



Nos actions de promotion en faveur de l'apiculture

Des cotisations pourquoi et pour qui ?

L'Apaq-W est chargée par le Gouvernement wallon de la promotion de l'image de l'agriculture, de ses producteurs et de ses produits, dont les produits issus du secteur du petit élevage et notamment de l'apiculture. Ces actions de promotion sont financées par une dotation octroyée par la Région wallonne ainsi que par un système de cotisations obligatoires établi par des arrêtés du Gouvernement wallon (AGW 14/12/1995) qui, selon nos informations, s'appliquent à vos activités.

Les différentes actions de promotion sont menées en concertation avec les représentants de la filière et le Collège des producteurs. Elles sont conformes au plan opérationnel approuvé annuellement par le Gouvernement wallon.

L'Apaq-W utilise à minima la totalité de vos cotisations pour la réalisation d'actions de promotion en faveur de votre secteur. Les frais de personnel et de fonctionnement sont quant à eux pris entièrement en charge par la dotation régionale. Le montant des cotisations obligatoires prélevé pour le secteur étant relativement faible, les actions en faveur de l'apiculture sont dès lors principalement menées dans le cadre d'actions transversales comme décrit ci-dessous.

Ces derniers mois, le confinement et la crise COVID-19 ont fortement perturbé nos habitudes. L'Apaq-W s'est immédiatement mobilisée en faveur des différents secteurs afin de les soutenir face à une situation exceptionnelle et elle continue à leur assurer son soutien pour les aider à traverser cette période.

#jecuisinelocal
durable et de saison

A travers le concept *#jecuisinelocal durable et de saison*, l'Agence veille à sensibiliser le consommateur à l'importance de ses actes d'achat et à le guider vers **une démarche durable et de proximité.**

Ainsi, **cet été**, une vaste campagne met en scène des moments conviviaux autour des produits locaux et du barbecue. Cette campagne sera appuyée par des contenus en presse féminine et en radio. Un volet sera consacré à des idées recettes avec des produits locaux et de saison préparés par notre Ambassadeur Julien Lapraille. Cela sera suivi à **l'automne** par LE rendez-vous des producteurs en circuit-court, *#maquinzainelocale*.

Le site www.jecuisinelocal.be recense tant les producteurs locaux que les points de vente « de terroir » et vise à devenir le plus grand répertoire wallon de « **Bonnes adresses** ». Une Web application est également disponible ! Pour avoir sa propre page pour promouvoir ses activités, il suffit de s'inscrire gratuitement en se rendant sur le lien : www.jecuisinelocal.be/sinscrire.

Plus particulièrement **pour le secteur apicole**, la politique de promotion veille à répondre à deux grands objectifs :

- **La valorisation des produits** en améliorant l'image des productions wallonnes auprès des consommateurs et en expliquant leur place dans une alimentation durable ;
- **La valorisation du métier** multifacette du producteur en levant le voile sur cette profession parfois encore méconnue du grand public.

Fin 2020, le secteur a été mis à l'honneur dans le cadre du Coq de Cristal, concours des produits de bouche d'excellence, qui présentait une catégorie « **Miel wallon** ». Le lauréat et le miel wallon, ont pu bénéficier d'une certaine visibilité dans les médias au travers de la campagne de promotion dédiée aux Coqs de Cristal.

La vidéo tournée avec notre ambassadeur Julien Lapraille chez un apiculteur, mettant en avant son métier, son savoir-faire et ses produits, a été largement diffusée via les réseaux sociaux de #jecuisinelocal.

A l'occasion de la journée mondiale des abeilles, l'Agence a fait la part belle aux producteurs de pollen en publiant, sur le site internet de Je Cuisine Local, un article sur les bienfaits de la consommation de pollen.

De plus, diverses recettes réalisées par nos influenceurs et ambassadeurs intégrant du miel ont été diffusées sur le site internet et les réseaux sociaux de #jecuisinelocal.

#jecuisinelocal
durable et de saison

Miel, gelée royale ... et pollen !

23.03.2021

Tout le monde connaît le miel ou encore la gelée royale, délicieux produits de nos abeilles et riches en bienfaits, mais beaucoup moins connaissent le pollen !

Il s'agit d'une source de protéines végétales qui est pourtant utilisée depuis le nuit des temps. Déjà dans l'Antiquité, les Égyptiens et les Chinois lui attribuaient des vertus de longévité mais on le retrouve aussi dans la Bible, le Talmud, le Coran et même les Celtes en consommant.

Il est temps de rendre aux abeilles ce qui appartient aux abeilles : le pollen est considéré aujourd'hui comme un "superaliment" naturel.

f t in

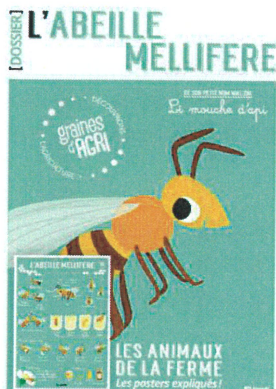


#jecuisinelocal
durable et de saison

Crêpes aux pommes caramélisées au miel, pistaches et yaourt belge

Pour la chandeleur, au juste pour le plaisir... voici une recette de crêpes qui s'accompagne merveilleusement de pommes de chez nous. Une recette signée @fatimazou.

f t in



Informer les jeunes adultes de demain

Les outils pédagogiques et didactiques « Graines d'agri » permettent de faire découvrir les diverses productions agricoles et horticoles. Un poster et un dossier sur l'abeille mellifère permet d'éveiller les enfants au monde de l'apiculture. Vous retrouverez tous ces outils sur le site <https://grainesdagri.be/culture>.

L'Agence va également actualiser le dépliant « **Mille fleurs, mille couleurs, mille saveurs** » mais en attendant il reste à votre disposition tout comme les bandelettes « **Mille fleurs, mille couleurs, mille saveurs** » qui garantissent le respect d'un taux d'humidité inférieur à 18% (octroi après analyse du miel). Des couvercles métalliques sont également toujours disponibles.

Si vous souhaitez obtenir ce matériel de promotion, n'hésitez pas à adresser un courriel à info@apaqw.be.

Au niveau de l'évènementiel, cette année encore, de nombreuses actions de terrain ont été annulées (Foire de Libramont, Tavola, Horecatel, ...), d'autres restent programmées : les Journées Fermes Ouvertes (11-12/09), #maquinzainelocale (11-26/09), C'est bon, c'est wallon (23-24/10), 3 étapes 'Eat local', ...

Nous vous invitons à consulter régulièrement nos sites Internet et à nous suivre sur les réseaux sociaux pour obtenir des compléments d'informations sur les actions menées par l'Agence.

Nous espérons ainsi vous avoir informé sur les principaux axes de la politique de promotion mise en œuvre. L'Agence sera attentive à toute remarque constructive en vue d'évaluer, et le cas échéant d'ajuster les actions menées et cela en étroite collaboration avec les représentants du secteur et du Collège des producteurs.

Contact utile :

- Amandine Vandeputte, responsable secteur Elevage, viande et divers Tel 081/331.735 – mail a.vandeputte@apaqw.be
- Joëlle Vandersteen, Cellule stratégique - Tel 081/331.721 – mail j.vandersteen@apaqw.be