



NUMÉRO 02 | PRINTEMPS 2017

REVUE DE L'AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

TRIMESTRIEL
N° D'AGRÉATION :
P921142
BUREAU DE DÉPÔT :
CHARLEROIX



PB-PPIB-00802
BELGIE(N) - BELGIQUE

TERRE *f* FERME

PHOTO EXTRAITÉ DU FILM « IL A PLU SUR LE GRAND PAYSAGE » - © LES FILMS DE LA DRÈVE

© APAQ-W • ED. RESP.: P. MATTART - APAQ-W • AV. COMTE DE SMET DE NAYER, 14 - 5000 NAMUR



DOSSIER SPÉCIAL | 5

La Wallonie gourmande

VERBATIM | 8

*Le grand paysage
de Jean-Jacques Andrien*

HORS DES SENTIERS BATTUS | 10

*Torgny, le plus méridional
de nos villages!*

[SOMMAIRE]

Sommaire

TERRE FERME

NUMÉRO 02 | PRINTEMPS 2017

Magazine d'information trimestriel
édité par l'Agence Wallonne
pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur
T. 081 33 17 00 - F. 081 30 54 37
info@apaqw.be - www.apaqw.be
f AgricultureWallonie
t @APAQ_W

ÉDITEUR RESPONSABLE

Philippe Mattart (Directeur Général)

RÉDACTEURS

Eric Boschman, Françoise Dargent,
Pierre-Mathieu Delvaux, Barbara Destrée,
Marie-Christine Marchand, Philippe Mattart,
Vanessa Poncelet, Grégory Salemi, Claude
Sauvage, Geoffroy Simonart,
Laetitia Van Roos

MISE EN PAGE

Jean-Christophe Horemans

IMPRESSION & ROUTAGE

Imprimerie Havaux

Imprimé sur papier FSC label certified.

Publication trimestrielle gratuite.

Ne peut être vendue.

Toute reproduction totale ou partielle nécessite
une autorisation préalable de l'éditeur responsable.

ABONNEMENT

Si vous souhaitez vous abonner afin de recevoir
la revue papier ou la revue électronique, veuillez
s'il vous plaît compléter le formulaire d'inscription
en ligne sur www.apaqw.be/News/TerreFerme.aspx

DÉSABONNEMENT

Si vous ne souhaitez plus recevoir cette revue, veuillez
adresser un mail à info@apaqw.be avec pour objet
«Revue TerreFerme» et la mention de vos coordon-
nées complètes (reprises sur l'étiquette).

3 EN QUELQUES MOTS ...
Éditorial

4 HUMEUR DE PRINTEMPS
Goûtons la Wallonie

5 DOSSIER SPÉCIAL
La wallonie gourmande

6 AUTANT SAVOIR
Les produits AOP et IGP nos véritables porte-drapeaux de Wallonie

7 EXCEPTÉ CIRCULATION LOCALE
En avant, Gaume !

8 VERBATIM
Le grand paysage de Jean-Jacques Andrien

10 HORS DES SENTIERS BATTUS
Torgny, le plus méridional de nos villages !

14 ÉCHO DES CAMPAGNES
L'élevage bovin, pour qui, pourquoi, encore ?

15 LA CUISINE AU JOUR LE JOUR
Gratin de pommes de terre et céleri au fromage «Le Sarté»

16 À ÉPINGLER
Agenda & parutions



Avec le soutien de la



Wallonie



Deuxième numéro. Et la ligne éditoriale ne change pas. Terre ferme a pour ambition de faire voyager le lecteur en Wallonie, de lui faire traverser les villages, pousser la porte des fromagers, des maraîchers, des artisans du terroir, de l'inciter à pénétrer dans les cours de ferme et aller à la rencontre des éleveurs. Et puis surtout, nous souhaitons lui donner l'envie d'en parler, de donner de l'écho aux efforts de producteurs qui sont à la fois acteurs économiques et dépositaires de nos racines et de nos valeurs. Et comme la Wallonie sera officiellement qualifiée de gourmande en 2017, il ne manquera pas probablement d'occasions d'être attentif à cette vérité.

Toujours dans le cadre de cette année thématique, Terre ferme a souhaité donner la parole à deux acteurs essentiels de la Wallonie gourmande : la Commissaire générale au Tourisme et l'Administrateur délégué de Wallonie-Belgique-Tourisme. C'est à eux qu'il revient de vous présenter le menu de cette année qui s'annonce pleine de surprises et de gourmandises.

La verve décapante d'Éric Boschman a, quant à elle, la vertu d'épicier les pages de notre trimestriel, avec des propos à la fois pertinents et impertinents. Aucun risque de monotonie donc.

Mais de monotonie, nous espérons de toute façon qu'il n'en sera pas question. Parce que la lucidité est aussi le ferment de l'enthousiasme, ne l'oublions pas. Et personne, mieux que le cinéaste Jean-Jacques Andrien, ne pouvait parler à cœur ouvert du monde agricole, plus particulièrement dans ce Pays de Herve qu'il affectionne depuis sa plus tendre enfance. Il est l'invité de ce deuxième numéro. Ce réalisateur qui a dirigé des acteurs de stature internationale comme Jérémy Irons, Tcheky Karyo, Nicole Garcia et Fanny Ardant, pour ne citer qu'eux, nous fait part de son engagement pour la cause paysanne, à la lumière de l'importance humaine et sociale qu'elle revêt.

Nous vous souhaitons bonne lecture.

Goûtons la Wallonie

La Wallonie terre d'accueil, de passage, de confluences, a gardé, au fil des temps, les traces des hommes qui l'ont traversée, transformée, adoptée en fin de compte. Quoi qu'il lui arrive, toujours, elle a transformé ses aléas en saveurs. La gastronomie wallonne est faite des traces de ces passages.



Le Wallon est multiple, ouvert vers le monde et ses voisins, cela se marque aussi par cette culture de l'hédonisme ancrée en lui, probablement au niveau génétique.

Goûter et manger la Wallonie, c'est sentir son terroir. Un retour vers nos racines multiples et variées, vers nos origines diverses.

Nous souffrons d'un déficit global d'image quant à la qualité de nos productions et de notre terroir. Profitons de cette année pour donner une forme au fond. Nous avons un fond d'une richesse incroyable, d'une variété rare et authentique. Nulle part ailleurs mieux qu'en Wallonie on ne peut percevoir la force des courants venus de partout en Europe.

Les wallons ont souvent manqué l'occasion de donner une forme facilement identifiable par tout un chacun, wallons ou visiteurs, à cette idée. Cette année sera l'occasion de «doper» l'image que nous avons de nos productions, même vis à vis de nos concitoyens.

La gastronomie est, par définition, globalisée. Dès que l'on poivre un morceau de viande, on est dans la mondialisation. Notre gastronomie montre par sa diversité la cohésion d'une région autour de la table. De l'Escavèche au pastichio version liégeoise, elle démontre l'évolution des populations, les flux migratoires, l'enrichissement du «terroir» grâce aux apports extérieurs.

Le terroir ne se limite pas au climat, au sol et au sous-sol ou même à une détermination géographique plus ou moins précise. Il s'entend, avant tout, dans sa définition humaine.

La gastronomie wallonne peut devenir une destination touristique majeure. La Wallonie est aussi terre de saveurs, c'est le moment de s'en rendre compte.

Goûter la Wallonie, c'est aussi découvrir sa mixité gastronomique !



**Dossier
spécial**

B. DESTRIÉE
& M. VANKEERBERGHEN

La Wallonie gourmande

Un thème de l'année touristique fédérateur,
amplificateur de synergies avec l'APAQ W !

La Wallonie est par nature gourmande ! Gourmande par la typicité, la diversité ou encore la qualité de ses produits de bouche. Gourmande également par le savoir-faire de ses producteurs, sans oublier l'accueil chaleureux de ses artisans créateurs de saveurs, fiers de faire découvrir leur identité au travers de traditions culinaires ou de recettes réinventées.

Cette Wallonie gourmande est sans conteste un de nos atouts touristiques. Et le développement et la promotion du tourisme, du terroir, de l'agriculture et des produits locaux doit s'envisager de manière complémentaire, car il est essentiel tant à la préservation de notre patrimoine qu'à la création de valeur ajoutée. Il est d'ailleurs toujours utile de rappeler notamment la contribution du tourisme au développement de l'économie wallonne de manière générale et de ses zones rurales en particulier. Lorsqu'on se penche sur l'offre et la fréquentation tant des événements, des hébergements que des attractions touristiques situées en zone rurale, on réalise sans peine les retombées économiques qui en découlent.

Ces différents éléments ont amené la détermination du thème de l'année touristique 2017 : «**La Wallonie gourmande**».

Compte tenu de l'importance de notre terroir dans l'attractivité touristique de la Wallonie, l'offre relative à la «**Wallonie gourmande**» était déjà bien implantée dans notre région. Mais si de nombreux producteurs ouvraient leurs portes, si différents événements ou parcours existaient déjà, l'objectif de cette année à thème est de diversifier cette offre, de la conforter dans sa mise en tourisme, et de la combiner afin de créer de véritables produits touristiques adaptés à nos différents publics. Des produits touristiques qui feront alors partie de manière pérenne des richesses touristiques de notre région. La force de l'année à thème est également l'organisation de nombreuses actions de promotion coordonnées, tant en Belgique qu'à l'étranger.

Le Commissariat général au Tourisme, Wallonie Belgique Tourisme et l'APAQ-W ont donc décidé d'unir leurs forces et de se mobiliser conjointement afin de faire de cette année à thème un succès tant dans ses retombées touristiques et économiques que dans l'amplification des synergies et complémentarités de leurs missions !

PETIT APERÇU DE LA PROGRAMMATION POUR VOUS METTRE L'EAU À LA BOUCHE :

DES ROUTES THÉMATIQUES

Parcourez la Wallonie le long de routes savoureuses :

- **La route des vins et des spiritueux**
- **La route des bières**

Ces routes, qui traversent la Wallonie de part en part, vous invitent à la rencontre de producteurs qui vous accueillent et vous présentent leurs activités. De quoi programmer vos escapades gourmandes...

Vous pourrez trouver les cartes des routes touristiques auprès des bureaux d'informations touristiques mais aussi auprès de nombreux restaurateurs wallons.

DES ITINÉRAIRES GOURMANDS

Une **toute nouvelle brochure** sera produite regroupant 28 itinéraires gourmands. Un itinéraire est à découvrir en voiture en 1 journée avec des étapes chez 5 producteurs. Vous saurez également tout des spécialités régionales à goûter absolument et des lieux à découvrir aux alentours.

DES ÉVÉNEMENTS FESTIFS ET SAVOUREUX

Que ce soient des balades gourmandes, des marchés de produits de terroir, des ateliers culinaires ou encore des fêtes et des tables gourmandes mettant

à l'honneur des spécialités locales, la Wallonie ne manque pas d'idées pour réunir ses visiteurs et ses artisans du terroir.

Des **repas thématiques** et conviviaux seront concoctés par les chefs de génération W dans des **lieux insolites** et mettront en avant les produits locaux. De la belle saison à octobre, 7 rendez-vous immanquables pour les gourmands.

Les routes et itinéraires, le calendrier des manifestations et événements gourmands mis à jour tout le long de l'année, ainsi que plein de suggestions pour préparer un délicieux séjour en Wallonie sur www.lawalloniegourmande.be

En 2017, soyez aussi gourmands que la Wallonie !

Barbara Destrée,
Commissaire générale au Tourisme



Michel Vankeerberghen,
Administrateur délégué,
Wallonie Belgique Tourisme



Les produits AOP et IGP nos véritables porte-drapeaux de Wallonie

Aujourd'hui, les sigles AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée) sont cités de façon de plus en plus courante par le grand public en général, mais savent-ils seulement ce que signifie ces dénominations et que pour obtenir cette appellation européenne, les produits concernés ont parcouru un long parcours administratif avant de pouvoir bénéficier d'un signe de reconnaissance de qualité supérieure bien mérité.

1996 OÙ TOUT A DÉMARRÉ

Le premier produit à avoir obtenu l'AOP en Wallonie est le Fromage de Herve, en 1996, il y a plus de 20 ans. Ensuite, d'autres produits ont accédé à la labellisation européenne : Beurre d'Ardenne (AOP), Côtes de Sambre et Meuse, Crémant de Wallonie et Vins mousseux de Qualité de Wallonie (AOP), Jambon d'Ardenne (IGP), Pâté Gaumais (IGP), Plate de Florenville (IGP), le Peket et le Kornbrand (IGP). Près de 30 dossiers AOP et IGP et même STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) sont actuellement ouverts et traités par la CAIG (Cellule d'Appui aux Indications Géographiques), créée en 2011 pour préparer les cahiers des charges et dossiers visant à une reconnaissance par la Commission européenne. Parmi les dossiers sur le point d'obtenir l'appellation, citons le Saucisson d'Ardenne (IGP), l'Escavèche de Chimay (IGP), le Blanc-Bleu Belge (IGP), les fromages de type «*Boulette*» (IGP) et le Miel Wallon (IGP).

COMITÉ DE SUIVI DE PROMOTION ET PROGRAMME DE PROMOTION EUROPÉEN



Ces véritables porte-drapeaux ont fait l'objet d'une étude récente auprès des consommateurs dans le but de recueillir des données économiques sur la plus-value de la labellisation pour ces produits. Cette analyse servira au premier programme de promotion européen des AOP et IGP à l'élaboration duquel l'APAQ-W s'est engagée pour 2018 aux côtés de son homologue flamand, le VLAM. Enfin, un Comité de Suivi de Promotion des AOP et IGP piloté par l'APAQ-W a été mis en place en début d'année afin de mettre en valeur ces produits de manière permanente et de toucher ainsi un maximum de consommateurs au travers de campagnes de promotion et de réalisation de matériel.

Longue vie à nos appellations européennes de Wallonie ...

www.apaqw.be/Qualite-identifiee.aspx

En avant, Gaume !

C'est en 2013 que la Coopérative fermière de la Gaume a vu le jour suite à la volonté combinée de cinq éleveurs, de l'asbl Cuestas et d'un boucher de mettre en place une structure de valorisation des produits fermiers de la région.

En quelques années, le projet s'est structuré avec l'appui du Parc naturel de Gaume qui a pris le relais de l'ASBL Cuestas. Les premiers pas ont permis d'organiser une filière pour commercialiser les produits locaux qui, dans ces premiers temps, étaient liés au secteur bovin.

«La coopérative mise sur la valorisation de races rustiques comme la limousine, la charolaise, ou la salers et des conditions d'élevage extensives», explique Sébastien Quennery, chargé de mission Agriculture du Parc Naturel de Gaume.

Par la suite, la coopérative gaumaise a accueilli des maraîchers qui avec leurs productions sont venus compléter l'offre de la coopérative. *«Les liens entre maraîchers étaient déjà particulièrement bien tissés. Ils sont en contacts réguliers et n'hésitent pas à coordonner leurs plans de cultures pour proposer l'un tel type de produit pendant que son voisin cultivera tel autre légume».*

Parallèlement à ses projets propres, la coopérative collabore avec divers acteurs locaux comme la Halle de Han, l'EFT Futur Simple et *«La ruche qui dit oui»* ce qui permet de mutualiser les moyens logistiques et donc d'honorer des commandes hors de Gaume. *«Nous cherchons à proposer nos produits hors de Gaume»,* précise Sébastien Quennery, *parce que de nombreux consommateurs témoignent d'un réel intérêt pour les productions de proximité mais sans passer à l'acte. Il est donc essentiel de créer des points de vente et des réseaux de distribution qui proposent à tous une diversité de produits».*

A ce titre, le projet de hall relais qui sera installé à Virton en 2018 et destiné au stockage, à la transformation (colis, soupes...) et la conservation des produits, permettra d'adapter l'offre à la demande des collectivités en général et des écoles en particulier. *«L'intérêt de la transformation et de la conservation des produits agricoles en soupes par exemple, explique Sébastien Quennery, est non seulement de répondre à une demande des établissements scolaires et aussi de pouvoir combiner les calendriers des écoles qui commandent de septembre à juin alors que le secteur du maraîchage est une pleine production de juin à septembre».*

Au fur et à mesure des années, la coopérative donc présente des résultats concrets en termes de valorisation des produits fermiers à travers sa propre filière. *«En effet, confirme Sébastien Quennery, néanmoins, notre ambition est de construire nos projets tout en veillant à garantir la complémentarité de nos actions avec les projets individuels des fermes qui disposent de leurs propres réseaux de distribution directe, qui créent leurs propres points de vente...»*

Au cœur de la Gaume, le Parc naturel et la Coopérative, solidairement engagés dans l'action, témoignent de la vitalité et de la diversité des initiatives qui visent à promouvoir et rendre commercialement accessibles les productions locales. Et ce ne sont pas les projets de création d'une filière piscicole ou cette autre initiative relative à l'accès à la propriété qui démentiront leur enthousiasme.

Pour s'en convaincre, contactez-les, ils mettront un point d'honneur à vous montrer que consommer local, c'est désormais facile, possible, accessible.

Le Grand Paysage de Jean-Jacques Andrien



Une constante, au moins, se retrouve dans l'œuvre du cinéaste Jean-Jacques Andrien : une forme de plaidoyer pour la perpétuation des valeurs et des particularités naturelles, culturelles ou socioéconomiques qui fondent la vie dans une région. Ainsi, le questionnement sur l'inéluctabilité du déclin de l'industrie lainière à Verviers n'est pas étranger à la question de l'avenir du monde agricole dans le Pays de Herve.

L'exceptionnel *Australia* rejoint, en ce sens, ce « grand paysage » qui se décline dans une fiction de 1981 (*Le grand paysage* d'Alexis Droeven) et un documentaire de 2012 (*Il a plu sur le grand paysage*). Tant la poésie que l'immense pertinence de ce dernier ont été saluées par la critique, en ce compris française. Rencontre avec cet intellectuel, engagé dans la cause paysanne en Wallonie.



Le public vous connaît en tant que réalisateur. Il connaît moins le défenseur passionné du monde rural que vous êtes. Quels sont vos liens personnels avec l'agriculture ?

Je suis petit-fils d'agriculteurs. Du côté de mon père et du côté de ma mère. Mes parents sont devenus citadins tout de suite après leur mariage. Enfant et adolescent, j'habitais à Verviers. Durant mes congés, je retournais souvent dans les fermes de ma famille qui sont situées dans le Pays de Herve. J'y allais non pas en visiteur mais en 'travailleur' au même titre que mes cousins, fils d'agriculteurs et futurs agriculteurs. Nous travaillions le matin et étions libres de jouer l'après-midi jusqu'à la traite du soir à laquelle nous participions également. J'ai pratiqué toutes sortes de travaux dans la ferme : la traite des vaches, le nettoyage des étables, l'alimentation

du bétail, le ramassage et la rentrée des foin, la cueillette des fruits... J'ai aussi participé à plusieurs manifestations d'agriculteurs : celle de Battice en 1960, celle de Bruxelles en mars 1971 etc.

D'autre part, dans mon travail de cinéaste, dans le choix de mes sujets, j'ai toujours été très sensible aux groupes sociaux où l'homme entre dans un changement qu'il n'a pas lui-même voulu et conçu. C'était le cas avec mes films : « *Le fils d'Amr est mort!* » (1975), « *Le grand paysage d'Alexis Droeven* » (1981), « *Mémoires* » (1984), « *Australia* » (1989), « *Il a plu sur le grand paysage* » (2012).

Vos propos récurrents sur l'agriculture semblent devoir être lus comme une mise en garde. Quelles sont, en vérité, vos craintes pour l'avenir du monde agricole, en Wallonie et plus singulièrement dans le Pays de Herve ?

Ce qui se passe aujourd'hui en agriculture dans le Pays de Herve - c'est-à-dire dans le secteur de la production laitière - me semble symptomatique de ce qui se passe dans ce secteur en Wallonie et plus largement en Europe. Mes craintes pour l'avenir du monde agricole, en Wallonie et plus singulièrement dans le Pays de Herve, c'est la disparition d'une culture paysanne (et avec elle, le « modèle » d'exploitation agricole à taille humaine) qui a perduré durant des siècles, déposé-



taire de savoir-faire et de principes essentiels telles que la solidarité et l'entraide, la liberté, la continuité et la volonté de transmission... En 1981, au moment où je tourne «**Le grand paysage d'Alexis Droeven**», il y avait 5% d'agriculteurs dans le Pays de Herve. Aujourd'hui, il en reste moins de 1%. En 1981, au Pays de Herve, il y avait 2.459 fermes. Au moment où je tourne «**Il a plu sur le grand paysage**» en 2011, il en restait 898. En 1981, il y avait 298 exploitants de moins de 35 ans; en 2011, ils sont 52. Aujourd'hui, ce chiffre est beaucoup plus faible. En trois générations, on est passé d'un état où la maîtrise de la capacité de production dépendait de la bonne connaissance des opportunités et des contraintes locales, à une situation dans laquelle les contraintes de productions locales, sont soumises aux lois du marché mondial, de rentabilité maximale. Ce qui a transformé le producteur laitier autrefois autonome et maître de sa situation, en une sorte de demi-salarié (sans les droits du salarié) de plus en plus démuné - notamment dans l'établissement du prix du lait - et coupé de



sa propre culture. D'où, un sentiment de déconnection par rapport au passé et d'insécurité par rapport à l'avenir. Un jeune agriculteur du Pays de Herve m'a dit lors de l'enquête préparatoire au film «**Il a plu sur le grand paysage**» : «*J'ai l'impression de vivre dans l'absurde sans passé auquel me référer et sans futur dans lequel espérer*». Le progrès est certes indispensable. Il a résolu des problèmes de pénibilité du travail. Mais je pense qu'il y a une ligne rouge, en agriculture comme ailleurs, à ne pas franchir : celle du *progressisme*.

J'entends ici par *progressisme* l'idée d'un progrès dogmatique, global, illimité, automatique, indépendant de la volonté de l'homme, où c'est le progrès pour le progrès, le changement pour le changement et où l'humain est subordonné à la machine. Je partage la réflexion de Pierre André Taguieff quand il dit qu'il faut avoir le courage de considérer que l'avenir dépend désormais, à certains égards, de notre liberté de choix, ou plutôt, dans une perspective moins naïvement volontariste, qu'il doit dépendre pour une part essentielle des décisions que nous prenons et prendrons, des choix que nous ferons face aux possibilités qu'offre l'évolution technologique dans le contexte planétaire de l'économie de marché (...). Mais où la responsabilité pour l'avenir lie inséparablement éthique et politique, en redéfinissant l'image métaphysique de l'humain. Pierre-André Taguieff «**Les contre-réactionnaires**» Ed Denoel - 2007

Il ne faut ni vouloir préserver ou restaurer à tout prix, ni désirer transformer sans limites, mais conserver et améliorer/transformer ce qui mérite de l'être



après inventaire, évaluation et tri. Je pense qu'il faut repenser le progrès en tant qu'exigence, par-delà ses idéologies, par-delà le *progressisme*.

Face à la diminution du nombre d'agriculteurs et l'augmentation de la taille des exploitations, le monde agricole mobilise son enthousiasme pour se redéployer. La créativité des producteurs n'est-elle pas notre première raison d'espérer?

Si la diminution semble être un fait inexorable, n'est-il pas cependant réversible? Doit-on l'accepter comme étant une fatalité? Ne faut-il pas chercher à comprendre ce qui est à la source? Le monde agricole n'est pas «*un*» : il y a différents «*modèles*» en agriculture, différentes visions parfois contradictoires. La créativité pour certains, c'est l'extension, l'expansion, l'investissement dans la machinerie, dans la technologie... Et parmi ceux-ci, le profit à tout prix. Et puis, il y a la créativité des producteurs qui veulent trouver des solutions à leur mesure, selon leurs possibilités, à partir de leurs réalités propres, par la diversification de la production, la création de nouvelles coopératives, de réseaux de solidarité... et qui ont pour objectifs de proposer des aliments sains, de respecter la nature et le paysage et de gagner leur vie correctement comme tout un chacun. Aujourd'hui, l'agriculteur du Pays de Herve est en situation difficile. Certes! Il est comme face à un mur. Mais beaucoup aujourd'hui se mobilisent, se retournent pour se battre. Je les ai filmés dans mon film documentaire «**Il a plu sur le grand paysage**».

Il y a dans les notions de consommation locale et de circuits courts une double dimension : éthique et socioéconomique. Quelles attentes placez-vous dans cette nouvelle logique de production, de distribution et de consommation?

J'attends de cette logique, d'abord, une redynamisation de la région à partir de ses réalités propres. Cette redynamisation passe par une prise de conscience la plus générale possible de cette double dimension éthique et socioéconomique ; elle passe par la nécessité de maintenir le «*modèle*» d'agriculture à taille humaine, garante notamment de la qualité alimentaire, de celle de son environnement et aussi de sa mémoire... Mais cette nouvelle logique de production, de distribution et de consommation n'est possible -selon moi- que si le Politique la soutient aux différents niveaux de pouvoir : Régional, Fédéral, Européen (PAC), International (OMC), ... Il ne s'agit pas d'initiatives de niches pour quelques-uns mais d'une véritable lame de fond, «*un improbable bénéfique*» qui arrive.

Comme dit Edgard Morin : «*L'expérience de l'Histoire nous montre que l'improbable bénéfique arrive (...). Aujourd'hui quel est le nouvel improbable? La vitalité de ce qu'on appelle la société civile, une créativité porteuse d'avenir. L'économie sociale et solidaire prend un nouvel essor, l'agriculture biologique et fermière, des solutions écologiques, des métiers de solidarité. (...) Beaucoup de choses se créent. Le monde grouille d'initiatives de vouloir vivre. Faisons en sorte que ces initiatives se connaissent et se croisent! La grande difficulté est là.*» Edgard Morin, Une voie pour éviter le désastre annoncé, rue89.com, 23 janvier 2011.

Jean-Jacques Andrien, le 14 février 2017

Torgny, le plus méridional de nos villages !

Au gré des saisons et en collaboration avec l'asbl les plus beaux villages de Wallonie, nous vous présentons dans chaque numéro, l'une des plus belles localités de Wallonie sous ses différentes facettes : touristique, patrimoniale, gastronomique et parfois même insolite !

AU CŒUR DE LA GAUME, UN PARFUM DE PROVENCE !

Un microclimat privilégié et un relief vallonné que réchauffent les teintes dorées des façades et les toits de tuiles romaines de couleur rouge ... Vous voici au cœur de la «*Provence... belge!*». Petit village méridional de Lorraine adossé à flanc de coteau, Torgny est protégé des bises du nord par le massif forestier qui le borde. Le doux climat qui en résulte permet aujourd'hui encore la culture de la vigne : «*Le Poirier du Loup*», «*Les Fouchères*» et «*l'épinette*» sont trois vignobles dont la production vinicole ne pourra vous laisser indifférents ! En cheminant au gré des rues en pentes qui convergent vers la Chiers, vous découvrirez non seulement un patrimoine classé (une potale, un lavoir et deux fermes traditionnelles) mais également le site de la réserve naturelle Raymond Mayné (du nom de celui qui découvrit la cigale) et de belles perspectives sur les paysages français et belges environnants. Enfin, si la douceur du mois de juillet vous tente, ne manquez pas le 3^{ème} dimanche, l'extraordinaire «*Fête des Artistes et Artisans*» qui colore le village d'une multitude d'ambiances très agréables !

Le secteur viticole connaît un bel essor en Wallonie et, le vin étant une production emblématique de Torgny, il était évident pour nous de rencontrer Daniel Dries du Vignoble du Poirier du Loup.



+ D'INFOS

Torgny fait partie de l'association regroupant les plus beaux villages de Wallonie depuis 1996.

Syndicat d'Initiative «*Le Méridional*»

6 Place Albert Paul - 6767 Torgny
T. 063 57 83 81 - www.torgny.be

Maison du Tourisme de Gaume

2b Rue des Grasses Oies - 6760 Virton
T. 063 57 89 04 - www.soleildegauwe.be



LES PLUS BEAUX
VILLAGES
DE WALLONIE



Vos vins bénéficient-ils d'appellations et si oui lesquelles et pour quels vins?

La seule appellation qui m'intéresse est «Crémant de Wallonie». Les démarches sont en cours pour l'obtenir. En effet, Torgny est situé trop loin de l'Entre-Sambre-et-Meuse pour obtenir cette appellation et ce ne serait pas représentatif de l'origine réelle de mes vins.

PORTRAIT D'UN VIGNERON PASSIONNANT ET PASSIONNÉ : DANIEL DRIES

Quelle est la particularité, l'originalité de votre vignoble? Les valeurs que vous défendez?

Torgny est le premier vignoble communal de Belgique. Il en existe 2 actuellement: le second sous forme d'Asbl se trouve à La Hulpe. Les deux autres originalités sont qu'il s'agit d'une coopérative à finalité sociale et d'un vignoble biologique. **Les valeurs défendues sont principalement le respect de l'humain et du terroir.**

Combien de membres êtes-vous au sein de cette coopérative?

43 membres parmi ceux-ci des viticulteurs de la Hulpe et de Villers-la-ville qui nous parrainent. Le vignoble de Villers-la-ville s'étend sur une superficie de 20 ares et peut compter sur 150 membres. Ils viennent donc souvent nous aider pour les travaux plus lourds de la vigne. **La valeur d'entraide existe entre les vignerons.**

Quels sont les cépages plantés? La superficie du vignoble?

Le Vignoble s'étend sur une superficie de 1ha60 et est constitué de Pinot noir en cépage rouge et d'Auxerrois, Pinot blanc, Chardonnay et Gewurztraminer en cépages blancs.

Quel est votre gamme de vins? Quels sont vos vins «phares»?

Nous produisons des vins tranquilles blancs et rouges ainsi que du crémant blanc et rosé. Nous produisons également un vin de chaume. Dans ce cas, le raisin est mis à sécher pour obtenir une forte concentration en sucre. Ce vin est élevé en fûts d'acacia.

Nous produisons aussi du ratafia. Nous sommes les seuls à pouvoir le faire car ayant l'autorisation de la douane tant belge que française pour utiliser un alambic ambulant français le 05 février à la Saint-Vincent. Ce produit est unique car la distillation est réalisée avec le moût du raisin du terroir et l'alcool vient du terroir aussi. Il s'agit donc d'un produit 100% terroir.

Où peut-on trouver vos produits?

A la cave ouverte à Torgny, aux Syndicat d'initiative et office du tourisme de Gaume. Chez le caviste de «La grappe d'or» à Torgny, établissement étoilé, ainsi que chez deux magasins bio à Neufchâteau dont l'Épicerie du Centre, sans oublier La fée verte à Anlier. Sa production sera aussi bientôt présente dans les supermarchés consacrés aux produits locaux «D'ici» à Naninne et Hannut.

Vous, en tant que personne, Daniel Dries, qu'est-ce qui vous a amené à la culture de la vigne et à l'élaboration de vins? Car derrière un vin, il se cache toujours un humain...

Au départ, je ne connaissais pas du tout la vigne. Je suis fils de paysans. La passion du vin est venue vers l'âge de 20 ans en faisant les vendanges chez un ami qui habitait Torgny. Peu à peu, je me suis impliqué dans le vignoble: en remplacement du secrétaire pour commencer, puis, je suis devenu coopérant de la coopérative et j'ai ainsi appris sur le tas le processus de vinification de A à Z. C'est la meilleure école! **J'ai apprécié ce monde de passionnés animés par la constante remise en question de la qualité de leur production. C'est vraiment la notion de passion qui m'a attiré!**

Pourquoi vous êtes-vous tournés vers l'agriculture biologique? Êtes-vous les seuls en Wallonie? C'est plutôt rare en viticulture...

Ce sont des bénévoles qui traitaient les vignes avec les produits chimiques divers et qui en subissaient les effets au niveau de leur santé. Je trouvais que ce n'était pas correct de confronter ces personnes à de tels produits qui se retrouvent aussi dans la bouteille pour le consommateur. La coopérative a donc décidé d'opter pour une autre stratégie, le bio, afin de produire un vin «propre». Je suis intimement convaincu que ce qui se trouve dans le terroir se retrouve ensuite dans la bouteille. Le sol de la vigne a été complètement nettoyé. Il faut savoir que suite aux traitements chimiques répétés, la terre était complètement morte, il n'y avait plus un seul ver de terre ou insecte. Nous avons ramené la vie dans la vigne et avons fait appel à un ingénieur français pour mettre en place des techniques naturelles de protection de la vigne.

La première année en bio a été très difficile avec zéro vendange et, donc, zéro production. En effet, plus le vignoble est situé au nord, plus il y a de pluies et plus c'est difficile d'avoir une culture bio car l'humidité provoque de nombreuses maladies. **L'important pour Daniel c'est la santé des bénévoles, du terroir et du consommateur. Pour lui, la chimie n'est pas l'expression du terroir.** Les sulfites sont nécessaires mais il y en a nettement moins en quantité dans les vins naturels que dans la catégorie conventionnelle. Il n'y a d'ailleurs aucun vin sans sulfite car la vigne produit elle-même des sulfites naturelles pour se protéger mais à dose infime. 2016 a été encore difficile mais l'amélioration va se faire d'année en année. C'est le seul vignoble qui s'est lancé dans le bio en Wallonie. Mais, entre le conventionnel et le bio, il y a aussi une catégorie intermédiaire appelée «*de mes terres*» avec le respect de la mécanique du sol.

Avez-vous un scoop? un nouveau projet? une anecdote à nous raconter?

Pour le moment, je travaille dans l'informatique au Grand-Duché de Luxembourg et le domaine viticole est ma seconde activité. Mais, lorsque je m'arrêterai, je compte acheter plusieurs hectares à Torgny et y couler des jours heureux! D'ailleurs, je connais des belges qui gèrent un domaine dans le bordelais et qui souhaitent revenir en Belgique. Preuve que la vigne en Belgique est en très bonne voie!

Quel message voulez-vous faire passer au consommateur concernant la production de vin en Wallonie?

Souvent, le message qui est donné au consommateur est : à boire avec modération. Mon message est : **SVP buvez de la qualité et sans modération.**

Organisez-vous des visites de votre vignoble puisque vous êtes dans une région de Wallonie particulièrement touristique?

Les visites sont organisées par l'Office du tourisme de Virton et le vignoble fait partie du circuit qui comprend aussi : les visites du village typique de Torgny, de la ligne Maginot et de la cave de Torgny. Il s'agit de visites de groupe uniquement ou le cas échéant pour une personne individuelle sur rendez-vous. Par contre, en juillet et en août : nous assurons une permanence 7 jours sur 7 car un étudiant est engagé par la commune dans ce but.

Dans ce cadre, vous participez au projet de la route des vins et des spiritueux, initiative du Ministre de l'agriculture, de WBT et avec le soutien de l'APAQ-W. Qu'en pensez-vous?

Je trouve l'idée très bonne mais je souhaite qu'une attention particulière soit portée à ce produit touristique avec une bonne communication. J'ai un peu peur que le consommateur s'attende à un parcours similaire à ce qui existe en France avec des caves ouvertes en plusieurs endroits. Je suis «*pour*» car je pense que l'avenir viticole en Belgique est en marche avant et que la maîtrise des techniques est en très bonne évolution. L'aspect touristique m'intéresse vivement car je possède plusieurs gîtes et maisons à Torgny.

Torgny est reconnu comme l'un des plus beaux villages de Wallonie, on appelle votre région la petite provence belge... Quelle est pour vous la face cachée ou méconnue de Torgny?

La face cachée de Torgny est pourtant bien visible en façade des maisons du village. Je vous donne une partie du code pour les décrypter. Toutes les maisons de Torgny datent de 1700/1800 voire 1600. Il faut être attentif aux détails. Au-dessus de chaque porte se trouve un symbole : trèfle, étoile, soleil, etc. Mais, il ne s'agit pas uniquement de design mais bien de décrire les caractéristiques des habitants de chaque maison. Ex : Une étoile avec une pique vers le bas indiquait une famille orientée vers la terre et donc intéressée par l'économie/les affaires/l'argent. Une étoile avec une pique vers le haut représentait une famille qui a toujours peur que le ciel lui tombe sur la tête. Les gens étaient donc ainsi classés par catégorie et l'on savait dès le passage de la porte quels sujets l'ont pouvaient aborder avec les propriétaires. **C'était un peu le profil Facebook de l'époque!**

* Les propos recueillis sont tenus sous l'entière responsabilité de la personne interviewée.

+ D'INFOS

Ecoculture «Domaine viticole Poirier du Loup»
5 Place Albert Paul - 6767 Torgny
Monsieur Daniel Dries
info@domaineviticolepoirierduloup.be
www.domaineviticolepoirierduloup.be





TORGNY VOUS SOUHAITE BON APPÉTIT !

Splendide région aux multiples facettes, la Gaume est notamment réputée pour ses spécialités culinaires. Torgny compte deux hôtels-restaurants dans lesquels ce riche patrimoine gastronomique est valorisé. Les styles sont différents mais chaque Chef apporte sa touche personnelle dans l'élaboration des plats qui mettent à l'honneur les savoureux produits gaumais.

Quand vous poussez la porte de «**La Romanette**», vous êtes d'emblée séduit par le caractère familial de l'établissement. Jean-Marc Weicker, le Chef, vous accueille avec son épouse Muriel, son fils Romain et toute leur équipe afin de vous proposer une cuisine de qualité basée sur des produits frais. La carte fait la part belle aux plats régionaux tels que la touffaye gaumaise (potée pdt-lardons), la floriflette d'Orval (gratiné de pdt et lardons au fromage d'Orval) ou encore l'escalope de volaille à la bière «**La Gaumaise**». Jean-Marc est un vaillant défenseur de son terroir et c'est pour cette raison qu'il sélectionne rigoureusement les ingrédients phares de sa cuisine (saucissons gaumais, fromages et bière d'Orval, jambon de Géroville, ...).

L'hôtel compte quant à lui 4 chambres tout confort pouvant accueillir d'une à quatre personnes.

À «**La Grappe d'Or**», le terroir se revisite avec finesse et élégance. Le chef, Clément Petitjean, membre de Génération W et son épouse Monia vous reçoivent dans un espace hors du commun et vous proposent un délicieux moment d'évasion. Clément apporte aux produits sa touche d'audace personnelle et vous emmène à la (re)découverte des produits de notre terroir à travers sa cuisine simple et savoureuse. Toujours avec la volonté de valoriser le terroir, la carte du restaurant met d'ailleurs les productions locales à l'honneur : fromage de la bergerie d'Acremont, lard frais de Recogne, légumes, plantes et fleurs de différents producteurs de la province, ... Une splendide adresse où vous vous offrirez un agréable moment de détente agrémenté, pourquoi pas, d'un petit séjour dans une des magnifiques chambres de l'établissement.



LA GRAPPE D'OR © LES PLUS BEAUX VILLAGES DE WALLONIE



LA ROMANETTE © WWW.LAROMANETTE.BE

+ D'INFOS

La Romanette

3 Rue Grande - 6767 Torgny
T. 063 57 79 58 - www.romanette.be

La Grappe d'Or

18 Rue de l'Ermitage - 6767 Torgny
T. 063 57 70 56 - ww

L'élevage bovin pour qui, pourquoi, encore ?

Cette année encore, l'APAQ-W mettra en évidence trois axes de promotion correspondant au cheptel wallon. On insistera sur les aspects santé sans oublier les atouts gastronomiques et ceci grâce à une production en harmonie avec l'environnement.

RAFRAICHISSEONS-NOUS LA MÉMOIRE :

- L'élevage bovin se porte garant du maintien de notre paysage. En effet, on ne déforeste pas et les zones non cultivables sont tondues naturellement par les bovins qui transforment les pâturages en protéines de haute valeur biologique.
- Ensuite, notre pays de Belgique bénéficie d'un climat particulièrement arrosé. La générosité de cette pluviosité permet la croissance des herbages qui alimentent nos bovins. Rien de comparable avec des élevages intensifs, alimentés avec des aliments déshydratés qui demandent des apports complémentaires d'eau importants.
- La viande de bœuf vous offre une multitude de goûts de chez nous. Les producteurs font des choix (race, sexe, alimentation, âge) à l'abattage. Ces choix combinés aux différents types de morceaux vous laisseront face à un dilemme gustatif cornélien.
- Tous ces éléments sont gérables par tous les maillons des filières qui sont respectueuses du cahier des charges. Ces cahiers garantissent un engagement commun de tous afin de fournir au consommateur un produit stable, homogène et de haute qualité (gustative, sanitaire, avec des modes de production toujours plus soucieux du bien-être animal et de l'environnement).

Différentes initiatives reposant sur les cahiers des charges scrupuleusement contrôlés vous offrent une diversité de quelques pistes pour vous aider dans vos choix.

Guaranteed by Belbeef qui assure l'origine belge (né, élevé, abattu en Belgique) de la viande et un contrôle plus strict de l'ensemble des exigences communes reprises dans les différents cahiers

des charges, afin de simplifier la gestion tant pour les éleveurs bovins que pour les distributeurs et les bouchers.

Ardenbeef vous propose une viande de femelles typiquement ardennaises. Ardenbeef produit une viande «premium» d'animaux de type viandeux culard. Ceux-ci sont bien sûr élevés dans le respect de la législation mais surtout du bien-être animal. L'Ardenne et son terroir agricole sont propres à l'élevage paisible des bovidés.

Le Bocquillon est une viande de femelles culardes de l'Ardenne, élevées dans l'herbe des pâtures et avec des fourrages récoltés dans la région. La qualité d'une viande dépend essentiellement de l'alimentation. Le Bocquillon se nourrit en pâture et pour l'hiver, les fourrages récoltés dans la région compléteront son alimentation. Le tourteau de colza, première pression à froid sans soja ni OGM y tient une place prépondérante.

La Bleue des prés vous offre une viande foncée et persillée. Les vaches de race Blanc-Bleu Belge ayant eu au moins deux veaux sont élevées au départ de céréales locales. Ici aussi la traçabilité est totale reposant sur un cahier des charges spécifique.

La Bleue de Chimay provient de vaches ayant eu au moins deux veaux et ayant été nourries dans les riches pâturages de la région. Ces pâtures permettent aussi la fabrication de célèbres fromages. Une des particularités de cette production est une longue période de maturation en chambre froide.

Viande de chez nous, effet bœuf, les 3 B qui vous garantissent né-élevé-abattu en Belgique ... sont autant de garanties de qualité. Bref, à vous de choisir, il y en a pour tous les goûts.

Disons-le d'emblée, la viande bovine issue de nos élevages offre les meilleures garanties de qualité et de traçabilité et tous les consommateurs peuvent y trouver leur compte : d'un point de vue diététique et gustatif. Plus que jamais soyons fiers de nos producteurs et de consommer de chez nous !

Pour les plus gourmets, nos éleveurs ont même mis les petits plats dans les grands avec quelques appellations plus particulières.



Gratin de pommes de terre et céleri au fromage « Le Sarté »



*Produits de saison
et de chez nous!*

LES RECETTES
DU P'TIT CLAUDE



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre «Charlotte»
- ½ céleri-rave
- 250 gr de dés de Jambon «Columbus»
- 250 gr de fromage «Le Sarté»
- 250 cl de crème culinaire épaisse
- Noix de muscade
- Sel, poivre noir



Epluchez les pommes de terre & céleri, lavez et coupez les légumes.

Laisser cuire 20 minutes dans de l'eau salée.

Egouttez les légumes et versez dans un plat à gratin, assaisonnez avec un peu de noix de muscade, sel et poivre noir.

Recouvrez généreusement de crème culinaire épaisse et mélangez le tout avec des dés de jambon et de fromage «Le Sarté» râpé.

Ensuite parsemez la préparation de fromage «Le Sarté» et laissez gratiner au four à 180°.

Accompagnez d'un vin rouge Château Bon Baron «Acolon».



HORECATEL

WEX MARCHE-EN-FAMENNE
12 > 15.03.17

Salon professionnel pour tous les métiers de bouche en Belgique. Présence d'une quinzaine de producteurs wallons dans le Palais Gastronomie grâce au soutien de l'APAQ-W.

www.horecatel.be

WALLONIË IN VLAANDEREN

GROENPLAATS ANVERS
17 > 19.03.17

Salon grand public des vacances. Présence d'une douzaine de producteurs wallons grâce au soutien de l'APAQ-W.

www.wallonieinvlaanderen.be

QUINZAINE DU BOEUF

A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
05 > 21.05.17

Campagne de promotion dans les boucheries wallonnes.

www.apaqw.be

CONCOURS DES FROMAGES DE CHEZ NOUS

HARZÉ
08.05.17

Concours destiné à élire les meilleurs fromages wallons de l'année.

www.apaqw.be

C'EST BON C'EST WALLON

WEX MARCHE-EN-FAMENNE
20 > 21.05.17

2^{ème} édition du marché des produits du terroir wallon! Découvrez et dégustez les produits d'exception conçus et fabriqués à deux pas de chez vous ...

www.cbon-cwallon.be

LA FOIRE AGRICOLE D'EGHEZÉE

EGHEZÉE
25 > 26.05.17

69^{ème} foire agricole, horticole et commerciale.

www.foire-eghezee.be

SEMAINE BIO

A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
03 > 11.06.17

13^{ème} édition dont l'inauguration aura lieu à Namur les 03 & 04 juin.

www.semainebio.be

JOURNÉES FERMES OUVERTES

A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
24 > 25.06.17

21^{ème} édition. Des dizaines de fermes de Wallonie vous ouvrent leurs portes et vous font découvrir la véritable vie de la ferme.

www.apaqw.be

www.facebook.com/JourneesFermesOuvertes

JourneesFermesOuvertes

LES COURGES, CES LÉGUMES FRUITS ÉTONNANTS & GOÛTEUX

Depuis de nombreuses années, tant les consommateurs que les maraîchers wallons montrent un intérêt grandissant pour les courges. Dans cette brochure, vous trouverez des chiffres sur la production en Wallonie, des informations sur les nombreuses formes et variétés, ainsi que des recettes au coin des gourmands : crêpes au potimarron et pommes, purée au potiron et steak haché ...



LA VIANDE, POURQUOI ET POUR QUI ?



Quelle est la place de la viande dans une alimentation saine et plaisante? Quels sont les bons repères pour une assiette équilibrée? Quelle est la consommation de viande en Belgique? Ce fascicule fait un zoom sur les apports de la viande, ses qualités nutritionnelles et fournit des conseils en vue d'un «smart choice»! ...

LE JOURNAL DES ENFANTS : DOSSIER SPÉCIAL SUR LES POMMES WALLONNES

Le Journal Des Enfants aborde un sujet complexe, celui de l'embargo russe sur les produits agro-alimentaires, sur les pommes et les poires en particulier. Il propose aux élèves et aux enfants des pistes pour aider nos producteurs wallons, présente aussi la vie d'une pomme au fil d'une année dans nos contrées, afin de conscientiser le jeune public à l'alimentation locale et de saison, dans le respect de la nature.



Pour recevoir l'une ou l'autre brochure, dans la limite des stocks disponibles, veuillez s'il vous plait envoyer un mail à l'adresse info@apaqw.be

OFFREZ DES FLEURS, C'EST DU BONHEUR !

Il y a en Wallonie quelque 1.500 fleuristes professionnels. Ces fleuristes connaissent leur métier et les fleurs. De plus, ils sont la plupart du temps de véritables décorateurs.



QUELQUES DATES À RETENIR : Le dimanche de Pâques - 16 avril
| La Fête des secrétaires - 20 avril | La Fête du travail - 1^{er} mai |
La Fête des mères - 14 mai | La Fête du personnel d'entretien - 20 juin