

PLAN DE PROMOTION PROPOSITIONS 2021

-

Filière Porcine



2020 - STATUS

➤ Viande de chez nous

- #jecuisine**local** actions transversales mettant en avant les viandes de chez nous
- Les capsules « portraits » ont été diffusées sur RTL et RTBF dont certains pour mettre en avant le filière
- Egalement sur les RS en avril et reprise début septembre jusqu'à la fin décembre
- Campagne d'été : Intégration des produits viandeux dans (spot TV, RS, presse quotidienne)
- Campagne d'automne (Plan de relance) : campagne TV, influenceurs et presse quotidienne, radio, début octobre jusqu'à mi-décembre -> multisectoriel
- Ma Quinzaine Locale - 3 au 18 octobre
- Eric Boschman – Porc Qualité Ardennes
- Nouvelles capsules pour les TV locales et diffusion en décembre



➤ Viande de chez nous

- Campagne Bouchers et grossistes
 - Matériel de promotion (affiches, portraits d'éleveurs, cahier de recettes)
Kit distribué pendant « Ma Quinzaine Locale »
-> grossistes
- Vidéo réalisée dans la série « Notre savoir-faire »
- Leslie en cuisine – ambassadrice de l'Apaq-W passe tous les jours sur la RTBF dans une capsule de 3min « Qu'est-ce qu'on mange en cuisine » jusqu'à la fin décembre. Elle fera quelques recettes avec du porc, mise en avant des morceaux nobles



➤ Subventions

- Cochon Bien-être – Programme 2020
- PQA

➤ Dossier Pédagogique

- Ré-impression du dossier pédagogique – 500ex



2021 - PROPOSITIONS

Secteur Porc

Subventions

- ❖ Pour 2021- un appel à projet sera lancé dans prochains jours, les demandes devront parvenir pour tout début janvier:
 - Analyse des dossiers en janvier
 - Présentation au CA de l'APAQ-W en février

Pédagogie

Averbode, magazine « Dauphin » publi 8 pages A5 –cibles: 2050 enseignants et 14 900 élèves.

Ex de dossier inséré:

MANGER ÉQUILIBRÉ, LOCAL ET DE SAISON : idéal pour ta santé !

Réfléchir à ce que tu manges, c'est important pour ta santé. Mais qu'est-ce qu'une « alimentation équilibrée » ?

- Tout d'abord, c'est une alimentation qui est variée : manger de tout est indispensable pour bien grandir.
- Ensuite, une alimentation équilibrée, c'est une assiette qui est remplie selon certaines proportions.

Comment répartir les aliments lorsque tu composes ton assiette ?

L'assiette est divisée en trois parties :

- les légumes (cuits ou crus), de préférence de saison, représentent la moitié de l'assiette ;
- les protéines (œufs, viande, poisson, volaille, alternatives végétales) représentent le quart de l'assiette ;
- les féculents (pâtes, riz, pommes de terre, pain...) représentent également le quart de l'assiette.

POUR MANGER MIEUX, ÉQUILIBRER SON ASSIETTE N'EST PAS LA SEULE CHOSE À PRENDRE EN COMPTE.

Une alimentation locale et qui privilégie les produits de saison est également conseillée.

- Prenons l'exemple des fruits et des légumes de saison, il existe plusieurs bonnes raisons de les choisir :
 - Ils sont plus respectueux de l'environnement, surtout si ce sont des fruits et des légumes locaux.
 - Ils sont moins chers.
 - Ils sont plus sains et plus riches en vitamines.
- En effet, ce n'est pas nécessaire de mettre en place des serres chauffées. Ils sont récoltés lors de leur période naturelle de maturité.
- En manger local, c'est privilégier les produits cultivés/récoltés dans nos régions. Il s'agit, par exemple, d'acheter directement les produits chez le producteur (comme à la ferme) – c'est ce qu'on appelle les circuits courts – ou de privilégier des commerces qui se trouvent près de chez toi. Plus tu peux déjà faire le choix des produits locaux dans ton supermarché !

REPAS D'AUTOMNE

Savais-tu que le fromage était également un produit de saison ?

On utilise aussi le lait d'un autre animal pour faire du fromage... Lequel ?

Le fromage et le beurre produits à partir du lait de vache varient en goût et en couleur au cours de l'année. C'est dû au changement d'alimentation des vaches en fonction des saisons (foin et ensilage en hiver et herbe fraîche le reste de l'année).

On utilise aussi le lait d'un autre animal pour faire du fromage... Lequel ?

Les légumes de saison : soupe au potiron, salade de blé, noix et noisettes, pain gris, morceau de fromage à pâte dure.

Le potiron se déguste en automne et se conserve une bonne partie de l'hiver. Il pousse dans une terre bien riche, avec les gelées hivernales. On peut récolter le potiron lorsque ses feuilles sont sèches et commençant à jaunir.

Es-tu un bon cuisinier ? VOICI LA RECETTE POUR FAIRE DE LA SOUPE AU POTIRON

Cuise toujours sous la surveillance d'un adulte !

Recette : soupe au potiron
Pour 4 personnes :

1,5 kg de potiron, 3 carottes, beurre, sel et poivre

Ajoute carottes ! Si elles sont blanches, pas besoin de les épécher, mais jette de les laver.

- Épluche le potiron. Coupe-le en cubes.
- Épluche les carottes. Coupe-les en rondelles.
- Fais revenir les carottes dans le beurre.
- Ajoute le potiron et recouvre d'eau.
- Laisse cuire 15 minutes et mixe le tout.

La soupe, ce n'est pas difficile à faire et cela te permet de manger et mélanger plein de légumes différents ! Découvre de nouvelles recettes et varie les couleurs de tes soupes. Pense à ajouter des épices pour donner plus de goût à ta soupe !

Viande de chez nous

➤ Viande de Chez Nous (VDCN)

- Objectif: faire la promotion des viandes de chez nous, de manière transversale, mettre en avant la qualité, le savoir-faire, la durabilité, le local
- Thématique: producteurs & produits via des portraits/des recettes
- Public cible: BtoB & BtoC, presse
- Actions:
 - ❖ Dégustation en GMS
 - ❖ Présence aux grandes foires et salons
 - Ateliers culinaires BtoC
Sur inscription par petits groupes, les ateliers sont ouverts au public lors des foires, salons, (ex. Libramont, Battice, Meat Expo...). Un ambassadeur Apaq-W, donne un cours magistral pendant 1 heure au cours de laquelle, ils apprennent à cuisiner un morceau noble de porc, un morceau de poulet, de boeuf, de porc, d'agneau, etc.
 - Tasting
 - ❖ Actions nutrition information vers le monde médical (place de la viande dans une alimentation équilibrée)



➤ Viande de Chez Nous (VDCN)

- Actions vers Bouchers/Grossistes
 - ❖ Pourquoi ?
BOUCHERS = Interlocuteurs privilégiés,
partie intégrante du circuit-court,
ambassadeurs de nos producteurs.
 - ❖ Comment les toucher?
 - Brochures de recettes et petits matériels :
supports de communication à destination des consommateurs
(ex.: Toolkit VDCN, matériel de visibilité (brochures, affiches, ...), etc.
 - Production de papier d'emballage avec le logo VDCN



➤ Viande de Chez Nous (VDCN)

- Actions vers Bouchers/Grossistes
 - Incentive – événement BtoB – 24h
 - On invite les bouchers à vivre 24h dans une belle maison d'hôtes en Ardennes. Du dimanche après-midi au lundi après-midi en petit groupe de 20 personnes max (10 bouchers et leur compagne).
 - Au programme, visite de producteurs, déjeuner et dîner dans la maison d'hôtes en compagnie d'un ou deux producteurs.
 - Pour les repas, les Ambassadeurs Apaq-W plus spécialisés en gastronomie cuisineront, des morceaux nobles en fonction de ce que les filières veulent faire passer comme message. Les invités seront conviés à participer à l'élaboration des repas
 - Le groupe sera constitué d'un boucher par province. Des étudiants d'écoles hôtelières seront invités à faire le service des repas, une manière de les impliquer et les éduquer au meilleur moment de leur apprentissage.

➤ Viande de Chez Nous (VDCN)

- Action vers Ecoles professionnelles
 - Objectif? Eduquer le consommateur à choisir une viande de qualité et à dépasser ses a priori passent par les différents acteurs de la filière, les restaurateurs, les bouchers, les producteurs, etc. C'est en touchant les étudiants en plein apprentissage que nous en ferons nos acteurs et donc nos Ambassadeurs de demain.

Comment les toucher? Les préjugés, les rumeurs, les mauvaises images ont en commun de perdurer dans le temps voir même de s'amplifier. Pour toucher les professeurs et donc leurs étudiants, nous proposons de choisir un(e) chef(fe) qui aurait fait ses études dans l'un ou l'autre des établissements scolaires ciblés. Ex: Julien Lapraille (ou un chef, un responsable de guide gastro, etc.) est invité à se rendre dans son ancienne école pour cuisiner de la viande de chez nous avec les étudiants. Dans l'esprit des jeunes, si un tel chef ou une telle personne met cette viande à sa carte ou vient nous en parler, c'est qu'elle doit en valoir la peine!

➤ Viande de Chez Nous (VDCN)

- Action Celagri

- ❖ Table ronde :

On invite autour de la table des experts (Celagri, prof d'Univ, Apaq-W, etc.) à s'entretenir en exclusivité avec 2 ou 3 journalistes spécialisés sur une thématique bien particulière.

Exemple de thème: impact de l'agriculture sur les gaz à effet de serre, le bien-être animal, impact de l'agriculture sur l'environnement, etc. + positive papers Celagri

- Création d'une charte pour la Viande de Chez Nous à faire signer par les différents acteurs des secteurs

CEL-AGRI.be
CELLULE D'INFORMATION AGRICULTURE

➤ Viande de Chez Nous (VDCN)

- Action grand public – en deux phases (livre + expo)
- ❖ Objectif? Parallèlement au travail que nous faisons, il est important de faire un travail sur l'image que le secteur renvoie au grand public. Toucher d'autres/de nouvelles cibles, en mettant en avant la passion des éleveurs et autres acteurs du secteur pour leur métier. Travail avec un photographe pour réaliser des portraits esthétiques de chacun d'entre eux/elles. Chaque photo doit refléter la passion, l'amour du métier, la proximité, l'empathie, la fierté, etc.

Nous sélectionnons une cinquantaine de producteurs/productrices (toutes filières confondues).

L'objectif est de créer un bel « objet » qu'on lit, qu'on feuillette, que l'on garde, que l'on offre! C'est le livre que l'on veut retrouver sous le sapin!

- ❖ Composition du livre:

La photo en noir et blanc

Un texte très court qui présente la personne, ses passions, de manière amusante/anecdotique. On humanise le producteur

Une recette en couleurs

- ❖ Exposition itinérante:

Chaque portrait sera agrandi et fera partie de l'exposition itinérante.

L'expo devra s'arrêter dans les grands villes comme Namur, Bruxelles, Liège, Arlon, Mons, Ciney, Charleroi, Tournai, Courtrai, Mouscron.

Des lieux comme le centre culturel de la ville ou des galeries pourraient servir de lieu d'accueil pour ces expositions ou lors des foires à Libramont, Battice, ...

➤ Viande de Chez Nous (VDCN)

- Action grand public – (re)diffusion capsules vidéo « Portrait d'éleveurs » - « Notre savoir-faire » - Idées recettes
 - ❖ Diffusion des capsules réalisées en TV, digital, sur réseaux sociaux



➤ Viande de Chez Nous (VDCN)

- Pédagogie
 - ❖ Un outil bien-être animal
 - ❖ Un outil portfolio des animaux de la ferme



#jecuisinelocal
durable et de saison

- Objectif: sensibiliser le public à l'implication des secteurs viande dans le local, le durable et la qualité
- Thématique: circuit-court, saveur, qualité, produits de saison
- Public cible: BtoB et BtoC, presse

• Actions:

❖ Ma quinzaine locale : BARBECUE VDCN

- Pour marquer sa participation à Ma Quinzaine Locale, le secteur viande organise un grand BBQ champêtre pour la presse et leur famille, viande de chez nous, vin/bières trinquons local, légumes/fruits, fromages de chez nous, pains,... On choisit une exploitation représentative (qui peut changer chaque année si la première édition fonctionne bien). On sort la nappe, les lampions, ... le tout dans une ambiance festive de guinguette.
✓ Timing: après Pâques pour MQL (1^{ère} quinzaine de mai)

- Participation des éleveurs/producteurs viande qui ouvrent leurs portes pendant Ma Quinzaine Locale

#maquinzainelocale
Produits locaux & Circuits courts

Merci!
