

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

A photograph of four pumpkins of various sizes and shapes, arranged on a black background. The pumpkins are illuminated from the side, creating strong highlights and deep shadows that emphasize their texture and color. The central pumpkin is the largest and most prominent, with the title text overlaid on it.

*Histoires
Savoureuses*

DES HISTOIRES SAVOUREUSES
ENTRE RESTAURATEURS ET PRODUCTEURS LOCAUX

ASSOCIER LE SAVOIR-FAIRE DES AGRICULTEURS, LA QUALITÉ DES PRODUITS LOCAUX ET LE TALENT DES CHEFS : VOILÀ LA RECETTE INFALLIBLE DE L'AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ [APAQ-W] AFIN DE DÉVELOPPER ENCORE PLUS LA COLLABORATION ENTRE LES RESTAURATEURS ET LES PRODUCTEURS LOCAUX. QUAND CES DEUX SECTEURS S'ENTRAIDENT, POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DES CLIENTS, CELA DONNE DES HISTOIRES SAVOUREUSES, MISES À L'HONNEUR DANS UNE NOUVELLE CAMPAGNE DE SENSIBILISATION.

Un fromage fondant produit à un jet de pierre, une viande tendre préparée par le boucher du coin ou élevée par un producteur tout proche, des légumes savoureux récoltés dans le champ d'à côté... Ce sont autant de mets de producteurs locaux passionnés qui se retrouvent de plus en plus dans les assiettes des restaurants.

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité [Apaq-W] en est persuadée : les chefs doivent miser sur les produits locaux, pour valoriser leur cuisine. Ce sont les produits d'ici qui permettent aux établissements de se démarquer de la concurrence et de séduire leurs clients en quête de goût, de sens et de qualité.

"Le rôle de l'Apaq-W est de soutenir une dynamique économique rurale ", explique Philippe Mattart, Directeur général de l'Apaq-W. "Cela passe notamment par un rapprochement entre les restaurateurs et les agriculteurs. Cette rencontre est profitable pour tous. Nous motivons dès lors le secteur de l'HoReCa à utiliser de plus en plus de produits locaux, comme gage de fraîcheur et de qualité. Nous mettons en évidence ceux qui le font déjà, pour qu'ils servent de modèle et entraînent d'autres tables à leur suite."

UNE COMMUNICATION SAVOUREUSE

Derrière la campagne « **Histoires Savoureuses** » se cache un objectif : mettre en lumière toute la richesse gastronomique locale, à travers des portraits de grands chefs, de restaurateurs et de producteurs locaux.

Cette nouvelle campagne télévisuelle et digitale est en lien avec une autre action développée par l'Apaq-W, via le label Table de Terroir. Ce dernier récompense les restauratrices et restaurateurs passionnés qui s'engagent au quotidien pour mettre à l'honneur les produits locaux et soutenir les producteurs de leur région. Ils sont déjà une septantaine à avoir rejoint le mouvement en Wallonie. L'objectif est de créer une dynamique locale positive et attractive tant pour les producteurs que pour les restaurateurs, mais également être gage de qualité auprès des consommateurs.

« HISTOIRES SAVOUREUSES », EN QUELQUES CHIFFRES

- **4 spots publicitaires** [un à destination de la télévision et 3 déclinaisons destinées aux réseaux sociaux]
- **200 passages à la télévision** pour le spot publicitaire dédié à la télévision
- **10 portraits vidéo** tournés avec **10 chefs**
- **20 reportages photos de producteurs**
- **29 publications sur les réseaux sociaux**, avec déjà **1,5 million de vues sur Instagram** et près de **1,3 million de vues sur Facebook**
- **Une collaboration avec 8 influenceurs** qui ont généré, grâce à leurs 150 publications, **1 million de vues sur Instagram.**

VIVRE DES HISTOIRES SAVOUREUSES

Pour ce faire, l'Apag-W a lancé différentes initiatives [lire notre encadré], comme le réseau « Table de Terroir ». Celui-ci recense les restaurants passionnés qui s'engagent au quotidien pour mettre à l'honneur les produits locaux et soutenir les producteurs.

"Actuellement, ce sont 800 producteurs locaux qui approvisionnent plus de 70 restaurants labellisés « Table de Terroir » en Wallonie", se réjouit Philippe Mattart. "Nous espérons atteindre une centaine de tables labellisées d'ici la fin de l'année 2024."

Dans sa toute nouvelle campagne de communication baptisée « Histoires Savoureuses », l'Apag-W met en lumière cette **richesse gastronomique locale, à travers le portrait de grands chefs et de producteurs locaux. Des femmes et des hommes passionnés qui incarnent l'excellence : des chefs proposant une cuisine engagée, locale et de saison, toujours guidée par la finesse et la créativité, et des agriculteurs, fervents défenseurs de la qualité des produits de notre terroir.**

C'est le cas par exemple du chef Manuël Fiévet, à la tête du restaurant *L'Empreinte*, situé à Vielsalm. Sa rencontre avec une jeune maraîchère locale a été déterminante dans l'évolution de sa cuisine, désormais plus centrée sur les produits locaux et forte d'une note gastronomique pleinement assumée.

« Nous avons pas mal de producteurs dans la région avec de beaux produits », se réjouit Manuël Fiévet, fier d'afficher le label Table de Terroir. "Ce sont eux que nous mettons en valeur dans les assiettes. Le fait de travailler le produit brut et de voir la réaction des gens quand nous envoyons les assiettes en salle est assez exaltant. Et quel plaisir de découvrir ensuite que les assiettes reviennent vides !"

Et le restaurateur de confier l'un de ses souvenirs, immortalisé dans la capsule vidéo de la campagne « Histoires Savoureuses » : *"Nous avons mis en place un dessert à base de légumes, il y a quelques années. Au départ, les gens étaient un peu réticents. Mais comme ce plat était au menu, ils l'ont testé et y ont pris goût. Certains de nos clients reviennent d'ailleurs toutes les 4 semaines, pour découvrir notre nouveau dessert."*

Quand la gastronomie locale fait frémir les papilles et assure le succès des restaurants...

Chez le chef étoilé Sang Hoon Degeimbre, c'est directement dans le potager du restaurant *L'air du Temps* que l'équipe vient cueillir ce qu'elle cuisinera le jour-même. Le jardin, comme colonne vertébrale de l'établissement. Un lieu ancré dans un terroir, 5 hectares en guise de terrain de jeu, une envie de bon, des échanges passionnés entre un cuisinier et un jardinier, des produits frais du jour et la garantie d'avoir suffisamment de stock pour assurer les réservations. Tout pour créer un style de cuisine unique et apprécié.

Parce que les clients se rendent au restaurant pour une grande ou petite occasion, pour ces moments de partage dans une atmosphère accueillante, mais aussi pour le plaisir de savourer des mets délicats. *"Ce sont tous ces ingrédients qui leur donnent envie de pousser une nouvelle fois la porte d'un restaurant",* confirme Luc Marchal, président de la Fédération Horeca Wallonie.

CONSCIENTISER LE CONSOMMATEUR À LA VÉRITÉ DU MARCHÉ

Si la rencontre entre producteurs locaux et restaurateurs est fructueuse à bien des égards, reste à convaincre le consommateur à payer l'addition avec le sourire.

"À nouveau, l'Apaq-W a un rôle à jouer en matière de sensibilisation", analyse Philippe Mattart. Nous conscientisons le consommateur sur le fait que le prix n'est pas le seul critère à prendre en compte dans ses décisions d'achat. Les productions locales sont liées à des références de qualité ou à des objectifs de développement durable."

Consommer de façon responsable permet de soutenir l'économie locale, de limiter son empreinte écologique et de goûter des produits récoltés à maturité, puisqu'ils peuvent être consommés directement sans avoir à transiter dans des camions ou des avions. Autant d'avantages qui donnent envie de soutenir les restaurateurs qui s'inscrivent dans la dynamique des produits locaux et qui permettront, dans la foulée, à ces derniers de sortir plus forts de la crise qu'ils traversent actuellement.



5 INITIATIVES POUR FAVORISER LA RENCONTRE ENTRE PRODUCTEURS LOCAUX ET RESTAURATEURS

L'enjeu de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité [Apaq-W] est de **soutenir le secteur agricole et de l'aider dans la recherche de nouveaux débouchés**. Dans cette optique, l'Agence a développé différentes initiatives en 2023 et poursuivies en 2024, pour favoriser la rencontre entre producteurs locaux et restaurateurs.

1. Rencontre de l'approvisionnement

Place à un format speed-dating pour mettre en relation les producteurs locaux et les acheteurs du secteur de l'HoReCa. Baptisé "Rencontre de l'Approvisionnement", cet événement professionnel a été organisé avec succès plusieurs fois. La prochaine rencontre est prévue en juin.

2. Lancement du site « #Jecliquelocal »

#Jecliquelocal est une plateforme en ligne initiée par l'Apaq-W pour promouvoir une agriculture de qualité et faciliter les échanges entre producteurs locaux et acheteurs professionnels [dont les restaurateurs]. Elle propose un catalogue de produits, une vitrine pour les producteurs, une interface pour les acheteurs, et diverses ressources pour simplifier les transactions commerciales et soutenir la croissance économique locale.

3. Salon Horecatel

Durant la 56^e édition du Salon Horecatel, l'Apaq-W a accueilli 19 producteurs sur son stand collectif, afin qu'ils puissent entretenir et élargir leurs relations commerciales. L'Apaq-W s'est aussi, dans ce cadre, associée à l'école hôtelière provinciale de Namur, pour organiser des dégustations des produits. L'agence a également organisé des événements de réseautage et présenté ses nouveaux outils digitaux.

4. Saveurs et Métiers

L'Apaq-W a pris part avec enthousiasme à l'édition 2023 du Salon professionnel «Saveurs et Métiers». Pas moins de 45 producteurs ont saisi l'opportunité d'exposer dans la zone «Saveurs de Chez Nous», en bénéficiant d'un soutien financier de l'Agence. De quoi créer un réel village de produits locaux, qui a été l'un des espaces les plus visités du salon.

5. Développement du label Table de Terroir

Relancé en 2021 par l'Apaq-W, le label Table de Terroir a accueilli de nouveaux restaurants dans son réseau, convaincus de l'intérêt de cuisiner des produits locaux. Le réseau comptabilisait fin 2023 une septantaine de restaurants labellisés, géolocalisés sur le nouveau site internet www.TableDeTerroir.be.

À noter que le réseau Table de Terroir organisera, en juin prochain, une rencontre entre vignerons et acheteurs, afin de faire connaître de nouvelles cuvées locales. Le réseau sera également présent au Salon du Tourisme Durable en avril prochain, pour promouvoir la pertinence du réseau de restaurateurs labellisés, au sein du secteur touristique.

CONTACT PRESSE

NAKAMI

Laurence Morel / +32 473 68 32 38 / laurence@nakami.be

Nordine El Ghabri / +32 472 32 07 12 / nordine@nakami.be

 **Apaq-W**

Vanessa Poncelet / +32 472 84 56 82 / v.poncelet@apaqw.be