



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

"Faut pas chercher loin pour bien manger !"

L'Apag-W lance une nouvelle campagne pour que
le LOCAL devienne un RÉFLEXE !

Nous avons toutes et tous envie d'agir sur le monde qui nous entoure.

Nous nous sentons toutes et tous concernés par les problèmes environnementaux,
économiques et sociaux. Nous nous demandons comment encourager l'économie locale.

Comment faire un petit geste pour la planète ? Comment mieux consommer ?

**À ces questions qui semblent compliquées, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une
Agriculture de Qualité (Apag-W) apporte une réponse simple :**

"Faut pas chercher loin pour bien manger !"

La solution évidente et accessible, c'est le circuit court !

L'agriculture est aussi importante qu'accessible.

Introduction : l'accessibilité au coeur d'une nouvelle
campagne de promotion 360° !

Dans le cadre du Plan de relance de la Wallonie, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apag-W) lancera à la fin du mois de juin une toute nouvelle campagne #Jecuisinelocal en faveur de notre agriculture, faisant suite aux négociations de ce début d'année avec le secteur agricole demandeur d'être appuyé sur le marché intérieur. Il s'agit d'une campagne 360° destinée à valoriser les produits locaux et les circuits courts comme choix de consommation, comme style de vie. **L'Apag-W** et son homologue flamand, le VLAM, se sont concertés durant plusieurs semaines avec le secteur agricole pour aboutir à cette proposition concrète.

La volonté est claire : consommer local doit devenir un réflexe pour tous !

Pour rappel, les principaux freins à l'achat en circuit-court sont le prix des produits (36%), le manque de points de vente proche (31 %), le manque de temps (26%) ou encore l'offre limitée de produits (24 %).

Le circuit court, un casse-tête pour le grand public ?



Source : Observatoire de la Consommation 2023

L'engouement et l'attention portés aux produits locaux sont manifestes actuellement et se concrétisent par **l'augmentation de la fréquentation des magasins à la ferme ou des magasins spécialisés, conséquence de la crise sanitaire qui a marqué l'année 2020.** Cependant la part de marché liée aux ventes à la ferme ne représente que 0,8% contre 56,7% pour les super et hyper marchés et 19% pour les hard discount.

Sources :

- Listen/Apaq-W - Observatoire de la consommation - Baromètre circuit-courts Mars 2023
- Apaq-W - Scan Conso 2023 - Base chiffres GFK 2022

Sur base de ces constats, la campagne menée par l'Apaq-W en 2024 et 2025, renforcée pas des moyens conséquents issus du Plan de relance de la Wallonie, sera axée sur **l'accessibilité**. Au travers de diverses actions, elle va montrer que :

- C'est simple : en mettant en avant les solutions mises en place pour simplifier le processus d'achat ;
- C'est proche : en mettant en avant la proximité des options d'achats en circuit-court
- C'est bien : en mettant en avant les avantages économiques, écologiques et sociaux du circuit-court. **Parce qu'il est essentiel que les produits locaux soient payés à un juste prix à nos producteurs ; parce qu'on a tous envie de faire un geste pour la planète et parce qu'on a tous des moyens financiers différents.**

Autrement dit, la campagne conscientisera toujours plus les consommateurs, **l'objectif de l'Apaq-W** étant de soutenir les producteurs et artisans locaux qui incarnent un secteur de notre économie et donne la possibilité aux citoyens de consommer de manière durable et responsable.

Concrètement

La campagne #Jecuisinelocal va permettre de :

- Appuyer les circuits courts au travers de la campagne 360° qui se déclinera non seulement directement dans les fermes et sur divers événements mais également dans les médias traditionnels (en radio, en TV, dans la presse écrite, sur le web) et via le marketing d'influence : au travers de la collaboration avec des personnalités fortes et influentes, telles que nos ambassadeurs Sandrine DANS et Julien LAPRAILLE, ou encore l'influenceuse Meltingreen.
- Développer la visibilité des produits locaux présents en grandes et moyennes surfaces ;
- Sensibiliser les plus jeunes **aux questions liées à l'origine des produits, à leur étiquetage, à leur diversité et qualité**, via un kit pédagogique.

Découvrons cela en détails...

L'application #jecuisinelocal, le chemin le plus court vers une meilleure alimentation

Détrompons-nous : il ne faut pas parcourir des kilomètres pour trouver un producteur local proche de chez soi et des produits de qualité. Il ne faut pas chercher loin pour bien manger. L'application gratuite [#jecuisinelocal.be](https://www.jecuisinelocal.be) rend le circuit court plus facile et accessible pour tout le monde. **Acheter local, c'est non seulement important pour différentes raisons économiques, écologiques et sociales, mais c'est aussi accessible.**

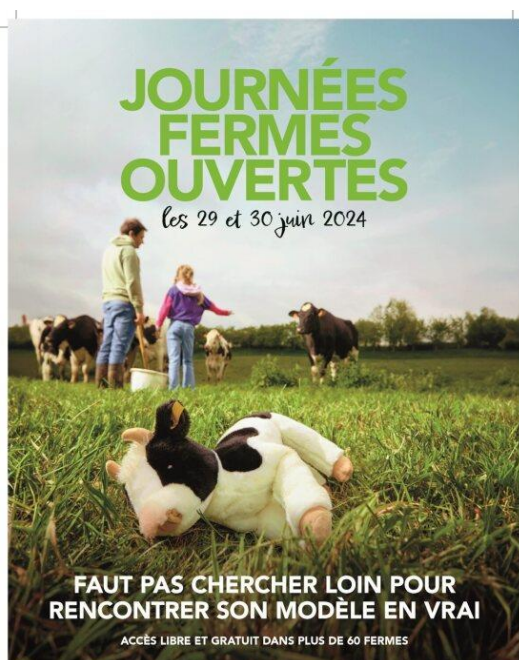


[Téléchargez l'application](#)

L'application mobile [#jecuisinelocal](https://www.jecuisinelocal.be), disponible gratuitement sur les 'stores' (Apple Store et Google Play) permet aux consommateurs de trouver et de géolocaliser plus de 1.165 producteurs, points de vente ou artisans près de chez eux et plus de 70 établissements du réseau "[Table de Terroir](#)". L'application a déjà été téléchargée par plus de 12.000 consommateurs et près de 1.000 utilisateurs ont créé un compte personnel. Il est également prévu de développer de nouvelles fonctionnalités dédiées à la fidélisation des clients en circuit-court. À votre tour de télécharger l'application si ce n'est déjà fait...

#Journées Fermes Ouvertes, les 29 & 30 juin 2024

Le premier temps fort de la campagne #Jecuisinelocal



Faut pas chercher loin pour rencontrer son modèle en vrai.

La campagne débutera par le temps fort des Journées Fermes Ouvertes les 29 & 30 juin prochains. Elles constituent l'évènement incontournable du mois de juin qui incite plus de 60.000 visiteurs à se rendre directement dans nos fermes à la rencontre des producteurs, à la découverte de leur savoir-faire pour des moments de détente en famille ou entre amis. C'est aussi une occasion incontournable de déguster les produits de notre terroir. Et cette année, la campagne en faveur des fermes participantes a été renforcée en radio et en presse féminine.

#jecuisinelocal  www.JFO.be Une campagne de l' 

Plus concrètement, les consommateurs seront invités à découvrir [61 fermes](#) wallonnes (dont 18 en agriculture biologique). 17 fermes sont situées en province de Liège, 14 en Hainaut, 11 en province de Namur, 10 au Luxembourg et 9 dans le Brabant wallon. Parmi celles-ci, une vingtaine d'exploitations participent pour la première fois à l'évènement et sont ultra motivées de partager leur passion du métier d'agriculteurs avec petits et grands. Cette année, certaines fermes ne seront accessibles que le dimanche, les agriculteurs concentrant leurs efforts sur une seule journée pour mieux accueillir encore le public.

[Découvrons les fermes participantes sur jfo.be](http://www.jfo.be)



Le foodtruck #Jecuisinelocal sur des événements sportifs et musicaux

Pour se laisser convaincre par le circuit court, les consommateurs auront l'occasion de déguster des produits locaux sur deux types d'événements où l'Apag-W sera présente durant cet été : des événements sportifs et des rendez-vous musicaux.

Le foodtruck #Jecuisinelocal fera étape lors de divers challenge sportifs et festivals afin d'offrir une restauration rapide et locale à un public diversifié. L'objectif étant d'en faire LE CHOIX PRIVILÉGIÉ des amateurs de sport et à créer des expériences culinaires locales pour les amateurs de musiques et concerts.



Le foodtruck #jecuisinelocal s'est déjà déplacé sur les événements suivants :

- 14/04 : *Belgium Bike Festival* - Andenne
- 18/04 : *Nourrir Liège* - Liège

Retrouvez le encore tout l'été sur les prochains événements :

- 16 - 19/05 : [Streat Fest](#) - Bruxelles
- 08 - 09/06 : [XTerra](#) - Namur
- 29 - 30/06 : [Journées Fermes Ouvertes](#)
- 26 - 29/07 : [Foire de Libramont](#) - Libramont
- 23 - 25/08 : *Festival Les Solidarités* - Namur
- 30/08 - 01/09 : [Foire de Battice](#) - Battice
- 20 - 22/09 : [Openlakes](#) - Lacs de l'Eau d'Heure

À l'arrivée de ce type d'évènements, les festivaliers ou sportifs sont généralement heureux de pouvoir se sustenter. Le foodtruck #Jecuisinelocal attendra les participants avec une expérience culinaire unique : des plats dont les ingrédients ont parcouru le même nombre de kilomètres qu'eux durant leur épreuve sportive seront offerts aux participants.

Les produits locaux à l'honneur dans les grandes surfaces



En 2023, plus de 500 actions de dégustations ont **été menées au cœur des magasins** afin de renforcer la visibilité des produits locaux référencés en grandes surfaces. Ces actions multiproduits ont permis de sensibiliser directement près de 40.000 consommateurs dans plus de 120 magasins. **En sus, l’Apaq-W** avait placé plus de 4.000 stop-rayons (ou wobblers) dans 70 magasins en Wallonie et à Bruxelles. Enfin, une partie des animations avait été réalisée par un total de 60 producteurs dans le cadre du Plan de relance de la Wallonie.

Pour les années 2024 et 2025, l’Apaq-W entend bien renforcer son ancrage et la visibilité des produits locaux en magasins.

2024 sera ponctuée par 3 temps forts :

- le mois de juin **qui annonce l’été, la saison des barbecues et une large diversité de fruits et légumes ;**



Les 15 et 22 juin, des animations et dégustations seront organisées dans 4 moyennes et grandes surfaces afin de donner une visibilité accrue aux produits de notre Région. Durant ces 2 journées, 19 producteurs présenteront leurs produits, soutenus par la présence des Ambassadeurs des produits locaux de l'Apag-W.

- AD Delhaize à Verlaine ;
- AD Delhaize à Genappe, avec la présence de l'Ambassadrice Sandrine DANS ;
- Carrefour à Bertrix avec la présence de l'Ambassadeur Julien LAPRAILLE ;
- Intermarché à Naninne avec la présence de l'Ambassadeur Gérald WATELET.

- le mois d'octobre pour donner suite aux bonnes résolutions de la rentrée ;
- et, enfin, le mois de décembre, les produits locaux ayant une place de choix lors **des fêtes de fin d'année !**

En quelques chiffres, en 2024, plus de 8.000 wobblers seront placés dans 100 magasins. 5.000 consommateurs, en moyenne, seront sensibilisés durant 20 jours de dégustations de produits locaux dans plus de 20 magasins, avec l'appui de 120 producteurs. De quoi donner un véritable coup de pouce en stimulant les ventes des grandes surfaces qui font le choix de s'approvisionner localement !

Sur les deux années, l'Apag-W vise le placement de plus de 20.000 wobblers dans 150 magasins. Ce seront plus 50 jours de dégustations qui permettront de sensibiliser 10.000 consommateurs dans plus de 40 magasins, avec l'appui de 150 producteurs.

Un kit pédagogique à destination des élèves et de leurs enseignants



Ces dernières années, près de 3.500 kits pédagogiques sur le thème de la pyramide alimentaire ont été distribués aux enseignants, touchant en moyenne potentiellement 60.000 élèves.

Dans le cadre de cette nouvelle campagne #Jecuisinelocal, de nouveaux outils didactiques (kit de posters pour renforcer les gestes de consommation en faveur d'une alimentation plus durable) seront mis à disposition du milieu scolaire à partir de janvier 2025. Le but étant de sensibiliser les plus jeunes aux questions liées à **l'origine des produits, à leur étiquetage,** à leur diversité et à leur qualité.

Découvrez *Graines d'AGRI*,
la boîte à outils pédagogiques online

Vanessa Poncelet
Service Presse
0472/84 56 82
v.poncelet@apaqw.be

Joëlle Vandersteen
Coordination campagne #Jecuisinelocal
081/331 721
j.vandersteen@apaqw.be

Marie de Meurichy
Coordination Journées Fermes Ouvertes
081/331 725
m.demeurichy@apaqw.be

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



© 2024 Apaq-W