

Procès-verbal de l'assemblée sectorielle PORC du 5-11-2019 version définitive

I. Identification du document :

Type de document	PV
Titre du document	PV de l'Assemblée sectorielle PORC du 5 novembre 2019 Version définitive
Responsable de la préparation du document	Sophie Renard - Françoise Bélanger
Date de publication	
Validé par	
Annexe(s)	Liste des participants – page

II. Ordre du jour

1. Plan APAQ-W
2. Visite du bâtiment Terra
3. Visite du Smart Gastonomy Lab

Une première rencontre a abordé le prix de la viande à l'exportation. Il s'agit d'un partage d'informations. Le plan de promotion de 2020 de l'APAQ-W est présenté à l'ensemble des participants.

Un projet d'actions est présenté et sera approuvé lors de la réunion du Collège des Producteurs.

Laetitia Van Roos passe en revue les différentes actions transversales menées pour la promotion de la viande. L'action « Je cuisine local, durable et de saison » est diffusée sur les différents réseaux. Les secteurs de l'HORECA seront contactés.

Un participant demande quelle est la définition du « Porc de chez nous ». Il s'agit de labels qui sont mis en avant et recommandés comme les labels « Porc Qualité Différenciée » et ceux qui bénéficient d'une subvention. Un cahier des charges est important à respecter. Il existe également un cadre européen à respecter. Un avis d'orientation est à définir. L'objectif est de promouvoir les produits wallons. Il est important d'avoir une idée de budget afin que chacun puisse se démarquer dans la promotion de la viande.

Le matériel de promotion devrait comporter un ou deux logos afin que le consommateur puisse comprendre ce qu'il achète. Il est important de valoriser le travail réalisé par les agriculteurs. Le label doit être valorisant tant pour les producteurs que pour le produit acheté wallon.

Un élément important est le fait que le produit wallon est une valeur ajoutée.



Visites du nouveau bâtiment Terra.

Les participants ont pu visiter le bâtiment Terra qui est le Centre d'enseignement et de recherche. Terra est un centre de recherche interdisciplinaire, qui étudie et développe le génie biologique dans les domaines de l'agroalimentaire, de l'agriculture, des biotechnologies, de l'environnement et de la foresterie.

Les principaux thèmes que les chercheurs de Terra proposent de développer au cours des 5 prochaines années sont structurés autour de 28 projets interdisciplinaires regroupés en 9 thèmes.

- Changement climatique : surveillance, impact et adaptation
- Systèmes de sols multi-échelles
- Méthodes innovantes en production agricole
- Innovation, nouvelles approches et protection des cultures
- Dynamique et changements des socio-écosystèmes forestiers en Afrique centrale
- Nourrir l'avenir
- Amélioration génétique des ressources agrobiologiques
- Procédés innovants en biotechnologie
- Développement des agro et écosystèmes urbains

Deux sous-groupes ont pu visiter les infrastructures et découvrir les études sur :

- l'impact du changement climatique sur les cultures (Colza), grâce à un écotron qui reproduit le climat en 2094. Ce modèle étudie les écosystèmes, comprenant les sols, les plantes, les animaux et les micro-organismes, conçu pour reproduire le monde réel de manière simplifiée.
- les recherches de l'agro-alimentaire : des salles sont équipés d'installations pilotes, de laboratoires d'analyses ainsi que des locaux avec des équipes de gestion et de recherche sur des produits agro-alimentaires (plusieurs machines permettent d'analyser les différents teneurs d'un produit).

Présentés par Philippe Jacques, président du centre de recherche, les différents thèmes étudiés sont :

- L'environnement c'est la vie
- La nourriture c'est la vie
- L'agriculture c'est la vie
- La forêt c'est la vie

Ce lien permet de visionner le reportage du centre Terra

https://www.terra.uliege.be/cms/c_4054766/en/portail-terra

Visite du Smart Gastronomy Lab :

Les participants ont pu découvrir le Smart Gastronomy Lab. Cette structure est multidisciplinaire de co-création, prototypage et de tests d'usage. Des événements et des programmes d'action ont pour objectif de sensibiliser, former, et découvrir l'innovation culinaire.

Chaque participant a pu déguster la viande de porc cuite selon deux modes : traditionnelle et avec des techniques plus modernes, comme la cuisson sous vide à basse température.



Liste des participants

Nom	Prénom	Organisme
CARDINAL	Bruno	SPW
CHEVAL	Jean-Marc	SPW
CHRISTIAENS	Aurélie	SPW
CLINQUART	Antoine	ULg
CORNELIS	Alain	?
DELHAYE	Myriam	AWE
DEWILDE	David	Producteur
GODFRIAUX	Jordan	Producteur
GROGNA	Philippe	Biowallonie
GROSJEAN	Emmanuel	SOCOPRO
GUILLAUME	Emilie	Fugea
JACQUES	Dominique	Producteur
LEDUR	André	FWA
LEFERT	Charles	?
LEGRAIN	Marie	Manger Demain
LOVENFOSSE	Martin	Lovenfosse
MATTARD	Philippe	APAQ-W
MICHEL	Jean-Claude	PQA
POUMAY	Didier	PQA
PRINCEN	Stéphanie	Chasal
RENARD	Sophie	SOCOPRO
STAS	Henri	Producteur
THIRY	Nicolas	SCAR
ULRICI	Emile	AVEVE
VAN ROOS	Laetitia	APAQ-W
VANDAELE	Pierre	AWE
BELANGER	Françoise	SOCOPRO
Excusé		
MARITZ	Rudy	Chasal