises simulation l'idée est d'adapter les précipitations pour reproduire correctement le contenu d'eau dans le sol au lieu de reproduire les précipitations telles quelles.

Q : De plus les interactions du sol ne se limite pas à la surface, une fois qu'on rentre dans un sol qui est artificiel, alors que toute la vie du sol joue quand même un rôle avec des racines et des mycorhizes qui vont intervenir en cas de stress. Est-ce qu'en milieu fermé ces interactions du sol, sa vie sont reproduites ?

R : B. Longdoz : on essaye de caractériser de façon régulière la physique, la chimie et la micro biologie du sol : prélèvement après chaque expérimentation pour voir où on en est dans le sol et si on doit le renouveler.

Q De plus il est hyper important de faire des essais multi sites car chaque site à son complexe de stress, d'avantages et d'inconvénients, on apprend énormément par l'observation sur plusieurs sites.

La physiologie de la plante, on la connaît très peu.

Sans compter toutes les interactions entre les micro-organismes, les organismes du sol, les pathogènes, les ravageurs et toutes les souches de maladies qui évoluent. Il serait intéressant de voir quels seraient les insectes qui pourraient résister à des climats qui évoluent.

Ce qui est important, c'est de voir la dynamique d'évolution des souches, des pathogènes et des ravageurs.

R : B. Longdoz : l'ECOTRON permet des observations au niveau de la plante dans son individualité (quelques plantes sur les 2 m² (plus pour le blé) et dans ce système-ci la hauteur maximale est de 1,5m (limite pour le maïs par exemple). Dans cet écosystème, il est possible de mettre en place des populations de pathogènes et d'insectes non dangereux pour l'homme (agrégation L2) et voir comment elles évoluent sous des climats futurs

Réflexion générale : l'agriculture est menacée par les bouleversements climatiques et les assurances ne sont pas suffisantes.

Il faudrait une assurance collective de la société pour assurer la subvention de la nourriture pour les êtres humains ainsi qu'un prélèvement solidaire à rediriger vers les agriculteurs nourriciers..... et en + un système + résilient.

La modélisation prédit plus de grosses précipitations par saison entraînant notamment une accentuation des phénomènes d'érosion, des destructions de cultures ; donc, il faudrait les anticiper dès maintenant (plantation de haie – mise en place d'une agroforesterie concertée)

V. Le prix juste par Bernard Mayné du Collège des Producteurs

Intervention de Mr MAYNE Bernard

Reprise des chiffres dans le secteur des F&L, pour donner un ordre de grandeur, pour savoir combien un éleveur se verse sur une année.

Constat inquiétant :

Le revenu annuel d'un éleveur pour 2018 est de 6208€

Le revenu annuel d'un éleveur (viande) possédant des cultures est de 8950€

Le revenu annuel d'un éleveur laitier possédant des cultures est de 16897€

Alors que le salaire moyen d'un citoyen wallon est de 17.281€ = grosse disparité par rapport à un producteur et à contrebalancer avec les heures prestées.

Le prix du porc actuel est de 0,75 cents le kilo, alors que le prix juste est 1,35€ d'où, la nécessité d'un label Prix juste.

Montrer que le label est un plus pour le producteur et a un rôle à jouer au sein de cette relation commerciale



1) **Par rapport à nos agriculteurs et éleveurs**, indirectement ils y contribuent aussi :
Parce qu'ils ne connaissent pas leurs coûts de production et ils manquent de communication sur le secteur.
L'agriculteur n'a plus ou peu, la main mise sur la commercialisation (Cahier des Charges) et se place en tant que consommateur pour fixer son prix.

2) **Du côté du consommateur**, il faut aussi pouvoir leur expliquer ce qu'il y a derrière et toujours leur donner plus d'informations et de la transparence par rapport à leurs achats.
Apparition de nouveau mode de consommation (Veggie, Vegan..)
Le consommateur a le souhait d'intégrer d'autres valeurs dans son alimentation mais n'est pas prêt à payer pour cela.

3) Du point de vue du marché- **le premier acheteur (celui qui commercialise le produit) va mettre en avant aussi le label** (le label ne peut être donné qu'aux producteurs qui en font la demande)

Il faut donc reconsidérer la relation commerciale avec le producteur

- a. Variable d'ajustement économique
- b. Les promotions et la communication aux consommateurs
- c. Pointer les pratiques déloyales
- d. Green washing
- e. Image des producteurs galvaudées
- f. Qualité des produits/volumes/invendus

La définition

Le label « Prix Juste Producteur » est un nouveau moyen d'identifier les produits qui offrent une **rémunération équitable** aux producteurs.

Celle-ci doit prendre en compte **les coûts de production** et permettre une **rémunération** au producteur.

Il ne peut être demandé que par les producteurs eux-mêmes.

Il peut être apposé sur des produits moyennant certaines conditions

Caractérise la relation commerciale entre l'agriculteur et son premier acheteur (autorisé par la CE 2018)

Adapté au circuit court et aux filières longues

Le label est basé sur un cahier des charges en 15 points. N'hésitez pas à prendre contact avec Mayné Bernard pour avoir des informations sur comment avoir accès au label, l'idée est de voir l'adéquation de votre projet par rapport aux différents critères. www.prixjuste.be 081 240 447 info@prixjuste.be

Le label en chiffres depuis 2018 :

- Une centaine d'initiative labellisée ce qui représente +/- 200 produits labellisés (en magasin, à la ferme ou en grande surface)
- 680 producteurs qui bénéficient partiellement ou pour certaines productions du label
- Notre objectif initial était d'atteindre 5 % de part de marché et un chiffre d'affaire de 15 millions (ce qui représente 1%)

Les infos clés en novembre 2021-> quelques chiffres sur le label

-90 dossiers ont fait l'objet d'une certification **dont 14 en F&L**

-680 producteurs concernés **dont 135 en F&L**

-Le chiffre d'affaires producteurs annuels des 90 dossiers certifiés est estimé à 15.000.000 € (chiffres producteurs, les données de CA sur les ventes dans les maillons suivants n'étant pas connues)

Détails F&L : Georges Leclerc, Bel go BIO, Framboisière de Rosmel, Les fruits d'Edgar, Pom D'Happy, GFW, B.Vandenberg.....

-36,5 % des dossiers certifiés prix juste concernent des produits qui sont également certifiés BIO.

-Liste des producteurs/groupements/coopératives labellisés Prix Juste Producteur : voir

<https://prixjuste.be/produits-locaux-prix-juste/>

VI. « A la recherche de nouveaux clients ? Et si les marchés publics étaient une des solutions ? Eclairage sur la demande et les cahiers



des charges » par Justine Chanoine et Sacha Bronfort – Manger Demain

Intervention de Justine CHANOINE et Sacha BRONFORT

La cellule Manger demain : c'est la cellule qui est en charge de la mise en œuvre de la stratégie wallonne en matière d'alimentation durable

Une de nos missions principales, c'est le green deal cantines durables : Green deal=220 cantines qui ont pris des engagements volontaires pour rendre l'alimentation durable dans leur cantine. Cela représente 120 000 repas chauds par jour sur un total estimé de 200 000 repas chauds/jour en Wallonie.

Marché public

Définition : « le contrat à titre onéreux conclu entre un ou plusieurs opérateurs économiques et un ou plusieurs adjudicateurs et ayant pour objet l'exécution de travaux, la fourniture de produits ou la prestation de services » (Loi du 17 juin 2016)

Pour les structures de restaurations des collectivités : **2 types de marchés publics sont identifiés**

1) le **marché public de fournitures** : lorsque la cantine est en autogestion donc elle a du personnel qui cuisine les repas. Elle a donc besoin de fournitures (les produits alimentaires)

2) le **marché public de services**, c'est le cas des cantines concédées : une entreprise externe prépare et livre les repas. Ils ont besoin **de services** = ~~Marché public de fournitures~~

Les marchés publics présentent donc plusieurs avantages :

Pour les marchés reconductibles ou longs : la mise en place d'un véritable plan de culture, d'une véritable vision à moyen terme tant pour la cantine que pour le fournisseur et qui confère une stabilité pour le producteur.

Une nourriture locale et donc proche des utilisateurs dans leur assiette : publicité pour les producteurs !

Un bénéfice sur le coût environnemental.

Fixation de votre prix de vente = prix équitable.

Quelques freins

1 / « Comment se faire connaître des cantines ? »

2 / « Ma réalité n'est pas prise en compte »

3 / « Le côté administratif »

4 / « Délai de paiement »

5 / « Les quantités »

Solutions

1 / Comment me faire connaître des cantines : clic local de l'APAQ-W : <http://www.lecliloclocal.be/mobile/index.php>
Vous faire connaître par vous-même.

2 / Guide pour un marché public d'alimentation plus durable disponible et rédigé par Manger demain, qui prend en compte toutes les spécificités des filières et de nos producteurs wallons, pour un marché public qui colle au plus près de leur réalité : <https://www.mangerdemain.be/2020/12/04/guide-pour-un-marche-public-alimentaire-plus-durable/>

3 / Pour ce qui est des formalités administratives, et comment remplir : vous pouvez vous adresser au service juridique de Manger Demain : info@mangerdemain.be ou simon.lechat@mangerdemain.be

4 / Pour les délais de paiement : de 60 jours normalement (30j de vérification et 30j de paiement). Il peut y avoir des négociations pour que ça diminue.

5 / Quantités : Chaque cantine a une réalité différente avec des besoins différents et une demande différente.

→ Différents types de marchés en fonction du prix et donc en fonction des quantités présumées et demandées.

Les chiffres de la demande

Contexte :



Une demande émise par les producteurs qui voulaient avoir des infos sur le fait de contractualiser avec les cantines : quels produits populaires ? quelles gammes ? quel prix ?

Il y a très peu de données sur la demande des cantines : juste des estimations théoriques.

Enquête de Manger demain sur les données auprès de 53 cantines (= 12 432 repas/jour) et 4 sociétés de catering (estimation de 40 000 repas/jour), pour une estimation d'environ 52 000 repas chauds/jour.

Les données ne sont pas parfaites mais ça donne une idée des principales tendances en matière de caractérisation de la demande des cantines.

Les cantines ont donc reçu un questionnaire où elles devaient renseigner les produits les+ utilisés, leurs quantités, le prix auxquels elles les achetaient, les gammes qu'elles privilégiaient, s'il y a une origine wallonne ou non, des produits bio ou non bio.

Pour les quantités demandées par les cantines en F&L (pdt non comprises) = 432t dont 12t de pommes et poires

Pour les quantités totales demandées par les cuisines centrales = 557t de légumes et 235t de pommes, poires

-> Incohérence dans les données concernant les légumes → cuisines centrales n'ont probablement pas tout renseigné (oubli, temps, confidentialité... ?)

Chiffres de la demande (légumes)

Gammes

Des légumes achetés par les cantines : principalement des surgelés, ensuite le frais

Des légumes achetés par les cuisines centrales : les produits frais puis le surgelé.

Top 10

Des légumes les plus utilisés par les cantines : carottes, oignons, courgettes, salades, tomates.

Des légumes les plus utilisés par les cuisines centrales : tomates, courgettes, salades, céleri rave, choux.

Gammes du top 10

Pour les cantines : en frais = tomates, salade, courgette, oignon
surgelé= haricots carottes oignons

Pour les cuisines centrales : en frais= oignons, poireaux, concombres, tomates, salades
surgelé= courgettes, carottes

Wallon & bio (seulement les chiffres dans cantines non concédées) -> 48% de produits wallons et 27% de légumes bio. Remarque : la mention de l'origine wallonne et bio des légumes était facultative : seuls 20% ont mentionné ces informations).

Chiffres de la demande (fruits)

Les cantines et les cuisines centrales utilisent 2 X plus de pommes que de poires (96% de frais avec 56% de produits wallons et 13% de pommes et poires bio)

Perspectives filière fruits & légumes :

- **Légumes** : Selon l'analyse des engagements Green Deal, **1 cantine sur 4 s'engage à consommer des légumes locaux et de saison. Une cantine sur 5 (19,3%) s'engage à augmenter la part des légumes frais dans les menus**, au travers de potages frais, davantage de crudités & légumes, ainsi que de buffet de légume.
La proportion de légumes achetés en 3^{ème} gamme devrait diminuer au profit de davantage de légumes frais (potages frais, buffets légumes, légumes frais, crudités, ...).
- **Fruits** : 15 % des cantines s'engagent à consommer des fruits locaux et de saison. 3,7 % des engagements pris sur l'axe 2 (des produits respectueux de l'environnement) concernent des fruits qui passeront en bio.

➔ **Tendance nette à la relocalisation des fruits et légumes par les cantines des collectivités.**

Trucs & astuces



-Dans un marché, vous allez souvent trouver un allotissement (division en en lot) cette façon de procéder donne la possibilité de répondre spécifiquement au(x) lot(s) présentant un intérêt et non à l'ensemble du marché
 -Privilégier **les groupements d'opérateurs économiques** = pas de groupement juridique !!! (Une cantine n'aime pas multiplier les fournisseurs). Permet de vous associer avec un autre producteur sans aucune forme juridique pour répondre au marché (une personne responsable et de contact et qui répartira la rémunération).
 Négociation dans les phases négociées (négocier les créneaux de livraison par exemple)

-Consultation des acteurs économiques en vue de préparer le marché
 -Faire des prévisions par rapport aux récoltes de l'année précédente
 -Proposer des actions de sensibilisation = visite de l'exploitation

Q/R

Q Johanne - Le MAP : Vous dites que suite à la crise sanitaire, les contrats de cantine ont été reportés.

Concrètement, que s'est-il passé pour des maraîchers qui étaient sous contrat avec des cantines ?

R MDM Ça n'est jamais arrivé, c'est tombé sous un acte imprévisible dans le chef de l'adjudicateur donc le marché a été stoppé et a repris quand les cantines ont redémarré.

Q Claire Olivier CIM : Le groupement d'opérateurs économiques implique une facturation unique ?

R MDM Oui

Q Philippe Thiry : A-t-on une idée du nombre d'exploitation wallonne qui contribue ou qui fournit les cantines ?

R MDM : aucune idée, ce n'est pas recensé à ce stade, ce n'est pas secret mais il faut l'approfondir.

Suite à l'étude COMASE, l'estimation était que les F&L représentaient grossièrement à 4t/jour.

Ça dépend comment on le voit le 4t sur combien d'exploitation. Et en estimation globale ça représentait 5 à 10%.
 Pour les pommes poires cela correspond à 4ha /an

VII. Plan stratégique de l'APAQW : perspectives par Philippe Mattart et Anne Sophie Lois

Intervention de Mme LOIS Anne-Sophie

Actions de promotion 2021

Action spécifiques 2021

Campagne européenne « European Fraich'Force » sur 3 ans avec la France et la Hongrie

- ✓ Budget global pour l'APAQ-W sur 3 ans : 447.817,27 EUR (80% financé par UE et 20% APAQ-W), campagne de 150 000€/an, part nette annuelle à financer par APAQ-W: +/- **36.000 EUR TTC**
- ✓ Contexte : Une consommation de fruits et légumes frais encore trop faible chez nous et chez nos voisins européens. (Les acteurs cibles sont les enfants de 6 à 10 ans et leurs parents)
- ✓ Objectifs communs du programme à l'issue des 3 années d'actions :
 - Augmenter la consommation d'1 à 3% des fruits et légumes frais dans les familles avec enfants de 6 à 10 ans en France, Hongrie et en Wallonie.

Cette campagne est déjà bien ancrée en France et en Hongrie, elle existe depuis 6 ans.

- ✓ **3 Actions de l'European Fraich'Force:**

- - **Activités sur les réseaux sociaux et site web dédié au programme www.fruttiveggi.eu**

Activation via 3 influenceuses food/lifestyle -> vidéos recettes. Comment faire apprécier les fruits et légumes aux enfants ? (avec Julie Debatty en juillet, avec Marie Gourmandise en novembre et avec Fouettmagic en décembre)

Il y a des contenus informatifs sur les réseaux sociaux de l'APAQ-W, sur le site dédié au programme et sur les réseaux des partenaires (retenus 36 contenus en fonction des produits de saison de chez nous, des productions locales)



- **Evènements – Tournée estivale des fruits et légumes frais à travers 5 villes wallonnes du 16 juillet au 14 août**
 - La Louvière – Fleurus (Durant le Tour de Wallonie) – Namur – Liège – Labyrinthe de Durbuy
 - « Le jardin extraordinaire de Frutti et Veggi » est un parcours qui plonge petits et grands au cœur des fruits et légumes à travers une expérience immersive basée sur les cinq sens.
 - Malgré une météo mitigée, le succès a été au rdv avec en moyenne 602 visiteurs par ville et 188 visiteurs par jour.

- **Animations en grande surface et en cantines scolaires**
 - 40 week-ends d'animations sous forme d'énigmes du 3 septembre au 10 décembre. Dans les CARREFOUR HYPER- CARREFOR Mestdagh et CORA.
 - 30 animations en cantines scolaires à travers la Wallonie depuis le 18 octobre

Création de contenus digitaux

Partenariat depuis juin avec une personnalité (blogeuse-instagrammeuse) disposant d'une communauté complémentaire à nos ambassadeurs sous convention et qui adhère à la philosophie Je cuisine local, durable et de saison.

- 6 vidéos recettes
- 3 visites chez le producteur
- 4 posts trucs et astuces

Actions transversales 2021

- **#JeCuisineLocal**

#JCL livre une information positive aux consommateurs sur l'agriculture et les produits agricoles dans le but de **valoriser la consommation locale et le circuit-court**. L'Apag-W et ses partenaires délivrent des **contenus** à travers différents **canaux** médias. La démarche est uniquement **centrée vers le consommateur** (« je cuisine ») et est **complémentaire aux campagnes sectorielles**. #JCL **crée un lien** entre les consommateurs et les producteurs/transformateurs/ points de vente (circuit-court).

- ✓ Information vers le consommateur (25-39 ans)
- ✓ Dynamique multi-produits qui permet de mutualiser les ressources et les bénéfices
- ✓ « Tone of voice » → conseil et >< promotion

www.jecuisinelocal.be

www.jejardinlocal.be

Charte de je cuisine local #JCL qui existe depuis 2019, 11 000 adhérents depuis la création.

Cette charte permet de sensibiliser le consommateur sur ses choix de consommation qui sont référencés par rapport à une assiette équilibrée composée de produits locaux. Ce sont des informations ciblées et axées essentiellement consommateurs circuit court. C'est une dynamique multiproduit donc tous les secteurs sont représentés sur cette charte. Ton of voice-> c'est plutôt axé sur le conseil que sur la promotion.

Campagnes de promotions diffusion TV et réseaux sociaux (BBQ, campagne été, automne depuis le 15/11 jusque mi-décembre et fêtes de fin d'année) avec un focus sur le plat et sur sa provenance.

Food blogueuses réseaux sociaux et base de données avec géolocalisation

#Je cuisine local durable et de saison : Recettes site internet réseaux sociaux



- **Coq de Cristal 2021**

Concours qui existe depuis quelques années, qui à chaque fois propose une catégorie pour le végétal : cette année, c'est le potimarron avec 6 participants, les lauréats seront présentés officiellement le 17 décembre et feront l'objet d'une campagne de communication

- **Graines d'AGRI**

L'Apaq-W entend remplir la mission de sensibilisation au secteur agricole wallon, aux produits locaux et à l'alimentation durable des élèves wallons par le développement de **leur capacité à poser des choix de consommation éclairés qui s'intègre dans le cadre du développement durable** et ce afin de contribuer à la formation de futurs citoyens responsables

- ✓ Information vers les professionnels de l'éducation → pour les enfants
- ✓ Mise à disposition de contenus de qualité via une plateforme digitale

Graines d'Agri est une boîte à outils pédagogiques et didactiques qui est destinée aux enseignants, aux animateurs et aux guides natures pour leur permettre d'aborder le monde agricole. (Mise en ligne du contenu) www.grainesdagri.be

- **Observatoire de la consommation**

A partir de 2022, création d'un observatoire de la consommation alimentaire

Avec l'Observatoire, l'Apaq-W disposera **d'une connaissance actualisée des marchés agroalimentaires et des tendances de consommation des citoyens**. Ces données nous permettront d'adapter nos stratégies de promotion ainsi que d'accompagner les filières et outils économiques régionaux.

- ✓ Mise en place d'une méthodologie et définition d'indicateurs permettant l'analyse et la comparaison
- ✓ Données et études sectorielles
- ✓ Développement dans le cadre du plan de relance de la Wallonie
- ✓ Communication vers les parties prenantes dès 2022

Plan de promotion 2022

Projets d'actions

I. **Programme européen European Fraich'Force (année 2)**

co-financement de l'Europe pour 80% des montants HTVA-> reprise des mêmes actions, les mêmes activités
Debrief en cours avec la France sur les actions 2021 : comment peut-on améliorer l'année 2 du programme.

II. **Hortifolies 2022 (16-18/09/2022)**

Objectif est de mettre en évidence les différentes filières horticoles wallonnes.

III. **Création de contenus digitaux sur les réseaux sociaux.**

Poursuite de la collaboration avec une influenceuse afin de créer du contenu opportun pour le secteur horticole comestible permettant « d'alimenter » nos communautés.

Objectifs:

- Valoriser et promouvoir les fruits et légumes;
- Toucher le cœur de cible du #Je cuisine local

IV. **Les différentes actions transversales-**

Foires, salons, événements :



Foire de Libramont, Battice, C'est Bon, c'est Wallon, Saveurs & Métiers, Horecatel, Tavola, BioXpo,...
Réseaux et concours : Table de terroir, Bistrot de terroir, Coq de Cristal

- V. **#Jecuisinelocal** : Publications, vidéos, visite producteurs, recettes, etc...via le site web et RS
VI. **Trinquons local** : campagne en faveur des boissons locales (bières, vins, spiritueux, cidres, jus, ...)
www.trinquonslocal.be + Facebook, Twitter, Pinterest

VIII. Activités de la SOCOPRO et du Collège des Producteurs

Intervention de Mr Emmanuel GROSJEAN coordinateur de SOCOPRO

Plan stratégique du secteur et lien avec le Plan de relance : implication des acteurs du secteur

L'étude Comase commandée en 2021 (une des contributions pour concrétiser la mise en œuvre du plan stratégique), recommandait de travailler sur deux sujets pour atteindre l'objectif du plan (30% de F&L de producteurs wallons autoconsommés). Elle recommandait principalement deux points : 1. travailler sur l'efficacité logistique et 2. travailler sur l'intermédiation commerciale entre les différents segments de distributions et les producteurs.

Une initiative a déjà prise en charge à L'IFELW dans ce cadre-là. Les propositions/fiches actions introduites pour le secteur dans le cadre du plan de relance ont été retenues, elle concerne

1/ le soutien à la mise en place d'une interface d'intermédiation commerciale producteurs/distributeurs en complémentarité et collaboration avec les initiatives de l'IFELW

2/ la partie logistique (contacts commerciaux et structuration /planification de la production) ,un budget assez conséquent pour travailler sur le soft logistique-> Avoir un outil de base pour relier l'offre et la demande.

3/ Une action liée à Mabru et au bio projet MABio ->Biowallonie, Credal et ACW : projet de commercialiser les produits bio sur le marché matinal de Bruxelles.

Les moyens sont prévus pour 3 ans avec un objectif d'auto portance /auto financement à cette échéance.

4/ complément de budget pour l'APAQW pour travailler sur la promotion de ses mises en relations producteurs et distributeurs et l'observatoire de la consommation.

De plus, dans le cadre du plan Bio, la Socopro a été mandatée pour travailler à l'élaboration de plan de développement filière bio (deux prioritaires : viandes bovines et F&L)

Simplification Administrative : programmée en 2021, cette action est mise en attente des résultats des discussions liées à la nouvelle PAC

Demande des différents acteurs et les membres du collège, plutôt de refaire quelque chose de généraliste, qu'est-ce que les mesures de la nouvelle PAC vont potentiellement changer dans la charge de travail ? comme contrôle, tout le dispositif et pouvoir ainsi conseiller des mesures d'allègement si besoin.

Q/R et réflexions

Q : Claire olivier/CIM : à quoi correspondait ces plans de filière bio vu qu'on a déjà un plan stratégique bio et les plans stratégiques pour le secteur de l'horticulture comestible, donc ici, ce serait un peu entre les deux ?

R : Emmanuel Grosjean CDP : objectif, c'est que le plan de développement de la filière bio soit repris par les acteurs du bio

L'idée est de faire cette réflexion sur le bio avec les acteurs, parties prenantes du bio sur chaque segment et bien entendu en cohérence avec le plan global de la filière : à construire début 2022.

Q : Claire Olivier Concernant le plan de relance, avec la cellule de contact unique entre l'offre et la demande, je voulais être bien sûre qu'au niveau de notre secteur, c'est bien l'IFELW qui est et qui sera notre point de contact unique. Et j'aimerais que ça figure dans le PV.

R : Emmanuel : vous le faites déjà, mais on va voir comment structurer et si ça suffit. Il y a des gens qui vont travailler sur ce point de contact unique, si les gens qui ne travaillent pas à l'IFELW ont des offres de services ou de productions à faire valoir, il y aura de la collaboration pour transiter l'information avec la personne de l'IFELW-> on ne va pas réinventer, ni faire la même chose que l'IFELW

Il faut voir comment on va présenter les choses vis à vis de l'extérieur, ne serait-il pas judicieux de dire, il y a un point de contact unique pour la logistique avec différentes organisations qui y contribuent.

Réflexions : Philippe Thiry/GAWI : Concernant le bio lors de la réunion du 18/10/2021 organisée par Mr. Conotte du SPW pour présenter le Plan Bio 2030 aux différents centres pilotes horticoles avec les devoirs qu'ils leur seront imposés à partir de la saison 2022, il nous a été expliqué que **les priorités par secteur** n'avaient pas encore été



définies. J'avais justement fait remarquer que demander à tous les centres pilotes de faire le même effort en Bio n'avait pas de sens car pour certains les débouchés bio sont nuls ou très faibles et qu'il aurait été plus malin de concentrer des efforts humains et financiers dans les secteurs pour lesquels un besoin de produits avait été identifié. Il nous a été répondu par la DGO3 et Biowallonie que **ces priorités sectorielles seraient définies lors d'une réunion du comité de pilotage de ce plan en février 2022 !**

Point d'attention concernant les centres pilotes et le plan Bio : nous avons le sentiment que les centres pilotes ont été « parachutés » dans le plan Bio sans réelle concertation avec ceux-ci. De plus, il est regrettable qu'aucun budget supplémentaire « sérieux » n'a été prévu pour ceux-ci contrairement aux autres acteurs du plan dont les budgets augmentent crescendo au fil des 5 prochaines années.

Claire Olivier / CIM : Vu que la Socopro a été mandatée pour ce travail, nous demandons à ce que les centres pilotes soient impliqués et consultés pour le plan de développement de filière F&L

Rappel sur l'Observatoire des filières

- Initié suite à la crise sanitaire
- 27 notes parues sur les prix et les préoccupations des secteurs
- Tous les 15 jours pendant le premier confinement → mensuel
- Toutes les notes sont disponibles sur <http://filagri.be/actualites/covid-19-observatoire-des-filieres/>
- N'hésitez pas à faire remonter les informations de vos filières !

IX. Annexe

Annexe 1 Les présences

➤ En présentiel

Remi DESMET, Emmanuelle ESCARNOT, Pierre FOURNEAU, Anne-Sophie LOIS, Philippe MATTART, Anne SLUYSMANS, Philippe THIRY, Claude VANHEMELEN, Fabienne DELCORPS

Socopro : Marc SCHAUS, Emmanuel GROSJEAN, Bernard MAYNE, Katleen SIMON, Quentin LEGRAND, Sacha BRONFORT.

➤ En visioconférence

Luc CHEVALIER, Claire HOUSEN Laurent JAMAR, Marc LATEUR, Jean-Marc MICHALOWSKI, Claire OLIVIER, Mathilde RODA, Johanne SCHEEPMANS, Octave SIMONIS, Wouter VANACKER, Stéphane NAMY, Laurent STREEL

Socopro : Justine CHANOINE, Alain GRIFNEE