

PLAN  
DE PROMOTION  
2023

# 2022...



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



Apag-W

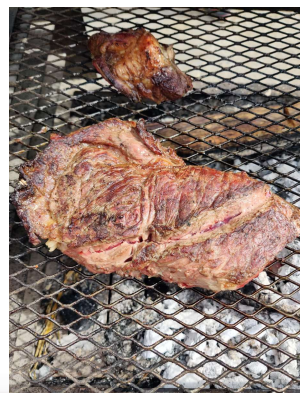
NE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ



# 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

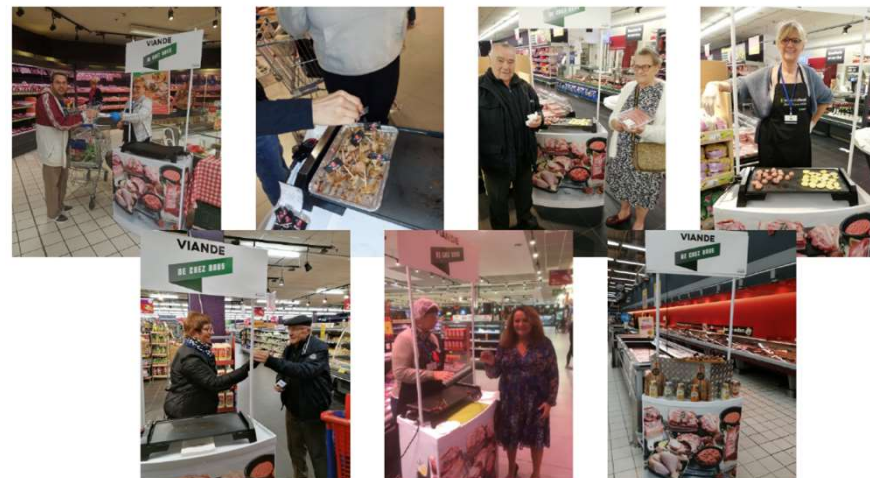
- Nombre de personnes potentiellement touchées : 160.000 pers
- Nombre de dégustations: plus 16.200 dégustations
- Nombre de journées : 156 journées d'animation
- Nombre de magasins : 25 magasins visités
- 27 animateurs sur le terrain

### 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



RECETTE N°5  
Joue de bœuf cuite aux haricots verts  
et aux champignons



- Pour 4 personnes
- 1 kg de viande
  - 2 joues de bœuf dégraissées (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 litre de vin rouge
  - 1 litre de jus de viande
  - 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 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.  
Préchauffer le four 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, poivrer  
et mouliner avec le vin. Ajouter de l'eau jusqu'à  
1 cm au-dessus de la viande. Couvrir la cocotte et  
enfourner la jouer 3h. Rajouter de l'eau si nécessaire.  
Après 3h, inclinez le four et laissez la viande refroidir  
complètement (4-2h).



Peler trois 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-.../](https://www.jecuisinelocal.be/_/soupe-repas-au-.../)  
#jecuisinelocal #lesbonsstuyauxlocaux #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](http://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

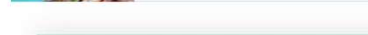


**Jecuisinelocal**  
30 août · 🌐

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 accompagne jusqu'en automne; peu la pomme du potager. Elle accepte les préparations et toutes les cuissons ces nombreuses variétés et couleurs,

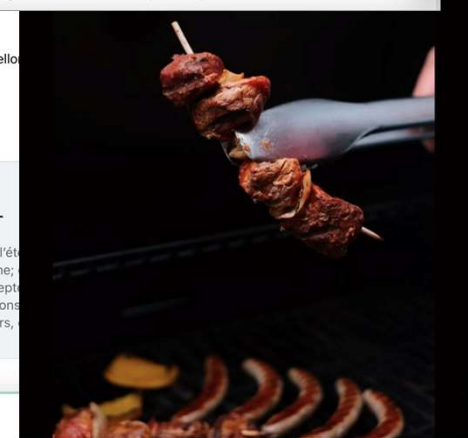


**Jecuisinelocal**  
15 juillet · 🌐

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

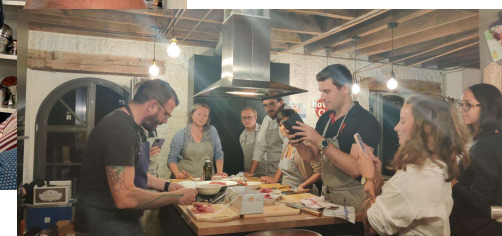
- Weekend de la carbonnade
- Semaine steak-frite-salade
- Horeca Expo
- Soutien Belbeef

## 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.

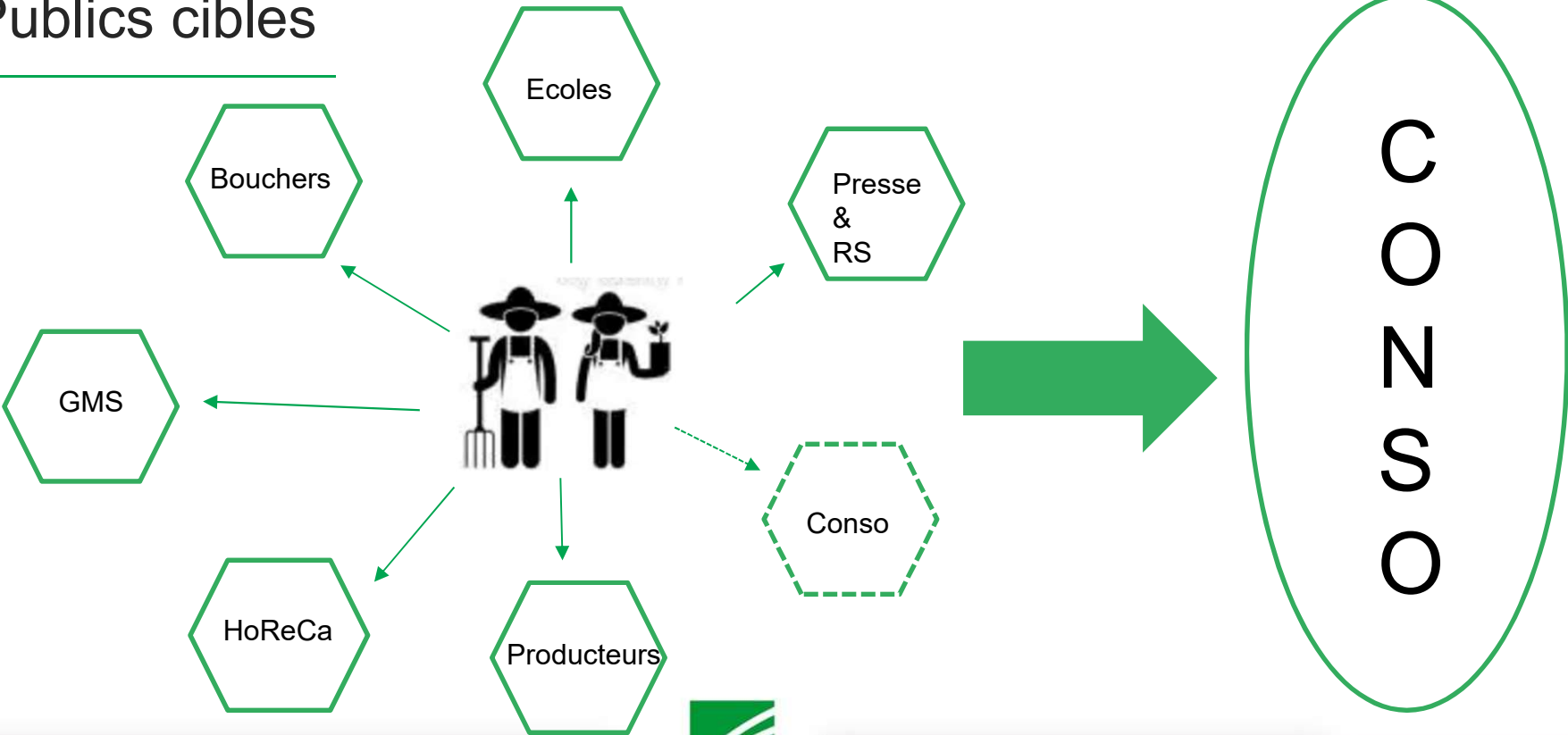


# 2023 !



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

# Publics cibles



www.apaqw.be



# Stratégie

---

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



# 2023

# Proposition d'actions



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

---

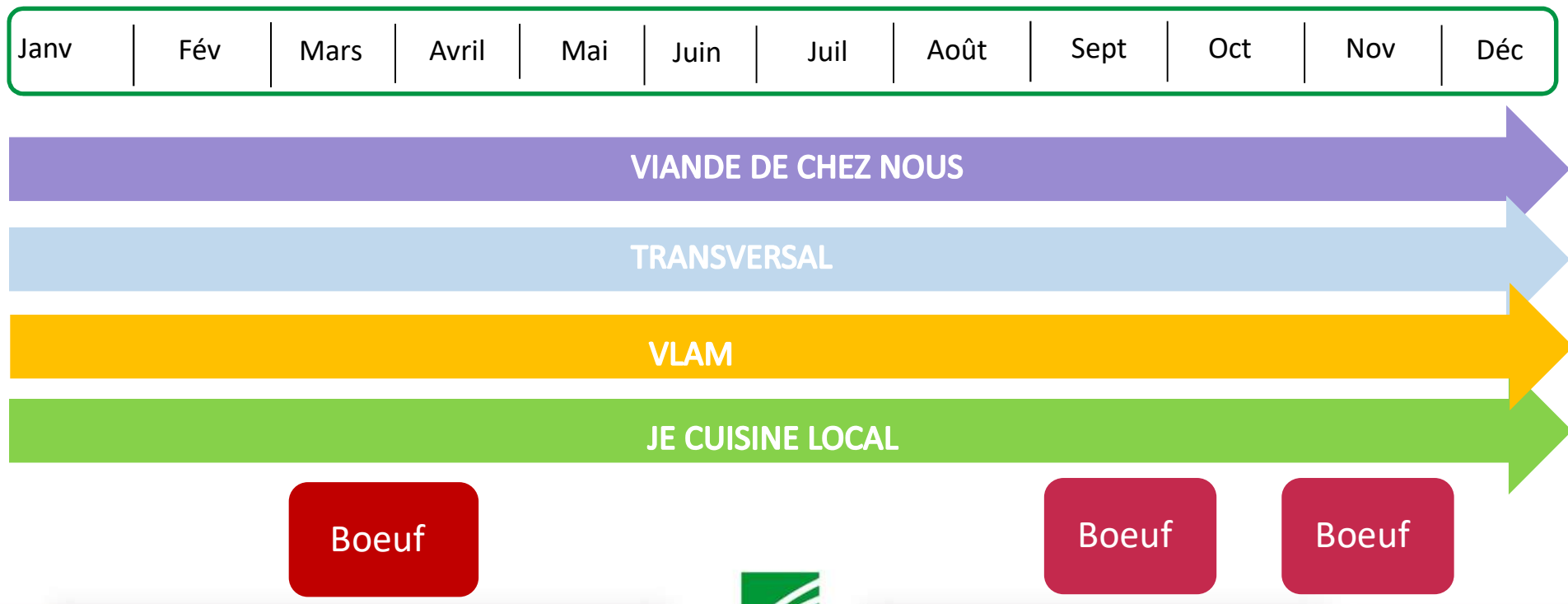
- ✓ #Jecuisinelocal
- ✓ Business club, Horecatel, C'est bon, c'est wallon, Battice, Libramont, etc.
- ✓ PRW produits locaux en GMS
- ✓ Table de terroir
- ✓ Manger demain (approvisionnement des cantines)
- ✓ En Direct de la Ferme (recrutement en cours des lieux. Eco-chèque -> facilite l'obtention des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



www.apaqw.be

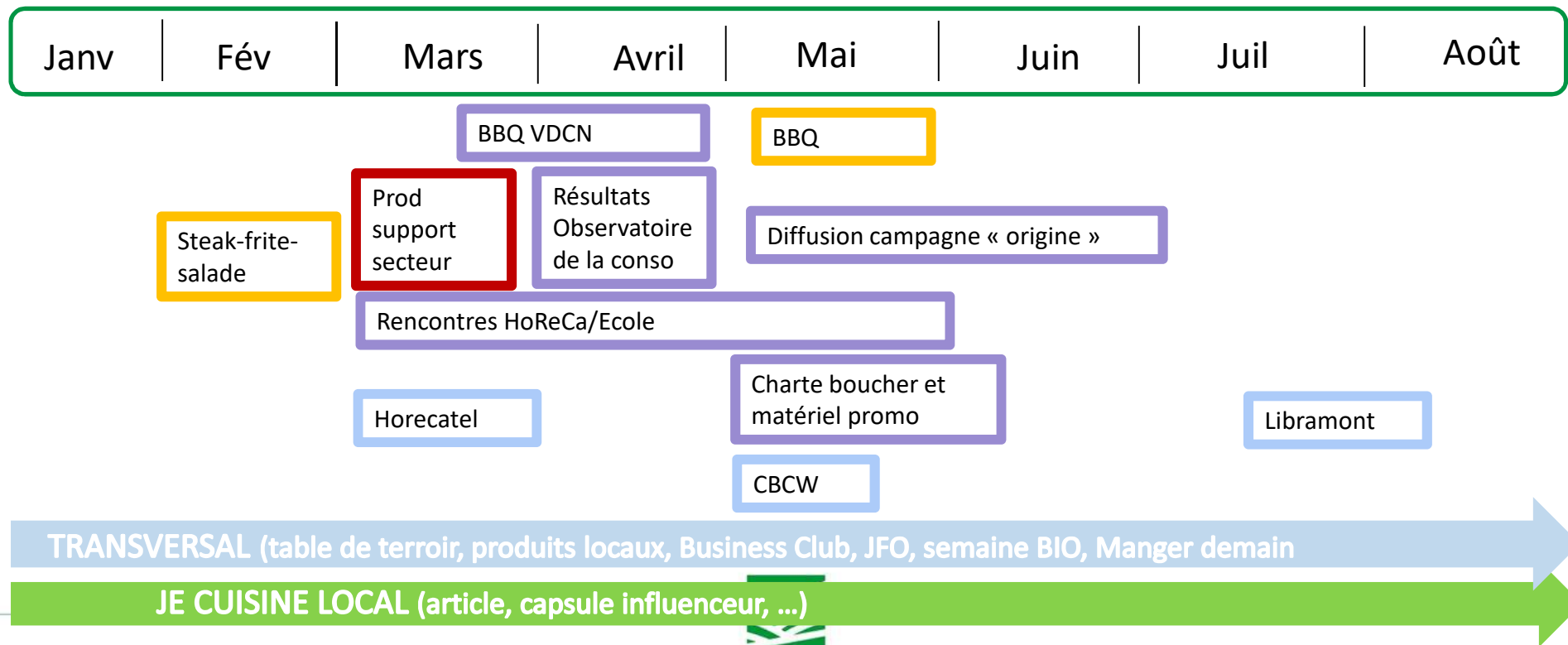


# Timing

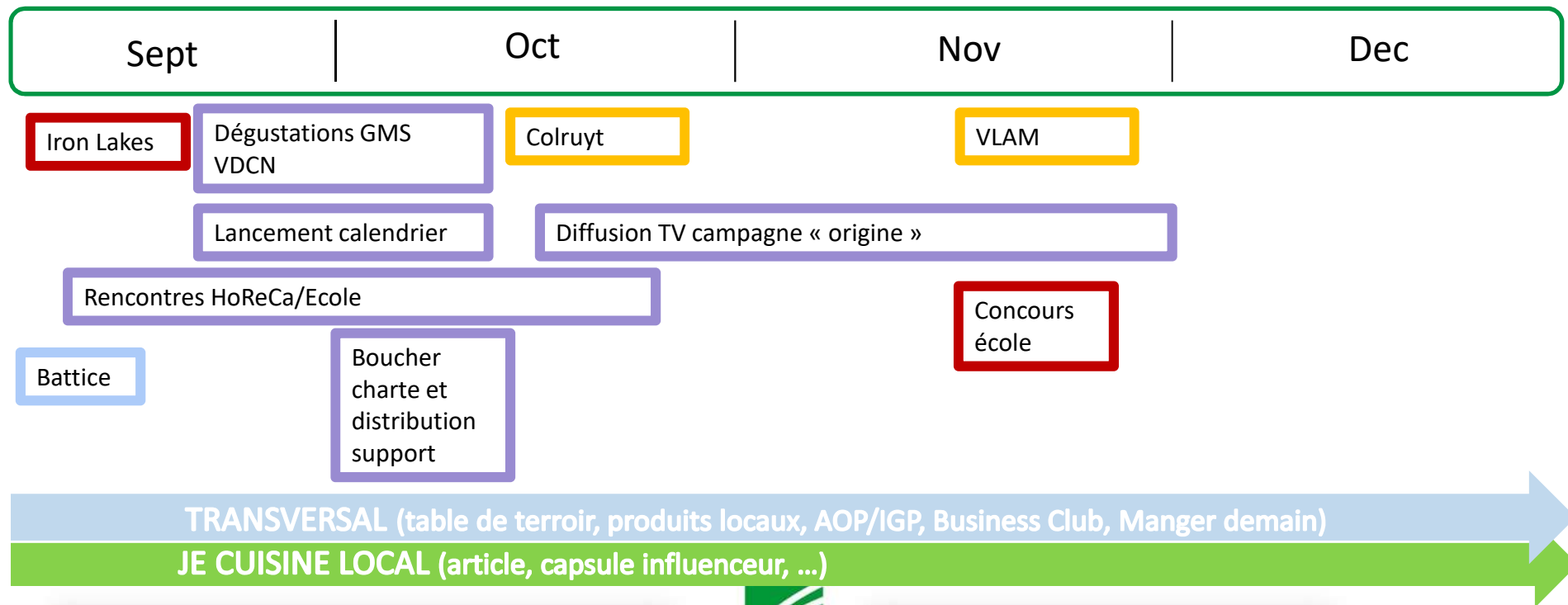


www.apaqw.be

# Timing



## Timing





**Merci!**

---