DOSSIER DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

Deux événements pour soutenir une alimentation locale, durable et de saison !

JFO
Journées Fermes Ouvertes

Les 11 & 12 septembre 2021

#maquinzainelocale

Du 11 au 26 septembre 2021

Conférence de presse – 27/09/21 - Gerpinnes

1. Participez aux Journées Fermes Ouvertes les 11 & 12 septembre

Savez-vous qu'à 2kms à gauche de votre habitation vous pourriez trouver un producteur de céréales panifiables, autrement dit servant à la fabrication de pain de la boulangerie du coin ? Qu'à 4kms à droite de votre rue, toute une panoplie de produits laitiers savoureux vous attend pour aider à la croissance de vos enfants ? Qu'à 8kms, un producteur de fruits et légumes se réjouit de vous emmener sous ses serres pour vous partager sa passion ? Ou encore qu'à 1 petit km, des volailles sont élevées en plein air pour produire une viande de qualité et au goût inégalé ?

Les Journées Fermes Ouvertes, soutenues depuis plus de vingt ans par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), sont l'occasion annuelle de pousser la porte de ces exploitations près de chez vous pour aller à la rencontre des femmes et des hommes qui oeuvrent chaque jour pour nous fournir une gamme variée de produits contribuant à une alimentation équilibrée et diversifiée.

Cette année, ce sont 33 fermes réparties sur toute la Wallonie (14 en province de Hainaut, 7 à Namur, 6 au Luxembourg, 4 à Liège et 2 en Brabant wallon) qui participeront à l'événement des 11 et 12 septembre. Parmi ces fermes, 14 exploitations accueilleront pour la première fois les visiteurs, entre 10 et 18H00. Des familles entières se mobilisent pour faire découvrir les coulisses de leur univers. Une grande majorité pratique la vente directe et de nombreuses se sont également diversifiées vers des activités qui dépassent la fonction agricole primaire de production (culture ou élevage) : atelier de transformation, hébergement, restaurant à la ferme, accueil pédagogique ou team building ; les fermes d'aujourd'hui n'hésitent pas à innover pour répondre aux attentes d'une société en mutation.

L'agriculture en 3D : Découverte, Dégustation, Détente

Durant tout un week-end, le grand public sera invité à découvrir cette réalité de l'agriculture wallonne d'aujourd'hui à travers 3 Dimensions : d'abord la Découverte du monde agricole à travers des visites guidées dans les coulisses des fermes, des démonstrations, des ateliers, des expositions… auquel petits et grands pourront assister. L'objectif de cette dimension est de casser les idées reçues, de montrer les multiples

facettes du métier d'agriculteur, d'aborder la réalité économique, le prix rémunérateur, les conditions de travail, …

Un moment gourmand ensuite de Dégustation, sur place et/ou à emporter, de produits locaux, durables et de saison, proposés par les fermiers eux-mêmes ou dans leurs étals. Il y en aura pour tous les goûts : grillades (barbecue, jambon, cochon à la broche), pique-niques, petits-déjeuners fermiers, repas champêtres, marchés de producteurs fermiers et artisanaux, dégustation de bières artisanales… Ces bonnes adresses de producteurs locaux pourront être conservées précieusement pour y revenir lors de la Quinzaine Locale qui suivra, ou dès que l'occasion se présentera à tout autre moment de l'année, lors des fêtes en particulier.

Enfin, la Détente pour tous, de 7 à 77 ans avec des balades dans les champs en calèche et à dos d'âne, à cheval ou à pied, des animations musicales et autres activités ludiques et atypiques organisées dans le cadre des fermes (château gonflable, jeux en bois, tiercé d'escargots, grimages, concours de dessins, spectacles, …). À travers cette dernière dimension, les agriculteurs wallons feront passer le message de la passion et du plaisir que représente leur métier.

Un concours pour faire rêver les plus jeunes !

Une trentaine de fermes participantes (identifiables sur le site www.jfo.be et dans le guide des JFO par le pictogramme) organiseront un concours de dessin pour les enfants de 3 à 12 ans.
Pour participer, il leur suffit de se rendre dans une de ces exploitations et d'exprimer tout leur talent en dessinant la ferme de leur rêve.

À la clé pour les 3 plus beaux dessins sélectionnés par notre jury : 1 séjour d'hébergement et 1 séjour de découverte dans une ferme du réseau Accueil Champêtre en Wallonie**, ainsi qu'1** panier de terroir des producteurs du réseau Accueil Champêtre en Wallonie.

Les chefs-d'œuvre seront mis en ligne sur le site www.jfo-maquinzaine.be
Plus d'infos : www.jfo-maquinzaine.be

2. Du 11 au 26 septembre, découvrez 200 points de vente de produits locaux durant

#maquinzainelocale

La crise sanitaire que nous avons traversée et diverses études menées ont démontré le souhait des citoyens de consommer local dans les points de vente de proximité. Mais la réalité des actes d'achat est bien différente pour diverses raisons, qu'il s'agisse de la méconnaissance de l'existence de points de vente, de leur accessibilité, de leur nombre, du nombre de produits locaux proposés ou encore d'un a priori sur leur surcoût…

D'où la volonté de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, en partenariat avec les principaux acteurs du secteur agricole et agroalimentaire de la région*, de permettre à un maximum de consommateurs de pouvoir trouver des produits locaux et de leur faire **découvrir ces lieux d'achat** près de chez eux.

Du 11 au 26 octobre, #Ma Quinzaine Locale sera donc le rendez-vous des consommateurs et des vrais produits locaux ; c'est un événement de DÉCOUVERTE destiné à permettre à chacun de trouver des produits locaux près de chez soi.

#Ma Quinzaine, ce sont 200 ACTIVITÉS & ANIMATIONS encadrées par l'Apaq-W et organisées du 11 au 26 octobre dans 200 POINTS DE VENTE par des acteurs de terrain hautement investis : magasins à la ferme, coopératives, plateformes digitales, groupements d'achat en commun (GAC), ceintures alimentaires… Tous se mobiliseront pour organiser des apéritifs du terroir, conférences, démonstrations, dégustations, marchés, projections, rencontres, séances d'information, visites... dans le respect strict des mesures sanitaires (distanciation sociale et port du masque obligatoire…).

Parmi ces activités, une soixantaine seront organisées en Province de Hainaut, une quarantaine en Province de Liège, 35 environ à Bruxelles et en Brabant wallon, 25 en Province de Luxembourg et une vingtaine en Province de Namur.

#Ma Quinzaine, c'est donc LE RENDEZ-VOUS privilégié pour rencontrer ces producteurs qui, pour la plupart, transforment leurs produits et en vendent d'autres du même coin, mais aussi pour goûter ces produits et transformer ce premier contact en habitude véritablement… durable !

Agenda des animations, carte de géolocalisation & autres infos : www.jfo-maquinzaine.be

*Accueil Champêtre en Wallonie, Biowallonie, Ceintures alimentaires, Fédération des Jeunes Agriculteurs, Fugea, Fédération wallonne de l'agriculture, La Ruche Qui Dit Oui, Manger demain, Ratav, Réseau des citoyens responsables, la Fédération d'économie sociale SAW-B, SPW Développement Durable et Qualité, l'Union des Agricultrices Wallonnes, l'Union Nationale des Agrobiologistes Belges.

#Ma Quinzaine Locale, l'**occasion de rappeler les nombreux atouts de l'agriculture de notre Région…**

L'agriculture wallonne présente l'avantage compétitif d'être liée au sol : elle occupe la moitié du territoire wallon. Et la moitié de la superficie agricole utile est composée de prairies. Ces superficies ont un impact positif sur l'environnement : biodiversité, préservation de la qualité de l'eau, puits de carbone, prévention des risques d'érosion ou d'inondation.
Notre agriculture est par ailleurs à taille humaine et familiale. Et elle a un caractère extensif.
C'est aussi en Wallonie que les productions alternatives ont pris la place la plus importante en Belgique : aujourd'hui, plus d'1 ferme sur 7 est en bio. Et plus de 90% des superficies belges sous contrôle bio se trouvent en Wallonie. La qualité différenciée est par ailleurs caractéristique de certaines spéculations, comme les élevages porcins et avicoles.

… et les bonnes raisons de consommer local !

#1 C'est connaître la provenance.

#2 C'est fait maison.

#3 Ce n'est pas plus cher.

#4 C'est durable.

#5 C'est frais.

#6 C'est sain.

#7 C'est soutenir l'économie locale.

#8 C'est rencontrer les producteurs.

#9 C'est savoureux.

#10 C'est savoir ce que l'on mange.

#11 C'est faire ses courses autrement.

#12 C'est le retour aux choses simples.

#13 C'est soutenir les agriculteurs.

#14 C'est moins d'emballages.

#15 C'est proche de chez vous.

Concours photos de produits locaux

Lors de cette quinzaine dédiée aux circuits-courts, les visiteurs seront invités à prendre des photos originales qui mettent en valeur les produits locaux et à les poster sur la page Facebook Maquinzainelocale.

À gagner :

- 1 bon d'une valeur de 500 euros pour un séjour à la ferme ;
- 2 bons d'une valeur de 250 euros pour un séjour à la ferme ;
- 10 bons d'une valeur de 100 euros pour des achats à la ferme ;
- 10 kitchen kits *#Jecuisinelocal* (inclus un tablier, une planche, un couteau Laguiole).

3. **S'engager** à cuisiner local, durable et de saison

Pour les consommateurs qui seraient convaincus par ces actions et souhaiteraient prolonger leur démarche personnelle - locale, durable et de saison -, nous les invitons, si ce n'est déjà fait, à **s'**engager sur le site www.jecuisinelocal.be et à rejoindre la communauté qui compte désormais plus de 10.000 membres.

De cette manière, ils seront tenus au courant via une newsletter trimestrielle des campagnes de promotion menées par l'Apaq-W mais aussi des événements (Semaine bio, Journées Fermes Ouvertes, fermes en ville, salons…) et de toute une série d'informations en lien avec les circuits courts et l'alimentation durable.

#jecuisinelocal
durable et de saison

4. Contacts presse

Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84 56 82

v.poncelet@apaqw.be

Geoffroy Simonart

Image de marque et coordination des Journées Fermes Ouvertes et #Ma Quinzaine Locale

081/33 17 25

0497/44 44 67

g.simonart@apaqw.be

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14

5000 Namur

www.apaqw.be

Apaq-W

@APAQ_W

APAQ-W

apaqw.be

Apaq-W