



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Dans vos achats locaux, n'oubliez pas la diversité de nos produits

Après plus de 3 semaines de confinement, **le secteur agricole est fier d'apporter sa pierre à l'édifice en contribuant à l'alimentation de la population.** Le secteur est aussi heureux de constater les changements d'habitudes des citoyens qui développent leurs achats de proximité dans les commerces alimentaires locaux, chez les artisans et producteurs.

Globalement, une **hausse estimée entre 10 et 30% des achats en circuits-courts** se fait ressentir et certains producteurs connaissent une demande qui a doublé, voire triplé.

Bien conscients que les indépendants, commerçants, et acteurs économiques belges font tous face à des problèmes économiques et de trésorerie conséquents, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité et le Collège des Producteurs souhaite **attirer l'attention des consommateurs sur certains produits qui font l'objet de moins de demandes dans les achats locaux.** Certains producteurs se retrouvent avec des stocks peu commercialisés, contribuant à augmenter le gaspillage alimentaire. Parmi ces produits, on retrouve les fromages de chèvre et de brebis, les truites et poissons, ainsi que les bières...



Faire face au pic de lactation des chèvres et des brebis

C'est particulièrement le cas pour les producteurs/transformateurs de fromages de chèvre et de brebis : **près de 30% du volume de lait produit** se trouverait en surstock chez ces producteurs et leurs fromagers.

Compte tenu de la saisonnalité de la reproduction et du pic de lactation

naturel de leurs animaux, c'est la période de l'année où il y a le plus de fromages de chèvre et de brebis. Là aussi, la fermeture des débouchés commerciaux traditionnels que sont l'horeca, les marchés et les collectivités, met en grandes difficultés ces éleveurs et fromagers.

Pensez à les soutenir ! Vous pourrez trouver des fromages locaux chez les producteurs mais aussi auprès de nombreux fromagers et dans certaines moyennes et grandes surfaces.

[Carte des fromageries et points de vente](#)



Plus de 100 tonnes de truites et poissons en recherche de canaux d'écoulement

Dans un tout autre registre, **plus de 20 aquaculteurs wallons** sont directement frappés par la fermeture du marché HoReCa, leur première source de revenus. Pensez à les soutenir et à varier les plaisirs culinaires en cette période où les recettes reprennent leurs droits.

[Carte des producteurs de truites avec points de vente à la ferme](#)

Souvent ignorée, la première source salariale des deux tiers des producteurs provient d'une activité dite du repeuplement. Les pisciculteurs wallons élèvent et nourrissent les poissons en bassins, pour que ceux-ci viennent ensuite repeupler les rivières wallonnes et les étangs. Compte tenu de la fermeture des activités de loisir, dont la pêche, seuls les repeuplements dans les étangs privés et les commandes du fonds piscicole sont aujourd'hui autorisés. **Un appel aux particuliers possédant un étang et souhaitant remettre du poisson frais est donc lancé, afin de désengorger les bassins des producteurs.**



Plus d'un tiers des brasseries wallonnes à l'arrêt

On estime à **30%** le nombre de brasseries ayant d'ores et déjà fermé leurs portes et, pour les brasseries toujours ouvertes, les cuves sont pleines et les ventes réduites de **60 à 90%**. À ce jour, 15% des brasseries wallonnes travaillent déjà, ou s'engagent à travailler avec de l'orge local.

Avec l'arrivée des beaux jours, l'envie de déguster une bière avec modération va se présenter aux amateurs.

Pensez à les soutenir, tout en respectant les règles de biosécurité !

[Carte des brasseurs livrant à domicile](#)
ou en drive-in (à venir)

L'alimentation est devenue une de nos principales sources de préoccupation. Dans ce contexte, les citoyens soucieux d'un monde durable sont invités à soutenir les initiatives autour de chez eux, à varier leurs habitudes et à privilégier les achats de produits dans les [points de vente près de chez nous](#).

Prenez soin de vous et de vos proches !

#jecuisinelocal
durable et de saison



Vanessa Poncelet
Service presse ApaQ-W
Gsm 0472 84 56 82
v.poncelet@apaqw.be

Marie Poncin
Contact presse Collège des Producteurs
Gsm 0472 987635
marie.poncin@collegedesproducteurs.be

**Agence wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité**
Avenue Comte de Smet de Nayer 14
5000 Namur
www.apaqw.be