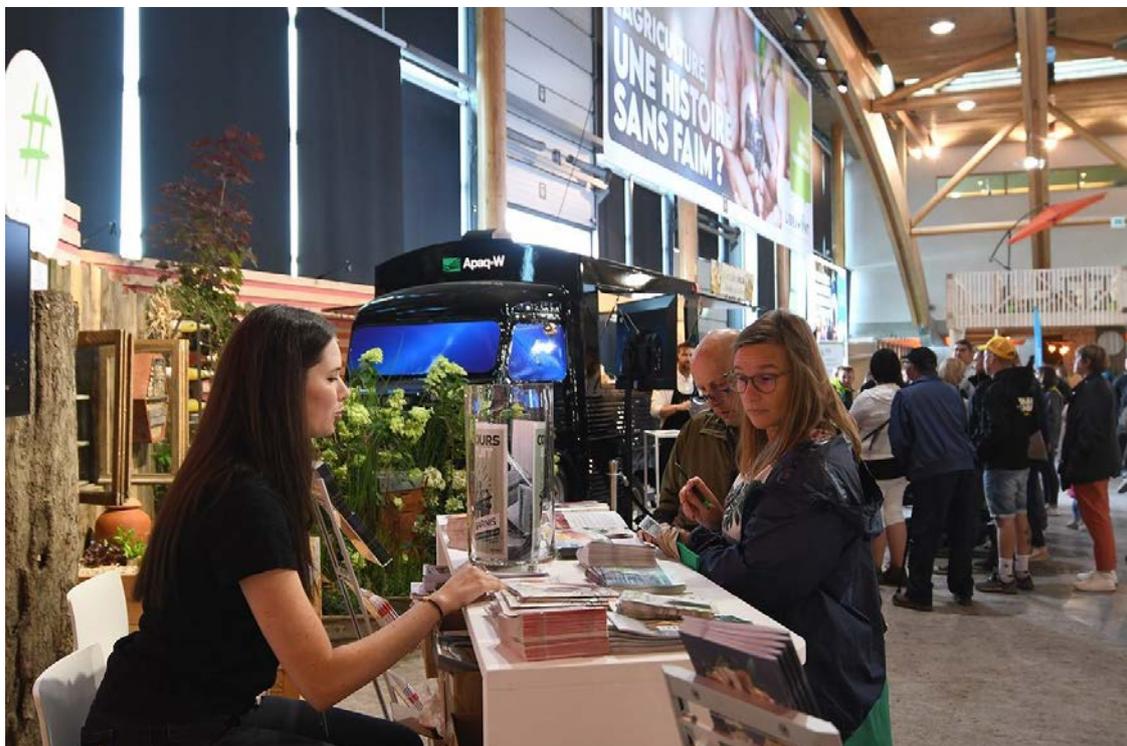




COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'Apag-W sensibilisera au RÉFLEXE LOCAL à la Foire de Libramont - Du 26 au 29.07.24

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apag-W) croit fermement en une agriculture durable, locale et rentable. Et elle compte bien le faire savoir aux visiteurs de la Foire de Libramont. En les sensibilisant de diverses manières : en leur proposant des produits en dégustation dans son foodtruck, en les instruisant de manière ludique au travers de jeux et concours, en les informant aussi sur son espace professionnel.



Le Hall 3



Foodtruck & gourmandises

Venez assister aux démonstrations culinaires de l'Ambassadeur Julien Lapraille et déguster des produits de qualité de notre Région ! Découvrez des recettes simples et accessibles réalisées avec les produits de nos agriculteurs, près de chez vous. Suivez les conseils avisés du chef et posez-lui toutes vos questions. Julien se fera un plaisir de vous répondre. Eric Boschman sera également présent le dimanche après-midi.

Trouvez des recettes

Espace consommateurs



#Jecuisinelocal & Table de Terroir

Tentez votre chance à la Roue de la Fortune pour gagner un bon à valoir dans un des 80 restaurants [Table de Terroir](#).

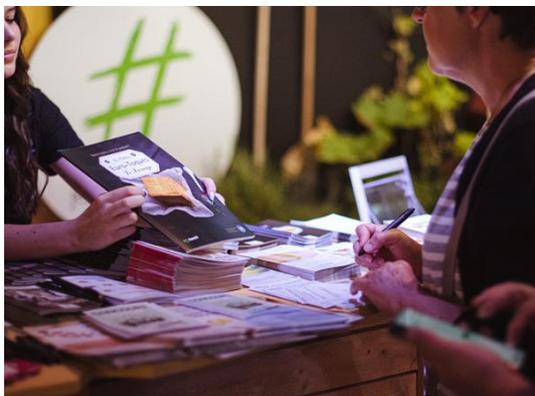
Téléchargez l'app [#Jecuisinelocal](#) pour des recettes locales et astuces durables. Elle vous permettra de géolocaliser en un clic les producteurs près de chez vous

Participez à nos animations bio ou apprenez-en plus sur l'élevage et repartez avec un ballon.

Téléchargez l'application

#Jecuisinelocal

Espace professionnel



S'il y a bien une nouveauté à ne pas manquer cette année, c'est l'espace professionnel dédié aux rencontres. Que vous soyez producteur ou acteur du secteur, le networking est indispensable pour faire avancer votre activité. L'Apaq-W vous invite à venir réseauter et créer des liens lors de ses diverses séances d'information. Découvrez le riche programme...

Agenda professionnel VENDREDI 26/07

- 10H00 - 11H00 et 13H00 - 14H00 : Séance d'information sur le label [En direct de la Ferme](#) : acceptez les éco-chèques comme moyen de paiement à la ferme. informations sur les inscriptions, démarches et avantages pour votre point de vente.
- 14h30 - 15H30 : Démonstration de la plateforme [Jecliquelocal.be](#), votre allié pour promouvoir vos produits locaux auprès des professionnels, suivie d'un atelier pratique avec assistance personnalisée.
- 16H00 - 17H00 : Point presse Labellisation du Saucisson gaumais IGP et 50 ans du Jambon d'Ardenne. Présentation et célébration suivie d'une dégustation (sur invitation).

SAMEDI 27/07

- 10H00 - 11H00 : Présentation de notre projet avec la Cellule de vulgarisation de l'Afsca : guides pratiques sur la commercialisation B2B des produits agricoles. Quiz et cadeaux à gagner.

DIMANCHE 28/07

- 11H30 - 12H30 : Drink et dégustations après conférence B2B viti-vinicole entre professionnels du secteur viticole (événement privé).
- 14H30 - 15H30 : Zoom Conso par l'[Observatoire de la consommation](#) : notoriété du label Eurofeuille et premières tendances de conso bio en 2024 ; conso de viande et alternatives végétales ; comportements alimentaires selon l'âge. Echanges.

LUNDI 29/07

- 09H00 - 10H00 : Ramène tes bottes. Rencontre entre grandes et moyennes surfaces et lauréats du [Concours de Cristal](#). Drink de bienvenue et échanges sur le Sentier des Saveurs.
- 10H00 - 11H00 : Zoom Conso par l'[Observatoire de la consommation](#) : notoriété du label Eurofeuille et premières tendances de conso bio en 2024 ; conso de viande et alternatives végétales ; comportements alimentaires selon l'âge. Echanges.
- 11H00 - 12H00 : Table ronde Spéciale Chefs [Table de Terroir](#) sur les meilleures pratiques du secteur HoReCa, suivie d'un drink convivial (sur invitation. Événement privé).
- Drink Table de Terroir (sur invitation. Événement privé).
- 13H00 - 14H00 : Démonstration de la plateforme [Jecliquelocal.be](#), votre allié pour promouvoir vos produits locaux auprès des professionnels, suivie d'un atelier pratique avec assistance personnalisée.
- 15H30 - 16H30 : Nouveaux débouchés dans la restauration hospitalière. Rencontre avec Philippe Gaspar, Directeur de l'ISPPC pour comprendre les intérêts commerciaux et défis techniques de ce secteur en mutation.

La Ferme enchantée



Lait'scapade

Lait'scapade propose un escape game original où vous explorez le processus de production du lait, en partant de la prairie jusqu'à la laiterie, guidé par une tablette. Cette expérience ludique vous permet de mieux comprendre les différentes étapes de fabrication du "l'or blanc".



Vélosmoothie en folie

À côté, le Vélosmoothie vous invite à pédaler en tandem pour préparer un smoothie vitaminé, soulignant l'importance d'une alimentation équilibrée selon l'Organisation Mondiale de la Santé.

Le Sentier des Saveurs



Dégustations à foison

Une halte gourmande s'impose sur le Sentier des Saveurs. Comme son nom l'indique, le Sentier vous attirera par ses senteurs, couleurs, odeurs et saveurs ! Plus d'une dizaine de producteurs y présenteront leurs produits d'exception, primés lors des réputés Concours Coq de Cristal et Fromages de Chez Nous. Mais ce sont aussi des produits AOP et IGP qui seront proposés à la vente et à la dégustation. Et nos chefs cuisiniers se feront un plaisir de vous les faire déguster, après les avoir préparés, agrémentés, assaisonnés, associés, ... Vous pourrez également faire quelques emplettes pour emporter l'un ou l'autre souvenir chez vous et poursuivre ce plaisir gustatif !

Le Chapiteau En terre bio



Plus qu'une mode, un mode de vie !

Ne quittez pas la Foire de Libramont sans avoir fait un détour par le chapiteau "En terre bio", organisé avec le soutien de l'Apag-W pour faire découvrir les spécificités de l'agriculture biologique. De nombreux acteurs du secteur se tiendront à votre disposition, ainsi que 6 producteurs qui ont fait le choix de l'agriculture biologique comme mode de vie.

Autres moments forts

- Point presse - 26/06 à 16H00 - LEC 3

Entre saucisson et jambon, nos labels wallons se multiplient !
Reconnaissance par l'Europe du Saucisson gaumais **en tant qu'IGP** et célébration des 50 ans du Jambon d'Ardenne IGP (et révision du cahier des charges).

- Journée du secteur viticole wallon - 28/07 - LEC 3

Conférences B2B

10h00 : *Consommation de vins et de boissons en Belgique francophone* par l'**Observatoire de la consommation de l'Apaq-W** ;

10h30 : *Nouvelle réglementation en matière d'étiquetage* par Dominique Rooseleer, SPF Economie ;

11h00 : *Le cheval de travail, partenaire de la viticulture* par Valère Marchand ;

Dégustations

14h00-17h00 : Accords vins & fromages par Eric Boschman.

- Produits locaux en hébergements touristiques - 29/07 à 12h30 - LEC 3

Présentation du projet de vente de produits locaux en hébergements touristiques de terroir par l'Apaq-W et Accueil Champêtre en Wallonie.

- Scan conso - 29/07 de 14H00 à 15H00 - LEC 1

Présentation à destination des producteurs et partenaires des grandes conclusions de nos études de marché annuelles et analyses comparant la consommation alimentaire effective des francophones avec les recommandations alimentaires « idéales ».

Contacts

Vanessa Poncelet - Service Presse ApaQ-W

v.poncelet@apaqw.be - 0472 84 56 82

Joelle Vandersteen - Coordination Foire de Libramont

j.vandersteen@apaqw.be - 081 33 17 21

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