# PLAN DE PROMOTION 2023

















### Livre et exposition itinérante « De la terre à l'assiette »

- Lieux: 7 (Namur, Mons, Charleroi, Bruxelles, Libramont, Liège, Marche-en-Famenne)

- Médias :

• Presse écrite et web : une cinquantaine d'articles

• TV nationale: 2 • TV régionales : 3

• Radio : 4

- Exemplaires : 2.500

- Audience : Plus de 5.000.000 personnes touchées tous réseaux confondus















### **BBQ VDCN**

- Lancement de la saison des BBQ en compagnie de journalistes/blogueurs et leur famille ainsi que des éleveurs de viande bovine, porcine et ovine.

- Nombre de personnes présentes : 20 personnes





















### **Dégustation: GMS VDCN**

- Nombre de personnes potentiellement touchées : 160.000 pers
- Nombre de dégustations: plus 16.200 dégustations
- Nombre de journées : 156 journées d'animation
- Nombre de magasins : 25 magasins visités
- 27 animateurs sur le terrain

### Retour positif:

- Super bons morceaux de viande de porc avec une bonne graisse
- Très belle initiative, nous avons entendu vos messages et ferons plus attention à l'avenir sur le choix de notre viande
- Chouette animation
- Top qualité
- ...

### Retour mitigé:

- Viande chère
- Comment savoir de quelle façon sont élevées les bêtes, ce qu'elle mangent?...
- Cette viande est-elle élevée de manière biologique sans hormone?
- Le fait qu'elle soit locale ne veut pas forcément dire



qu'elle est meilleure....













### **Support promo VDCN**

+ Qualité Plus

Apaq-W

- Porc avec recettes

### LE LABEL "QUALITÉ PLUS"

IL Y A DEUX TYPES D'ÉLEVAGE EN WALLONIE : CELUI APPELÉ CONVENTIONNEL ET L'AUTRE DIT DE "QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE".

L'UN ET L'AUTRE RESPECTENT LES NORMES RÉGIONALES ET SONT TOUS DEUX FORTEMENT LIÉS AU PÂTURAGE PARTICULIÈREMENT PRÉSENT

Le système régional de qualité différenciée permet la reconnaissance de produits agricoles et de denrées alimentaires qui, par rapport à une production standard, se différencient par leur mode de production ou par une plus-value qualitative.

### LA DIFFÉRENCIATION REPOSE SUR DES PRINCIPES OBLIGATOIRES :

- · Le caractère familial des exploitations agricoles
- · La répartition équitable des marges et la garantie d'une plus-value significative pour l'agriculteur
- · Une relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société
- L'exclusion des OGM

### UNE DIFFÉRENCIATION SUPPLÉMENTAIRE DOIT PORTER SUR DES ÉLÉMENTS TELS QUE:

- · L'approvisionnement local à divers stades de la filière
- · L'impact sur l'environnement
- · L'impact sur la santé humaine
- · Le bien-être animal
- · L'éthique et la responsabilité sociétale des opérateurs de la filière
- \* La qualité organoleptique des produits
- · La qualité nutritionnelle et diététique des produits
- \* La qualité sanitaire des produits ou leur traçabilité

### MAIS QU'EST-CE QUE LA "QUALITÉ PLUS" ?

### IL S'AGIT DU SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ **RÉSERVÉS AUX PRODUITS:**

- qui se distinguent d'un produit standard de même nature
- qui se différencient par le mode de production ou par une plus-value qualitative
- qui sont obtenus conformément à un cahier des charges agréé dont le respect est certifié par un organisme indépendant

### LES LABELLISÉS EN "QUALITÉ PLUS" DANS LE SECTEUR VIANDEUX SONT :

- le porc fermier promu par l'ASBL Porc Fermier de Wallonie
- le porc plein air promu par la SCRL Porc Qualité Ardenne
- · le cochon bien-être promu par l'ASBL Cochon Bien-Être
- le foie gras mi-cuit promu par la Ferme de la Sauvenière



















Emission « Un Gars, un Chef » spéciale fêtes qui sera diffusée du 26/12 au 30/12 sur la Une vers 18h30 (à la place de l'émission On n'est pas des pigeons).

Chaque jour, Gérald et Adrien reçoivent les téléspectateurs dans leur gîte. Ils cuisinent, sous les yeux d'une personnalité, des produits de chez nous. Eric Boschman accommode les préparations avec une boisson (vin/bière/...) issue de notre terroir également.



Pendant une émission dans laquelle nous mettons le porc à l'honneur. Gérald propose de cuisiner un filet de porc façon gibier avec une sauce brune et des légumes d'hiver. Il préparerait également une terrine avec un chutney de pomme et poire. Ceci doit encore être affiné mais c'est l'idée de départ.

La préparation du filet de porc serait détaillées dans l'émission linéaire alors que la terrine serait présentée terminée dans l'émission linéaire et un « tuto » serait proposé sur les RS de la Une.

Dans l'émission il y a trois reportages qui présentent les producteurs locaux. Dans cette émission consacrée au porc, nous irions, avec la personnalité, chez l'éleveur/boucher de votre choix pour présenter la viande. Les deux autres sujets seront consacrés aux accompagnements de la recette.

















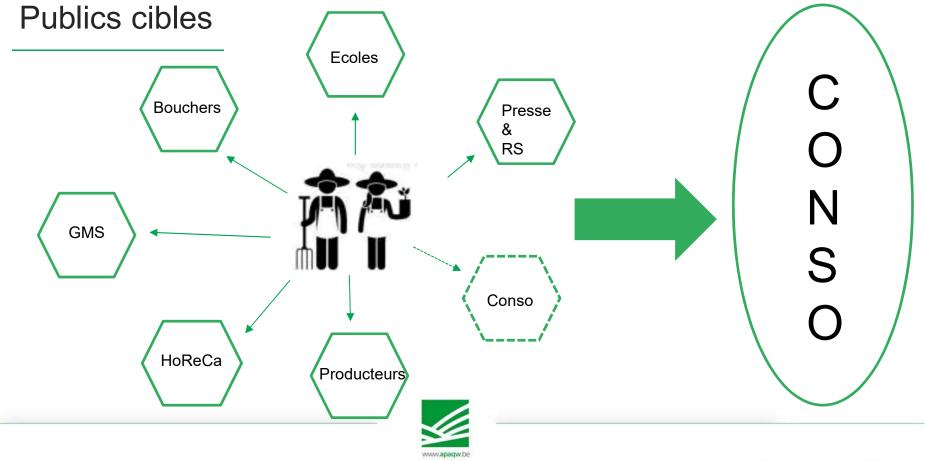
























# Stratégie

- ✓ Actions sectorielles
- Campagne Viande de chez nous
- Soutien aux opérateurs du secteur
- ✓ Actions transversales



















# 2023 Proposition d'actions















## **ACTIONS SECTORIELLES**

Soutien aux acteurs du secteur : 80.000 EUR

• Sur base des fiches actions annuelles (appel à projet)

Support et promotion : 10.000 EUR

- √ Impression brochure sur le porc
- ✓ Réalisation d'une brochure pour le label "Qualité Plus"
- Diffusion de la capsule pour la période BBQ via réseaux sociaux et site internet de périodiques













### CAMPAGNE VIANDE DE CHEZ NOUS

- Campagne de sensibilisation à l'origine : communication intensive via TV/radio/RS/Web...
  - 30.000 EUR
- Calendrier des éleveurs 7.000 EUR
- Actions péda, création de support/outils pour les écoles 6.000 EUR
- HoReCa et école hôtelière : Rencontres de terrain (min : 5 restaurateurs, 5 écoles/an) 2.000 EUR
- Dégustations GMS 20.000 EUR
- Bouchers: charte, atelier, matériel promo 6.000 EUR
- ✓ Action presse : Observatoire de la consommation + BBQ Viande de chez nous : rencontre avec quelques experts et lancement saison BBQ - 2.000 EUR













## **ACTIONS TRANSVERSALES**

- #Jecuisinelocal
- Business club, Horecatel, C'est bon, c'est wallon, Battice, Libramont, etc.
- Campagne Eurofood (AOP/IGP) -> soutien jambon d'Ardenne IGP, saucisson, collier, pipe d'Ardenne IGP et pâté gaumais
- PRW produits locaux en GMS
- Table de terroir
- Manger demain
- En Direct de la Ferme (éco-chèque)
- JFO
- √ Semaine BIO















# Timing

Janv	Fév	Mars A	vril   N	Mai Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
				VIAND	E DE CHE	7 NOUS				
				VIAND	E DE CHE	Z NOUS				
				TRANS	VERSAL					
				TIVANS	VENSAL					
				IE CU	ICINIC I O	· A I				
				JE CO	ISINE LOC	AL				
Pord		Porc		Porc						

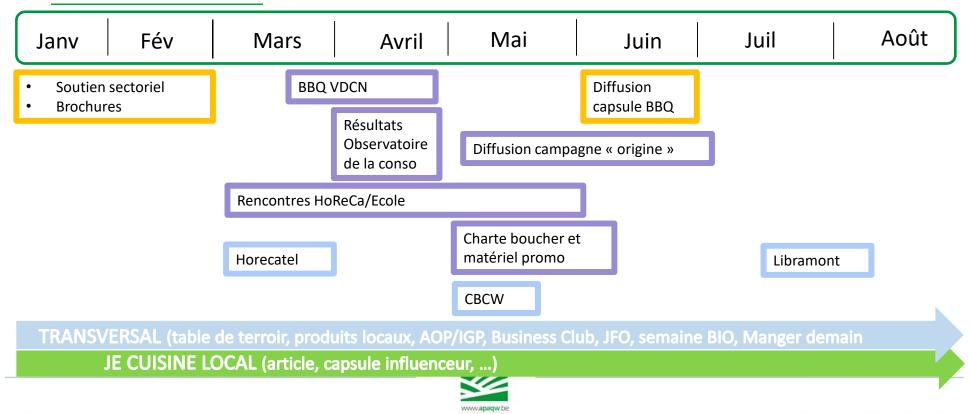








# Timing

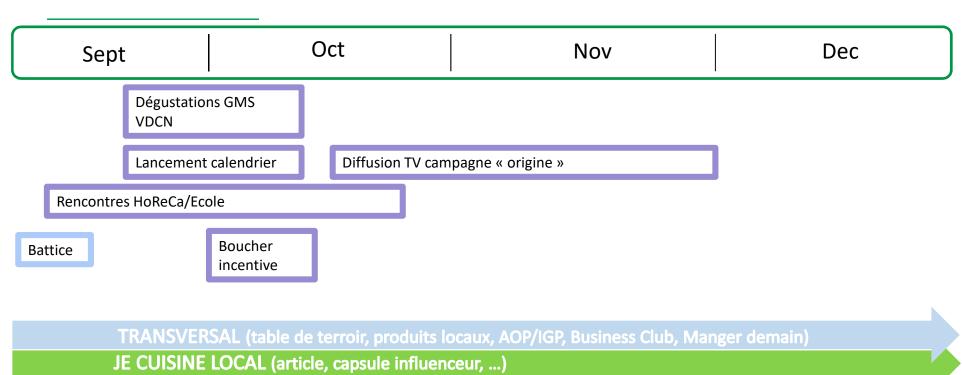








# Timing















# Merci!