



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

## Des moments privilégiés pour cuisiner et savourer LOCAL !

*Si on prenait le temps de cuisiner local  
et de partager des moments privilégiés en famille ou entre amis...*

**Pour déguster une bière locale et savourer un morceau de viande de qualité,  
parler d'éducation ou évoquer le défi climatique,  
se détendre et se recentrer sur l'essentiel... simplement !**

En ce début d'automne, les produits locaux sont nombreux : champignons, potimarrons, choux pommés et choux frisés, pommes et poires,... Et les producteurs tout disposés à faire connaître leur savoir-faire, après un été ressourçant.

C'est la raison pour laquelle l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) invite les consommateurs à consacrer des moments privilégiés autour d'une table et d'un repas à base de produits de notre Région, durables et de saison.

Quel sera votre menu favori à partager avec vos proches ? Carbonnades, steak, rosbif...



## La semaine du Steak Frites Salade



Pour bon nombre de Belges, le Steak Frites Salade est de loin LE plat préféré. D'où une semaine lui sera entièrement dédiée, pour la 3ème année consécutive.

En effet, **du 10 au 17 octobre**, en collaboration avec le Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM), **la viande de bœuf sera à l'honneur dans les étals des bouchers ainsi que dans les grandes surfaces où de nombreuses animations et dégustations seront organisées.**

L'objectif : à partir d'un plat classique et familial, cuisiner et revisiter une viande locale de 1001 façons ! Poêlée, grillée, en carbonnades, quel que soit son mode de cuisson, la viande bovine locale est savoureuse, synonyme d'impact réduit sur l'environnement et de soin maximal de l'animal. Pensons-y!

Plus d'infos : [viande de chez nous](#)

## Engagez-vous au #jecuisinelocal durable et de saison

Si vous aussi vous êtes convaincu que cuisiner local, durable et de saison peut contribuer au soutien de notre économie et de notre agriculture régionales, rendez-vous sur [www.jecuisinelocal.be](http://www.jecuisinelocal.be) pour vous engager moralement !

Plus de 3.800 consommateurs l'ont déjà fait avant vous...

**#jecuisinelocal**  
*les viandes de chez nous*

---

### Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84 56 82

[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)

### Laetitia Van Roos

Responsable Promotion Élevage et viande

081/33 17 35

[l.vanroos@apaqw.be](mailto:l.vanroos@apaqw.be)

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14

5000 Namur

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

 [Apaq-W](#)

 [Apaq-W](#)

 [Apaq-W](#)

 [@APAQ\\_W](#)

 [APAQ-W](#)