APAQ-W 2026

STRATÉGIE ET PLAN D'ACTIONS POUR LA PROMOTION DE LA VIANDE BOVINE

Wallonie agriculture Apaq-W

apaqw.be

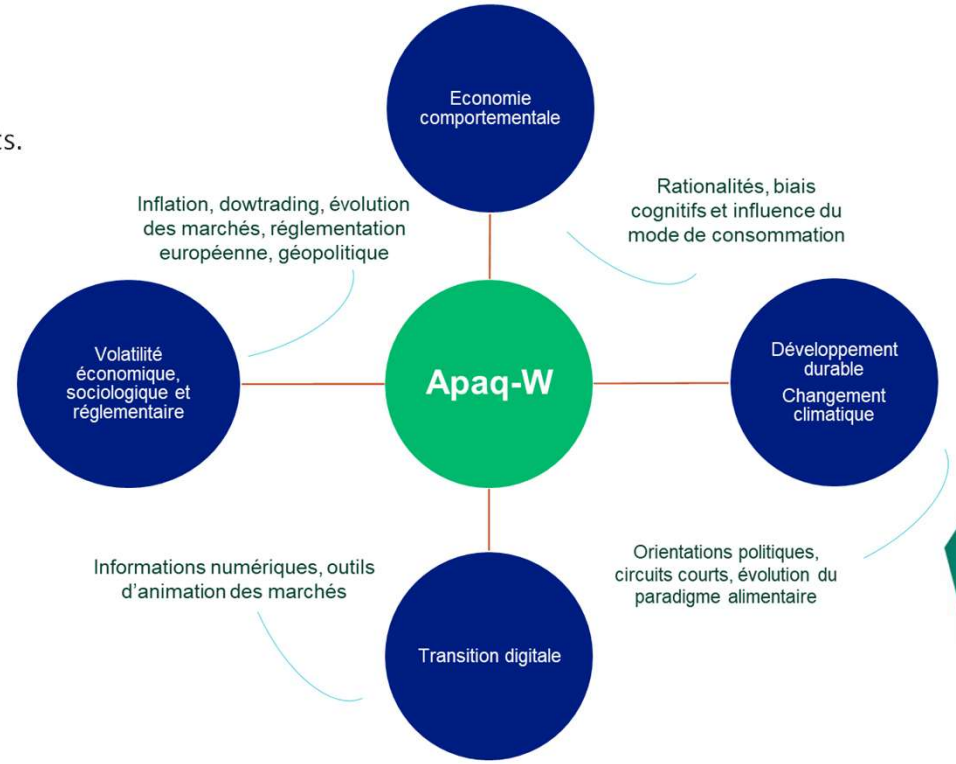
Contexte

Missions Apaq-W

- La promotion de l'image de l'agriculture, de l'horticulture et de leurs produits.
- La promotion des produits agricoles, transformés ou non, et horticoles.
- L'assistance commerciale et technique aux acteurs concernés.
- La promotion des labels, logos, appellations et marques.

Tendances macro

- Changement climatique et évidence des objectifs de décarbonation
- Volatilité économique et politique
- Rationalité des acteurs économiques
- Transition digitale

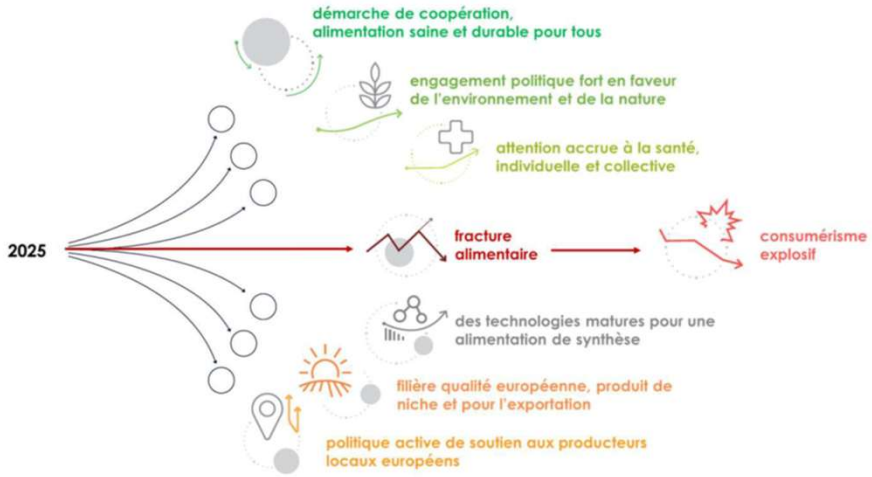


©2025

Contexte

Prospective de l'Observatoire de la consommation

- 8 scénarios plausibles pour le futur du système agro-alimentaire d'ici 2035
- 4 profils de consommateurs correspondants à des **aspirations** pour le système alimentaire,
- 2 profils de consommateurs correspondant à des **craintes**



©2025

Les Éco-conscients réalistes

Les Gardiens de la santé

Les Conviviaux curieux

Les Techno-solutionnistes optimistes

Les Vigilants contraints

Les Optimisateurs frustrés

OFFRE DE SERVICES aux producteurs

apaqw.be

APPUI COMMERCIAL

- Développement des débouchés
  - En direct de la ferme
  - Points de vente
  - Horeca
  - Transformation
- Événements
  - Réseautage BtoB
  - Foires et salons

PROMOTION ET SENSIBILISATION

- Campagne 360°
  - Appui pédagogique
  - Labels, marques et appellations

ANALYSE ET CONSEIL

- Observatoire de la consommation

OUTILS DIGITAUX

- #jecuisinelocal
- #jecliquelocal
- #jejardinelocal
- Table de terroir
- Biomonchoix
- Réseaux sociaux
- Newsletters

©2025

La communication d’hier …

…à aujourd’hui.

[redacted]

[redacted]

©2025

apaqw.be

Pourquoi communiquer sur les produits agricoles?

- Évolution des habitudes de consommation (tendances et alternatives)
- Répondre aux enjeux de santé, de nutrition et de durabilité
- Soutenir les producteurs et valoriser les territoires
- Préserver l'image de marque

©2025

Observatoire de la Consommation

Wallonie agriculture Apaq-W

graines d'AGRI.be

TABLE de Terroir

apaqw.be

Des outils transversaux adaptés à nos différentes cibles

©2025

Wallonie agriculture Apaq-W

VIANDE DE CHEZ NOUS

apaqw.be

©2025

OBJECTIFS

Pour atteindre les objectifs et toucher les différents groupes cible adéquats via les bons canaux de communication, diverses actions sont proposées:

1. Des actions vers les écoles pour sensibiliser les jeunes générations aux enjeux liés à l'élevage et les reconnecter avec la terre/le terroir;
2. Des actions vers les bouchers, ambassadeurs indispensables pour mettre en avant le travail de nos éleveurs et la qualité de nos produits locaux grâce à leur savoir-faire;
3. Des actions vers les consommateurs pour les sensibiliser à la consommation locale et aux valeurs portées par nos producteurs en termes de durabilité, de bien-être animal et de nutrition;
4. La création d'outils pédagogiques afin de sensibiliser les enfants en leur transmettant des informations objectives;
5. Des actions avec les acteurs en GMS pour informer les consommateurs sur les produits locaux et de saison;
6. Un accompagnement et un soutien aux acteurs de la filière dans leurs activités propres, notamment via les subventions
7. Des actions vers l'HoReCa en initiant des relations privilégiées entre le Chef et l'éleveur

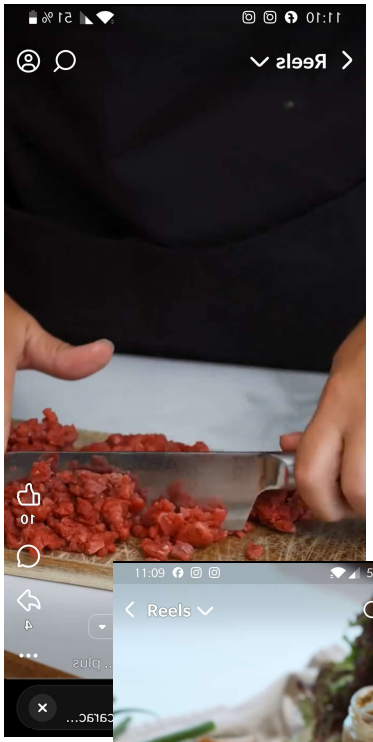
©2025

ACTIONS VIANDE DE CHEZ NOUS

- **Rencontres sur le terrain entre écoles et producteurs** : les élèves partent le temps d'une journée découvrir le métier d'éleveur dans différentes spéculations.

- **Rencontres sur le terrain entre restaurateur et producteurs** : les Chefs intéressés par les produits locaux sont invités individuellement à rencontrer nos éleveurs.
- **Barbecue annuel Viande de chez nous :** une action purement dite de RP, on travaille sur l'image de l'élevage. Les journalistes et les influenceurs sont invités, en famille, à un barbecue convivial composé uniquement de viandes locales (mais aussi de légumes, féculents et boissons locales -> assiette équilibrée) en compagnie des éleveurs dans un cadre champêtre, dans une prairie ou dans une ferme.
- **Charte des bouchers** : charte non coercitive par laquelle le boucher s'engage à proposer à sa clientèle un certain pourcentage de viandes locales contre du matériel de visibilité indiquant le caractère local de ses produits.
- **Dégustations** et interview des producteurs pendant les foires et salons (Libramont, Battice)
- **Création de vidéos « bien-être des animaux de la ferme »** avec valorisation en 2026 + **impression des outils péda** par spéculation mis à disposition des éleveurs, des enseignants.
- Action continue sur les **RS** via les pages de l'Apaq-W et de Je cuisine local.
- **Diffusion <u>de vidéos astuce sur la cuisson des viandes</u>**
  Les vidéos seront distribuées via les tv locales pendant deux semaines de la fin nov à la mi-décembre.

©2025


Reels

11:12
50 %
Publications
À propos
Plus
BBQ - On a tout prévu pour vous 🔥
Suivez le guide 👇
https://www.jecuisinelocal.be/les-re... Voir plus
738
12 commentaires 18 partages
J'aime
Commenter
Partager

11:09
52 %
Reels
#jecuisinelocal
10
4
Jecuisinelocal
Coldplay · Paradise
Suivi(e)
Team couteau ou team haché... plus
À SUIVRE : Jecuisinelocal · 0:48
Simple, rapide et plein de carac...

©2025

Wallonie agriculture Apaq-W

VIANDE BOVINE

apaqw.be

©2025

ACTIONS SECTEUR BOVIN

Campagne EU sur la durabilité

- Création et production des outils de communication en accord avec notre partenaire Provacuno
- Lancement campagne
- Séminaire Haute école – Eric Froidmont/Léonard Théron/Thibault Goret
- Symposium EU – 12 novembre 25

©2025

apaqw.be

ACTIONS SECTEUR BOVIN

Sensibilisation des jeunes

- **Concours BeBoeuf 2025** : 5ème édition du concours inter écoles hôtelière. Les écoles qui ont été sélectionnées sur base de la réalisation de la recette classique du Bœuf bourguignon, en demi-finale. En finale, l'épreuve est celle du frigo, avec uniquement des ingrédients surprises. Pour les coacher, chaque classe participante participe à un atelier donné par un Chef dans leur établissement respectif.

- **Media training** : atelier sur les RS et les médias avec les jeunes éleveurs qui font partie de l'école : The European Young Breeders à Ath et à Battice.

La consommation de viande rouge et le sport - Openlakes : Triathlon aux Lacs de l'Eau d'Heure. La consommation de viande rouge liée au sport => nutrition. Dégustation de bœuf wallon, en compagnie d'un éleveur bovin (B-BB et Limousin) pour faire passer nos messages. En partenariat avec le secteur lait.

Promotion nationale

- Partenariat avec le VLAM

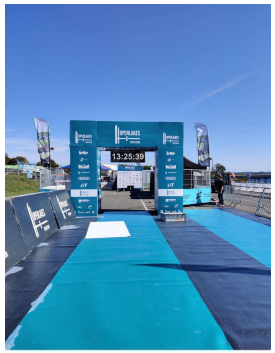
⇒ Campagne steak-frite-salade (campagne RS + dégustation en moyenne surface)

Soutien sectoriel

- Aide financière à la mise en place des plans d'actions des associations, regroupements, coopératives qui ont déposé un dossier de candidature et qui ont été sélectionnés par un jury comme ayant proposé des actions complémentaires à celles de l'Agence.

©2025

ACTIONS SECTEUR BOVIN



©202

apaqw.be

Wallonie agriculture Apaq-W

ACTIONS TRANSVERSALES

apaqw.be

©2025

Observatoire
de la Consommation

Wallonie agriculture Apaq-W

Taux de pénétration

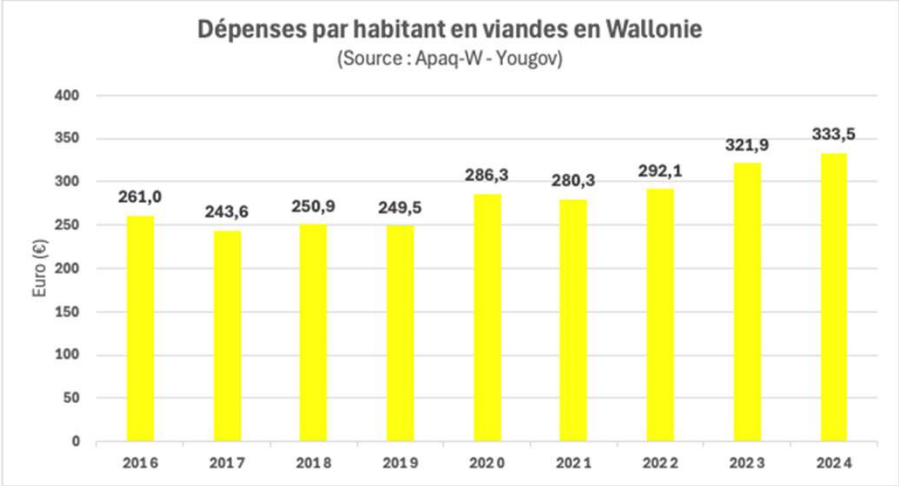
99,5%

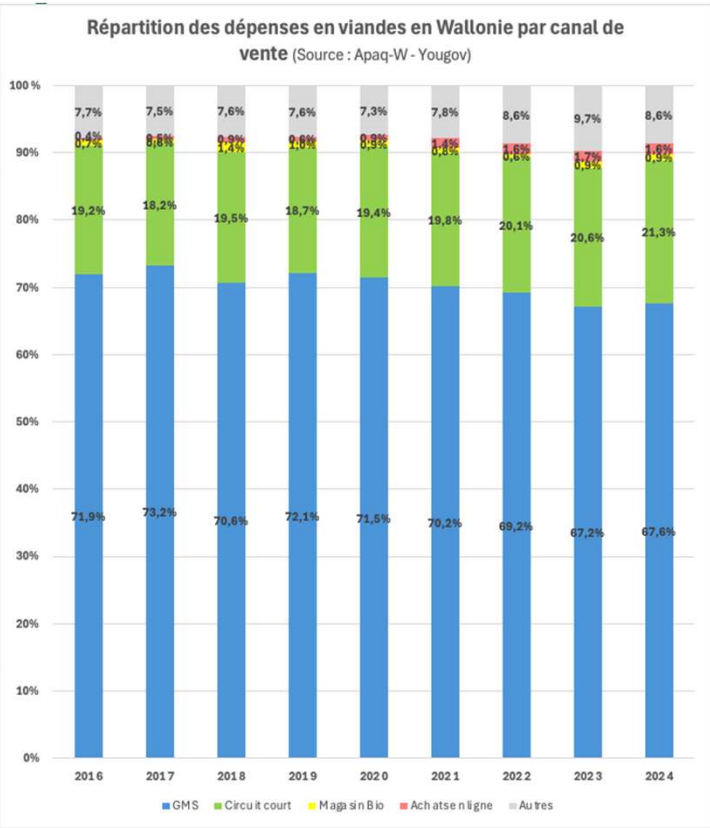
Total : **1,23 milliards d'€**

Habitant : **333,5 €**

Total : **109,3 millions de kg**

Habitant : **29,6 kg**





CONSOMMATION DE VIANDE en WALLONIE

Principales données du secteur et son évolution de 2016 à 2024 sur base des données de consommation issues du panel YouGov (anciennement GfK Belgium).

Données à Bruxelles et en Belgiques accessibles ici **:** https://www.apaqw.be/fr/actualites-observatoire

©2025 Source : GfK Belgium (traitement et calculs par Observatoire de la consommation – Apaq-W) – **Données 2016 à 2024 Wallonie**

apaqw.be

LES ANIMAUX DE LA FERME

DÉCOUVRONS L'AGRICULTURE graines d'AGRI

L'INTENTION DERRIÈRE LE KIT «ANIMAUX DE LA FERME»:

Graines d'AGRI vous propose de partir à la rencontre de 13 animaux élevés en exploitation agricole.

Il s'agit donc d'une invitation à mieux connaitre les animaux élevés chez nous et pas seulement « à la ferme ». Ainsi l'apiculture, la pisciculture ou encore l'héliciculture viennent rejoindre le panel des élevages wallons.

L'élevage d'animaux en agriculture, c'est avant tout des animaux soignés et entretenus pour produire divers aliments (œufs, lait, viande...), des produits d'hygiène ou encore pour proposer des activités de loisir ou de sensibilisation (randonnée, calèche, fermes pédagogiques...). Ces différentes productions et activités ayant pour objectif de fournir un revenu à l'éleveur.

Ce kit veut rappeler le rôle de chacun de ces animaux au sein de la ferme et éclairer les futurs-consommateurs sur leurs spécificités et leurs besoins en termes d'alimentation, de contexte de vie, d'habitat, etc. qui sont autant d'éléments dont tiennent compte les éleveurs pour assurer un maximum de bien-être à leurs animaux.

Chaque animal est représenté par une race « phare » ou d'origine belge mais suggère aussi différentes races présentes chez nous et à observer dans nos campagnes.

LES OUTILS DU KIT ANIMAUX DE LA FERME:

En classe, en sous-groupe ou individuellement, les 3 outils du kit « Animaux de la ferme » vous permettront de jongler avec les méthodes et les lieux d'apprentissages.

Les 13 posters

- Les posters illustrés tout en couleur abordent de manière ludique et simplifiée l'animal selon une organisation récurrente : nom, empreinte, races, portrait, déjection, portrait de famille, mode de reproduction, régime alimentaire et productions agricoles.
- Des mots de vocabulaire clés sont associés aux différents dessins.
- Les thématiques sont naturellement ajustées pour l'abeille, la truite ou encore l'escargot.
- Ils sont disponibles en téléchargement et en version imprimée au format A2.
- Ils peuvent être affichés, découpés, plastifiés, scratchés ...selon vos envies pédagogiques

Les 13 mini-dossiers

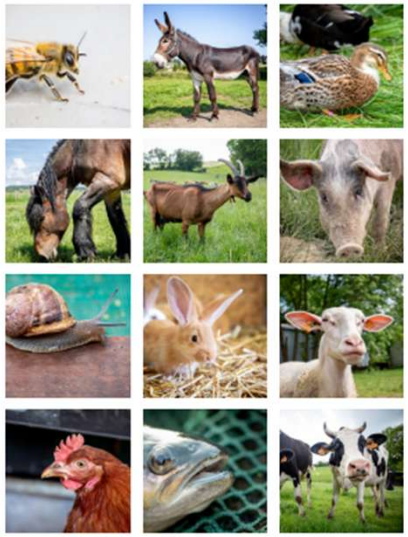
- Ces documents de quelques pages appuient les illustrations des posters. Les dessins sont d'ailleurs remis en corrélation avec chaque partie de texte pour plus de liens entre les deux outils.
- Les contenus « C'est une expression », « Il était une fois » et « Chanson-comptine » replacent l'animal dans un contexte langagier et culturel. Une page de notes clôture le document pour un suivi en visite à la ferme ou en balade.
- Ces dossiers informent d'avantage les élèves sur ces animaux, leurs spécificités et leurs besoins mais aussi sur les métiers liés à leur élevage (apiculteur, pisciculteur, éleveur laitier, ...).
- Ces documents accompagnent les enseignants, animateurs, guides dans l'exploitation des posters.
- Ils sont disponibles en téléchargement.

L'imagier photos

- L'imagier compile des photos de qualité en direct de la ferme pour une réalité à portée de vue.
- Chacun des 13 portraits d'animaux est composé d'une vingtaine de photos, illustrant les mêmes items que les posters.
- L'ensemble de l'imagier est disponible en téléchargement.

Les coloriages

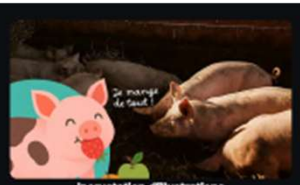
- 30 coloriages au format A4 pour une approche créative et ludique.
- Chacun des 13 animaux est illustré dans le style graphique des posters et quelques dessins reprennent l'ensemble des animaux.
- Ils sont disponibles en téléchargement en version avec des touches de couleurs ou en noir et blanc.



Bien être – Animal – 13 dessins

Bien être – Animal – 13vidéos

Images de la ferme



Incrustation d'illustrations

Images de la ferme

Intervention agriculteur

Titre d'introduction

VO : *Le bien-être animal, c'est hyper important ! Mais est-ce que tu sais comment font les agriculteurs pour rendre leurs cochons heureux ?*

Explication des 5 piliers du bien-être animal

VO : *Quand l'appétit va... tout va ! Alors la première étape pour que notre cochon soit le plus heureux, c'est de veiller à ce qu'il n'ait jamais faim, ni soif !* [On continue ensuite d'expliquer ce que mettent en place les agriculteurs pour assurer que les cochons ne manquent de rien.]

Ensuite, c'est comme nous : ils ont besoin d'un endroit agréable pour digérer, faire la sieste et s'amuser ! Ni trop froid, ni trop chaud... [On explique ensuite ce que mettent en place les agriculteurs pour lutter, par exemple, contre les vagues de chaleurs que les cochons supportent mal.]

Images de la ferme

Images de la ferme

Images de la ferme

Explication des 5 pilliers du bien-être animal

VO : *Les cochons ne doivent pas se brosser les dents tous les soirs (la chance !), mais...* [On explique ensuite l'importance de l'hygiène et d'un suivi régulier de leur santé pour assurer leur bien-être.]

VO : *Les cochons, sensibles au stress, ont aussi besoin d'un environnement zeeen ! C'est pourquoi les agriculteurs...* [On explique les mesures prises pour éviter les sources de stress.]

VO : *Et pour finir, un cochon doit pouvoir se comporter... comme un cochon ! Se couvrir de boue, retourner la terre avec son grouin...* [On explique ce qu'on peut faire pour faciliter ces comportements.]

Outro + Logos

VO : *Merci aux éleveurs et éleveuses de veiller au bien-être animal, c'est super important ! Découvre les autres vidéos sur graineagri.be*

LA PYRAMIDE DES KIDS

BON POUR MOI, BON POUR LA PLANÈTE

L'INTENTION DERRIÈRE LA PYRAMIDE DES KIDS :

Graines d'AGRI propose en collaboration avec des diététiciens un outil alliant une alimentation équilibrée adaptée au 6-12 ans et des actions en faveur d'une alimentation plus durable.

Cette tranche d'âge est adaptée pour l'appréhension du concept de schéma alimentaire mais aussi des enjeux liés au choix des aliments qui le composent.

Léducation à la santé est un des enjeux majeurs de l'éducation des futurs citoyens responsables d'eux-mêmes et de la planète.

Il semble donc primordial d'appuyer qu'il est possible de manger équilibré tout en consommant des produits frais, locaux et de saison. Et qu'une alimentation durable est forcément équilibrée puisqu'elle se doit d'être saine en plus d'écologique et équitable.

Cet outil est aussi l'occasion de noter qu'à tout âge, il est possible de remettre en question son mode de consommation alimentaire pour soi mais aussi la planète.

L'OUTIL BON POUR MOI, BON POUR LA PLANÈTE :

Une illustration moderne de la pyramide pour les 6-12 ans :

- Un poster A2, une pyramide 3D qui vous accompagne comme support didactique dans vos activités autour de l'alimentation équilibrée.
  Des pyramides 3D individuelles sont aussi disponibles pour les élèves !
- Un design utilisant des photos pour plus de concret, un maximum de produits locaux, frais et avec un minimum d'emballage pour visualiser les bonnes pratiques alimentaires.
- Des personnages qui rappellent de manière ludique de cuisiner maison, manger sans écran et de pratiquer une activité physique.

Un dossier pédagogique/ théorique afin de découvrir :

- pourquoi on mange : les besoins physiologiques liés à l'alimentation ;
- ce que l'on mange : la composition de la pyramide et son concept ;
- la manière dont on mange : des gestes pour une alimentation plus durable.

Des fiches activités à réaliser en classe pour apprendre de manière ludique :

- le système digestif et le rôle des nutriments ;
- les fruits et légumes produits chez nous ;
- Les repères et recommandations d'une alimentation équilibrée.

Kit affiches
« Manger durable, je le sais donc je le fais »

LES TYPOGRAPHIE

TITRES	CORPS DE TEXTE
MANGER DURABLEMENT C'EST...	Privilégier les circuits courts

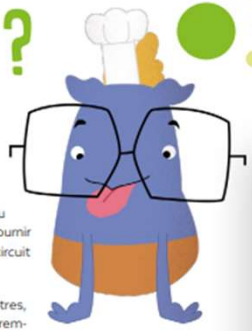
LA PALETTE DE COULEURS

Des couleurs vives qui apportent de l'énergie et du dynamisme, tout en restant suffisamment sobres pour éviter un aspect trop enfantin. Une palette adaptée et accessible à tous les âges.

ÉLÉMENTS GRAPHIQUES

LES AVENTURES DE BO & BU

LES CRÊPES, ÇA POUSSE OÙ ?



L'INTENTION DERRIÈRE L'AVENTURE :

Cette aventure de Bo & Bu invite à prendre conscience du rôle nourricier et indispensable de l'agriculture. En effet, l'agriculture et ces produits sont omniprésents dans notre alimentation.

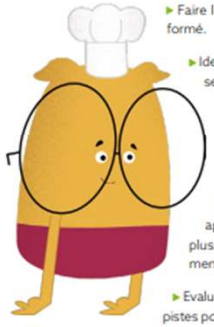
Nous parlons ici d'agriculture locale et donc de produits issus de nos régions qui permettent d'aller vers une alimentation plus durable basée sur la consommation d'aliments frais, peu ou pas transformés et de saison.

Elle a aussi pour volonté d'induire une réflexion sur la fabrication des produits ou aliments avec les questions du type « comment ce produit est-il fabriqué ? » ou « avec quoi ce produit est-il fabriqué ? » pour apprendre à s'interroger sur ce que l'on mange et ainsi faire la distinction entre un produit brut, transformé ou encore cuisiné maison.

COMME BO & BU ...

Reparcourez le trajet de l'assiette à la ferme.

En repartant de leur boite à tartine, du menu de la cantine ou encore du repas de la veille, les élèves peuvent se questionner et enquêter sur l'identification, la composition et l'origine des aliments/ingrédients. La vidéo peut servir de piste pour :



- Faire la distinction entre un aliment brut et transformé.
- Identifier les différents produits/aliments qui ont servi à composer le repas ou le plat.
- Analyser le repas ou le plat en regard des recommandations de la pyramide alimentaire car une alimentation durable est aussi équilibrée.
- Trier ce qui disponible chez nous ou non, apprendre à privilégier les produits de saisons plus goûteux et plus respectueux de l'environnement.
- Evaluer est-ce local, frais, de saison ? Chercher des pistes pour rendre plus saine et durable l'assiette ou la boite à tartines.

Partez à la découverte des produits locaux mais aussi des producteurs.

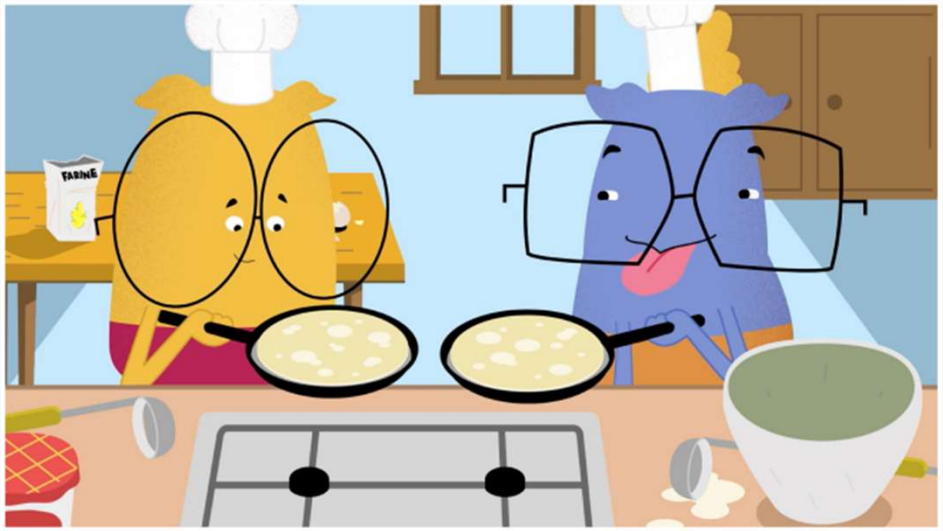
En choisissant une recette à réaliser en classe ou à la maison, les élèves peuvent chercher où se fournir en ingrédients pour favoriser au maximum le circuit court près de chez eux. Pour cela, ils peuvent :

- Récolter les informations, calculer les kilomètres, utiliser une carte, trouver des solutions pour remplacer un ingrédient exotique par un produit local (une recette peut être améliorée ou modifiée pour être plus durable).
- Comparer les différents modes d'achat de produits locaux mais aussi l'aspect équitable avec le label « prix juste ».
- Réaliser des interviews ou des portraits de producteurs pour favoriser la rencontre et la consommation de produits locaux auprès des autres élèves.
- Déguster une préparation faite maison, comme les crêpes, et comparer les avantages et inconvénients avec le même produit acheté tout fait. La composition en ingrédients, la composition nutritionnelle, la conservation, ... peuvent être comparées grâce à la lecture et le déchiffrage des étiquettes mais le goût, l'odeur ou encore la couleur sont aussi intéressants à comparer.

Prenez conscience du rôle de l'agriculture locale.

En donnant le contexte « Imaginons demain sans agriculture », les élèves peuvent faire des hypothèses et réaliser les implications du rôle nourricier de l'agriculture. Ils peuvent par exemple :

- Apprendre que peu importe ce qu'ils mangent, un agriculteur, un éleveur, un horticulteur... a travaillé à le produire et que cela se respecte.
- Tenter d'imaginer des menus composés sans produits locaux voir sans produits agricoles, tirer les conclusions des différentes tentatives et/ou trouver un slogan du type « Sans agriculture, pas de nourriture » pour défendre la place des produits locaux dans notre alimentation.
- Découvrir les autres implications de l'agriculture locale dans leur région : la fourniture de produits pour le textile, l'énergie, les emplois, les collaborations avec d'autres secteurs, les rôles en lien avec la biodiversité, l'entretien et le développement des paysages, etc. L'objectif est de leur faire prendre conscience qu'un monde sans agriculture a des implications plus larges que l'absence de production de nourriture.



POUR ALLER PLUS LOIN

D'autres outils Graines d'AGRI sur l'alimentation durable

D'autres outils Graines d'AGRI sur les productions agricoles locales

- Issues des céréales
- Issues des animaux

Le label « prix juste » pour une rémunération équitable des producteurs

Le JDE : D'où vient la nourriture qui se trouve dans nos assiettes ?

Des informations sur l'agriculture wallonne et ses filières

DES RENCONTRES

Ecole du dehors, pédagogie par projet, etc. les rencontres s'intègrent dans toutes les méthodes actives d'apprentissage !

- Les fermes pédagogiques : des agriculteurs qui vous accueillent dans leur ferme dans un cadre prévu pour vos élèves mais qui peuvent aussi vous rencontrer à l'école.
- Les bonnes adresses de points de vente en circuit court près de chez nous.

DES QUESTIONS ?

Par mail ou par téléphone au 081 33 17 00

N'hésitez pas à nous faire part de vos aventures à la Bo & Bu !

Wallonie agriculture Apaq-W

Plan stratégique 2026

0. Enjeux des filière & Observatoire de la consommation
1. Image de l'Agriculture, de l'horticulture
2. Formation du Citoyen sur l'alimentation locale, durable et de saison
3. La promotion des filières et des produits
4. Le soutien commercial & les services aux usagers
5. Le soutien à l'innovation & la différenciation

apaqw.be

©2025

2026?

Viande de chez nous

- Rencontres sur le terrain entre écoles et producteurs
- Rencontres sur le terrain entre restaurateur et producteurs
- Barbecue annuel Viande de chez nous
- Dégustations de viande de chez nous en GMS
- Dégustations et interview des producteurs pendant les foires et salons (Libramont, Battice)
- Mise en place de l'outil péda

Bovin

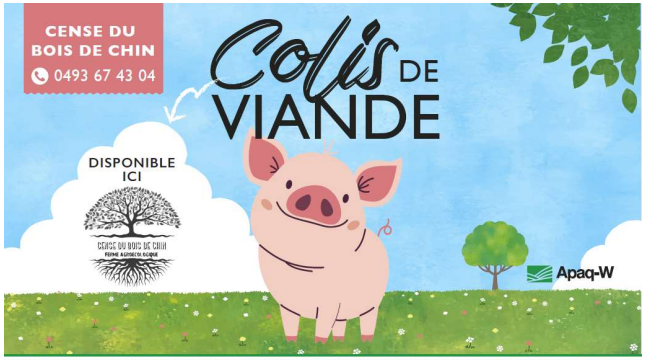
- **Campagne européenne sur la durabilité** en partenariat avec PROVACUNO, interprofessionnelle espagnole (séminaires dans les univ/HE, publications, présence à un salon sur la durabilité, ...)
- Promotion nationale : Partenariat avec le **VLAM** via Belgian Meat (en discussion) ou balade gourmande à Bruxelles, ...
- Concours BeBoeuf 2026 avec une nouvelle mécanique
- Media training à la demande
- Impression brochure upadatée
- Participation événements/conférence (événement nutrition, événement sportif, ...)
- Production de bâche pour la promotion de vente de colis à la ferme
- Soutien sectoriel

©2025

Exemples bâche

©2025

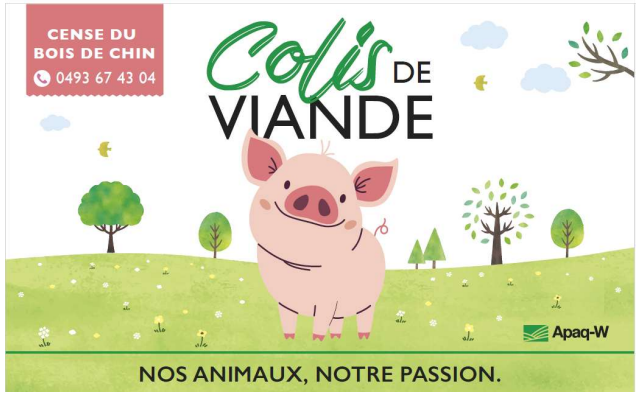
NOS ANIMAUX, NOTRE PASSION.



NOS ANIMAUX, NOTRE PASSION.

NOS ANIMAUX, NOTRE PASSION.

NOS ANIMAUX, NOTRE PASSION.



NOS ANIMAUX, NOTRE PASSION.

NOS ANIMAUX, NOTRE PASSION.

©2025

apaqw.be

BUDGET VIANDE 2026

Action	Objectifs spécifiques	Budgets prévus*
Viande de chez nous	Soutenir la consommation de viande locale - Rencontres terrain (école & restaurateur) - BBQ VDCN - Dégustation GMS - Diffusion digitale spot sensibilisation - Dégustation foires - Mise en application outil péda	140k
Sect. Bovin	Sensibiliser aux enjeux du secteur/aux valeurs des producteurs (bien-être animal, durabilité, nutrition): - Campagne européenne sur la durabilité 3 ans (une avance sera remboursée la première année) - Campagne VLAM - Concours BeBoeuf - Brochure - Soutien secteur - Evénementiel	720k

* Budgets prévisionnels – à confirmer

©2025

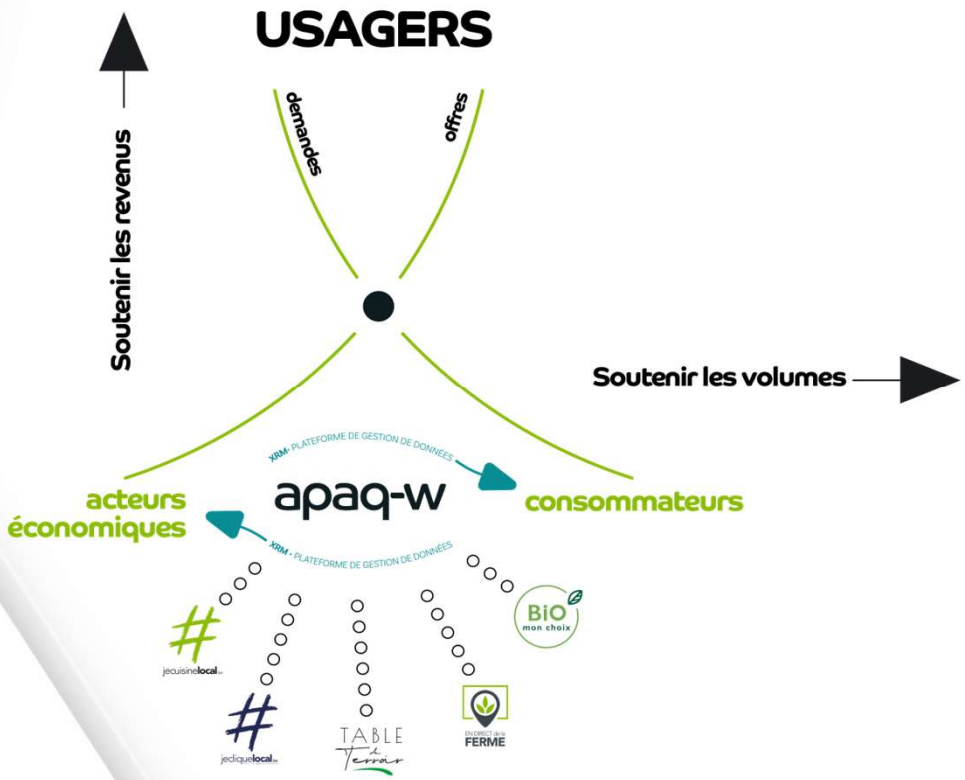
- Notice accompagnant les factures de cotisations
- Pages sur le site internet apaqw.be (voir footer)

- Infos sur le système de cotisations : www.apaqw.be/fr/nouveau-systeme-de-cotisations-pour-nos-agriculteurs-et-horticulteurs
- Infos sur les actions menées en faveur des filières : www.apaqw.be/fr/rapports-sectoriels
- Infos sur les actions menées par l'Apaq-W : www.apaqw.be/fr/rapports-dactivites-de-lapaq-w

©2025

apaqw.be

Wallonie agriculture Apaq-W



Merci !

Des questions ?
Des propositions?

apaqw.be

©2025