

TERRE *f* FERME

savoureuse

production
raisonnée

Alimentation

durable

de saison

locale

en circuit-court

DOSSIER SPÉCIAL | 5
Alimentation durable

VERBATIM | 10
Rencontre avec Adrien Joveneau

HORS DES SENTIERS BATTUS | 12
Chassepierre ou quand la Semois se met en scène!

Sommaire

TERRE FERME

NUMÉRO 03 | ÉTÉ 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
@APAQ_W

ÉDITEUR RESPONSABLE

Philippe Mattart (Directeur Général)

RÉDACTEURS

Eric Boschman, Alexandra Carrara, Françoise
Dargent, Pierre-Mathieu Delvaux, Anne Dumont,
Guy Lecocq, Philippe Mattart, Vanessa Poncelet,
Geoffroy Simonart

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.
Les propos recueillis lors d'interviews sont tenus sous
l'entière responsabilité de la personne interviewée.

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 coordonnées
complètes (reprises sur l'étiquette).

3 EN QUELQUES MOTS ...

Éditorial

4 HUMEUR D'ÉTÉ

L'été, la Wallonie tout ça tout ça ...

5 DOSSIER SPÉCIAL

Alimentation durable : un enjeu mondial, des solutions locales

7 AUTANT SAVOIR

Vous connaissez Accueil Champêtre en Wallonie ?

8 EXCEPTÉE CIRCULATION LOCALE

Donner du sens, en avoir l'air ...

9 ÉCHO DES CAMPAGNES

En juin, vignerons & brasseurs vous accueillent à bras ouverts !

10 VERBATIM

La com' de proximité, son terreau ! Rencontre avec Adrien Jovenau

12 HORS DES SENTIERS BATTUS

Chassepierre ou quand la Semois se met en scène !

15 LA CRÈME DE LA CRÈME

Découvrez un produit réellement innovant : le vinaigre balsamique
hibiscus et safran

16 À ÉPINGLER

Agenda



Agriculture et durable : voilà bien deux mots qui ont vocation à constituer un simple pléonasmе. Qu'y a-t-il, en effet, de plus durable que la « culture des champs » ? Qu'y-a-t-il de plus naturellement proche de la terre que les mains, les outils ou les machines qui la font fructifier ?

Cette évidence-là prend racine dans la genèse même de l'humanité. Pourtant, force est de reconnaître que la diversité des pratiques agricoles à l'échelle mondiale a fini par donner du sens à une dualité contre-nature entre ces deux mots. Car, en effet, l'agriculture n'est pas forcément fondée sur les mêmes valeurs au cœur de tous les continents.

Serait-il dès lors prétentieux de rappeler à quel point notre Région, la Wallonie, est d'une exceptionnelle hétérogénéité, en dépit de la taille de son territoire : hétérogénéité de ses paysages, mais aussi des particularités de son sol, tantôt propice à l'élevage tantôt favorable aux grandes cultures. De fait, le sol a tout son sens en Wallonie, parce que l'agriculture y est directement liée. Alors même que le développement durable est devenu un impératif, cette vérité mérite d'être promue. Elle conditionne ni plus ni moins la qualité de nos produits, leur saveur et, au bout du compte, le bien-être des consommateurs.

Peut-être est-ce d'ailleurs la raison pour laquelle les Wallons sont sensibles à l'alliance entre la ruralité, la quiétude de nos villages et les produits du terroir. Une fois de plus, notre périodique se donne pour mission de mettre cette réalité à l'honneur. Cette fois, à l'occasion notamment du « Beau vélo de RAVeL », c'est sur deux roues que nous vous invitons à découvrir la Wallonie, le long de nos cours d'eau et sur des chemins bucoliques. Au détour de ces itinéraires, les saveurs sont toujours au rendez-vous. Leur authenticité vous fera saliver. Une fois de plus, je vous souhaite de belles découvertes.

L'été, la Wallonie tout ça tout ça ...

L'été commence le 21 juin, ce n'est pas vraiment une nouveauté, cela dure depuis un sacré bout de temps. Et pour célébrer cela dignement, la Wallonie ouvre les portes ...



En fait, ce sera juste avant ; le week-end des 17 et 18 juin vous pourrez découvrir des domaines viticoles et des brasseries de notre belle région. Avec un peu d'attention, vous pourrez même conjuguer ces visites en suivant les routes de la bière, et celle des vins et spiritueux de Wallonie.

Vous ne vous en êtes peut-être pas encore rendu compte, et si c'est le cas c'est que nous vous avons loupé dans notre communication, mais 2017 est l'année de la Wallonie Gourmande. Et dans gourmande, il y a aussi quelques trucs à boire.

Si vous êtes des fidèles des réseaux sociaux, vous avez peut-être entr'aperçu la page Facebook 40 jours, 40 menus locaux.

Une campagne qui a commencé il y a quelques semaines lorsque l'APAQ-W s'est dit que bon, après le mois sans boissons, 40 jours sans viande cela commençait à faire un peu beaucoup et que, plutôt que de proposer des périodes «sans», il serait bien mieux de proposer des semaines «avec» de l'intelligence, de la proximité, des saveurs et des producteurs locaux.

Parce que la Wallonie est riche, très riche même. Riche de ses saveurs, de ses producteurs à échelle humaine, de son agriculture bio, respectueuse de l'environnement et des consommateurs. Une agriculture différente qui permet aux producteurs de gérer eux-mêmes les ventes de leurs produits. En promouvant les circuits courts, l'APAQ-W met en avant le rôle environnemental, au sens large, des producteurs alimentaires de la région.

Oui, la Wallonie est riche et elle se visite, en long, en large, en travers ; à pied, à cheval ou en voiture, même en vélo sur les RAVel si cela vous chante. Découvrez ses trésors, ses secrets, ses saveurs, mais n'oubliez jamais de faire de votre conducteur du jour un magnifique BOB. Cela vous permettra de déguster sans risquer de mettre en danger les autres, qu'ils soient conducteurs eux aussi ou passagers. Nous le méritons tous, notre région aussi.



Alimentation durable : un enjeu mondial, des solutions locales

L'alimentation durable constitue un des axes de la stratégie régionale de développement durable adoptée par le Gouvernement wallon. Mais pourquoi et comment soutenir une alimentation dite durable ? Et que signifie concrètement ce concept ?

Nos habitudes alimentaires, comme notre mode de vie en général, ont des répercussions non négligeables sur l'environnement au sens large, et la biodiversité, les écosystèmes et les changements climatiques en particulier. Ces répercussions sont le fruit cumulé des impacts tout au long de la chaîne alimentaire : au stade de la production, de la transformation, du conditionnement, de la distribution et enfin de la consommation, jusque et y compris le traitement de nos déchets. Au final, d'aucuns estiment qu'un tiers de notre impact sur l'environnement serait lié à notre assiette.

Mais la durabilité de l'alimentation comporte bien d'autres enjeux pour les générations actuelles et futures. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture précise : «les modes de consommation actuels sont souvent malsains et inéquitables : la surconsommation et le gaspillage coexistent avec la sous-alimentation. Un changement en faveur de systèmes et de régimes alimentaires plus durables s'impose pour protéger la santé de l'homme et de l'environnement, et garantir la sécurité alimentaire et nutritionnelle et la biodiversité des ressources naturelles». Elle ajoute que les régimes alimentaires durables sont «culturellement acceptables, économiquement équitables, accessibles et abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines». Un fameux programme donc !

ET EN WALLONIE ?

Organisations non gouvernementales, fédérations professionnelles, acteurs de la santé, de l'environnement ou de la ruralité, acteurs de la société civile, et secteur public prennent chacun des initiatives pour amorcer le changement.

Ainsi par exemple, le réseau des acteurs wallons pour une alimentation durable (RAWAD) explore différents aspects de la thématique dans une logique collaborative. Quatre fédérations professionnelles, dont la Fédération wallonne de l'Agriculture, se sont associées au travers de la démarche D'AVENIR, pour examiner ensemble comment faire évoluer le système agroalimentaire wallon vers plus de durabilité. Des opérateurs d'encadrement et de développement économique traitent de la question sous des angles spécifiques et organisent diverses activités auxquelles il est possible de participer.



La Fédération Wallonie-Bruxelles, quant à elle, lance un appel aux écoles afin qu'elles se mettent en projet sur l'alimentation, quelle que soit la porte d'entrée. Le Gouvernement wallon, au travers de la stratégie régionale en matière de développement durable, en a fait voici un an un axe prioritaire d'action avec un bel objectif auquel l'APAQ-W est d'ores et déjà partie prenante : structurer et coordonner les énergies pour soutenir la transition sur toute la chaîne alimentaire. Les actions se mettent en place progressivement, à commencer par l'élaboration participative d'un référentiel.

MIEUX MANGER POUR TOUS ET POUR DEMAIN ?

Pour l'APAQ-W, c'est déjà possible aujourd'hui. Chacun peut déjà à son niveau orienter ses habitudes vers plus de durabilité :

- Opter autant que possible pour les fruits et légumes locaux et de saison et/ou cultiver son propre potager : moins de transport, c'est tout bon, et on compose ses menus en conséquence ;
- Privilégier les produits moins transformés, et retrouver le plaisir de cuisiner des produits frais et savoureux, avec moins d'additifs, de sels et de graisse ;
- Donner une place raisonnée aux protéines animales ;
- Limiter le gaspillage en achetant et consommant selon ses besoins, en réutilisant ou partageant les invendus ou les restes consommables ;
- Éviter les emballages inutiles. Les sacs jetables, il est possible de s'en passer ;
- Privilégier la qualité à la quantité, et se fixer un objectif d'achat en circuit court. On évite les tentations, on privilégie la relation, et les filières ne manquent pas : paniers de légumes, magasins à la ferme, vente en ligne, magasins du terroir spécialisés, gasap, marchés, ... Consulter les bonnes adresses un peu partout disponibles en ligne, et sur le site de l'APAQ-W : www.apaqw.be ;
- Se fixer un objectif d'achats du commerce équitable, pour les produits venant d'ailleurs ;
- Orienter ses déchets organiques vers le compostage quand c'est possible.

L'APAQ-W À LA FOIRE DE LIBRAMONT

Dans la logique de Wallonie Gourmande, l'agence présentera et fera découvrir une large gamme de produits issus de notre agriculture régionale, en les proposant à la dégustation.

Lait et fromages, viande bovine et porcine, volailles, produits de pisciculture, pain, horticulture, produits nature ou cuisinés, autant de facettes de l'agriculture que le public pourra découvrir sur le stand (Hall 3) et dans le chapiteau (espace familles) de l'APAQ-W.

Ce sera l'occasion de mettre à l'honneur la variété de produits de l'agriculture de notre région et le savoir-faire des femmes et des hommes qui travaillent chaque jour avec passion.

UNE FOULE D'ANIMATIONS POUR PETITS ET GRANDS !

Comme les années précédentes, sur le stand de l'APAQ-W, des dégustations culinaires de divers produits seront proposées au fil des 4 jours, notamment : La viande bovine wallonne ; les fromages primés lors du Concours « Fromages de Wallonie 2017 » ; D'autres spécialités provenant des producteurs locaux.

FOIRE AGRICOLE ET FORESTIÈRE DE LIBRAMONT

► CULTIVONS LE CLIMAT

Pour l'édition 2017 la Foire Agricole de Libramont, organisée du 28 au 31 juillet, l'approche de l'Agriculture sera centrée sur l'influence qu'exercent l'agriculture et la sylviculture sur les changements climatiques, sous le thème « Cultivons le climat ».

S'il est indéniable que les pratiques agricoles modernes exercent une influence sur le climat, il est faux d'en déduire que celle-ci est forcément néfaste.

Au contraire, en Wallonie les pratiques liées au sol débouchent très souvent sur des modes d'exploitation non intensive, avec des élevages de plein air, bénéficiant d'une alimentation locale.

Produire du lait ou de la viande revient souvent à exploiter l'herbe de prairies permanente, ce qui contribue largement à la fixation du carbone dans le sol et à la préservation des sites et de l'environnement.

Cinq concours gratuits seront par ailleurs proposés, sur les thèmes suivants :

Belgian Beer of Wallonia (à gagner : assortiments de bières wallonnes brassées en propre), Vignerons de Wallonie (à gagner : assortiments de vins wallon), L'effet bœuf (à gagner : bons d'achats valables dans les boucheries participantes), Les fromages de Wallonie 2017 (à gagner : assortiments de fromages wallons), le bio (à gagner : paniers de produits bio). Tentez votre chance en visitant simplement les stands de l'APAQ-W participant tout simplement aux quiz !

La plateforme Lecliclocal sera également sur place pour donner toute information quant à ses services au travers de bornes interactives pour enfants et adultes. Quant au secteur bio, il veillera à sensibiliser les visiteurs au travers de brochures pédagogiques et informatives sur l'agriculture biologique.

Les enfants pourront, ainsi que leurs parents, déguster un verre de lait wallon et se réapprovisionner en matériel « La bande des féLAIT ».

L'APAQ-W se tiendra également au service du public et des agriculteurs pour donner toute information quant à ses missions et pour la fourniture de tout matériel de promotion ou de matériel pédagogique.

Enfin, des démonstrations d'art floral auront lieu sur le champ de foire afin d'illustrer le métier de fleuriste en Wallonie.



Vous connaissez Accueil Champêtre en Wallonie ?

Amoureux de gastronomie locale, de découvertes de la nature et de l'agriculture, d'activités en plein air, de séjours à la campagne, Accueil Champêtre en Wallonie est le partenaire idéal pour vous proposer un éventail d'offres pour vos escapades au vert que ce soit pour un jour ou une semaine. Pour un moment à deux ou pour rassembler votre tribu.

Accueil Champêtre vous propose pas moins de 650 hébergements dont la moitié sont situés dans des fermes en activité.

Choisir un gîte à la ferme (maison de vacances) ou une chambre d'hôtes à la ferme (chambre chez l'habitant comprenant le petit-déjeuner) du réseau Accueil Champêtre en Wallonie, vous permettra de découvrir, si vous le souhaitez, le travail d'une exploitation agricole, échanger avec les agriculteurs et, qui sait peut-être aurez-vous la chance d'assister à un vêlage, participer à la traite des vaches ou encore découvrir d'autres activités de la ferme. Et pourquoi pas profiter des éventuels produits proposés par la ferme pour remplir votre frigo (yaourt, lait, œuf, beurre mais, également fruits, légumes, viandes, confiture, ...).



Outre les séjours, Accueil Champêtre en Wallonie c'est également l'encadrement et la promotion de l'ensemble des activités d'accueil à la ferme et à la campagne: les saveurs (magasins de produits fermiers et artisanaux, restaurants à la ferme), la pédagogie (accueil d'écoles, stages et anniversaires à la ferme), les locations de salles (séminaires et fêtes familiales) ou encore de loisirs (golfs champêtres, sentiers pieds nus, agri-jeux, team building).

Où que vous alliez dans le réseau Accueil Champêtre en Wallonie, nous vous promettons un accueil authentique et de qualité.

Découvrez l'une des 850 activités d'accueil proposées par notre réseau sur www.accueilchampetre.be et abonnez-vous à nos actualités en nous suivant sur Facebook.



www.accueilchampetre.be



Séjours, gîtes et
chambres d'hôtes



Magasins à la
ferme



Restaurants à la
ferme



Fermes
pédagogiques



Loisirs et circuits
champêtres



Salles & séminaires



**Excepté
circulation
locale**

G. SIMONART

Coopérative Paysans-Artisans

Donner du sens, en avoir l'air...



Hiver 2013. Floreffe. Un groupe de citoyens interpellés par la disparition des petites fermes, par l'industrialisation de l'alimentation, l'uniformisation du goût... s'interroge. Puis écoute. Et se met en marche.

16 saisons plus tard, celle qui est devenue «Coopérative Paysans-Artisans», constitue une actrice incontournable de la promotion et de la vente des produits et savoir-faire locaux en région namuroise. «*Mais attention, la notion de proximité n'est pas une fin en soi, elle n'est pas un objectif mais un moyen*», précise Thérèse-Marie Bouchat, présidente de la coopérative qui complète, «*Notre objectif est de soutenir les petits producteurs et leur savoir-faire afin de leur permettre d'être autonome par rapport à l'industrie agroalimentaire et la grande distribution et de maintenir une agriculture diversifiée et des emplois dans les campagnes*».

Sur ces bases claires, la coopérative composée de producteurs et de consommateurs a connu une croissance rapide de ses structures. Au point qu'elle compte aujourd'hui 60 producteurs, près de 400 coopérateurs et bénévoles actifs dans 14 points de «*R'aliment*» où 600 colis sont distribués chaque semaine à 2.000 citoyens-consommateurs qui passent commande très principalement par le biais du site internet.

Est-ce à dire que le profil des clients de P-A est celui des «bobo branchés urbains»? «*La vente en ligne offre indéniablement une grande souplesse et une grande facilité*», reconnaît Thérèse-Marie Bouchat «*mais nous affirmons notre volonté d'ouverture vers d'autres types de consommateurs. C'est ainsi que nous maintenons la possibilité de commander par téléphone, fût-ce juste pour 4 clients.*» Dans le même état d'esprit, la coopérative met un point d'honneur à être présente dans les quartiers populaires. «*Il est important que nous y soyons. Nous voulons casser les ghettos et créer de la mixité sociale*», confirme la présidente.

« DONNER DU SENS, FAIRE, CRÉER DU LIEN SOCIAL »

Parallèlement à la vente par internet, Paysans-Artisans a fortement développé son action sur d'autres terrains. C'est ainsi que la coopérative s'est par ailleurs engagée dans l'activité de distribution via le «Petit Grossiste» qui fournit des produits locaux à des magasins de proximité indépendants, des magasins à la ferme, des collectivités, des restaurants et traiteurs...

Autre sphère de compétence de la coop', les filières de production au sein desquelles elle pousse à l'émergence d'un «*esprit coopératif et solidaire*» entre producteurs. Cette démarche a par exemple rendue possible la programmation concertée des cultures qui permet aux maraîchers de planifier entre eux leurs cultures afin de ne pas proposer tous un même produit au même moment.

Paysans-Artisans s'est par ailleurs attaquée aux questions de l'accès à la terre et à celle de l'emploi via le groupement d'employeurs qui met à disposition des producteurs du personnel que la coopérative engage, gère, salarie... Cela permet par exemple à des éleveurs d'engager du personnel temporaire pour la période des agnelages. «*Actuellement, le groupement d'employeurs a engagé une dizaine de jeunes dont un grand nombre ont l'ambition de développer leur propre activité*», relève la présidente de la coopérative.

Enfin, dans sa vision intégrée et ouverte de son action, la coopérative est évidemment active dans la sphère socio-culturelle avec une série d'initiatives qui touchent à l'échange de savoir-faire (Repair café...), à l'ouverture sur le monde (camp international des jeunes...) et à la réflexion collective (Université populaire, ciné-débat...). Le tout, il va de soi, dans une ambiance que les coopérateurs veulent conviviale. Aux points de «*R'aliment*», le bar est d'ailleurs toujours ouvert... Le saviez-vous? ;)



**Paysans
Artisans**
PARTISANS DU GOÛT

En juin, vignerons & brasseurs vous accueillent à bras ouverts !

Vu l'essor important des secteurs brassicoles et viticoles wallons, il était urgent de créer un événement et de faire découvrir au plus grand nombre la richesse de ces productions wallonnes.

LA BIÈRE D'ABORD ...

Rappelons qu'en novembre 2016, la culture de ce breuvage a été sacrée Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco en Belgique ! Il existe 1500 bières dans notre beau pays et 500 en Wallonie reconnues pour leur diversité. Le secteur brassicole wallon est bien développé en aval avec une production modeste d'orge brassicole (2000 tonnes en majorité produites en Wallonie : environ 97%). Une dizaine de producteurs de houblon existent en Wallonie mais avec un réel potentiel de croissance. On recense 6 malteries en Belgique dont 2 en Wallonie. On dénombre une petite centaine de brasseries en Wallonie dont 40 adhérentes à l'APAQ-W. Le bourgeonnement des microbrasseries est un véritable phénomène de société.



L'APAQ-W a aussi lancé un concept de différenciation des bières wallonnes brassées en propre qui permet aux consommateurs de reconnaître facilement les bières régionales brassées en propre : le Belgian Beer of Wallonia ou BBW.

LE VIN ENSUITE ...

Le secteur viticole wallon connaît un véritable renouveau et les vignobles fleurissent en Wallonie. On assiste ces dix dernières années à une professionnalisation du secteur avec la création de grands vignobles qui inspirent eux-mêmes de nouvelles entreprises et de nouvelles plantations.

Il existe depuis 2004 trois Appellations d'Origine Protégée (AOP) et une dénomination avec Indication Géographique Protégée (IGP) : Côtes de Sambre et Meuse (AOP) ; Crémant de Wallonie (AOP) ; Vins mousseux de Qualité de Wallonie (AOP) ; Vin de Pays des Jardins de Wallonie (IGP).

Ces appellations tirent la qualité de ce breuvage vers le haut. Gage de qualité à la fois pour le consommateur et pour le producteur, elles permettent de rassurer le premier quant à l'origine du produit, et de se différencier et positionner pour le second.



Aujourd'hui, la production annuelle de bouteilles avoisine le million ! La production vitivinicole en Belgique a été multipliée par cinq entre 2006 et 2015 tandis que la superficie a triplé. Nous en sommes à 221 hectares et, cela ne cesse de s'accroître ...

WEEK-END DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES ET BRASSERIES DE WALLONIE, LES 17 ET 18 JUIN 2017

Il était donc grand temps d'inviter le grand public à découvrir nos brasseries et vignobles de Wallonie. C'est chose faite ! Avec le concours de Wallonie Belgique Tourisme et de l'Agence wallonne pour la Sécurité Routière, l'APAQ-W a le plaisir de vous convier à la 1^{ère} édition du week-end

Découverte de ces deux secteurs de production. 12 vignobles et 28 brasseries participent à l'action avec de nombreuses animations. L'année thématique Wallonie gourmande s'y prête à merveille et ce week-end Découverte n'est en fait qu'un prélude au lancement de la Route des Vins et Spiritueux et la Route des Bières qui traversent la Wallonie de part en part. L'occasion de s'octroyer un séjour ou une escapade gourmande dans notre belle région ! Les cartes de ces routes seront disponibles dès le week-end des 17 et 18 juin. 65 brasseries, 21 vignobles et 8 distilleries à découvrir ! N'oublions pas, en effet, notre whisky wallon, mentionné dans la bible du whisky de Jim Murray, notre péket et autres productions originales comme le maitrank arlonnais.

Pour plus d'informations sur les participants à ces actions, je vous invite à visiter les sites :

www.apaqw.be et www.lawalloniegourmande.be.

A votre santé, toujours avec prudence, choisissez votre Bob avant de partir et offrez-lui des produits à déguster à domicile pour le récompenser.

La com' de proximité, son terreaux !

Rencontre avec Adrien Joveneau



C'est en terrasse d'une boulangerie namuroise, un café au lait à la main, que l'animateur et producteur télévisé Adrien Joveneau, exceptionnellement sans son fidèle compagnon-vélo, nous a donné rendez-vous pour répondre à quelques questions, en toute convivialité. On a connu pire comme lundi matin ...

Très attaché à ses racines tournaisiennes, aux villages et aux provinces notamment, Adrien a toujours partagé des liens étroits avec le monde rural et agricole. Il conserve de très bons souvenirs de batailles dans les ballots de paille lors de vacances au sein de la ferme de son oncle vétérinaire à Lens dans le Hainaut. Dès ses débuts à la radio, il aimait déjà se rendre dans une boulangerie, à la ferme, des lieux où les gens se levaient tôt ... Découvrez plutôt ...

Quelle est votre marque de fabrique ?

La proximité tantôt géographique, tantôt humaine. Je fais des émissions – Les Belges du bout du monde, Le Beau Vélo de RAVeL – où je vais près des gens, j'essaie de rentrer dans leur quotidien et d'aller à la rencontre de citoyens passionnés. C'est mon terreaux. Je ne cours pas après les stars, je recherche la densité humaine. Il y a des gens fabuleux au coin de la rue, dont on ne parle jamais, qu'on ne met jamais en avant. Moi, j'essaie de les mettre en lumière.

Je pense par exemple, dans le Namurois, à l'association hyper dynamique Paysans-Artisans. Ce mouvement nouveau des circuits courts prend de plus en plus de place dans le panier de la ménagère et c'est très bien.

Le «Village gourmand» mis en place depuis 3 ans, dans le cadre du Beau Vélo, grâce à une collaboration avec l'APAQ-W est aussi un bel exemple. C'est un partenariat win-win, naturel. Ça correspond à l'ADN de notre émission : le village de producteurs locaux attire

des consommateurs qui n'auraient pas poussé la porte parce qu'ils avaient tout simplement d'autres attentes. Des gens viennent parfois faire une balade à vélo et découvrent des produits et des villages typiques de chez nous. Puis ils repartent en se disant «Waw, en Wallonie, non seulement c'est beau mais on mange bien» ! La collaboration entre l'APAQ-W et Le Beau Vélo permet de toucher d'autres personnes. Et inversement, des producteurs n'auraient peut-être pas osé pousser la porte de notre village, sans l'intervention de l'agence.

Formé en communication, quel type de com' recommanderiez-vous à l'APAQ-W afin de promouvoir notre terroir, notre savoir-faire local ?

En toute modestie, parce que la communication a beaucoup évolué depuis que je l'ai étudiée, je conseillerais d'être présent dans une communication traditionnelle, «mass media» (journaux, radio, télé) mais aussi, et de plus en plus, dans une communication virtuelle, sur les réseaux sociaux. En faisant confiance aux jeunes qui peuvent relayer peut-être plus facilement encore l'information sur Facebook, Twitter, Instagram ... tous ces moyens de communication très importants même et surtout dans le monde rural ! C'est ce que nous faisons d'ailleurs avec Le Beau Vélo de RAVeL. Cela permet aussi de toucher et d'éduquer aux vraies valeurs les jeunes qui feront le monde de demain. Ceux-ci sont déjà tellement manipulés, dès le plus jeune âge, par les multinationales, par la publicité qui pollue leur cerveau ... qu'il faut faire une contre-pub pour les vraies valeurs ! Sans oublier la communication terrain, les événements, pour avoir un contact direct avec les consommateurs et les producteurs.

En parlant de communication événementielle, après «La Wallonie à vélo» – thématique touristique 2016 –, place à «La Wallonie gourmande»... De quoi vous satisfaire à nouveau?

Oui, parce que je suis un gros gourmand dans tous les sens du terme. J'adore faire bonne chair, j'adore les restos et surtout quand on peut boire ou manger un bon plat de chez nous! C'est malin ces années à thème en termes de marketing et de communication: on focalise tous ensemble et on évite ainsi que chacun tire un peu dans son sens.



Comment les médias peuvent-ils contribuer à l'essor de notre patrimoine culinaire, gastronomique, agricole?

En maintenant, comme la RTBF le fait, des émissions de proximité, porteuses de ces valeurs, à des bons moments d'audience, à 13h-13h30, juste après les journaux télévisés, comme *Les Ambassadeurs* ou *Jardins et Loisirs*.

En mettant en valeur les gens et les produits de chez nous. C'est notre mission de service public. C'est cela qu'on doit faire! Tout en se remettant en question, parce qu'il faut s'ouvrir aux nouvelles tendances, apporter du sang frais, ne jamais se reposer sur ses lauriers. Nous aurons cette année, par exemple, un nouveau visage, plus jeune, qui fera une séquence dans l'émission du Beau Vélo de RAVeL.

En valorisant davantage la formation, le métier d'agriculteur pour que cela redevienne «tendance», même si c'est peut-être un peu choquant comme propos... Parce qu'on aime tous les bons produits mais parfois on aime moins travailler, mouiller sa chemise. Alors que les filières de communication sont encombrées, ces métiers où il y a beaucoup trop d'appelés et très peu d'élus, on crie dans d'autres métiers, on a besoin de mains, de personnes pour travailler la terre!

Quelle est votre vision idéale de l'avenir pour les agriculteurs wallons?

Sans être un spécialiste de l'agriculture, je trouve qu'on doit la conserver parce qu'on en a besoin. Maintenir les cultures les plus diversifiées possibles. Contrairement à d'autres pays où on voit des espaces de monocultures, l'atout de la Wallonie, c'est l'infinité de variétés de paysages sur un mouchoir de poche. On a un territoire tellement petit et on a tellement de diversité, ça change à chaque coin de rue. Une diversité dans les paysages, dans les patois, dans les produits du terroir, dans les spécialités... C'est à la fois très différent et très complémentaire!

QUELQUES PRODUITS ET PRODUCTEURS COUPS DE CŒUR ?

Je suis un adepte et un grand pratiquant des boulets à la liégeoise que je fais moi-même mais que j'améliore avec la bière de mon village, la Philomène, brassée au bout de mon jardin, en haut de la rue, par quelques passionnés qui ont installé la Brasserie du Clocher à Malonne. Je fais mariner les «boulets à la malonnoise» dans la bière et ça leur donne un très bon parfum. Et j'accompagne bien sûr le tout de bonnes frites nature.

La Brasserie du Clocher

Rue du Petit Babin, 156 – 5020 Malonne (Namur)

Un autre produit de terroir que j'aime, c'est le pain. On passe avec le RAVeL à Martelange, entre Bastogne et Vaux-sur-Sûre, où le Moulin de Hollange fait un super pain d'épeautre. Chaque fois que je passe sur la Nationale 4, je fais un crochet ou, parfois même, je m'arrange pour y passer exprès. C'est la belle histoire d'un médecin dans l'industrie pharmaceutique, devenu meunier à 40 ans. Et, où l'histoire est encore plus belle, c'est qu'aujourd'hui, c'est sa fille qui a repris la boulangerie alors que lui a encore changé de vie et est devenu ébéniste. Des parcours exceptionnels!

Le Moulin de Hollange

Route de la Strange, 87 – 6637 Hollange (Fauvillers)

Avec le pain, il faut une bonne bière. Je suis un grand amoureux de la Grèce et j'ai une cousine qui a brassé la «Notias», une bière belge au cœur grec, à l'or rouge qu'est le safran. Je suis aussi un amoureux du fromage. Sur le pain d'épeautre, je trouve qu'un Herve avec un brin de sirop de Liège, c'est pas mal. Il ne me faut rien de plus...

Abbaye Notre-Dame de Scourmont

Rue du Rond-Point, 294 – 6464 Forges (Chimay)

**Hors
des
sentiers
battus**

F. DARGENT
& P.M. DELVAUX

Chassepierre ou quand la Semois se met en scène !

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 !

Situé à quatre kilomètres de Florenville, l'adorable petit village de Chassepierre, paradis des peintres, prend racine dans un étroit vallon s'ouvrant sur une boucle de la Semois. Il doit son nom aux deux mots latins « Casa Petra » qui signifient « maison de pierre ».

Chassepierre conserve un ensemble architectural intéressant composé de nombreuses maisons des 18^{ème} et 19^{ème} siècles, de l'église Saint-Martin et son cimetière, du presbytère, et de l'ancien moulin banal.

Situé en contrebas de l'église, Le Trou des fées, témoin exceptionnel des temps géologiques de l'ère tertiaire, est un réseau de galeries souterraines creusées par l'homme dans le cron (roche calcaire). Elles se prolongent sous les fondations de l'ancien moulin et rejoignent le presbytère où elles se confondent avec les caves. « Le Trou des fées » ainsi que les ruines du moulin sont restaurés et intégrés dans un circuit de visite. Ce moulin dit banal est aménagé de manière à recevoir des manifestations théâtrales, musicales ou autres.

un versant plus long et en pente douce. Le front domine toujours une dépression développée dans les roches plus tendres et où coule un cours d'eau : la Semois.

Les bâtiments traditionnels de Lorraine sont généralement bâtis en grès-calcaire. Cette pierre tendre, perméable à l'humidité, exige la pose d'un enduit de protection. Selon les matières premières utilisées, l'enduit peut adopter différentes teintes, ce qui enchante le touriste.

LA NUIT ROMANTIQUE

Les plus beaux villages de Wallonie a.s.b.l organise pour la première fois cette année « La nuit romantique » le 24 juin au sein d'une dizaine de villages labellisés dont Chassepierre, présenté ici. Des ballotins de chocolat réalisés par un artisan local seront distribués lors de cette nuit et plusieurs animations se dérouleront dans l'ambiance romantique et féérique d'une première nuit d'été !

Pour plus d'informations :
www.beauxvillages.be

Nous sommes en Lorraine belge. Cette région de haut plateau, située au sud de l'Ardenne est rythmée par une succession de reliefs asymétriques dénommés « cuestas » qui résultent de l'érosion différentielle du sol. Chaque cuesta est composée au nord d'un « front » correspondant à un versant court et raide ainsi que d'un « revers » au sud, qui offre

INFOS

Maison du Tourisme du pays de la Semois entre Ardenne et Gaume

Esplanade du Panorama 1 - 6820 Florenville
T. 061/ 31 12 29 - www.semois-tourisme.be

Syndicat d'initiative de Florenville sur Semois

Esplanade du Panorama 1 - 6820 Florenville
T. 061/ 31 12 29 - siflorenville@skynet.be

Les plus beaux villages de Wallonie a.s.b.l

Rue Haute 7 - 5332 Crupet
T. 083/ 65 72 40 - info@beauxvillages.be



LES PLUS BEAUX
VILLAGES DE
WALLONIE

BELGIQUE



Quel est le produit le plus emblématique de la région ?
La Plate de Florenville, évidemment incontournable, car l'une des trop rares productions wallonnes à bénéficier du label européen « Indication géographique protégée ». Pierre Emond s'est battu avec d'autres depuis 1992 pour l'obtenir et il a réussi ce pari après des années de patience en 2015.

PORTRAIT DE PIERRE EMOND – PRODUCTEUR DE POMMES DE TERRE À CHASSEPIERRE ET FIER DE L'ÊTRE !

Quelle est la particularité de votre entreprise ?

C'est une entreprise agricole familiale qui existe depuis 1937 avec déjà 3 générations qui se sont succédées. La spécialité est bien évidemment la culture et la vente de pommes de terre et, spécialement de la Plate de Florenville. Nous cultivons également des plants de pommes de terre destinés principalement à l'exportation. La relève est assurée avec les 4 enfants de Pierre qui travaillent déjà au sein de l'entreprise.

Quelle est la spécificité de la Plate de Florenville ?

Il s'agit de la pomme de terre de référence de toute la région. Les vertus de la Plate de Florenville sont d'abord ses qualités culinaires indéniables. C'est au sable calcaire de la Gaume que ce tubercule doit ses qualités gustatives. Elle doit donc être cultivée sur des sols bien spécifiques répondant à un cahier des charges très strict. Une culture sur un autre sol lui enlèverait ses qualités.

Un peu d'histoire, quelle est l'origine de cette variété de tubercule ?

La tradition rapporte que « La Plate serait arrivée en Gaume d'Espagne au 19^{ème} siècle, par l'intermédiaire d'immigrés venus repeupler la région ». Sa production était faible, c'est pourquoi, vers 1918-1920, un marchand de pommes de terre décida d'exporter les tubercules en Bretagne afin de les régénérer. L'opération donna de bons résultats et, en 1935, on l'inscrivit officiellement au catalogue français sous le nom de Rosa. On peut noter aussi que depuis un siècle au moins, l'appellation « Plate de Florenville » existe comme en attestent divers témoignages.



Ce qui vous a permis, notamment, d'obtenir le label européen IGP ?

Pour obtenir ce label européen, la culture devait être réalisée dans des sols bien répertoriés au départ d'une carte établie de 1968 à 1972. Le sol de la région a d'ailleurs été analysé tous les 70 mètres. L'aire géographique se compose de la commune de Florenville ainsi que des anciennes communes comprises dans le triangle Muno - Vance et Châtillon – Dampicourt. Il fallait aussi des preuves incontournables de la notoriété ancienne, de la différence qualitative et de la méthode culturale. La Plate de Florenville est donc reconnue IGP depuis fin mai 2015 et c'est un réel avantage. Les retombées économiques se font ressentir et nous avons plus de débouchés. L'APAQ-W nous aide aussi beaucoup pour la promotion de cette pomme de terre.

Et à quoi ressemble-t-elle cette pomme de terre ?

C'est une pomme de terre de forme allongée, régulière, légèrement aplatie. La peau est rose, les yeux superficiels et la chair jaune.

Elle est aussi de longue conservation et ferme à la cuisson. Elle présente des qualités culinaires exceptionnelles pour les plats nécessitant un long temps de cuisson comme les gratins ou l'étuvée, et est à la base de spécialités culinaires. La touffaye en patois gaumais est une sorte de potée à l'étouffée et se compose de Plate de Florenville, de lardons, de viande de porc, d'oignons et d'épices. Le genre de plat qui vous revigore en hiver. La viande de porc est parfois remplacée par du gibier en période de chasse. Citons encore pour le plaisir : la Floriffette (sorte de tartiflette avec des salaisons et du fromage local (d'Orval par exemple), les rous-tiquettes gaumaises à base de

LA FAMILLE DES PLUS BEAUX VILLAGES S'AGRANDIT !

Depuis le 22 avril 2017, Montignies sur-Roc dite « La perle des Hauts-Pays » et Our « Terre de Tradition et d'avenir » sont venus agrandir la famille des plus beaux villages de Wallonie. Nous vous invitons à les découvrir via le site internet www.beauxvillages.be. Localisés aux quatre coins du territoire, ces villages sont le reflet des richesses patrimoniales et touristiques de notre Wallonie rurale. Chacun d'entre eux possède sa propre identité, son histoire, son ambiance, sa chaleur, son charme... qui fait qu'il est toujours unique pour celui qui y habite ou qui le visite. L'été qui débute est tout à fait propice à une petite visite...



pommes de terre et de cretons de lards et, pour finir la gratinée de Florenville.

La Plate de Florenville est-elle disponible en grandes surfaces?

3 chaînes de grandes surfaces la commercialisent surtout au moment des fêtes de fin d'année. Un système de livraison a également été instauré pour les restaurateurs et collectivités. Sinon, elle est en vente directement chez moi. La nouvelle récolte sera disponible après le 15 août.

Je pense qu'il existe aussi un rendez-vous incontournable pour découvrir cette pomme de terre?

Oui. La Fête de la Plate de Florenville a lieu tous les ans le 3^{ème} dimanche d'octobre avec présentation et dégustation de ce tubercule sous toutes ces facettes. Nous en sommes déjà à la 20^{ème} édition. Elle a lieu sur la grand place de Florenville.

Chassepierre est reconnu comme l'un des plus beaux villages de Wallonie, quelle est pour vous la face cachée ou méconnue de ce village?

Peu de gens le savent mais Chassepierre possède plusieurs réserves naturelles d'eau qui desservent toute la région en eau potable. Autre aspect, très connu celui-là, la très réputée «Foire aux artistes» qui se déroule tous les 3^{ème} dimanche du mois d'août. Elle accueille entre 20.000 et 30.000 visiteurs de toutes origines. Chassepierre est aussi le 1^{er} village à avoir été mondialisé à Paris.

CHASSEPIERRE, MAISONS DE PIERRE ET CUISINE À LA BIÈRE...

Si vous souhaitez vous restaurer lors de votre étape à Chassepierre, je ne peux que vous conseiller d'effectuer un passage par l'hôtel-restaurant «La Vieille Ferme».

Voici déjà plus de 17 ans qu'Éliane et Luc Dejaie posaient leurs valises en plein centre du village dans une ancienne ferme restaurée. L'étable est devenue une accueillante salle de restaurant de 45 couverts à l'ambiance provençale. L'étage s'est également transformé pour laisser place à 5 chambres aux décorations personnalisées mais toujours propices au repos. En façade, une agréable terrasse fleurie (40 places) vous offre la possibilité de vous détendre en toute quiétude tout en profitant de l'ambiance typique du village.

Côté cuisine, le Chef puise son inspiration dans les délices du terroir gaumais et collabore avec de nombreux producteurs locaux. Par exemple, les œufs, viandes, poules et lapins proviennent d'une production du village. Comme souvent en Wallonie, les bières locales s'octroient une place de choix dans l'élaboration des recettes. Parmi les spécialités de la maison, ne manquez pas les «Rognons de veau à la bière Monsieur Rock» ! Il y a fort à parier que les amateurs de cuisine houblonnée se délecteront également des nombreuses préparations à base du produit le plus emblématique de la région, l'Orval. Je citerai : «Les croquettes de fromage à l'Orval», «Le cœur de ris de veau à l'Orval», «Les filets de veau à l'Orval» ou encore de la surprenante mais succulente «Glace à l'Orval et au spéculoos».

Si vous êtes tenté par l'excursion, je ne peux que vous encourager à visiter le site Internet de l'établissement sur lequel vous retrouverez différentes offres de week-ends gastronomiques qui vous permettront de découvrir à la fois l'hôtel et le restaurant ...

INFOS

Ets Victor Emond et Fils

Rue de la Barrière 5 - 6824 Florenville
T. 061 31 14 85



INFOS

Hôtel restaurant «La Vieille Ferme»

Mme Éliane & M. Luc Dejaie
Rue Warlomont, 12 - 6824 Chassepierre
061 27 11 59
www.la-vieille-ferme.com



Découvrez un produit réellement innovant : le vinaigre balsamique hibiscus et safran

Lors du salon Horecatel 2017, le surprenant produit de la rencontre entre Biscus et Safran de Cotchia a reçu le 1^{er} prix dans la catégorie « Food Gastronomie » au concours de l'Innovation.



se sont alors tournés vers Biscus, une entreprise familiale du Hainaut, spécialisée dans le travail de la fleur d'hibiscus sabdariffa. Cette société fut créée en 2010 par Yolande Regaert après plusieurs voyages au Burkina Faso pour la restauration d'une école.

Ce vinaigre balsamique est né en décembre 2016 suite à la demande de restaurateurs curieux de découvrir ce que le safran belge pouvait apporter comme plus-value à un mélange déjà très intéressant. Sabine et

Éric Léonard (Safran de Cotchia)

D'un point de vue technique, le safran est infusé dans un vinaigre balsamique de huit ans d'âge (élevé trois ans en fûts de chêne et vieilli durant cinq ans dans d'autres fûts) et ensuite mis en bouteilles dans les ateliers du Safran de Cotchia. Infuser un exhausteur d'arômes tel que le safran dans un vinaigre balsamique n'avait encore jamais été réalisé. Le résultat est à la hauteur des espérances et offre une explosion d'arômes balsamique-hibiscus accompagnée d'une exquise note safranée. La longueur en bouche est particulièrement extraordinaire. Le safran, bien que respectant le produit initial, va lui conférer un caractère tout en douceur.

Vous l'aurez compris, la rencontre entre Biscus et Safran de Cotchia a donné lieu à un vinaigre exceptionnel. Bref, voici la véritable touche finale pour vos salades, poissons, desserts, ...



INFOS

Safran de Cotchia

Mme Sabine et M. Éric Léonard
Rue de la Waloppe 26 – 4219 Wasseiges
Gsm 0496 54 54 41 - ferme.leonard@gmail.com
www.safrandecotchia.com

Biscus

Mme Yolande Regaert
Rue du Houssu 8 – 7141 Carnières
Gsm 0498 29 25 94 - yolande.regaert@biscus.be
www.biscus.be

WALLONIE GOURMANDE

WEEK-END DÉCOUVERTES
DES VIGNOBLES ET
BRASSERIES DE WALLONIE
A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
17 & 18.06.17

Plus d'informations en page 9.

www.apaqw.be

REPAS INSOLITES
A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
06.17 > 10.17

Entre juin et octobre, dans chaque province, Génération W, en collaboration avec l'asbl WBT, proposera dans un lieu touristique symbolique 5 repas thématiques insolites et conviviaux ou comment profiter de la gastronomie wallonne dans un lieu original. Ceux-ci seront concoctés par les chefs du collectif Génération W (artisans, producteurs, chefs) qui mettront les produits locaux en avant.

W FOOD FESTIVAL
CITADELLE DE NAMUR
01 > 03.07.17

Du 1er au 3 juillet, la Citadelle de Namur sera la plus grande carte gourmande de Wallonie avec le W Food Festival. Le noyau culinaire wallon et ses 22 chefs sur un plateau!

[www.wfoodfestival.be/fr/
programme](http://www.wfoodfestival.be/fr/programme)
www.walloniegourmande.be

BEAU VÉLO DE RAVEL *
A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
24.06 > 17.09.17

Chaque samedi de l'été, Le Beau Vélo de RAVel vous invite à découvrir les belles régions et curiosités de Wallonie et de Bruxelles... tout en pédalant!

Le départ de la balade se donne à 13h15, mais des animations pour petits et grands sont prévues toute la journée sur le site. La musique n'est pas oubliée: au retour de la promenade, VivaCité et Joker+ proposent les showcases du Beau Vélo de RAVel de 16h15 à 18h15. L'inscription et la participation à ces journées sont gratuites.

www.rtbf.be/vivacite

**JOURNÉES
FERMES OUVERTES**
A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
24 > 25.06.17

21^{ème} édition. 66 fermes de Wallonie vous ouvrent leurs portes et vous font découvrir la véritable vie de la ferme.

www.apaqw.be
OU [facebook.com/
JourneesFermesOuvertes](https://facebook.com/JourneesFermesOuvertes)

**NAMUR CAPITALE
DE LA BIÈRE**
NAMUR
07 > 09.07.17

6^{ème} édition de Namur Capitale de la bière! 40 brasseries, plus de 150 bières spéciales différentes, de quoi vous rafraîchir auprès de super artisans!

www.namurcapitaledebiere.be

**FOIRE AGRICOLE
DE LIBRAMONT**
LIBRAMONT
28 > 31.07.17

Plus d'informations en page 6.

www.foiredelibramont.be

**LES CO-PRODUCTIONS TÉLÉVISÉES DE L'APAQ-W:
AU CHANT DU COQ, LES AMBASSADEURS, Z-WALLONIE**

AU CHANT DU COQ Alors que le retour à la terre, aux circuits courts et aux produits du terroir recueille un intérêt et un succès croissants, la ruralité et le monde agricole n'ont pas toujours la visibilité importante qui devrait être la leur.



Avec l'arrêt de «La Clé des Champs» l'été dernier, c'est une fenêtre médiatique de premier plan qui s'est refermée. TV Lux, télévision rurale qui couvre 27 % du territoire wallon, et les télé locales de Wallonie ont décidé de créer un nouveau rendez-vous mensuel, proposé au public de Wallonie à partir du 13 mars.

www.facebook.com/auchantducoq

LES AMBASSADEURS Ce magazine a pour but de faire découvrir aux téléspectateurs chaque samedi une région de Belgique et mettre en valeur ses habitants, les richesses de son terroir, de son patrimoine et ses lieux d'escapade. On aurait tort de croire que l'herbe est plus verte au-delà des frontières. La Belgique offre de nombreuses occasions de s'évader et de se divertir, dans des décors contrastés et surprenants.



Un duo de touristes belges ou étrangers vit en exclusivité la découverte d'une destination et ce, sous ses multiples facettes.

www.rtbf.be/lesambassadeurs, rtbf.be/auvio

Z-WALLONIE vous emmène à la redécouverte de la Wallonie, espace de rencontre entre produits du terroir, tourisme et esprit d'entreprise. Un regard exclusif porté sur l'authenticité et l'esprit d'entreprise dynamique qui confèrent leur label de qualité aux produits du terroir wallon. Vous découvrirez en passant quelques perles touristiques de la région. Les différentes émissions abordent largement les valeurs essentielles de l'esprit d'entreprise dans les secteurs culinaire et touristique. Un spécialiste en la matière explique également les perspectives de croissance et les tendances actuelles sur les marchés belge et européen, les labels de qualité et le marketing.



www.canalz.be



Retrouvez ces vidéos sur la chaîne YouTube de l'APAQ-W

* BEAU VÉLO DE RAVEL - ÉTAPES DE L'ÉTÉ

24.06 Comines | 01.07 Raeren | 08.07 Orp-Jauche - Héléciné | 15.07 Libin | 20.07 La nuit du RAVel à la Louvière | 22.07 La Louvière | 29.07 Esneux-Fraiture | 05.08 Lessines | 12.08 Welkenraedt | 19.08 Woluwe-Saint-Pierre | 26.08 Dison | 02.09 Ottignies - Louvain-la-Neuve | ...