

Guide d'achat – Goûts et couleurs d'ici

Conditions de remboursement pour les achats de produits locaux.

L'origine des produits :

Les produits seront **obligatoirement d'origine wallonne** car *Goûts et Couleurs d'ici* favorise la découverte des produits issus de l'agriculture locale.

- ✓ Le lait, par exception, peut être d'origine belge, vu que le conditionnement de ces produits est limité en Wallonie.
- ✓ Une lecture attentive des étiquettes est requise pour s'assurer de l'origine d'un produit.
- ✓ Le calendrier des fruits et légumes locaux permet d'identifier les productions locales pour cette famille d'aliments

https://grainesdagri.be/wp-content/uploads/2020/11/CalendrierFL_1920x1080.pdf

Le lieu d'achat :

Les produits seront de **préférence achetés en circuit court** : chez un producteur/artisan, directement à la ferme, dans une coopérative ou un point de vente de produits locaux.

- ✓ Vous pouvez trouver les lieux d'achat sur <https://www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans>, le site de ma commune ou autre. Le producteur sélectionné peut ne pas être inscrit sur le site de l'Apaq-W.
- ✓ Le pain ainsi que les produits de boulangerie doivent **obligatoirement** être achetés chez un artisan boulanger situé en Wallonie.
- ✓ Les produits (sauf le pain et les produits de boulangerie) peuvent être achetés en grande surface à la condition de **pouvoir prouver leur origine wallonne**.

➔ *Exemple d'achat remboursé : L'achat de fraises de Wépion dans un supermarché.*

➔ *Exemple d'achat non-remboursé : L'achat d'oranges dans un magasin à la ferme.*

Les preuves d'achat à conserver et renvoyer à l'Apaq-W :

Les preuves d'achat (tickets de caisse, factures acquittées, preuves de paiement, ...), permettant de **prouver l'origine wallonne** des produits, doivent être conservées et seront renvoyées avec la déclaration de créance.

Produits remboursés

Les fruits et les légumes :

- Fruits et légumes frais
- Jus de fruits ou de légumes
- Soupes

Les féculents :

- Pain, baguette, pistolet, ... achetés chez un artisan boulanger
- Pommes de terre
- Pâtes
- Quinoa
- Farine

Les protéines :

- Produits laitiers :
 - Fromages (pâte dure, pâte molle, frais, ...)
 - Yaourts
 - Lait de préférence d'origine wallonne, par exception, d'origine belge, vu que le conditionnement de ces produits est limité en Wallonie
- Œufs
- Viande
- Poisson

Les matières grasses :

- Beurre
- Huile de colza
- Huile de noix/noisettes

Les produits gras-sucrés :

- Charcuteries
- Viennoiseries, gâteaux et tartes achetés chez un artisan boulanger
- Glaces
- Produits à tartiner :
 - Le miel
 - Les confitures à base de fruits locaux (fraises, cerises, groseilles, prunes, pommes, poires, myrtilles et mûres, ...)
 - Le sirop de Liège et les pâtes à tartiner