



apaqw.be

Assemblée sectorielle Viande bovine
19/05/2025

Proposition actions 2025

VIANDE

DE CHEZ NOUS

Actions pour le petit et gros élevage

- Visites scolaires
- BBQ – 5^e anniversaire
- Support promo boucher
- Diffusion capsule “cuisson” en digital



✓ HoReCa et écoles hôtelières :
Rencontres de terrain avec les étudiants en
secondaire, section hôtellerie ou non.

✓ Concrètement :
- 22 mars: visite d'un poulailier mobile en province
de Namur
- 15 mai : ferme bovine et escargots
- Etc.

Objectif : min 10 écoles sur l'année soit entre 250
et 350 élèves de 14 ans et plus

En 2024 : 7 écoles, +/- 170 étudiants





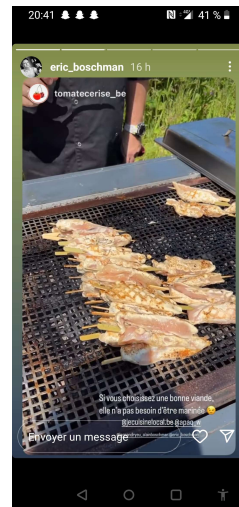
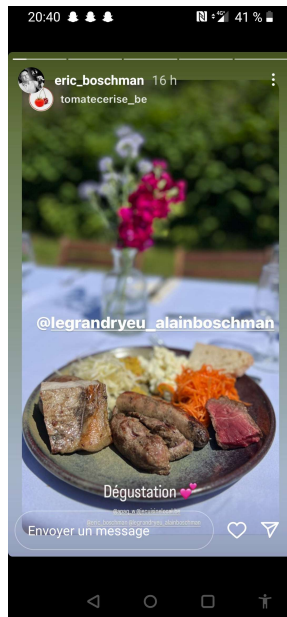
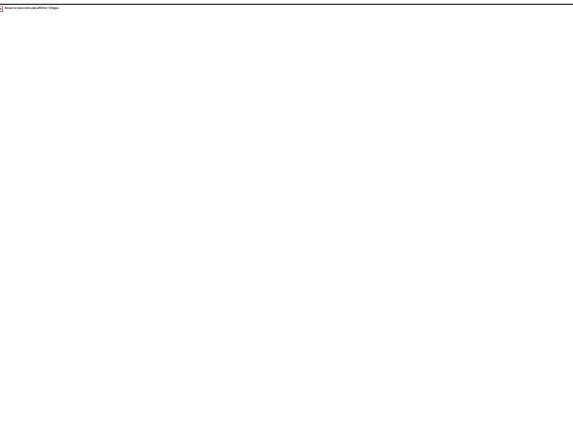
✓ BBQ VDCN – 5^e anniversaire 15/06/2025

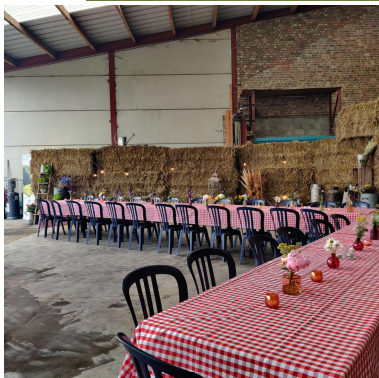
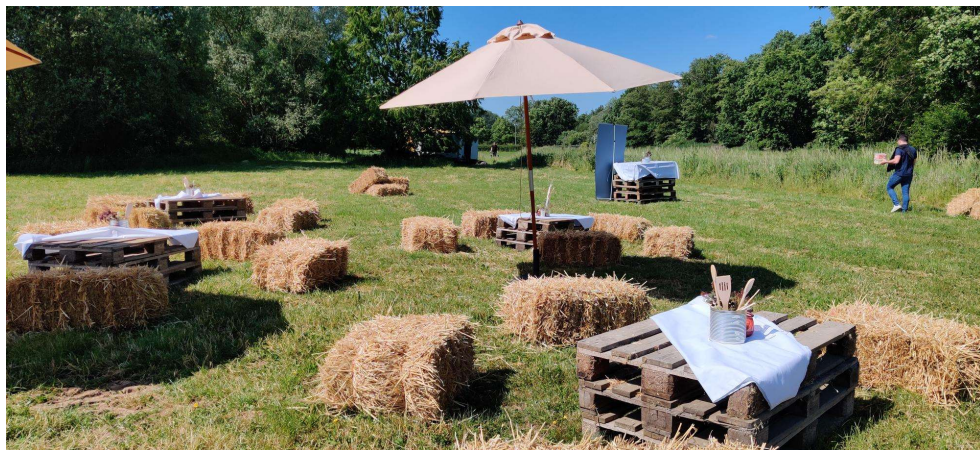
RM : il 'agit d'une événement de networking, à part peut-être pour les journalistes locaux, ils ne feront pas nécessairement un article. Par contre, les blogueurs postent souvent sur leurs réseaux.

Les objectifs :

- Mettre en avant nos viandes locales;
- Rappeler aux journalistes que nous avons de très bons produits de qualité;
- Présenter quelques-uns de nos producteurs et leurs bonnes pratiques;
- Rappeler nos messages notamment sur la durabilité.

Groupe cible : les journalistes/influenceurs en famille





✓ BBQ VDCN – 5^e anniversaire 15/06/2025

Chaque spéculation “viande” sera représentée par la présence d’un producteur de la région.

Le BBQ se fait généralement dans une ferme/une prairie, nous allons dans la dernière province non visitée : la Province du Luxembourg.

A cette occasion, Eric Boschman présentera son spectacle “Ça va saigner”.

Programme provisoire :

11h00 : Accueil + mot de bienvenue

11h30 : Spectacle Ça va saigner

12h45 : Apéro et BBQ

VIANDE

DE CHEZ NOUS

✓ **Bouchers: charte, atelier, matériel promo**

La charte est terminée.

Prochaine étape, approbation par les représentants des producteurs et soumission dans un premier temps aux membres de la Fédération des bouchers et charcutiers de Belgique ainsi qu'au réseau de bouchers indépendants via PQA et de boucheries à la ferme.

Ensuite, envoi d'un pack comprenant (poster, papier emballage, brochures, ...)



VIANDE

DE CHEZ NOUS



✓ Diffusion des capsules “cuisson” en digital

Fin 2024, nous avons fait produire des capsules sur la cuisson des viandes et assuré une première vague de diffusion.

Nous proposons de planifier une deuxième vague via des plateformes comme AUVIO, RTL Play, Sudpresse, L'Avenir, Le Soir etc. Les capsules seront choisies en fonction de la saison, de l'actualité, ...

Les capsules sont disponibles sur la chaîne YouTube de l'Apaq-W

VIANDE

DE CHEZ NOUS

✓ Pédagogie – mini dossier

Un kit sur les animaux d'élevage est disponible sur le site Graines d'Agri et proposé aux enseignants et fermes pédagogiques

- Poster
- Dossier
- Imagier
- Carnet de coloriage

Un volet sur les fondamentaux du bien-être pour chaque spéculation sera très prochainement disponible sur le site

Cette année, il y aura également une production de mini capsules vidéos sur le bien-être.





Actions sectorielles 2025

- Campagne européenne SEUB 2025-2027
- Concours BeBoeuf
- Openlakes Triathlon
- Partenariat VLAM
- Subsidies

apaqw.be

POUR UNE EUROPE DURABLE
LA MISSION RESPONSABLE
✱ **DU SECTEUR BOVIN** ✱



apaqw.be

✓ **Campagne européenne - durabilité**

Durant 3 ans, le secteur bovin va bénéficier d'une campagne de promotion visant à sensibiliser les acteurs du secteur mais aussi les consommateurs sur l'importance d'améliorer, plus encore, l'aspect durabilité pour les producteurs de bovins.

Diverses actions seront réparties sur les 3 ans :

- Ateliers avec des étudiants en école supérieure/Univ
- Symposium international sur la durabilité avec notre partenaire Provacuno en année 1 et 3
- Diffusion d'articles via les médias traditionnels et les RS
- Conférence de presse
- Production de supports informatifs
- ...



✓ **Concours BeBoeuf – 5^e anniversaire – 6 écoles**

Concours à l'attention des écoles hôtelières.

Les élèves sont invités à participer à un concours mettant en avant la viande bovine. Les étudiants devront réaliser une recette originale à base de boeuf.

Pour se qualifier pour la demi finale, ils devront réaliser une même recette traditionnelle pour que le jury puisse les évaluer : le boeuf bourguignon

Période : 17 octobre 2025

Lieu : Excellis

Jury : Alex Joseph, Julien Lapraille, Eric Boschman, un Chef? cabinet? CA? éleveur?





✓ **Openlakes Triathlon 20-21/09/2025**

Cet événement en 2024 a réuni près de 4.300 participants (moyenne d'âge 33 ans) et quelque 10.000 visiteurs sur le WE.

Notre présence a permis de sensibiliser les visiteurs, sur la qualité de nos produits mais aussi sur l'intérêt de consommer des produits laitiers et de la viande rouge quand on pratique un sport de haut niveau.

La couverture médiatique de cet événement a permis d'avoir une certaine visibilité via Je Cuisine Local. Les dégustations de produits locaux sont fort appréciées.

Retour



Tom Vaelen (TriGT) champion de Belgique de triathlon mi-dista Robin Platiaux (Endurance Team Chièvres) 4eme chez les espo



Ce week-end se tenait aux Lacs de l'Eau d'Heure l'Openlakes, le plus grand triathlon de Belgique. Il a réuni 500 participants et 10 000 spectateurs sur différentes épreuves. Parmi celles-ci, figuraient les championnats de

Openlakes : Tom Vaelen et Alexandra Tondeur champions de Belgique, Victor Alexandre 8e

Publié le 23 Septembre 2024 à 13:30

Cerfontaine

Partager



Une ambiance de folie, un site exceptionnel et des milliers de sportifs réunis aux lacs de l'Eau d'heure ce week-end. Les fans de triathlon en ont plein les vœux à l'Openlakes avec notamment les championnats

The logo for VLAM.be, featuring the text "VLAM.be" in a bold, blue, sans-serif font. To the right of the text is a blue triangle containing a white stylized flame or leaf symbol.

✓ Partenariat VLAM

Le contexte budgétaire pour cette année 2025 ne permet pas de réitérer, avec la même voilure, le partenariat avec le VLAM.

MAIS il n'est pas question de ne rien faire du tout. Un budget restreint est maintenu pour réaliser une action avec nos homologues flamands.

Projet en progestation.



✓ Subsidies

Le GT Subside a statué sur les programmes d'actions qui recevront un soutien du secteur.

Cette année, il y aura plus de petits subsidies acceptés.



Apaq-W

VIANDE



apaqw.be

✓ BUDGET

En tenant compte de la suspension temporaire des cotisations du 1/07 au 31/12/2025

Budget global : 705.000 EUR -> 205.000 EUR net

Dont campagne européenne SEUB : 500.000EUR
(financé à 80% par l'UE)

Dont 155.000EUR suspension

Actions transversales 2025





apaqw.be

Actions transversales 2025

- #jecuisinelocal
- #jecliquelocal (Interface Producteurs/distributeurs)
- Table de terroir
- Événements de terrain (Libramont, Battice, Horecatel, C'est bon c'est wallon, JFO, ...)
- Campagnes BIO
- Promotion QD (Qualité différenciée)
- En direct de la ferme
- Observatoire de la consommation
- Actions pédagogiques (voir supra)



- Site internet, réseaux sociaux, newsletter ...ET application mobile !
- Base de données des points de vente en circuits courts
- Campagne d'influence : en presse et en digital
- Portraits de producteurs / recettes / articles blog
p.ex.
Porcins : www.youtube.com/watch?v=lgCJ8IPG_6Q
Bovins : www.youtube.com/watch?v=iBIlfHR3PoA
Volaille : www.jecuisinelocal.be/les-recettes/poulet-miel-moutarde-mille-feuilles/
- Campagne « Faut pas chercher loin pour bien manger »
Radio, TV, digitale, native advertising, ...





- **#jediquelocal.be** est l'interface **référence de l'approvisionnement local** et permet :
 - de faciliter les échanges commerciaux **favorisant les circuits-courts** et en mettant en valeur les produits locaux de qualité.
 - de faciliter la mise en relation des producteurs locaux avec les acheteurs professionnels à travers un catalogue professionnel détaillé
 - d'offrir une vitrine virtuelle complète et gratuite aux producteurs pour présenter leurs produits et leurs exploitations agricoles, ainsi qu'un accès à des ressources et des outils spécialement conçus pour soutenir leur développement commercial.
(ex. capsule <https://jediquelocal.be/resource/producteurs-viande-capsule-afscs-pour-la-qualite-en-b2b/>)

Les acheteurs professionnels peuvent explorer un vaste catalogue de produits locaux de qualité



TABLE
de
Terroir



- +/- 95 établissements labellisés en activité
- Une dizaine de nouveaux restos en cours de labellisation (dont certains ciblés viande)
- Un site web propre www.tabledeterroir.be
- En permanence à la carte 15 produits locaux dans 10 catégories définies et 6 références de boissons locales
- Des mises en relations entre producteurs et restaurateurs sur demande ou via des événements B2B
- Des partenariats avec des événements du secteur HoReCa
- Des campagnes de comm' : radio, TV, presse print et digitale, Influenceurs, réseaux sociaux,...
- Des présences sur salons
- Rencontre avec producteurs

Événements Conso et événements pro

- JFO
- C'est bon, c'est wallon
- Foire agricole de Libramont
- Foire agricole de Battice
- Horecatel : dégustation sur stand Apa-q-W
- Business Club

apaqw.be



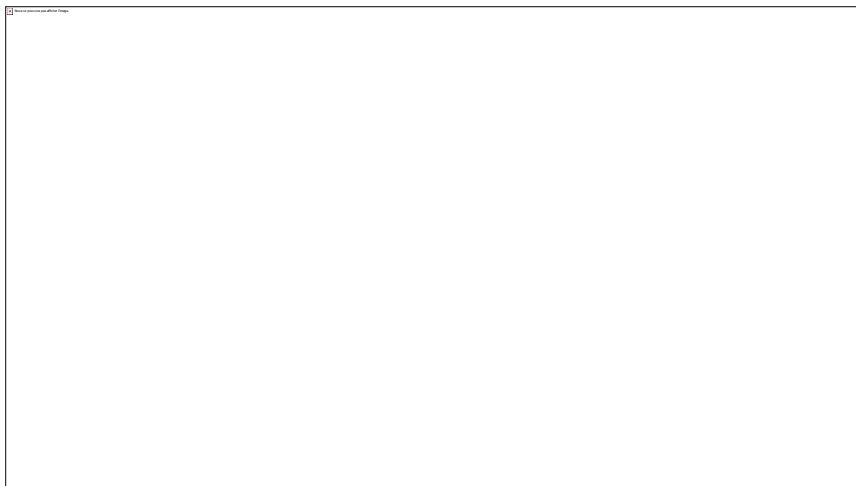
- Semaine Bio
- Chapiteau en Terre bio à Libramont: présence de producteurs
- Journée européenne du bio 23/09
- Campagne continue
www.biomonchoix.be
- Distribution de matériel promotionnel (panneaux, dépliants, wobblers, ...)
- Les chiffres du Bio



- Brochure
- Roll-up
- Présence à Anuga
- Business Club

Partenaire : AANA (Agence de la Nouvelle Aquitaine)

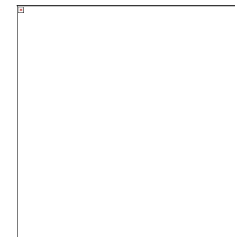
- Ambassadeurs
- Dégustations GMS
- Foires et salons Shira Lyon, Horeca Expo Gent, Anuga Koln



L'Observatoire de la consommation

- Traitements des chiffres relatifs à la consommation des ménages (YouGov ex GFK)
- Réalisation d'études de marché sectorielles ou transversales
- Etude prospective sur l'évolution du comportement des consommateurs de l'alimentaire
- Analyses plus spécifiques :
 - Chiffres du Bio
 - Scan conso

Toutes les informations sont disponibles sur apaqw.be.
Données plus précises disponibles sur demande.



Bénéficiez des éco-chèques dans vos points de vente



- Les points de vente de produits majoritairement issus du **circuit court** peuvent officiellement se labeliser afin d'accepter les **éco-chèques** comme moyen de paiement.
- Site internet « En direct de la Ferme »:
[Page Producteurs => Inscription au label](#)
[Page Consommateurs => Points de vente labellisés](#)
- Communication sur les réseaux sociaux (Facebook et LinkedIn) de l'Apag-W, newsletter; relayée par nos partenaires agricoles, les émetteurs de chèques, la presse spécialisée, ...
- Présentation du label sur les foires et salons.

apaqw.be



MERCI

apaqw.be

