



À lire dans nos pages

p.2

Journée du monde rural



p.3

Interview de Philippe Mattart



p.4

Dans vos sections



Mot de la 2ème Vice-Présidente UAW

Nous, agricultrices et agriculteurs, pourquoi existons-nous ?

Par Carine Latruwe, 2ème Vice-Présidente

*Avril est de retour et avec lui le printemps, le renouveau...
Les journées s'allongent et se réchauffent petit à petit,
les arbres se réveillent, les bourgeons apparaissent...
Quel plaisir d'écouter les oiseaux qui gazouillent, voir la nature qui
renaît, mais n'oublions pas, «on ne doit pas se découvrir d'un fil».
Les activités dans nos campagnes commencent à reprendre, notre
première mission nourricière étant toujours assurée !*

Nous le savons, notre métier est essentiel, il a pour rôle de nourrir l'humanité, de manière qualitative et quantitative, mais pas à n'importe quel prix ! Cela a été rappelé par notre présidente Caroline lors de notre Congrès du 9 mars «L'agriculture qui murmure à l'oreille du citoyen». De nouveau, un beau succès pour l'UAW ! Félicitations à Caroline pour sa brillante introduction ! Le plateau était bien fleuri, les autres intervenants étaient aussi de haute qualité. Un moment d'échange intéressant et constructif, nous proposant des pistes d'avancement à nos réflexions. Merci à toutes et tous pour votre participation. Et merci à nos coordinatrices Fanny et Natacha pour leur contribution à la réussite de ce Congrès.

La question que le monde agricole doit poser à toute la société est la suivante : quelle valeur donnez-vous à l'alimentation de votre famille ? Quel prix êtes-vous prêts à accorder à votre alimentation et à votre santé ?

Manger local ressort comme la première des priorités. En agissant ainsi et en achetant près de chez lui, le consommateur réduit son empreinte carbone, il soutient les producteurs et l'agriculture familiale.

D'autre part, la tendance à la livraison alimentaire à domicile s'accroît. Le consommateur se fait livrer sa nourriture et réduit de plus en plus le temps qu'il consacre à se nourrir. On mange ainsi chez soi des repas cuisinés par des professionnels à qui l'on demande des produits sains, durables, variés, de saison...

Préoccupé par l'environnement, le consommateur veut des bons

produits, des pratiques durables et toujours plus exigeantes et une agriculture résiliente, avec son plaisir pour guide, tout en nous demandant de produire le moins cher possible. Il ne se rend plus compte des coûts de production et du vrai prix de son alimentation. Or, pour obtenir une production saine et de qualité, il faut de multiples connaissances agronomiques et beaucoup de travail, et cela dans le respect de l'environnement et des animaux. De plus, rappelons, qu'en matière de durabilité, l'agriculture constitue une partie significative de la solution. Les gens oublient que le monde agricole a déjà fait beaucoup pour s'adapter aux défis énergétiques, climatiques et environnementaux. La communication reste donc primordiale. Il faut toujours être prêt à leur expliquer de manière positive nos pratiques, nos efforts permanents et leur rappeler le lien entre l'agriculture et l'alimentation. De plus, mieux manger reste complexe. L'amélioration de l'éducation alimentaire est nécessaire, apprendre aux élèves à bien se nourrir via une alimentation saine et équilibrée, venant de tous les systèmes de production de notre agriculture familiale. Toutefois, le repas reste un moment privilégié d'apprentissage en famille.

En conséquence, si les ménages veulent consommer des bonnes choses, ils devront y consacrer le prix juste, un prix loyal qui rémunère les producteurs. Et si manger local doit coûter un peu plus cher, le gouvernement doit aussi l'expliquer et le faire accepter à la grande distribution et aux consommateurs.

En nous imposant de plus en plus d'exigences environnementales et

de mesures qui oublient toute réalité agronomique, sans pouvoir exiger pareilles contraintes aux produits importés, l'Europe fait fausse route. La mise en place de son pacte vert aboutirait à une baisse de production et une hausse des prix de la nourriture. Au point que, pour leur choix alimentaire, les consommateurs se reportent déjà sur des produits importés de moindre qualité et prix, issus de modèle agricole qu'ils refusent sur le sol européen. Dans le contexte actuel de crise, ce phénomène est encore renforcé.



La politique agricole européenne a abandonné son but premier : aider les agricultrices et les agriculteurs à produire, certes toujours de mieux en mieux avec l'aide de l'innovation, mais produire. Il est clair que l'Europe doit revoir ses mesures pour reconquérir sa souveraineté alimentaire. Nous avons besoin du soutien de la société et des politiciens pour continuer à assurer notre fonction première, celle de fournir une alimentation en quantité, qualité et à un prix accessible pour nos consommateurs.

Il est essentiel de redonner du bon sens à l'agriculture et remettre l'agronomie au cœur de celle-ci. C'est de cette manière qu'il sera possible de réconcilier agriculteurs et consommateurs et répondre au mieux à leurs besoins respectifs, donnant ainsi envie aux jeunes de s'installer.

Alors, continuons à produire, à nourrir et à le dire !

Je terminerai par une pensée pour Véronique, notre présidente de Namur, qui a perdu un être cher, sa maman.

Joyeuses fêtes de Pâques à toutes et tous,

Carine

Nos agricultrices du Brabant-wallon au rendez-vous de la Journée du Monde Rural

Par Natacha Lambotte, coordinatrice UAW

Le mercredi 29 mars à Louvain-la-Neuve s'est déroulée la XXIV^{ème} édition de la Journée du Monde Rural de Louvain-la-Neuve. Nos agricultrices UAW de la province du Brabant-Wallon ont, comme chaque année, répondu présentes à cet évènement organisé par le Kot à projet « Le Semeur ». C'est donc avec aisance et professionnalisme que nos anciennes et jeunes élues et sympathisantes ont accueilli écoles et citoyens tout au long de cette journée.



sont toujours dans la découverte de la ruralité et sont heureux d'aller à notre rencontre !

Écoutons le consommateur

Rappelons-nous qu'au congrès de l'UAW, nous avons donné la parole au citoyen via un micro-trottoir.

Écouter ce que les gens ont à dire est la base, nous nous devons de comprendre leurs attentes, leurs changements d'habitudes alimentaires et leur budget pour s'adapter quotidiennement.

Nous avons posé 3 questions aux visiteurs lors de cette Journée du Monde Rural :

- Consommez-vous local ?
- Si je vous dis : Agriculture locale, que me répondez-vous ?
- Qu'avez-vous mangé pour votre petit déjeuner ? En connaissez-vous la provenance ?

Avec étonnement, beaucoup de personnes sont venues vers nous, parfois par simple

cette voie. L'enseignant(te) recevait divers documents pédagogiques : une pyramide sur l'alimentation, sur le circuit court...

Rien ne vaut la dégustation d'une bonne tartine avec du bon beurre de ferme, du fromage et un verre de lait provenant de la

De la dégustation à l'animation

Lors de cette Journée, des groupes d'enfants de classes maternelles et primaires viennent dans le but de rencontrer et de se familiariser à la ruralité.

Il s'agit souvent d'un jeune public citadin qui manque cruellement de connaissances sur l'agriculture en général.

L'UAW, ainsi que la FWA, ont donc eu pour objectif d'apporter des connaissances aux enfants sur ce que représente l'agriculture. Nous avons choisi de mener une sensibilisation générale sur les filières à la base de notre alimentation.

Les compétences visées partent de ce que les enfants boivent et mangent dans leur quotidien.

Il faut toujours partir de l'enfant pour capter son attention et son envie d'apprendre.

Nous débutons par des photos pour construire une image mentale correcte car l'enfant se représente très souvent une idée toute faite par rapport à ses habitudes et connaissances, nous étions donc là pour étoffer, compléter ou corriger les images préconçues de ces connaissances sur le sujet.

Notre animation avait pour but qu'ils comprennent que tout ce qu'ils mangent ou boivent est d'office un produit issu de l'agriculture et que sans nos exploitations familiales nos assiettes sont vides !

Pour organiser ces connaissances et cette sensibilisation, nous avons structuré les filières simplifiées :

- Le blé ;
- Le lait ;
- La viande ;
- La betterave ;
- Les fruits et légumes de saison (pour la notion circuit-court).

L'objectif était également de connaître l'origine et le vocabu-



lière lié à notre alimentation wallonne.

Toute cette activité de sensibilisation était présentée de façon ludique pour un apprentissage et une prise de conscience, notamment pour que l'instituteur(trice) puisse poursuivre son projet ou apprentissage dans

ferme de notre agricultrice Laura Flémal pour oublier que nous sommes entourés de béton.

Les agricultrices ne cessent de répéter cette expérience pour voir le bonheur, le sourire des groupes d'enfants. Nous constatons encore et encore que beaucoup d'entres eux

curiosité mais aussi car les visiteurs étaient contents que nous les sollicitions !

Ce que nous pouvons retirer de ces questionnements est que beaucoup d'entres eux ne consomment pas local. Simplement par manque d'informations. Ils ne connaissent pas de magasin à la ferme ou pense que le bio dans les grandes surfaces correspond au local... Pour certains, ils ne se sont pas vraiment posés la question.

De ces contacts avec les visiteurs, famille au célibataire, il en ressort que l'agriculture est essentielle mais ils avouent ne pas s'y intéresser suffisamment.

Quant au petit déjeuner... bon nombre d'entres eux ne prennent pas le temps de déjeuner ou sont très fiers de nous parler de tendance culinaire à base de fruits exotiques et de graines à la mode.

La conclusion de cette journée est bien sûr un plaisir partagé de pouvoir interagir et sensibiliser notre population. Nous finirons par un bémol : très peu d'animaux de la ferme sont présents suites aux diverses réglementations et des éleveurs qui ont décliné l'invitation.



Philippe Mattart, Directeur Général de l'APAQ-W

L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité



1. Quelles sont les missions de l'APAQ-W ?

L'APAQ-W a pour mission de promouvoir l'agriculture : son image et sa production. C'est un enjeu fondamental parce que, sans promotion et sans communication, il serait impossible de donner de la visibilité à la production agricole et au travail de ceux qui en sont à l'origine.

N'oublions pas que près de la moitié du territoire wallon est dédié à l'agriculture et que le maintien et le développement d'une dynamique économique sont indispensables pour soutenir la destination agricole des quelque 750.000 hectares qui y sont consacrés. Il est par ailleurs important de souligner que, derrière cette dynamique économique, il y a aussi d'importants enjeux environnementaux, paysagers et liés à la biodiversité.

3. Quelle est votre stratégie de communication ?

La stratégie de communication de l'Agence est fondée sur des objectifs à caractère économique et des objectifs sociétaux visant à (ré)concilier l'agriculture et la société. Nous travaillons sur les valeurs de la consommation locale, via la charte #jecuisinelocal, durable et de saison. Cette charte, qui signe la plupart de nos campagnes, a jusqu'ici reçu l'adhésion de près de 16.000 personnes, qui s'engagent à intégrer les valeurs d'une consommation locale et durable dans leurs achats quotidiens. D'un point de vue plus opérationnel, cet encouragement à privilégier un tel mode de consommation passe, par exemple, par le développement des tables de terroir, la concertation avec les acteurs de la distribution ou encore différents outils digitaux, notamment en lien avec les réseaux sociaux. Pour rendre mon propos concret, et de manière purement exemplative, les 61 tables de terroir reposent aujourd'hui sur un approvisionnement en provenance de plus de 600 producteurs locaux et c'est loin d'être fini.

4. Quels services pouvez-vous rendre aux producteurs ?

Cette question me permet d'abord de revenir sur les outils digitaux que j'ai brièvement évoqués. L'APAQ-W a une stratégie digitale ambitieuse qui repose sur des bases de données efficaces, utilisables sur des applications mobiles. C'est important pour les producteurs d'être présents dans de telles bases de données. Parce que de nombreux consommateurs cherchent des producteurs en circuit court à proximité de chez eux. Par ailleurs, nous développons une interface digitale strictement B2B destinée à favoriser les transactions entre acheteurs professionnels et producteurs. Aujourd'hui, cette plateforme s'appelle AGRISTORE. Elle est déjà opérationnelle et elle est vouée à se développer fortement dans les prochains mois.

Les producteurs peuvent aussi être soutenus sur des événements B2B ou B2C auxquels ils peuvent participer via la location d'espace géré par l'APAQ-W. L'Agence organise également des business clubs thématiques permettant à des acteurs économiques d'être en relation. Le prochain sera consacré à l'agriculture biologique. Ou encore des speedmeeting, des dégustations en magasins, des Meda training, etc. Dans tous les cas, c'est l'intérêt économique des producteurs qui est ainsi soutenu. J'ajoute qu'un événement comme les Journées Fermes Ouvertes ne contribue pas seulement à amener des visiteurs dans les fermes pour consommer. Cet événement contribue aussi à améliorer la compréhension entre citoyens et agriculteurs.

Enfin, l'Agencepro déploie et soutient des labels. Je ne parle pas seulement des identités européennes (IGP et AOP) ou de la qualité



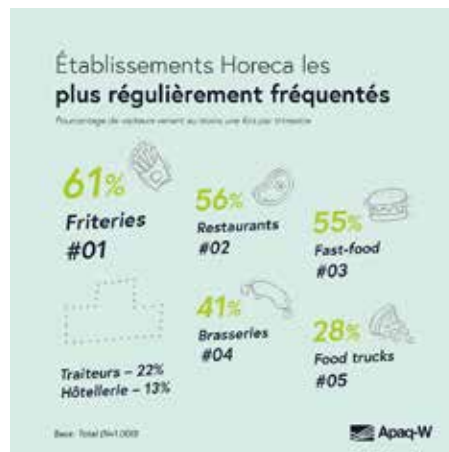
différenciée. Je pense surtout au label « En direct de la ferme » qui permet aujourd'hui aux points de vente à la ferme qui répondent à certaines conditions d'accepter les écochèques. C'est une avancée importante pour, d'une certaine manière, solvabiliser la demande de consommateurs encore hésitants.



5. Quels services/outils pouvez-vous fournir aux associations (telles que l'UAW) actives dans la sensibilisation du grand public ?

L'APAQ-W, en dépit d'un budget qui exige des arbitrages et doit répondre à de nombreux impératifs, continue de soutenir différentes structures au travers de subventions. Les demandes de subvention sont analysées en interne et, en fonction des montants, par le Conseil d'administration. L'exigence principale porte sur l'objectif de sensibilisation assumé par les associations et par un nombre suffisamment important de personnes touchées. Mais nous sommes aussi ouverts à d'autres formes de partenariat sur base de visuels et de matériel que nous pouvons mettre à disposition.

6. Pourriez-vous nous en dire plus sur le développement de votre Observatoire de la consommation ?



L'observatoire de la consommation alimentaire est un outil qui répond à de très nombreuses attentes, en provenance de tous nos partenaires. Il travaille sur base d'une méthodologie scientifique pour récolter et analyser des données sur les marchés de produits alimentaires. Outre les données de consom-



mation acquises régulièrement, des études de marché sont réalisées sur base sectorielle et thématique. Ainsi, des études et analyses ont été réalisées très récemment sur le secteur horticole, sur l'agriculture biologique, sur les produits de la boulangerie, sur l'HORECA, sur les circuits courts, sur les attentes liées à la distribution, ou encore sur l'impact de la crise sur la consommation. Et d'autres études sont planifiées. C'est un outil d'aide à la décision pour l'APAQ-W mais aussi pour les acteurs économiques et, bien évidemment, pour les autorités politiques. C'est aussi un outil d'évaluation qui nous permet d'orienter nos campagnes et d'adapter nos messages et notre manière de travailler.

7. Quels sont les rendez-vous / événements majeurs organisés par l'APAQ-W ?

Les événements auxquels participe l'APAQ-W sont nombreux. J'ai évoqué sans les citer les événements B2B et B2C, dont les réunions de notre business club. Pratiquement, l'APAQ-W est présente à Libramont, à Battice, à « C'est bon c'est wallon », mais aussi sur les événements professionnels, tels « Saveur et métiers », HORECATEL, TAVOLA, sans oublier des événements internationaux sur lesquels nous aidons des producteurs à rencontrer des partenaires commerciaux. Rappelons enfin les JFO qui auront lieu les 1 et 2 juillet 2023.



2. Quel est le mode d'organisation de l'APAQ-W ?

L'APAQ-W est une administration publique réellement participative. Depuis 2019, elle est à nouveau dotée d'un Conseil d'administration composé de 15 membres représentant notamment le monde agricole et horticole (en ce compris l'agriculture biologique), le secteur agroalimentaire, la distribution, et les consommateurs. Par ailleurs, son plan stratégique et opérationnel annuel repose sur une concertation avec le Collège des producteurs. Les agriculteurs et d'autres acteurs liés à l'agriculture peuvent donc influencer le travail de l'Agence. De nombreux groupes de travail permettent en outre, tout au long de l'année, à ces acteurs de participer aux décisions, par exemple dans les jurys qui désignent nos prestataires de communication. Pour le reste, la structure de l'Agence est agile avec, sous la responsabilité du Directeur général, une direction opérationnelle, une direction support, une cellule stratégique et des responsables sectoriels qui travaillent main dans la main avec les représentants des différents secteurs.

#jecuisinelocal
durable et de saison



UAW Pays de Herve

Balade familiale

Ce dimanche 2 Avril, nous nous sommes retrouvés à Olne pour notre balade familiale : Quel succès ! Merci à toutes et tous pour votre participation !



Agenda avril 2023

MARDI 18 AVRIL

UAW Beaumont-Merbes et Chimay
13h30 Sivry - route de Mons 29A - atelier-participatif «Réalisation et Décoration d'une jardinière en bois de récup'» Avec l'Entreprise Décap'âge - PAF 25€ inscription obligatoire au plus tard pour le 14/04 auprès de Rose-Marie 0475/34 98 22 ou Béatrice 0498/14 70 76. Places limitées !

MERCREDI 19 AVRIL

UAW Fleurus
19h00 Wanfercée-Baulet - Salle Paroissiale, Rue de la Closière 48 - atelier-participatif «Art floral - Montage printannier» - PAF à prévoir. Inscriptions chez Muriel au 0495/234716. Matériel : sécateur, ciseaux, petit couteau, pistolet à colle, paquet de boudoirs

VENDREDI 21 AVRIL

UAW Beaumont-Merbes et Chimay
19h30 Froidchappelle - « Le Basilic » Champ de Rance, 14A - Souper des Dames - PAF : 60€ /pers (boissons comprises) ! suppléments à payer individuellement. Inscriptions obligatoires avant le 14/04 auprès de : Béatrice Roulin-Renaux : 0498 14 70 76, M-H Leclercq-Vandenbussche :

0478 81 29 31, RM Cornelis-Pierson : par tel uniquement 0476 53 65 11
0475 34 98 22

LUNDI 24 AVRIL

UAW Philippeville-Couvin et Florennes-Walcourt
13h30 Philippeville - « Aux Halles », rue de France - conférence-débat «Transmission : Gestion des conflits lors d'une reprise d'exploitation» Par Agricall - Comprendre les enjeux et pouvoir être à l'écoute des émotions, des besoins et des intérêts de chacun

MARDI 25 AVRIL

UAW Arlon Etalle Florenville
20h00 Villers sur Semois - Salle paroissiale - Souper «Auberge espagnole» - chacun apporte quelque chose soit pour l'apéro, le plat ou le dessert - Confirmation de votre présence et de ce que vous apportez pour le 20/04 auprès d'Anne Calay calayanne67@gmail.com - 0499/62 23 82

JEUDI 27 AVRIL

UAW Ath et Frasnes
9h30 - «Balade à vélo au pays des collines» - 20km : oeudeghien ostiches lahamaide wodecq - 2 visites et 1 repas - PAF 43€ pour la journée, 40€ (membres et sympathisantes) - renseignements et inscriptions obligatoires

MARDI 2 MAI

UAW Eghezée
18h30 - Upigny - Chez Béatrice Van Vynckt atelier-participatif 'décorations artisanales métalliques pour le jardin' - Infos et inscription auprès de AM Tasiaux-Albert (0495/63.35.16) ou votre personne de référence

MARDI 9 MAI

UAW Soignies, B-L-C, Ecaussinnes
8h00 - Excursion «à la découverte de la ville de Gand» - Programme : Départ de Soignies (parking de la Salamandre), 10h00 : Balade en bateau sur les canaux, guidée en français, 12h00 - 14h00 : Temps libre, 15h00 : Musée de l'industrie, 17h00 : Départ de Gand, 18h30 : Repas du soir à « L'Ancienne Poste » à Tournai, 20h30 : Arrivée à Soignies. PAF tout compris : 90€ (membres) et 100€ (non-membres) à verser sur le compte UAW: BE34 1030 1205 9390. Inscriptions obligatoires pour le 1/05 au plus tard auprès de : Marie-Ghislaine Blondiau 067/41 00 12 ou 0497/30 87 91

Remerciement

par Véronique Janssens

Notre maman

Yvonne Baudoin

Veuve de Jérôme Janssens
Est décédée ce 23 mars 2023
à Sart-Saint-Laurent.

*C'est du fond du cœur
et très chaleureusement que nous
tenons à remercier tous ceux qui nous
ont témoigné leur soutien.
Un mot, un geste, une fleur,
une anecdote, votre présence...
Tout cela nous a vraiment
aidé à traverser cette épreuve.
Encore merci.
Baudouin et Catherine
Véronique et Pascal
Anne-Sophie et François*

L'union des Agricultrices Wallonnes
du Brabant Wallon
vous invite à son

Voyage agricole



Samedi
29
avril 2023
de 7h45 à 16h30

Programme

7H45 : Arrêt à Glabais - Chaussée de Bruxelles, 41 (parking du restaurant « Le Renard »)
8H00 : Thorembeis St Trond, Chaussée de Charleroi (parking « Okay »)

Chant d'Eole

10h : Visite guidée du vignoble avec dégustation d'un Brut Blanc de Blancs, du Brut Rosé ainsi que l'Elixir Saint Georges
Départ à **12h**

Restaurant Tournebrise de l'Abbaye de Bonne Espérance

Arrivée à **12h30**
Menu : Apéro : Kir - Hamburger du Chef (Steak haché-pancetta-fromage raclette-oignons frits-sauce 16/20) ou boulettes à la Bonne espérance - Tiramisu aux fruits rouges ou mousse au chocolat blanc - Café/thé - Boisson comprise : 1 bonne espérance (au fût) ou 1 verre de vin (blanc/rosé/rouge) ou 1 soft

Du Chant d'Eole à l'Abbaye de Bonne Espérance

Visite guidée de la meunerie de l'abbaye

14h30 : Visite par le meunier, moulin toujours en activité

Visite libre de l'abbaye

15h15
Retour **16h30**

PAF : 45€

(Comprend dîner 3 services + guide et visites)
Paiement : dans le car mais attention !
Toute réservation engage paiement
Inscription au plus tard pour le 21 avril - Précisez le lieu d'embarquement et le choix du plat principal et de votre dessert à :
Dominique Goies 0479/23 61 29
Jacqueline Strade 0495/57 93 05