

PLAN
DE PROMOTION
2023

2022...



www.apaqw.be

Revue

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



www.apaqw.be



Apaq-W

NE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ



Revue

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/volaile.
- Nombre de personnes présentes : 20 personnes



Revue

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
- 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....



www.apaqw.be

Revue

Support promo VDCN

+ Qualité Plus

+ Changement de recette bœuf

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
CHEZ NOUS.

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 sociale
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 LABELISÉS 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



www.apaqw.be

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ



*Joue de bœuf cuite aux haricots verts
et aux champignons*



- Pour 4 personnes
- 1 kg de viande
 - 2 joues de bœuf abrévies (environ 800g)
 - 1 botte de jeunes carottes
 - 1 petite botte de céleri
 - 300g de champignons
 - 1 oignon
 - 4 gousses d'ail
 - 1 feuille de laurier
 - 1 dé de 10g
 - 1 litre de vin rouge
 - 75 cl de vin rouge
 - 40g de beurre demi-salé
 - sel et poivre



Préparation

Peler l'oignon, couper de ses deux et préparer le céleri de
même dans l'eau des moules.

Éplucher le céleri, éplucher les carottes, couper ces légumes
en morceaux. Nettoyer les haricots verts et couper les
en deux. Peler l'ail.

Couper chaque joue de bœuf en deux morceaux égaux.
Pochonner le bœuf à 160°C. Faire chauffer la viande
deux heures dans une cocotte. Saler les morceaux de
bœuf pour les colorer. Ajouter les morceaux d'oignon
et les légumes, le thym, le laurier et l'ail. Saler, poivre
et mouliner avec le vin. Ajouter de l'eau jusqu'à
1 cm au-dessus de la viande. Couvrir la cocotte et
enfournement le four à 160°C. Réguler de l'eau si nécessaire.
Après 3h, inclinez le four et laissez la viande refroidir
complètement (4h).



Faire cuire des champignons dans un peu de beurre.
Égoutter la viande refroidie et filtrer le jus de cuisson.
Faire réduire le jus sur feu moyen.



Revue

#JCL

Jecuisinelocal
28 janvier · 🌐

#jecuisinelocal et vous ?
1ère nouvelle recette 2022 ! En mode slow life hiver !
Facile, gourmande, légère pour le poids comme pour le budget 🍷
Une vraie recette de grand-mère à (re)découvrir : la soupe repas au bouillon de bœuf 🍲

Et vous, quelles sont vos bonnes recettes d'hiver préférées ?
Partagez-nous vos commentaires !

Conseil veggie ! Les haricots secs sont une bonne source de protéines végétales, il suffit d'augmenter la portion de ceux-ci !

Trucs et astuces ! Le bouilli se déguste également froid, à condition d'avoir refroidi dans le bouillon pour qu'il soit tendre.
Le bouillon, lui, peut être consommé en potage ou encore filtré et congelé pour une future recette au bouillon de bœuf !

Recette complète ici https://www.jecuisinelocal.be/_/soupe-repas-au-...

#jecuisinelocal #lesbonsuyauxlocaux #plaisirsimple #cuisinefacile #recette #recettefacile #recette saison



Jecuisinelocal
le 24 octobre à 22:33 · 🌐

Hamburger de patates douces 🍷
Un hamburger pur bœuf bien goûté !
Demandez conseils auprès de votre boucher ou passez directement près de votre éleveur local.
Une sauce poireaux béchamel !
Des patates douces cuisinées en gaufres !
Juste un délice 🍷
Retrouvez vos commerces de proximité sur www.jecuisinelocal.be



Jecuisinelocal
15 février · 🌐

Trucs et astuces antigaspi autour du chou vert 🍷

Pour éviter de gaspiller vos feuilles de chou, optez pour une recette de pain de chou farci au bœuf et carottes. Cela met bien le produit en valeur et on en utilise encore plus !

Et si vous avez des feuilles en trop, ne jetez rien ! ... Voir plus



Jecuisinelocal
30 août · 🌐

La tomate, c'est la reine de la cuisine en été 🍅
Et avec ce soleil, nous avons envie de fraîcheur.
Nous vous proposons donc une version froide des cannelloni : bœuf, tomates et persil se marient à merveille 🍷
Et vous la tomate, vous la cuisinez comment ?
Recette complète + trucs et astuces en lien 🍷
#tomates #soleil #fraicheur



JECUISINELOCAL.BE
Roll-beef et salsa de tomates - #jecuisinelocal

La tomate, c'est la bonne amie de l'été, nous l'accompagne jusqu'en automne, et elle est aussi la pomme du potager. Elle accepte toutes les préparations et toutes les cuissons, elle accompagne ces nombreuses variétés et couleurs,

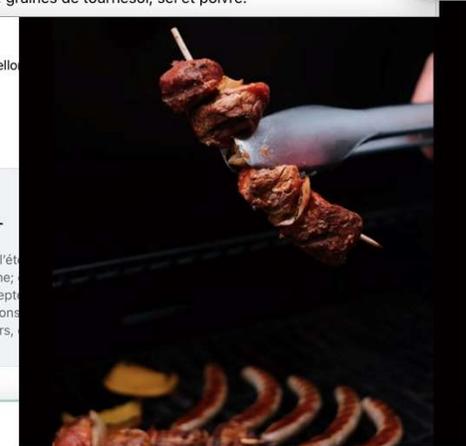
Jecuisinelocal
15 juillet · 🌐

Et vous, vous grillez quoi au BBQ ?
Bon, on ne va pas se mentir, une bonne viande grillée, mmmh 🍷
Mais il y a tellement d'autres produits ! Légumes, féculents, poissons, ...
Au fait, le BBQ pour vous, gaz ou charbon ? 🍷
Et comme tout le monde sait faire griller une viande, on vous propose plutôt une recette d'accompagnement par [Marie Gourmandise](#)

Les courgettes au miel (pour 4 personnes)

- 2 belles courgettes
- fêta
- miel
- thym
- graines de tournesol
- huile d'olive
- sel et poivre

Coupez la courgette en lamelles. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Faites-les griller doucement au bbq. Avant de servir versez un filet de miel, parsemez de thym, graines de tournesol, sel et poivre.



Revue

VLAM

- Weekend de la carbonnade
- Semaine steak-frite-salade
- Horeca Expo
- Soutien Belbeef

MOMENTS AUTHENTIQUES

- Restaurants Weeks
- Communiqués de presse
- Insertions média (Gondola, Soir Mag)
- Brochure BtoB/BtoC durabilité
- Event filière BtoB
- Concours écoles hôtelières (23.11)
- Event presse (29.11)
- Gault&Millau
- Event blogueurs + RS

COQ DE CRISTAL

- Tartare de bœuf



www.apaqw.be

Revue

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 bœuf à l'honneur. Gérald propose de cuisiner un steak façon Rossini.

Dans l'émission il y a trois reportages qui présentent les producteurs locaux. Dans cette émission consacrée au bœuf, ils iront voir un l'éleveur/boucher pour parler de la viande. Les deux autres sujets seront consacrés aux accompagnements de la recette.

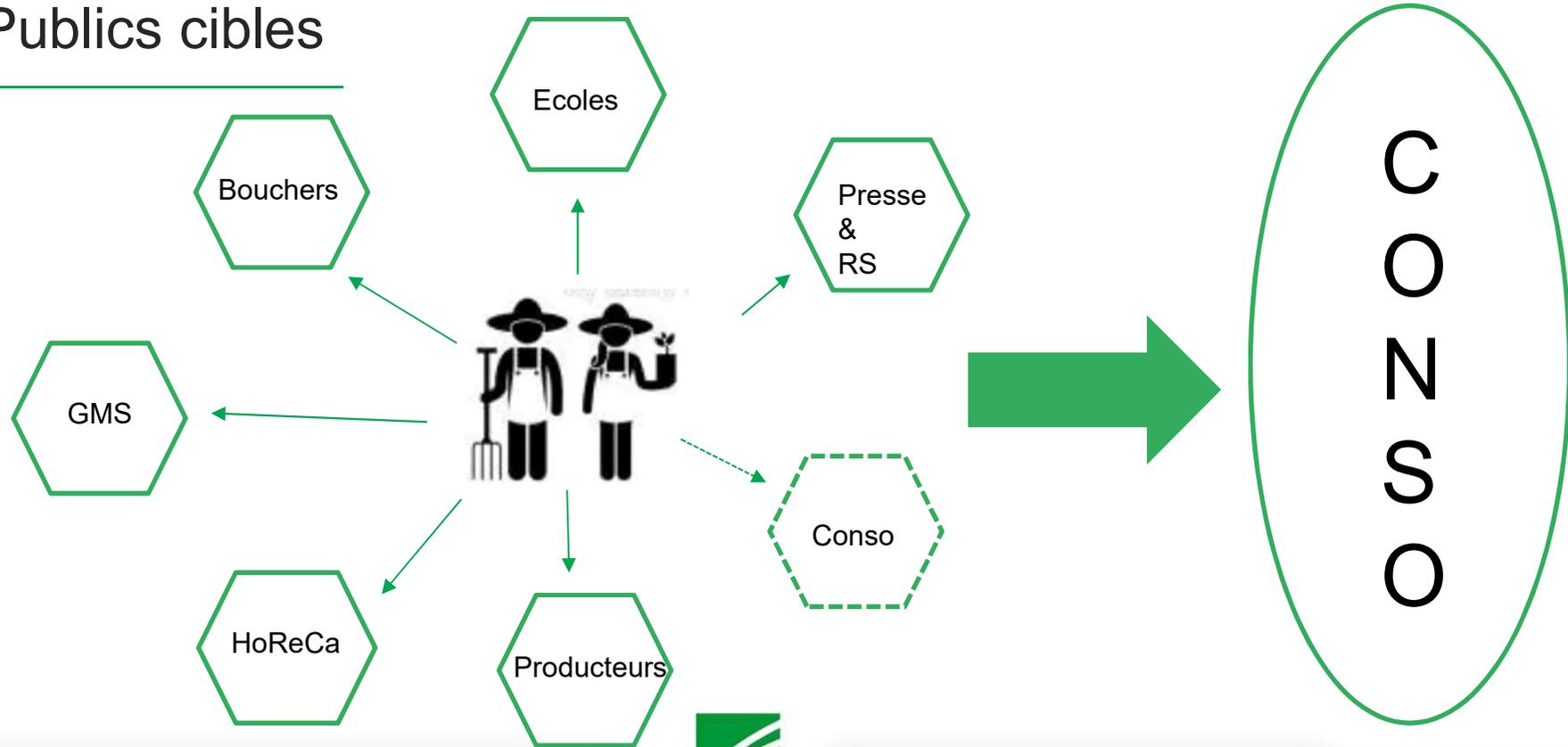


2023 !



www.apaqw.be

Publics cibles



Stratégie

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



2023

Proposition d'actions



www.apaqw.be

ACTIONS SECTORIELLES

Soutien aux acteurs du secteur :

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

Support et promotion :

- ✓ Concours école hôtelière : 3ème édition
- ✓ Support promo pour le secteur bovin
- ✓ Action lors de l'événement sportif "Iron Lakes"
- ✓ Restaurant Week Boeuf



www.apaqw.be

CAMPAGNE VIANDE DE CHEZ NOUS

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



www.apaqw.be

CAMPAGNE VLAM

- ✓ Campagne de sensibilisation Steak-frite-salade
- ✓ BBQ's Day – affiche, info presse, média
- ✓ Dégustation Colruyt National
- ✓ Horeca Expo : drink avec les écoles hôtelières pour annoncer les résultats du concours

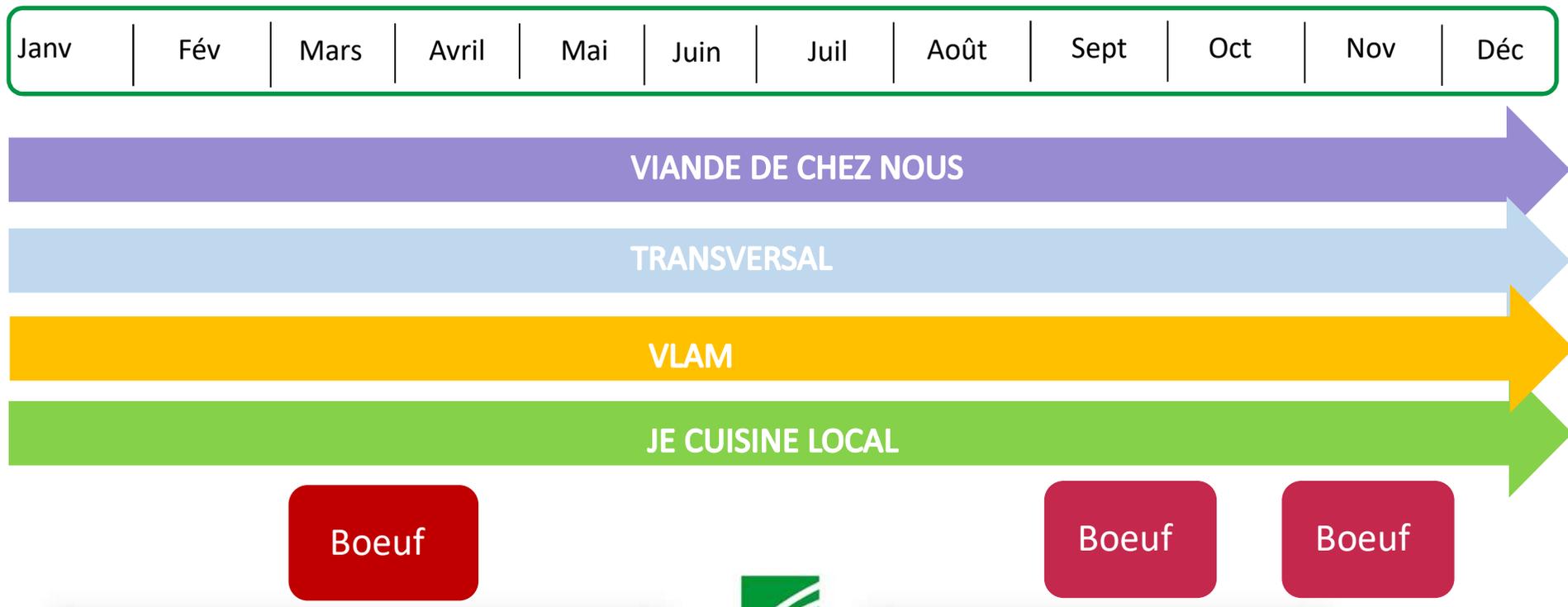
ACTIONS TRANSVERSALES

- ✓ #Jecuisinelocal
- ✓ Business club, Horecatel, C'est bon, c'est wallon, Battice, Libramont, etc.
- ✓ PRW produits locaux en GMS
- ✓ Table de terroir
- ✓ Manger demain (approvisionnement des cantines)
- ✓ En Direct de la Ferme (recrutement en cours des lieux. Eco-chèque -> facilite l'obtention des produits locaux)
- ✓ JFO
- ✓ Semaine BIO

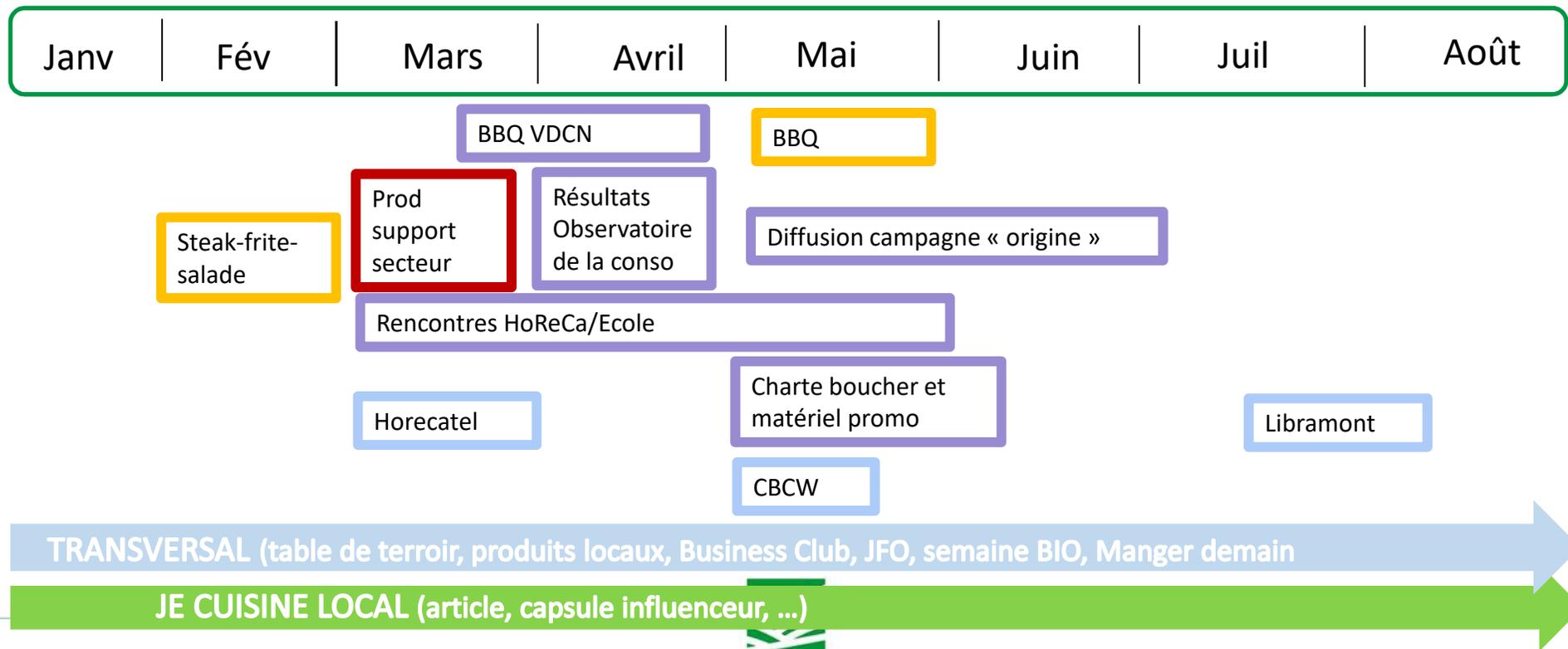


www.apaqw.be

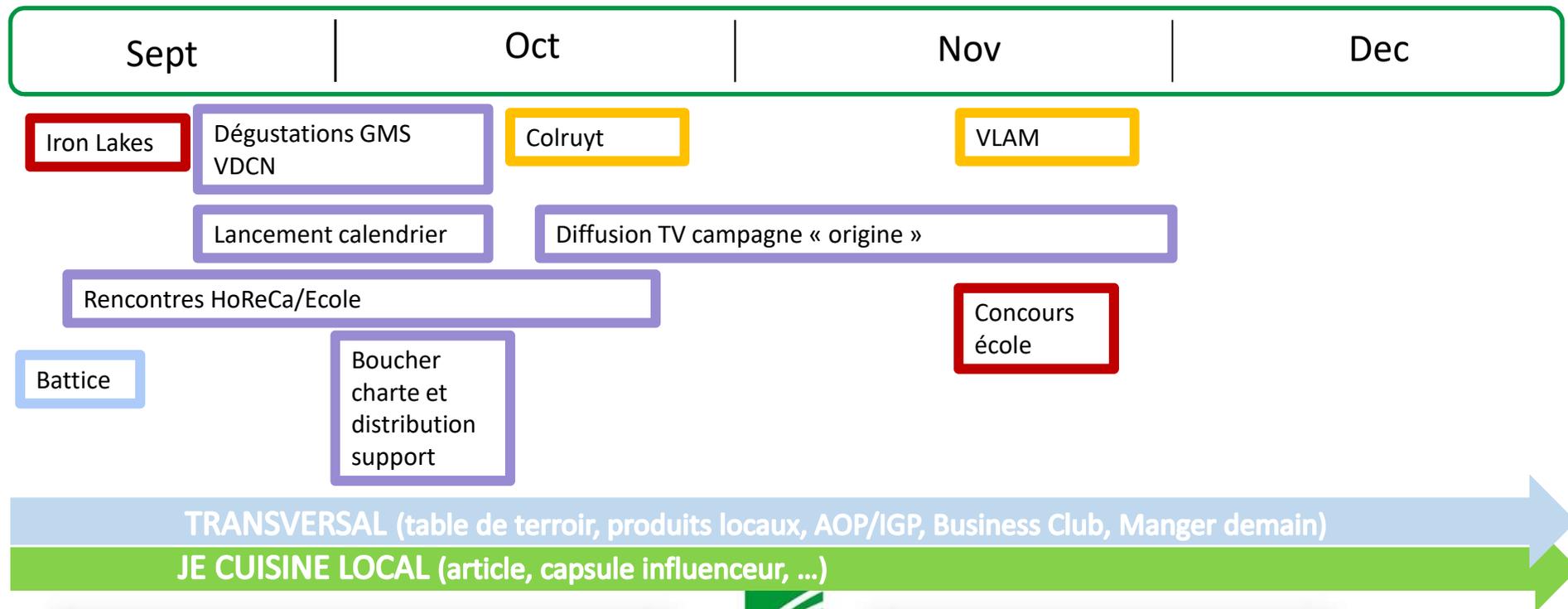
Timing



Timing



Timing



Merci!
