

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À la veille de l'été, osons la PROXIMITÉ !



I. Quelle consommation de produits en circuits courts et de produits locaux ?

*À quelle fréquence les Belges francophones consomment-ils des produits locaux/wallons et issus du circuit court ? **Quelle est la part de produits d'origine wallonne dans la consommation alimentaire des francophones ? Comment rapprocher consommateurs et producteurs ?***

À la veille de l'été, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) a dévoilé sa stratégie de proximité à la ferme gastronomique de Bossimé, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Économie, Willy Borsus.

L'Observatoire de la consommation de l'Apaq-W a tout d'abord présenté les résultats d'une étude relative à la consommation de produits issus des circuits courts, menée en février 2023 sur **un panel représentatif de 1.500 Belges francophones (marge d'erreur : 2,53%)**. Son objectif : mettre à jour un baromètre réalisé en 2021 et distinguer la consommation de produits locaux de celle de produits issus du circuit court.

Quelques chiffres-clés :

- 74% des Belges francophones affirment **être attentifs à l'origine des produits qu'ils consomment** ;
- Près de 6 répondants sur 10 indiquent avoir une consommation au moins hebdomadaire de produits locaux ; 30% du panel affirment en consommer au moins une fois par mois ;
- 89% **des consommateurs du panel envisagent d'augmenter** leur consommation de produits wallons ;
- La consommation alimentaire des Belges francophones est composée de 35% de produits locaux ;

Quels sont les freins et leviers à l'achat en circuit court ?

Le frein à l'achat le plus cité est le prix des produits en circuit court, évoqué par 36% des **répondants n'achetant pas** ce type de produits. Pour répondre à cette contrainte, les consommateurs ont tendance à choisir les produits en promotion, à privilégier les réductions et à se diriger vers des marques distributeurs, perçues comme moins chères.

Les leviers les plus largement cités ont trait à la consommation locale (87%), à la qualité des produits et leur fraîcheur (86%), au soutien des agriculteurs et commerçants à proximité (85%) et à la promotion d'une agriculture durable et responsable (84%).

- Parmi les modes de commercialisation attractifs, la moitié des consommateurs du panel se déclarent intéressés par les points de vente collectifs, 41% par les événements à la ferme, 40% par la livraison à domicile, 38% au moyen de la libre récolte et 32% via des distributeurs automatiques.
- 40% des répondants marquent, quant à eux, un intérêt pour les achats via internet, **que ce soit via le site d'un producteur (28%) ou d'une coopérative (22%), à titre d'exemples.**

En conclusion, ces résultats impliquent une réflexion sur la nécessaire sensibilisation des citoyens à l'opportunité de consommer local, durable et de saison.

Découvrez les **dernières tendances** en matière de **circuits courts et produits locaux** sur <https://www.apaqw.be/fr/actualites-observatoire>

II. Acheter des produits locaux via les éco-chèques 'En direct de la ferme'

Pour tenter de rapprocher concrètement les consommateurs et les producteurs, l'Apaq-W et le Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Économie, Willy Borsus, ont ensuite lancé un appel aux producteurs à adhérer au nouveau projet de paiement par éco-chèques '[En direct de la ferme](#)'. Son objectif : proposer aux agriculteurs un nouveau moyen de gagner en visibilité mais aussi de développer et fidéliser une nouvelle clientèle.

Un appel à candidatures vient d'être lancé aux producteurs agricoles désireux de vendre leurs produits locaux, 'En direct de la ferme', aux consommateurs qui souhaitent utiliser leurs éco-chèques.



Quels sont les critères d'accès au label 'En Direct de la Ferme'?

Le critère principal à respecter est d'être un acteur du circuit court, défini par "la vente directe au consommateur par un agriculteur ou un horticulteur, ou par un seul intermédiaire, de ses **propres produits ou d'une partie de ceux-ci** ou de produits transformés/dérivés. Un seuil de 50% de produits en circuit court doit être atteint".

Autrement dit, l'appel s'adresse :

- aux fermes ou ateliers agricole (**situés ou non dans l'exploitation**) ;
- aux distributeurs automatiques ;
- **à l'autocueillette ;**
- aux marchés de producteurs ;
- aux points de retrait des abonnements de produits de la ferme ;
- aux boutiques en lignes ;
- et aux coopératives.

Retrouvez davantage d'informations concernant la procédure d'octroi et de contrôle du label sur <https://www.jecuisinelocal.be/session/endirectdelaferme/>

Rejoindre le réseau
En Direct de la Ferme

<https://www.jecuisinelocal.be/session/endirectdelaferme/#label->

III. Découvrir le local de très TRÈS près lors des Journées Fermes Ouvertes les 1er et 2 juillet

L'Apag-W a en outre rappelé la tenue prochaine des Journées Fermes Ouvertes, événement grand public sensibilisant d'une part les consommateurs à pousser la porte des points de vente à la ferme ; invitant d'autre part les producteurs à partager leur métier et faire découvrir leur gamme variée de produits.



Nez à nez avec le local dans 53 fermes wallonnes !

53 fermes wallonnes ouvriront leurs portes durant le week-end des 1er et 2 juillet afin de proposer au grand public de (re)découvrir de très très près la diversité de notre agriculture et de comprendre tout l'intérêt du travail quotidien de nos voisins fermiers. Au programme : visites guidées, ateliers de démonstration (traite, maréchalerie, fabrication de fromage, pressage de fruits,...), expositions de matériel agricole,...

Les visiteurs auront également l'occasion de se restaurer et de déguster des produits locaux sous des formes variées : du barbecue traditionnel au brunch, en passant par un marché de producteurs, un foodtruck ou un bar.

Et les plus jeunes trouveront quant à eux du plaisir et de la détente lors de balades en calèche, à dos d'âne, dans les labyrinthes et circuits en ballots, châteaux gonflables, jeux en bois, ateliers de grimage...

Plus d'infos : www.facebook.com/JourneesFermesOuvertes

Découvrez les **fermes participantes sur jfo.be**

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



Près de 16.000 engagés. Et vous ?

Pour soutenir symboliquement l'agriculture locale, l'Apag-W a lancé la charte #jecuisinelocal durable et de saison. L'Agence de promotion invite tous les consommateurs à s'y engager au travers de 4 items :

- #1 Je suis acteur de ma consommation
- #2 Je suis l'artisan de mon alimentation
- #3 Je privilégie la proximité et la confiance
- #4 Je consomme en protégeant l'environnement

Autrement dit, en signant cette charte, le consommateur :

- décide de ce qu'il veut consommer et entend l'exprimer clairement. Ses achats reposent ainsi sur des choix responsables et réfléchis.

- compose son assiette avec les produits qui correspondent à ses préférences et ses attentes, et il s'approprie pleinement la manière de les préparer.

- est soucieux de connaître les produits et d'associer un visage, un nom et un lieu à celles et ceux qui en sont à l'origine.
- est conscient des enjeux environnementaux. Il choisit ses produits en fonction de la préservation de son cadre de vie.

Et au-delà de la signature de cette charte, quotidiennement, le consommateur peut se rendre dans les points de vente en circuits courts référencés sur le site www.jecuisinelocal.be.

**Adhérer à la charte #Jecuisinelocal
sur www.jecuisinelocal.be**

Vanessa Poncelet

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

Clément Manguette

Observatoire de la consommation
081 84 89 41
c.manguette@apaqw.be

Paul Hanssens

En Direct de la Ferme et Journées Fermes Ouvertes
081 33 17 25
p.hanssens@apaqw.be

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