

Lancement de la nouvelle campagne de promotion des produits du terroir de fin d'année !

Avec l'arrivée de Noël et de la Saint-Sylvestre, on assiste souvent à un véritable remue-méninges en cuisine afin de trouver des recettes innovantes en vue d'épater nos convives. Si, pour certains, la recherche d'ingrédients et la préparation de plats festifs est une passion, elle s'avère un calvaire pour d'autres qui préfèrent s'orienter vers des plats préparés par un professionnel. Quel que soit notre choix, pensons à soutenir une consommation responsable, locale et durable ! Mettons notre agriculture et notre horticulture à l'honneur sur nos tables de réveillons !

Au vu du succès remporté par la campagne de promotion des produits de terroir de fin d'année en 2016, le Ministre wallon de l'Agriculture, René COLLIN, et l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) réitèrent cet hiver une vaste action à destination du grand public avec quelques nouveautés en prime !

La fête commence dans les gares et centres commerciaux...



Ne soyez pas étonnés si, **du 5 au 16 décembre**, lors de vos emplettes de fin d'année dans certains centres commerciaux ou lors de votre passages dans l'une ou l'autre gare de Wallonie, l'APAQ-W vous propose des **dégustations de mises en bouche** concoctées par ses 3 chefs et ambassadeurs des produits locaux, Eric Boschman, Julien Lapraille et Gerald Watelet !

Un stand d'animation et de dégustation aux couleurs et aux saveurs de fêtes parcourera la Wallonie pour sensibiliser le grand public aux richesses culinaires de notre terroir : *Mousse de jambon, velouté de cresson et volaille* ou encore *mousse au chocolat blanc au fromage de chèvre frais et crumble de couque de Dinant* sont quelques idées concrètes suggérées par les ambassadeurs afin de surprendre vos invités, tout en simplicité et en proximité avec nos producteurs locaux.

Plus d'infos sur ces [rendez-vous d'animation gourmands](#).

... se poursuit en cuisine et à table...

Afin de vous permettre de réaliser ces recettes dans votre cuisine, le nouveau livret intitulé "La fête commence en cuisine" sera distribué dans les gares et centres commerciaux mais également téléchargeable sur le site www.apaqw.be. Ce livret propose au total **3 menus composés respectivement d'un zakouski, une entrée, un plat et un dessert réalisés par les 3 ambassadeurs**. Quelques conseils déco pour égayer vos tables et accompagner vos fêtes sont également suggérés. Enfin, le crémier fromager Alain Hotelet vous propose quelques trucs et astuces pour un **plateau de fromages réussi**.



... et se termine sous le sapin !



On a parfois tendance à oublier que la promotion de l'horticulture constitue aussi une mission importante de l'APAQ-W. Que serait en effet la fête de Noël sans le traditionnel sapin ? Pensons dès lors à opter pour **une production locale**, gage de qualité.

Et une fois sous le sapin, l'heure des cadeaux a généralement sonné ! Or, dans le cadre de cette campagne de fin d'année, l'APAQ-W va vous gâter, en collaboration avec ses différents partenaires médias (L'Avenir, Le Soir et Sudpresse).

Plusieurs **concours débiteront le 11 et le 18 décembre, notamment sur la page Facebook [AgricultureWallonie](https://www.facebook.com/AgricultureWallonie)** avec, à la clé pour 2 grands gagnants, un **repas gastronomique à domicile**, préparé par les 3 ambassadeurs, Eric Boschman, Julien Lapraille et Gerald Watelet, ainsi que des livres de recettes pour les 6 gagnants suivants.

Pour participer, il vous suffira de **poster une vidéo mettant en évidence nos produits agricoles et horticoles locaux**. À vos tabliers !

Le **Ministre wallon de l'Agriculture René COLLIN** a présenté cette nouvelle campagne de promotion des produits de fin d'année ce jeudi 7 décembre à Ciney **au sein de l'entreprise de services Traiteur Paulus.**

Elle a développé une série d'actions éco-traiteur qu'elle a ensuite structurées dans une **démarche managériale européenne « EMAS »** (Environmental Management and Audit Scheme ou Système européen d'audit et de management environnemental). Système par lequel l'entreprise s'engage et organise ses démarches de bonne gestion environnementale. En bref, il s'agit d'améliorations continues pour aller au-delà de la stricte conformité aux obligations légales, pour impliquer activement les personnels de l'entreprise, pour communiquer de façon transparente sur tous ces sujets, et en finalité, pour clairement démontrer une bonne performance environnementale : produits locaux et en circuits courts, gestion des déchets, chasse au gaspillage, ...

En tant que premier **traiteur européen** à avoir **bénéficié du label écologique EMAS**, Paulus est un **maillon incontournable** de la chaîne alimentaire dans la promotion de nos productions agricoles et agro-alimentaires régionales. De 2012 à 2014, son empreinte carbone a ainsi diminué de 429.429 kg de CO2.

Pour le Ministre René COLLIN, "**la consommation de produits locaux est une réponse concrète et quotidienne pour réduire son empreinte écologique, lutter contre le gaspillage alimentaire, soutenir notre économie locale et promouvoir notre patrimoine. La rencontre entre le public, les chefs et les producteurs est essentielle pour faire prendre conscience aux citoyens de l'importance du choix des produits de qualité lors de leurs achats. La promotion de nos produits, c'est l'affaire de tous !**"

Excellentes fêtes de fin d'année!



Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84 56 82

v.poncelet@apaqw.be

Anne Jandrain

Coordinatrice Campagne de fin d'année

081/33 17 16

a.jandrain@apaqw.be



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14
5000 Namur

www.apaqw.be

[f AgricultureWallonie](https://www.facebook.com/AgricultureWallonie)

[@APAQ_W](https://twitter.com/APAQ_W)

[YouTube APAQ-W](https://www.youtube.com/APAQ-W)