

# PROMOTION SECTEUR PORCIN

Assemblée sectorielle  
Du 18 octobre 2021



[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)

**PLAN  
DE PROMOTION  
2021**

## Contextualisation – les enjeux du secteur

---

1. Le secteur porcin doit à nouveau faire face à une crise économique sans précédent, déjà fort affaibli par l'accroissement du coût des matières premières, les mises aux normes bien-être animal, la peste porcine, etc. -> importance de soutenir le secteur en communiquant
2. Les fermes sont peu nombreuses, de petites tailles et de type familiale -> « humanisation » de l'éleveur, de la ferme, bien-être animal
3. En Wallonie, nous avons des enjeux territoriaux liés aux enjeux de l'agriculture, l'un n'allant pas sans l'autre. Rappelons-le, près de la moitié de nos surfaces de pâturage sont utilisées pour l'activité agricole. Avec du potentiel pour plus d'extensivité -> Fort lien au sol
4. La stratégie européenne « De la ferme à la fourchette » prend de plus en plus d'ampleur et pousse le secteur à prendre encore plus de mesures notamment en termes de durabilité. Il faut informer le public sur les efforts du secteur et sa volonté d'exercer son métier de manière responsable.



## Contextualisation – les enjeux du secteur

---

5. Les tendances de consommation se modifient. Nécessité de sensibiliser le consommateur au métier, aux produits/terroir, à l'importance/aux avantages d'une consommation locale, de saison et de qualité.

Ces enjeux ne sont pas nouveaux.

L'année passée, dans ce contexte et sur base des résultats de l'Observatoire de la consommation, l'Agence a initié une nouvelle orientation des actions à mettre en place de manière à être plus proche des attentes/besoins des consommateurs et du secteur. En 2022, nous nous inscrirons plus encore dans cette démarche.

## Contextualisation – les enjeux du secteur

---

Sur base des résultats de l'observatoire de la consommation, définition de messages/groupes cible/...:

Outre le constat que nous connaissons toutes et tous que la consommation de viande globalement diminue, on voit cependant une légère augmentation de la consommation de viande de porc pendant la crise du Corona

60% des répondants sont globalement intéressés par l'agriculture et les pratiques agricoles ex: élevage et bien-être animal, utilisation de pesticides, impact environnement et traçabilité. -> définition des messages

La viande porcine est un produit beaucoup plus consommé à domicile -> Pourquoi? Différents messages conso et HoReca

Les familles avec enfants et haut revenu et les pensionnés achètent plus de viande bovine -> définition des groupes cible



[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)

**ACTIONS 2021**

# Budget:

---

Enveloppe disponible sur base des données de facturation des cotisations obligatoires: 160 000 €

I. Actions sectorielles spécifiques:

- i. Campagne média web — été pendant l'European League de foot : 12 000 €
- ii. Subvention: 80 000 €

Support extra pour soutenir le secteur « en cours de réalisation » spot TV RTL/CLUB/TF1 & radio Vivacité : 100 000 €

II. Actions Viande de chez nous - Quelques exemples:

i. Plan média:

- a) Insertion presse nov-dec : 24.000 € TVAC (Max & Gourmandiz)  
dont insertion porcine - > porc = Max 3/12 y soit 3025 €, Gourmandiz 3/8 soit 4535 eur => 7500 €
- a) Rediffusion portrait TV locales 44.000 € TVAC pour diffusion 10 capsules (3 bovins, 2 porcs, 2 mouton, 1 œuf, 1 volaille, 1 canard)-> porc = 3/10 soit porc = 13.200 €



www.apaqw.be

## Budget:

---

- Spot RTL/RMB 121.000 TVAC: tous secteurs – dont le porc = 17 285 €
- Dégustation GMS: 53.000 € (principalement viande bovine mais aussi volaille et porc QD)
- Autres actions transversales VDCN où la viande porcine est englobée dans la communication: le livre & expo, péda: photo pour animalier, etc.

# I. Actions sectorielles spécifiques

## Penalty litigieux pour l'Angleterre : Raheem Sterling se défend



Euro 2020 - Raheem Sterling sur le penalty litigieux: "Il y a clairement faute" © Belga

elga

Publié le jeudi 08 juillet 2021 à 07h27

PubMoteur

Apaq-W

#jecuisinelocal  
les viandes de chez nous

RIBS, CÔTES, FILETS, CARRÉS ...  
TOUT EST BON DANS LE COCHON !

RENDEZ-VOUS SUR  
#JECUISINELOCAL

ort/football/euro/detail\_euro-2020-comment-l-italie-s-est-reinventee-pour-redevenir-elle-meme?id=10799765

## Euro 2020 : comment l'Italie s'est réinventée pour... redevenir elle-même



La joie de Jorginho après son penalty © AFP

AFP

Publié à 07h00



0 Réagir

Du cauchemar du Mondial-2018 suivi à la télévision au rêve inespéré d'une finale de l'Euro sur la pelouse de Wembley, dimanche prochain, l'Italie a dû se réinventer en changeant de jeu et d'état d'esprit pour... redevenir ce qu'elle était.

SAMSUNG

Avec le Samsung Galaxy S21

Galaxy S21 Series

équipe fans®

PubMoteur

Apaq-W

#jecuisinelocal  
les viandes de chez nous

RIBS, CÔTES, FILETS, CARRÉS ...  
TOUT EST BON DANS LE COCHON !

RENDEZ-VOUS SUR  
#JECUISINELOCAL

### Les + populaires

- Euro 2020, Angleterre - Danemark : Le penalty discutable qui qualifie les Anglais pour la finale

# I. Actions sectorielles

## I. Insérer les articles déjà parus Gourmandiz/Sudpresse

**PUBLI-REPORTAGE**

### ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE SUR UN NID DE POTIMARRON

(JULIEN LAPRAILLE)

La viande d'agneau présente cette particularité d'être tant un mets ordinaire qu'un plat de fête, saine ou four, bœuf, en cocotte ou en ragout, elle peut être cuisinée de bien des façons. Elle est aussi appréciée pour sa tendreté et sa saveur. L'épaule en particulier est un morceau qui multiples facettes. Comme pour la gigot, choisissez chez votre boucher une épaule courte et ronde. Elle sera meilleure que longue et fine. Cette cuisine, le chef Julien Lapraille vous propose une association avec un légume de saison.



<b>CUISSON</b> : 3/4H	<b>PRÉPARATION</b> : LENT	<b>DIFFICULTÉ</b> : *****
INGRÉDIENTS		
Pour 4 à 5 pers		
<ul style="list-style-type: none"> <li>2 kilos de viande</li> <li>2 oignons</li> <li>2 carottes</li> <li>2 cuillères de miel</li> <li>1 cuillère de vinaigre</li> <li>1 bouquet garni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 épaule d'agneau</li> <li>1/2 kg de potimarron</li> <li>2 oignons</li> <li>2 carottes</li> <li>1 bouquet garni</li> </ul>	
PRÉPARATION		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Éplucher le potimarron et les oignons. Laver les et éplucher.</li> <li>Dégrossir l'agneau avec du papier absorbant de sel et de poivre.</li> <li>Dans une cocotte, faire revenir avec un peu de beurre, l'épaule d'agneau sur les deux faces pour bien la colorer. Déposer.</li> <li>Faire revenir le restant du potimarron et les oignons dans la cocotte. Déposer le tout avec le vin et l'eau.</li> <li>Mettre l'agneau par dessus les légumes après l'avoir dégrossi de son gras.</li> <li>Couvrir le tout à 170°C durant 3 à 4 heures (tout dépend du poids et de la taille de l'épaule d'agneau).</li> <li>Vérifier et verser l'épaule toute les 30 minutes.</li> <li>Au 3/4 de la cuisson, éplucher l'autre moitié du potimarron.</li> <li>Dégrossir le potimarron et le faire cuire séparément à la vapeur.</li> </ol>		
PETITE ASTUCE		
Comment passer sa viande d'agneau au safran ? Préparer le safran à l'avance dans un bol avec un peu d'eau chaude. Le safran se colore et se lie avec l'eau chaude. Ensuite, verser le safran dans la viande et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes. Le safran se lie à la viande et la viande est plus tendre et plus savoureuse.		

### Agriculture wallonne : La fièvre de l'élevage local et durable

Entre les crises successives, les marchés trop volatils et les changes trop dévalués, être éleveur aujourd'hui est l'un des métiers les plus difficiles. Et pourtant, le viande produite près de chez vous peut être savoureuse. Une chance ! De l'étable à l'assiette, les éleveurs ont développé un élevage basé sur une production saine et durable.

**LE PÔLE : LA QUALITÉ AVANT TOUT**  
Région Wallonne et Vallée de la Sambre, l'élevage local est devenu un véritable pôle de qualité. Les producteurs ont développé une approche globale de la qualité, allant de la production à la consommation. Ils ont mis en place des démarches de certification, de traçabilité et de communication. Ils ont aussi développé des circuits courts et des marchés locaux. Ces démarches ont permis de valoriser la qualité des produits et de renforcer la confiance des consommateurs.

**LA VOLAILLE : LE BÉRIER ET LE BÉRIER**  
L'élevage local est devenu un véritable pôle de qualité. Les producteurs ont développé une approche globale de la qualité, allant de la production à la consommation. Ils ont mis en place des démarches de certification, de traçabilité et de communication. Ils ont aussi développé des circuits courts et des marchés locaux. Ces démarches ont permis de valoriser la qualité des produits et de renforcer la confiance des consommateurs.

**LES BÉRIERS**  
L'élevage local est devenu un véritable pôle de qualité. Les producteurs ont développé une approche globale de la qualité, allant de la production à la consommation. Ils ont mis en place des démarches de certification, de traçabilité et de communication. Ils ont aussi développé des circuits courts et des marchés locaux. Ces démarches ont permis de valoriser la qualité des produits et de renforcer la confiance des consommateurs.

**APAQ-W**

**LES BÉRIERS**  
L'élevage local est devenu un véritable pôle de qualité. Les producteurs ont développé une approche globale de la qualité, allant de la production à la consommation. Ils ont mis en place des démarches de certification, de traçabilité et de communication. Ils ont aussi développé des circuits courts et des marchés locaux. Ces démarches ont permis de valoriser la qualité des produits et de renforcer la confiance des consommateurs.

**LES BÉRIERS**  
L'élevage local est devenu un véritable pôle de qualité. Les producteurs ont développé une approche globale de la qualité, allant de la production à la consommation. Ils ont mis en place des démarches de certification, de traçabilité et de communication. Ils ont aussi développé des circuits courts et des marchés locaux. Ces démarches ont permis de valoriser la qualité des produits et de renforcer la confiance des consommateurs.

# Actions « Viande de chez nous »



# Actions « Viande de chez nous »



www.apaqw.be



## Actions « Viande de chez nous »

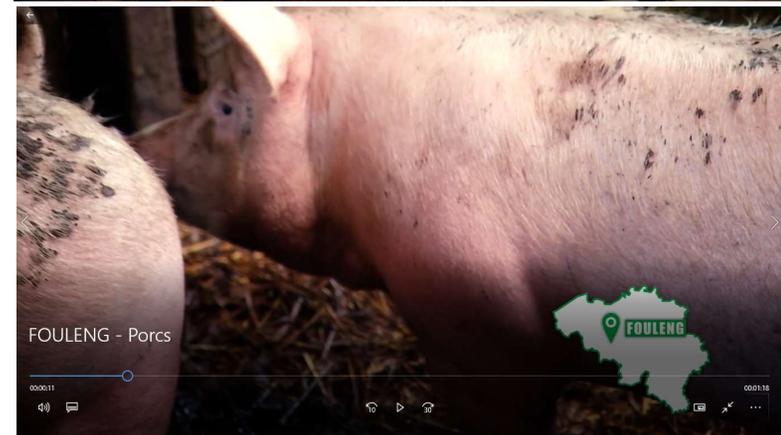
---

- ❖ Dégustation en grande distribution
  - Bœuf dans les Carrefour Hyper et Cora déjà fait
  - Porc dans les Carrefour Hyper et Cora en cours
  - Poulet dans les Carrefour Hyper et Cora à venir
- ❖ Stand Apaq-W/#jecuisinelocal à Battice, Anuga, C'est Bon, c'est Wallon, Municipalia, Agribex à venir



## Actions « Viande de chez nous »

---



# Actions « Viande de chez nous »

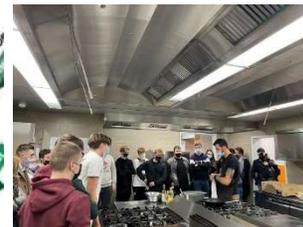
- HoReCa/Enseignement
- Fédération des Bouchers de Belgique

**VIANDE**  
**DE CHEZ NOUS**

Bœuf       Canard  
 Porc       Gibier  
 Agneau       Poulet  
 Autre

Ferme ou producteur :

Apaq-W  #jeusinslocal  
Membres n° 10229



www.apaqw.be

**ACTIONS**

**TRANSVERSALES**

# multiples

---

- ✓ HoReCa
- ✓ Foires et salons
- ✓ Journées Fermes Ouvertes
- ✓ Ma Quinzaine Locale
- ✓ Collaboration avec Manger Demain « Green Deal Cantines Durables »
- ✓ Promotion AOP/IGP: campagne Eurofood Art, l'excellence européenne est un art (budget UE) pour AOP IGP wallonnes dont Jambon d'ardenne, saucisson, collier et pipes, paté gaumais.



# #JeCuisineLocal

---

- ❖ Campagne BBQ
- ❖ Campagne été
- ❖ Campagne automne — fin novembre
- ❖ BBQ avec Julien Lapraille
- ❖ Recettes avec du porc
- ❖ Visite de producteur par Leslie





Campagne BBQ TV — RS



# #JeCuisineLocal

JecuisineLocal  
6 août

C'est l'été, le début du we... On se détend, on profite, on déguste... 🍷🍷

Des bons produits de chez nous autour d'un bbq 🍷🔥

#été #bbq #barbecue #recette #cuisine #lesbonstuyauxlocaux #jecuisineLocal #funnycuisine #plaisir #produitslocaux #agriculture #producteurs #entrée #plat #dessert #food #foodies #cuisinemais #durable #saison #produitsdesaison #naturel #famille #amis #dété #weekend #vacances



Réseaux sociaux



Réseaux sociaux — Leslie en Cuisine

## Boulets à la liégeoise

Véritable institution des brasseries et friteries liégeoises, connu dans toute la Belgique, ce plat est traditionnellement servi accompagné de frites, de mayonnaise et de crudités peu assaisonnées ou de compote de pommes.

Une recette du P'tit Claude.



## Spare Ribs, Potatoes & Coleslaw

Go to the USA!

Mais interdiction de cuisiner de la viande dite "exotique"!

Nos éleveurs proposent une viande de très grande qualité!

Demandez toujours l'origine à votre boucher ou poussez la porte des boucheries à la ferme! Ils vous conseilleront.

Quant aux patates... Inutile de rappeler que la Wallonie est un des plus grands producteurs de pommes de terre dans le monde.

Bonne dégustation.



Website



## TARTE FINE À LA POIRE, MIEL ET JAMBON D'ARDENNE IGP

Mi à jour le 09 septembre 2021

par ELLE Partenaire



Tarte fine à la poire, miel et jambon d'Ardenne IGP

### + LIFESTYLE

HALLOWEEN - LES DÉGUISEMENTS LES PLUS EFFRAYANTS POUR NOS KIDS

LA MARIÉE DÉGAYE POUR UNE NUIT CHALENTE EN BELGIQUE

WE LOVE UNHOLD LANCE UN CORNER DURABLE AVEC LA MARQUE BELGE ECOSENTRAIS

La poire est le fruit le plus cultivé de Wallonie, juste devant la pomme. Sur les 1600 hectares consacrés à la culture de fruits dans nos régions, plus de la moitié sont des vergers de poiriers.

On retrouve la poire sur les étals de nos marchés entre les mois de septembre et d'avril. Il en existe de nombreuses variétés (Bonne de France, Doyenné du Comice, Doyenné d'été...) mais c'est la Conférence, particulièrement adaptée à notre climat et à nos conditions de production, qui est la plus

ELLE Belgique et RS

# Coq de Cristal 2021

---

Cette édition a présenté de nouvelles catégories:

- ❖ Tache noire
- ❖ Ribs d'agneau
- ❖ Pâté de campagne (ouverte aux bouchers)
- ❖ Truite Fario

Les lauréats seront présentés officiellement le 17 décembre et feront l'objet d'une campagne de communication

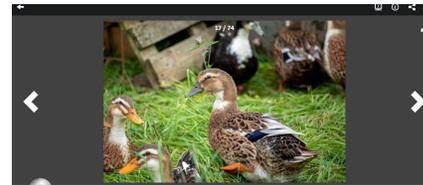




Découvrez tous nos dossiers!  
Disponibles gratuitement en téléchargement.



[www.grainesdagri.be](http://www.grainesdagri.be) Apaq-W

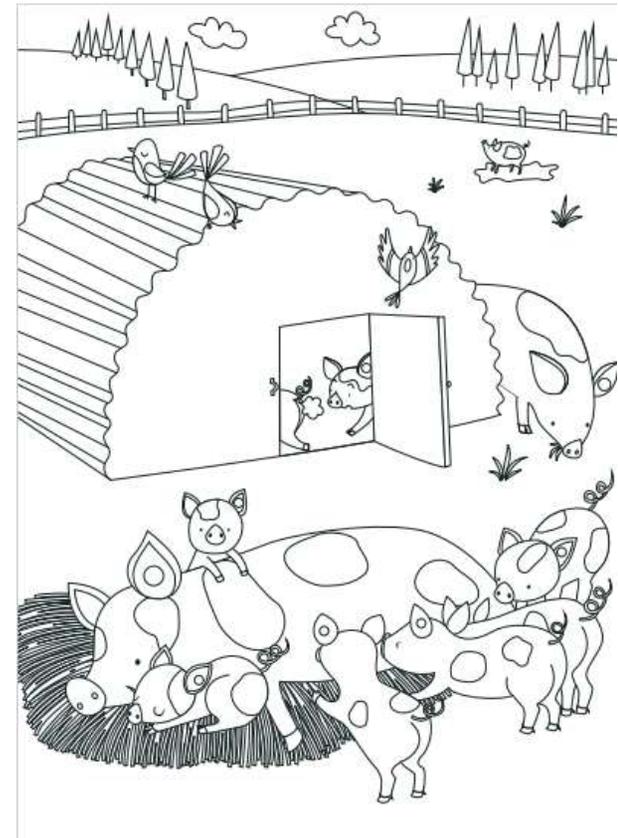


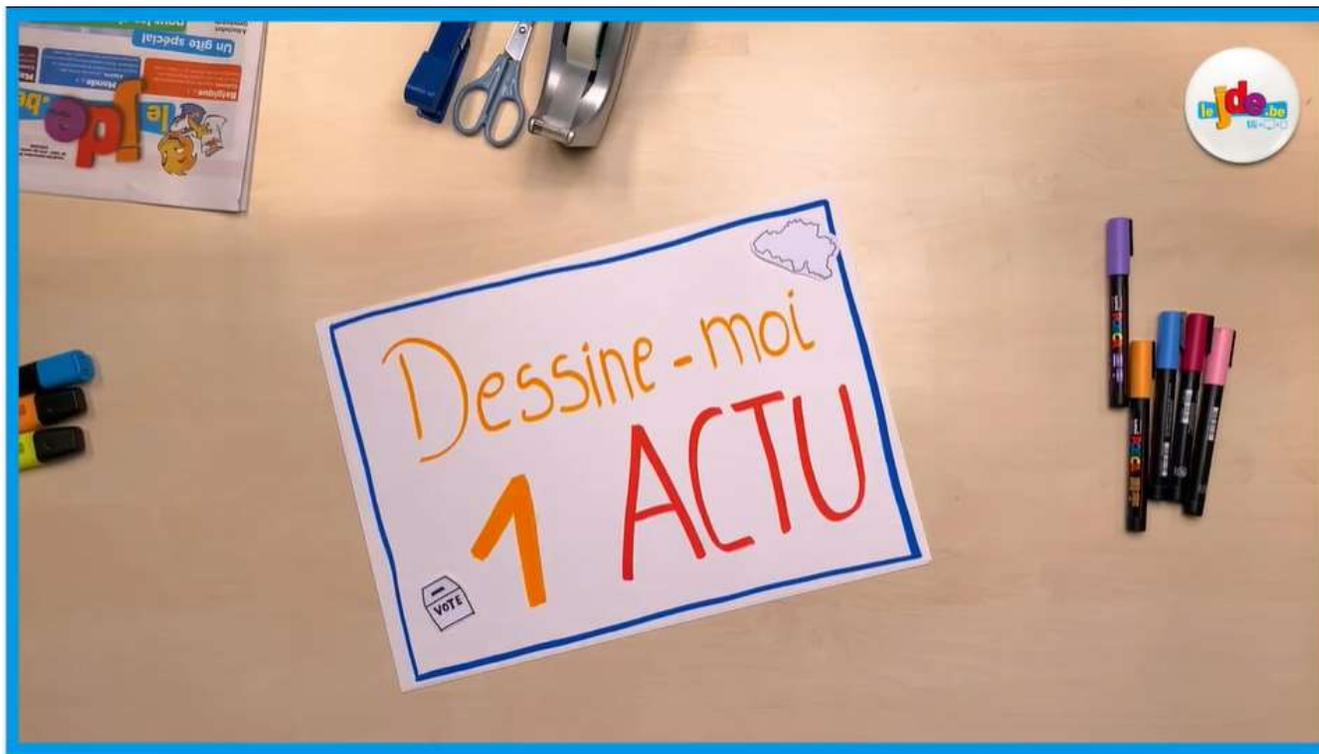
## LES ANIMAUX DE LA FERME

Mes coloriages



## LE COCHON





Le JDE  
27 mai · 🌐

## Les règles - Dessine-moi une actu (20)

C'est quoi les règles?...

👍❤️ 96

9 commentaires 17 K vues

👍 J'aime 💬 Commenter ➦ Partager 👤

### À venir

- 
21 :58

Notre belle famille ..  
Saison 5 : Episode 22...  
Notre belle famille  
il y a 12 semaines · 12,4 K vi
- 
21 :11

Notre belle famille ..  
Saison 5 : Episode 19...  
Notre belle famille  
il y a 12 semaines · 8,1 K vie
- 
20 :42

Notre belle famille ..  
Saison 6 : Episode 3 ...  
Notre belle famille  
il y a 11 semaines · 7,4 K vie

# Observatoire de la consommation

---

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



www.apaqw.be

# PLAN DE PROMOTION 2022

# Projets d'actions

---

## I. Actions spécifiques:

- i. Spots spécifiques sur la QD et diffusion
- ii. Aide au secteurs — subsides

## II. Actions Viande de chez nous:

- i. Campagne de sensibilisation :
  - a) Origine du produits
  - b) Production d'un calendrier de type « calendrier des pompiers »

## Projets d'actions

---

- ii. Campagne d'information:
  - a) Fédération des bouchers
    - Incentive
    - Participation aux ateliers annuels par province
    - Charte
  - b) Animation-dégustation en grande distribution
  - c) BBQ Viande de chez nous
  - d) Ré-impression de brochures VDCN avec partie QD, de supports promotionnels

## Projets d'actions

---

### III. Actions transversales :

- i. Foires, salons, événements:
- ii. Foire de Libramont, Battice, C'est Bon, c'est Wallon, Saveurs & Métiers, Horecatel, Tavola, BioXpo,...
- iii. Graines d'Agri: capsules péda sur l'agriculture et l'origine des aliments
- iv. Réseaux et concours : Table de terroir, Bistrot de terroir, Coq de Cristal

### IV. #Jecuisinelocal : Publications, vidéos, visite producteurs, recettes, etc...via le site web et RS

---

Merci de votre attention.