

RECONNECTER agriculteurs et consommateurs



FICHE 3 Organisation d'un repas local

Et si on réunissait les habitants d'une commune autour de leurs agriculteurs à l'occasion d'un repas. Ce repas mettrait à l'honneur les produits de ces fermes et leurs agriculteurs. Une occasion de faire mieux connaissance et de découvrir les saveurs locales !



Une multiplicité de repas locaux !

A QUELLES OCCASIONS

Le repas peut être organisé de manière spécifique, ou peut être associé à d'autres événements : souper du club de foot, drink de fin de spectacle au centre culturel, fancy fair, etc. Il peut aussi être organisé sous forme de marche gourmande, faire intervenir un chef renommé ou être couplé à des ateliers culinaires...

TYPES DE REPAS

Le repas sera plus ou moins élaboré en fonction de l'événement, du simple petit cube de fromage et assiette de charcuteries apéritif (à la sortie d'une pièce de théâtre...) au menu gourmand à plusieurs services (événement spécifique). Il sera composé exclusivement de produits locaux pour tous les ingrédients où c'est possible (pas le sel par exemple). Il faut mettre en avant les producteurs lors de la présentation du repas.

METTRE EN AVANT LES PRODUCTEURS

Cela peut se faire par la simple distribution de flyers donnant les renseignements sur le fromage en dégustation (informations sur la ferme et où on peut aller acheter le produit). Mais aussi par la présentation des producteurs eux-mêmes s'ils sont présents lors du repas (exemple : un repas de village organisé pour l'occasion). On pourrait, en dix minutes, leur proposer de se présenter, parler de leur ferme, de leurs activités, de leur quotidien...

A QUELLE SAISON ?

Un événement annuel, ou un événement à chaque saison qui permet alors de montrer la diversité des produits !



ACTION ! Je peux, dans ma commune, lister toutes les occasions où une dégustation de produits locaux serait possible. Ensuite, il s'agit de prendre contact avec les organisateurs (exemple : le club de foot...) pour leur proposer une repas local. Je peux les aider dans la recherche de producteurs, dans la réalisation d'un petit flyer qui explique d'où vient le produit (en collaboration avec le producteur...). Pour toucher plus d'occasions, je peux aussi rédiger un article dans le bulletin communal ou dans la presse locale pour proposer des idées (connaissez-vous les fromages de la ferme xxx ? Faites-les découvrir à l'occasion de vos activités !). Je peux aussi imaginer l'organisation d'un repas dans ma commune, de manière spécifique, pour rencontrer les producteurs et mettre en avant leurs produits.



Le projet « Echangeons sur notre agriculture » porté par Nature & Progrès a pour objectif principal d'impliquer les citoyens consommateurs dans l'évolution de l'agriculture wallonne. Des débats sur différentes problématiques agricoles sont organisés en fonction des desiderata des consommateurs et des difficultés rencontrées par les producteurs. Ces débats sont accompagnés de visites de fermes et de rencontres du secteur agricole.



Vendredi 11
décembre 2015

Namur - Salle Cap Nord

Toutes les informations sur
www.agriculture-natpro.be



Cette fiche a été réalisée à partir des actions menées en préparation du colloque « Débranchez tout, connectez-vous » du vendredi 11 décembre 2015, organisé en collaboration avec l'ACRF-Femmes en milieu rural et VSZ. Au cours du colloque, six ateliers ont été organisés afin de concrétiser les pistes proposées par les consommateurs et les producteurs dans le cadre d'un sondage. Les fiches sont amenées à s'enrichir avec le temps.

Plus d'informations sur

www.agriculture-natpro.be

Avec le soutien de

