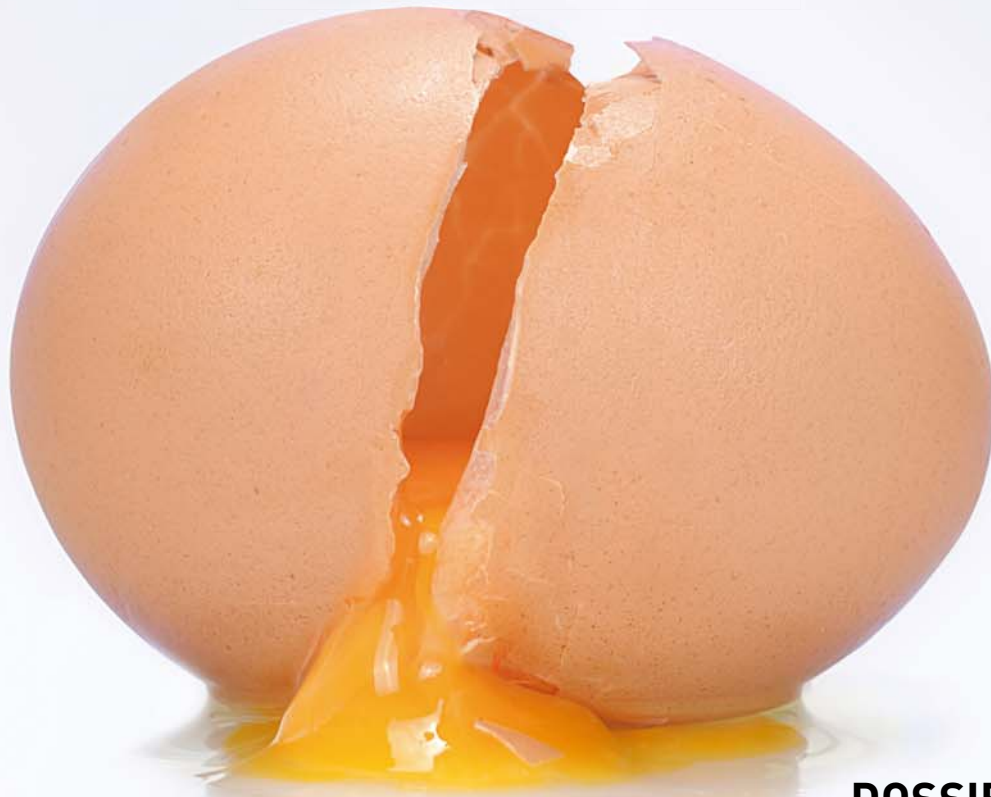


TERRE *f* FERME



DOSSIER SPÉCIAL | 5

Alchimie entre agriculture et pédagogie

ÉCHO DES CAMPAGNES | 8

Peu importe « qui de l'oeuf ou de la poule... ? »

VERBATIM | 10

Julien Lapraille, notre cuisinier populaire multi-toques !

HORS DES SENTIERS BATTUS | 12




Thon-Samson ou quand l'union fait la force !

Sommaire

TERRE FERME

NUMÉRO 04 | AUTOMNE 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.

 AgricultureWallonie
 @APAQ_W
 APAQ-W

ÉDITEUR RESPONSABLE

Philippe Mattart (Directeur Général)

RÉDACTEURS

Eric Boschman, Françoise Dargent,
Pierre-Mathieu Delvaux, Anne Jandrain,
Philippe Mattart, Vanessa Poncelet,
Isabelle Tasiaux, Guillaume Van Binst

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 numérique, 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'AUTOMNE

Balayer les feuilles mortes devant sa porte

5 DOSSIER SPÉCIAL

Alchimie entre agriculture et pédagogie

7 AUTANT SAVOIR

La FJA au service de l'installation

8 ÉCHO DES CAMPAGNES

Peu importe «qui de l'oeuf ou de la poule ...?»

10 VERBATIM

Julien Lapraille, notre cuisinier populaire multi-toques!

12 HORS DES SENTIERS BATTUS

Thon-Samson ou quand l'union fait la force!

15 LA CRÈME DE LA CRÈME

Le Carré de l'Enclus, Fromage wallon de l'Année

16 À ÉPINGLER

Agenda, parutions, ...



Une fois n'est pas coutume, c'est par un témoignage de mauvaise humeur que commence cette nouvelle édition de *TerreFerme*. La promotion de l'agriculture est une mission de service public destinée à montrer aux consommateurs que le meilleur est à la portée de leur palais. Prendre conscience de cette réalité et des vertus des circuits courts est ni plus ni moins un enjeu de société. Ces derniers temps toutefois, l'Agence s'est attachée à dénoncer des contrevérités et à soutenir les producteurs victimes de la malhonnêteté de certains acteurs industriels.

Voici quelques mois, une campagne irresponsable de dénigrement de la viande bovine jetait injustement l'opprobre sur nos éleveurs, pourtant engagés dans une production respectueuse tant du développement durable que de la qualité et des valeurs ancrées dans le monde rural wallon. Aujourd'hui, des industriels sans scrupules plongent le secteur avicole dans la détresse, alors que celui-ci s'efforce depuis longtemps de mériter la confiance des consommateurs par sa transparence.

C'en est assez. L'intérêt et la santé des consommateurs sont certes souverains. Et l'APAQ-W, en tant que service public, se doit d'y être rigoureusement attentive. Mais, bien évidemment, le cœur de métier de l'Agence, c'est l'intérêt des producteurs. Et cet intérêt particulier rencontre, sans le moindre doute, l'intérêt général. Nous ne pouvons oublier, en effet, que l'agriculture est à la fois un pan important de notre économie, notre secteur nourricier, au sens le plus strict, et le garant de nos valeurs et de nos traditions. Alors, je le répète, l'intérêt des producteurs doit, lui aussi, être considéré comme souverain par l'ensemble des acteurs privés, mais aussi par les acteurs publics, à tous les niveaux de pouvoir. Que dire de plus, sinon qu'il est temps de pouvoir tourner la page sur ces faits inacceptables et de nous consacrer pleinement, à nouveau, au développement et à la diversification de l'agriculture et de l'horticulture wallonnes.

Balayer les feuilles mortes devant sa porte

Ô je voudrais tant que tu te rappelles, les feuilles mortes se ramassent à la pelle, les souvenirs et les regrets aussi... Tu vois, je n'ai pas oublié.



L'été fut chaud, enfin pas vraiment dans le ciel, c'est bon pour les pâturages et les rivières, un peu moins pour le tourisme même si cela lui donne l'occasion de découvrir un peu plus tranquillement les filières courtes et les productions de proximité. L'été fut chaud, une fois encore, au niveau de la sécurité alimentaire. Faisant en quelques semaines, la preuve de l'immense interdépendance européenne en matière de production agro-alimentaire industrielle européenne. C'est là que le travail de nos agriculteurs, de ceux qui ont fait le choix, parfois complexe à mettre en œuvre, d'une production diversifiée, d'une production localisée, en prise directe avec un environnement économique proche, a montré sa force. Au vu des chiffres, le nombre d'exploitations touchées en Wallonie est très inférieur à celui de nos voisins du Nord.

Mais pour que les filières courtes vivent, pour que ces producteurs puissent continuer à travailler dans la dignité, il faut un peu plus que des vœux pieux : il faut un engagement des consommateurs que nous sommes. Nous devons évoluer. Il est facile de crier haro sur le baudet, mais si nous voulons des produits plus sûrs, plus proches de nos préoccupations, sans OGM et autres produits nocifs, nous devons soutenir l'effort des producteurs. Parler au coin du comptoir virtuel des réseaux sociaux est facile, cliquer pour liker les propositions des uns ou des autres, c'est toujours aussi facile, mais choisir de ne plus nourrir nos enfants de pizzas arrosées de fromage qui n'en est pas, leur donner du lait qui a le goût de la ferme et pas du Tetrapack, leur proposer des légumes de saison c'est nettement plus important, plus réel et moins facile.

Les cigales ont chanté tout l'été, ne devenons pas juste des fourmis marchant sans savoir où nous allons, choisissons notre chemin. Et sur ce chemin, il y a des producteurs et des artisans proches de chez nous, qui proposent des produits auxquels ils croient.

La Wallonie a du goût, donnons lui l'opportunité de grandir et d'assurer un avenir à nos campagnes.

Eric Boschman

Ambassadeur, parfois un peu exalté, de la Wallonie Gourmande

Alchimie entre agriculture et pédagogie

Sensibiliser les plus jeunes – en particulier en milieu scolaire – à l'agriculture, à une alimentation saine et locale, ainsi qu'au travail de nos agriculteurs est une mission importante de l'APAQ-W.

UNE PANOPLIE D'OUTILS DIDACTIQUES

Depuis plus de 20 ans, l'APAQ-W met régulièrement à jour et propose aux enseignants un large éventail de documents pédagogiques permettant de travailler, en classe, sur diverses thématiques. Ainsi, chaque année, l'Agence édite une série de livrets didactiques sur des thèmes tantôt généraux tels *L'équilibre alimentaire*, *La Ferme au fil des saisons*, *Je mange malin avec les fermes de Wallonie...* tantôt plus ciblés, sur un produit ou un type d'agriculture (*Le lait*, *Pomme de terre qui es-tu*, *Le porc en Wallonie*, *La vie est BIOTiful*, ...)

Outre ces publications, des affiches intitulées *Les chiffres du secteur bio*, *Le Métier d'agriculteur s'affiche*, ou encore un calendrier de nos fruits et légumes sont à disposition des enseignants pour orner les murs de leurs classes. Enfin, du matériel scolaire promotionnel aux couleurs de «La bande des féLAIT» est réalisé (bics, lattes, crayons, gommes, boîtes à tartines, T-shirt, casquettes...) et à disposition des fermes pédagogiques.

Ces outils sont téléchargeables sur le site de l'APAQ-W (www.apaqw.be). Ils sont également présentés annuellement aux professionnels de l'éducation lors du salon EDUC qui se tiendra, cette année, du 18 au 22 octobre à Charleroi Expo.

UN RÉSEAU DE FERMES PÉDAGOGIQUES

Montrer comment le fermier travaille, quel est son mode de vie, quels sont les produits qu'il élabore au quotidien, comment nous pouvons les consommer, ... c'est aussi un des rôles de l'agence. Pour répondre à cet objectif, l'APAQ-W collabore avec et soutient l'asbl Accueil Champêtre en Wallonie (ACW) qui, depuis plus de dix ans, s'est dotée d'un cahier des charges réglementant l'adhésion des fermes pédagogiques à un réseau. Celui-ci comprend des critères sur les plans de la sécurité, des infrastructures et de la pédagogie.

En 2014, la «Ferme pédagogique» a été officiellement définie dans le Code wallon de l'Agriculture. Et en juin 2017, l'arrêté ministériel d'application précisant les conditions pour porter la dénomination «Ferme pédagogique» a été publié au Moniteur belge. Les agriculteurs peuvent demander cette dénomination via un formulaire en ligne disponible sur le site de la DGO3 (<http://agriculture.wallonie.be/ferme-pedagogique>).





PHOTO © ACW - A. SIDUET

Concrètement, les conditions principales pour obtenir la dénomination « Ferme pédagogique » sont les suivantes :

- La demande doit être initiée par un agriculteur en activité ;
- L'agriculteur et/ou un de ses animateurs doit disposer d'une formation pédagogique ;
- L'agriculteur et/ou un de ses animateurs doit disposer d'une formation en premiers secours ;
- La ferme pédagogique doit disposer d'un local d'accueil et d'un bloc sanitaire ;
- Le local d'accueil doit être en ordre aux points de vue de la réception électrique et de la sécurité incendie ;
- L'agriculteur doit veiller à la sécurité de ses visiteurs, en prenant les assurances nécessaires et en faisant réaliser une analyse de risques par un organisme spécialisé ;
- Les activités de la ferme pédagogique doivent répondre aux missions citées dans le Code wallon de l'Agriculture.

Ces fermes ouvrent régulièrement leurs portes au public (essentiellement composé d'enfants et d'adolescents) pour des activités telles que des visites d'écoles, des stages pendant les vacances scolaires et/ou des anniversaires à la ferme, tout en poursuivant ses activités de production (animale ou végétale). Accueillis par l'agriculteur, bien souvent avec l'appui de sa famille ou d'animateurs, les visiteurs participent concrètement à la vie de la ferme. Nourrir les animaux, récolter et cuisiner les produits de la ferme..., des activités durant lesquelles ils mettent la main à la pâte afin de découvrir et comprendre le monde agricole actuel et ses relations avec leur vie quotidienne.

L'activité des fermes pédagogiques est devenue importante tant par le nombre d'enfants accueillis que par l'amélioration de la qualité des services et infrastructures proposés. Ainsi, durant l'année scolaire 2015-2016, parmi les 50 fermes



pédagogiques qui composaient le réseau Accueil Champêtre en Wallonie, 46 ont accueilli des écoles (environ 100.000 enfants) tandis que quatre se sont focalisées sur l'accueil extra-scolaire : stages et/ou anniversaires (50.000 jeunes).

Un catalogue sort annuellement afin de présenter ces fermes pédagogiques aux écoles de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Le nouveau catalogue est disponible auprès de l'APAQ-W depuis la rentrée. L'APAQ-W soutient non seulement ce réseau au niveau de la promotion mais aussi via la fourniture de matériel pédagogique.

Plus d'infos : www.apaqw.be/Pedagogique/Fermes-pedagogiques.aspx

DES EXCURSIONS AUX FERMES EN VILLE ... ET À AGRIBEX

L'APAQ-W, en collaboration avec les partenaires de la Fédération des Jeunes Agriculteurs et d'Accueil Champêtre en Wallonie, invite les écoles au programme annuel La Ville s'éveille au Chant du Coq, aussi bien connu sous le nom des « Fermes en ville » afin de faire découvrir l'agriculture aux jeunes. Pour la saison 2017, l'opération s'est installée au cœur de la ville d'Arlon en mai, à Namur début septembre et tout prochainement à La Louvière. Ce programme de 3 journées inclut une journée spécialement dédiée au jeune public le vendredi. Chaque ferme en ville permet en moyenne à 500 élèves de rencontrer les animaux de la ferme, de déguster les saveurs de producteurs fermiers et d'enrichir leurs connaissances agricoles au contact de nombreuses animations, et ce grâce aux collaborations développées avec entre autres les Services opérationnels du Collège des Producteurs (SoCoPro), l'Union des Agricultrices wallonnes...

L'APAQ-W organise, enfin, des visites à Agribex, le salon international de l'agriculture et de l'élevage qui se tient à Brussels Expo au mois de décembre, en faveur des écoles wallonnes et bruxelloises. Celles-ci remportent tous les deux ans un franc succès et impact, la demande étant largement supérieure à l'offre. Grâce à l'aide de bénévoles de la Fédération des Jeunes Agriculteurs également, les visites guidées et commentées de la foire informent les jeunes de l'enseignement fondamental sur l'agriculture et ses techniques.



La FJA au service de l'installation

La Fédération des Jeunes Agriculteurs est une organisation qui rassemble 3.000 membres répartis en 45 sections. Elle est structurée de manière pyramidale allant du niveau local au niveau national. Son champ d'action s'étale sur l'entièreté du territoire wallon.

Ses missions principales peuvent se synthétiser selon 4 axes d'action :



L'ANIMATION

cet axe vise à l'épanouissement et l'émancipation des jeunes agriculteurs et des jeunes ruraux via l'organisation de toute une série d'activités (ludiques, sportives, festives ou culturelles). Les échanges entre jeunes ruraux et non ruraux sont aussi encouragés. Les fermes en ville en constituent un exemple. Ces évènements permettent aux agriculteurs de rencontrer les consommateurs afin de leur expliquer les réalités du métier, l'origine des produits, les actions menées en faveur de l'environnement, etc.



LA FORMATION

L'agriculture a fortement évolué au fil du temps et continuera à le faire. De nombreux défis l'attendent (sociétaux, environnementaux, etc.). Pour aider les agriculteurs à les relever, la FJA organise des formations de base (cours «A», «B», stages) et continues (cours «C»).



LE POSITIONNEMENT

La FJA est une organisation professionnelle qui défend et représente les intérêts des jeunes (futurs) agriculteurs. Les positions du mouvement sont prises par les membres puis défendues notamment au niveau des pouvoirs publics. La FJA est également membre du Conseil Européen des Jeunes Agriculteurs (CEJA) représentant près de 2 millions de jeunes agriculteurs au niveau européen.



LE CONSEIL

La FJA (via le projet «CAP») accompagne les porteurs de projets d'installation en agriculture tout au long de leur parcours.

L'objectif transversal et la priorité au cœur de toutes les actions de la FJA est de favoriser l'installation de jeunes agriculteurs sur des exploitations de type familial et durable, c'est-à-dire viables économiquement et socialement, respectueuses de l'environnement et transmissibles aux générations suivantes.

Plus d'infos :
Chaussée de Namur 47 - 5030 Gembloux
T. +32 (0) 81 60 00 60 - F. +32 (0) 81 60 05 27
info@fja.be - www.fja.be

FJA
Fédération des
Jeunes Agriculteurs

Peu importe « qui de l'œuf ou de la poule... ? »

La production avicole, en chair ou en œufs, est sur une courbe ascendante depuis une trentaine d'années en Wallonie. L'essor des volailles alternatives s'est quant à lui amorcé dès les années 2000. Cette production agricole est à même d'assurer une rentabilité au producteur : elle se caractérise par des cycles de trésorerie courts et permet une diversification face aux difficultés économiques rencontrées dans d'autres secteurs d'activités. Toutefois, la crise survenue début août dans nos exploitations change la donne !

C'est pourquoi, en tant qu'organisme de promotion, l'APAQ-W ne marchera pas sur des œufs. L'Agence se doit au contraire de réagir de façon proactive afin de rassurer, d'une part, les consommateurs au travers de communications claires dans les différents médias ; d'encourager, d'autre part, les professionnels. Radios, journaux, réseaux sociaux... mettront tous leurs œufs dans le même panier pour apporter un soutien massif aux producteurs wallons, victimes des agissements frauduleux déplorables de certains acteurs industriels. Dans les prochains jours et semaines, vous, consommateurs, soyez attentifs aux messages forts qui seront diffusés pour valoriser la traçabilité et les vertus de nos divers produits et élevages. Levez-vous avec les poules et consommez des œufs sous toutes les formes : à la coque ou toqués, brouillés, cocotte, durs, en omelette, mollets, pochés ou encore sur le plat.



ÉTAT DES LIEUX DU SECTEUR AVICOLE WALLON

CÔTÉ PROD'

La Wallonie compte à ce jour un peu plus de 400 producteurs professionnels en aviculture (+ 30% depuis 2000), dont 30% détiennent des poulets et 38% des poules pondeuses. Près de 10% produisent quant à eux des œufs. L'aviculture wallonne présente un visage jeune et un caractère familial. Elle contribue à la pérennisation des exploitations à tailles limitées. La vente directe par l'éleveur se prête également bien à cette activité agricole, mais la disparition des petits abattoirs menace le maintien et le développement de ces circuits courts.

La valeur économique de cette production représente 12% sur une valeur totale belge de 412 millions d'euros en volailles, et 11% sur une valeur totale



belge de 136 millions d'euros en œufs. La répartition géographique des élevages est la suivante: 34 % dans le Hainaut, 25 % en province de Namur, 23 % en province de Liège, 10 % en province de Luxembourg et 7 % en Brabant wallon.

Le secteur avicole wallon est caractérisé par la diversité des espèces, des tailles des élevages, des circuits de commercialisation et des modes de production. Ainsi, de l'ordre de 60 % des exploitations avicoles, en chair ou en œufs, sont en production de type standard, tandis que 40 % sont en production de type alternatif: poulet bio, poulet de qualité différenciée (poulet de Gibecq), poulet fermier (mention réservée Union Européenne), poulet sortant à l'extérieur (mention réservée Union Européenne), poules pondeuses au sol, poules pondeuses plein air, poules pondeuses bio... En œufs, 42 % des exploitations sont en bio, 23 % sont au sol, 22 % sont en plein air, et 12 % sont en cages enrichies. 43 % du nombre de poules sont toutefois en cages enrichies, 23 % au sol, 22 % en plein air et 12 % en bio). La Wallonie représente la part la plus importante des volailles alternatives élevées dans notre pays, soit

75 % de ce type de production. La production biologique qui a amorcé l'ascendance du secteur dans les années 90 constitue à présent 16 % de la production régionale.

CÔTÉ CONSO'

Chacun des modèles de production se positionne sur un marché bien spécifique, répondant à la demande des consommateurs également très diversifiés dans leurs choix. La consommation de viande de volailles est en développement dans le monde et en particulier en Europe. Il s'agit de la viande qui résiste le mieux à l'évolution des habitudes de consommation (15,06 kg/habitant en équivalent viande maigre). Nous consommons deux fois plus de viande de volaille (42,5 millions) que nous n'en produisons (21 millions). Quant à la consommation de l'œuf, notons là encore que nous consommons trois fois plus d'œufs (600 millions) que nous n'en produisons (224 millions).

Reste que la qualité nutritionnelle de l'œuf n'est pas toujours suffisamment connue, de même que l'étiquetage des modes d'élevage.

Focus sur la traçabilité de nos œufs

Divers types de production d'œufs existent en Wallonie et les seules mentions autorisées à figurer sur les emballages sont les suivantes:

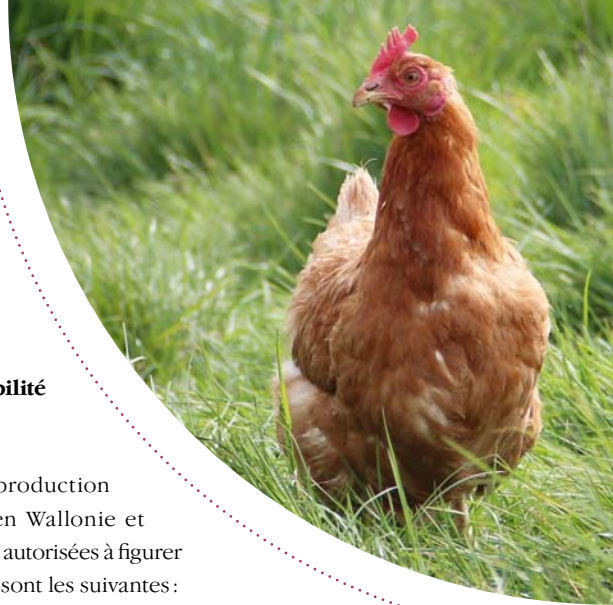
- «*Œufs de poules élevées en plein air*» (sur prairie, une poule pour 4 m²) et possibilité d'une poule pour 2,5 m² si celle-ci possède plus d'espace dans le bâtiment (10 poules par m²) ; possibilité ininterrompue de libre parcours plein air.
- «*Œufs de poules élevées au sol*»: pas plus de 9 poules par m² de surface utilisable. Possibilité de disposer de 4 niveaux superposés maximum correspondant à des volières.
- «*Œufs de poules élevées*» en cage aménagées.

Depuis le 1^{er} janvier 2004, un numéro complet d'enregistrement est estampillé et comprend un chiffre indiquant le mode d'élevage (0 = production biologique, 1 = production plein air, 2 = production de poules au sol, 3 = production d'œufs en cage aménagée). Ce numéro comprend également un code composé de 2 lettres (BE = Belgique) ainsi qu'un numéro à 4 chiffres correspondant à l'exploitation. Le premier de ces 4 chiffres correspond à la province de l'exploitation (1 = Anvers, 2 = Brabant wallon/flamand, 3 = Flandre orientale, 4 = Flandre occidentale, 5 = Hainaut, 6 = Liège, 7 = Limbourg, 8 = Luxembourg, 9 = Namur). Enfin, une lettre indique la référence du poulailler où les œufs ont été récoltés. De quoi garantir une traçabilité irréprochable!

Focus nutritionnel

L'œuf constitue une des meilleures sources de protéines, car sa digestibilité est élevée et a une composition en acides aminés capables de couvrir l'ensemble des besoins de l'organisme humain. L'œuf contient 20 % de la dose journalière de vitamines A d'un adulte, et 10 % des besoins journaliers en vitamines hydrosolubles du groupe B, et en vitamines D, E et K. Un aliment très intéressant donc!

Sources: www.apaqw.be et <https://filagri.be>



Julien Lapraille, notre cuisinier populaire multi-toques !



Il n'est plus à présenter. Julien Lapraille est cuisinier à domicile, organisateurs d'ateliers culinaires, chroniqueur dans l'émission télévisée « La Grande Balade » et l'émission radio « Le marché de Julien ». J'en passe, et des meilleurs. Nous avons rencontré ce passionné de produits wallons croquant la vie à belles dents lors de la Foire agricole de Libramont. Il y animait des dégustations culinaires en compagnie d'autres chefs pour le plaisir des visiteurs !

Comment est né votre amour pour la cuisine ?

J'ai toujours aimé la cuisine. Enfant, mon rêve était de reprendre la ferme de mes grands-parents mais ils ne l'ont malheureusement pas conservée... J'ai alors fait l'école hôtelière à l'Ilon Saint-Jacques à Namur. J'ai toujours travaillé dans des restaurants étoilés. J'ai voulu toucher à tous les corps de métier dans l'HoReCa, la salle, la cuisine, etc. Durant 3 ans, au moment où j'ai participé à l'émission française Top Chef (2014 - saison 5), j'ai aidé mes parents dans l'automobile mais la cuisine m'a vite manqué...

Cuisiner à domicile et organiser des ateliers culinaires, des créneaux originaux ! Qu'est-ce qui vous attire dans ces concepts ?

Un copain m'a un jour demandé si je ne voulais pas venir faire la cuisine pour ses parents et ses voisins parce qu'il n'en avait pas envie. J'ai préparé le repas chez eux et je me suis rendu compte que c'était vraiment chouette. Avoir une petite table privilégiée avec 6-8 personnes, boire avec les gens, rigoler, raconter des blagues. Je me suis dit que c'était hyper cool et que je cuisinerais pour ceux qui me le demanderaient ! C'est de là qu'est née l'idée. Plus j'ai avancé, plus j'ai eu de demandes. À l'heure actuelle, je n'ai toujours pas dépensé un euro de publicité pour mon travail. Le concept de « cuisinier à domicile » s'est développé via le bouche à oreille.

“ *La simplicité du produit est la plus belle des choses* ”

Contrairement à un « traiteur » qui prépare en général des quantités importantes, je recherche la convivialité et la familiarité parce que j'aime raconter l'histoire des produits et de mes plats.

Et les clients, par quoi sont-ils attirés ?

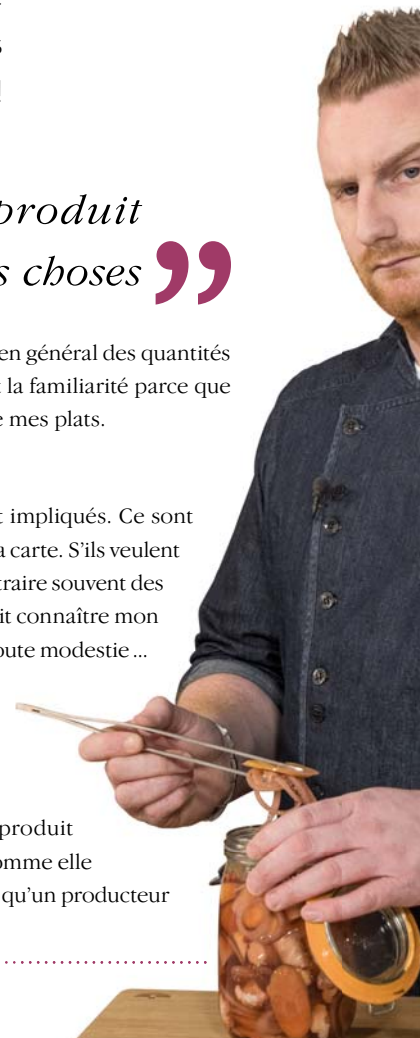
Le concept plaît parce que les gens se sentent impliqués. Ce sont eux qui décident de la soirée, chez eux. C'est à la carte. S'ils veulent passer à table à 22 heures, c'est possible, au contraire souvent des restaurants où les plats s'enchaînent. La TV a fait connaître mon concept et en a inspiré beaucoup d'autres, en toute modestie ...

Vous défendez une cuisine

« authentique ». Qu'entendez-vous par là ?

Authentique et créative.

Authentique d'abord, parce que c'est le produit brut, le vrai produit. C'est la viande cuite comme elle doit l'être (pas pendant 52 heures). J'estime qu'un producteur



essaye de faire le meilleur produit. Qu'il fournit un travail énorme pour obtenir un produit de qualité. Il n'y a dès lors pas besoin de le retransformer. Je me dois de respecter ce produit. Je saisis la viande au beurre et c'est tout. Je n'ajoute pas de panure... Un légume, c'est juste croquant, cuit. Sel, poivre. Je n'ajoute pas 50 épices. C'est un petit jus. C'est une pomme de terre. Une belle Plate de Florenville.

Intuitive, créative, instinctive ensuite. De temps en temps, ce sont des associations un peu surprenantes mais avec des produits existants. «La simplicité du produit est la plus belle des choses».

Vous collaborez avec de nombreux producteurs locaux au quotidien (les maraîchers Raphaël Paquet et Daniel Leblond, la Boulangerie Maury...). Quels sont les atouts de la gastronomie wallonne ?

Je suis Belge avant tout mais j'axe souvent mes plats sur les produits wallons parce que j'ai une histoire particulière à raconter. La viande, par exemple, provient des Pâturages de la Semois, une ferme avec une boucherie, ouverte uniquement 3 jours par semaine parce que les producteurs s'occupent en parallèle de leur élevage. C'est une histoire simple et efficace à narrer. C'est le circuit-court avant tout ! Je suis prêt à voyager pour mettre des professionnels en avant et montrer qu'on a ce pouvoir en Wallonie d'une excellente cuisine, avec des styles différents (La Gaume et l'Ardenne, la Wallonie et la Flandre). Mais faisons vivre notre économie wallonne avant tout.

Au-delà de votre métier premier de cuisinier, vous êtes également chroniqueur, vous avez publié un livre, ... Un métier «multi-toques» ?

Tout ce qui m'arrive au quotidien, j'en ai rêvé, je le prends. Dès que je pense ou rêve de quelque chose, je le fais parce que j'ai la chance de pouvoir le faire. J'ai voulu faire un apéro (Tchin t'gin) avec mon ami Bernard Zacharias de la Distillerie Radermacher parce que je suis fan de gin. J'ai eu l'opportunité. Je l'ai saisie. J'ai fait des chocolats avec Jean-Philippe Darcis. J'ai cette chance d'être populaire et que cela fonctionne. Je surfe sur la vague. Je crois plus loin, plus haut que ce qui est réalisable. J'y mets bien sûr l'énergie et les moyens !

Je voyage partout parce que je veux défendre ce que je fais.

Le message passe ainsi mieux ! Je suis toujours à la recherche d'innovation, de créativité, tout en accordant une grande importance à la remise en questions. J'écoute aussi beaucoup, ce que je ne faisais pas à mes débuts...

L'ouverture d'un magasin figure à votre agenda de rentrée...

Comme je travaille avec de nombreux producteurs, j'ai décidé d'ouvrir ma propre boutique à Marbehan fin septembre. C'est une envie par rapport à ce que je défends et une belle vitrine pour mettre les producteurs en avant. Ce sera principalement un dépôt-boucherie. J'ai d'ailleurs lancé une étude de marché pour répondre précisément à la demande de la clientèle et savoir quels produits ils souhaiteraient voir dans mes rayons.

Il y aura également un côté très original par rapport aux magasins traditionnels : des soirées à thème, une nocturne un vendredi par mois en compagnie de producteur(s) venu(s) faire goûter leur(s) produit(s). Un jeudi par mois, c'est un artisan ou une personnalité qui sera convié. Eric Boschman animera notamment l'une de ces soirées privatisées (12 personnes maximum) et différenciera 8 vins belges mis à l'honneur. Le but étant de partager des produits autour d'une table en présence d'un expert.

Les horaires seront enfin différents des autres commerces : 10h00 - 12h30 et 15h00 - 19h30 pour permettre aux gens qui travaillent plus tard de pouvoir profiter entre autres des plats préparés (des cuisses de canard confites, une salade quotidienne...).

J'ai envie de faire connaître le magasin dans tous les gîtes. J'aimerais être une étape en Wallonie pour venir découvrir des produits régionaux. J'ai encore plein d'idées pour la suite, comme l'organisation de visites à partir du magasin jusque chez un producteur... mais je me concentre d'abord sur le bon roulement de la boutique.

Comment vivez-vous la médiatisation, la notoriété ?

Je suis un cuisinier populaire, proche des gens et ouvert d'esprit. Je ne recherche pas la perfection, les 3 étoiles, je veux le produit brut. Je fais beaucoup de télévision parce qu'on me le demande. On me paie pour défendre quelque chose auquel je crois, tout en m'amusant. Le métier de cuisinier est déjà assez compliqué en soi. J'ai toujours été différent des autres chefs et cela ne me dérange pas. Je ne triche pas. Je m'adapte aux clients, qu'ils soient classiques ou raffinés. Je peux faire de la simplicité et de la modernité. J'ai la chance d'aimer causer. J'ai toujours été dans le commerce, grâce au garage de mes parents...

Quels conseils donneriez-vous enfin aux jeunes qui se lancent dans l'HoReCa ?

Écoutez vos rêves et foncez mais mesurez ceux-ci en testant réellement le travail. Expérimentez pendant 5 ou 6 week-ends le travail en cuisine ET en salle d'un ou plusieurs restaurants et découvrez les dures réalités du métier que ne montrent pas la TV (pourtant télé-réalité...). Se lever à 5h00 du matin, se coucher à 1h00 et recommencer pendant 6 jours non-stop. Mes parents m'ont envoyé dans des restaurants dans l'esprit de me dégoûter mais j'y ai heureusement pris goût ! Personnellement, mon rêve ultime serait de posséder une ferme avec un jardin, un petit magasin, un restaurant et un gîte, le tout au calme, dans un coin retiré. Si je pouvais être autonome à 100% avec ma farine, mon beurre, ma viande, ce serait le top !

Si vous deviez n'emporter que 3 produits wallons sur une île déserte, quels seraient-ils ?

Un beurre d'Ardenne, un bon morceau de viande avec du bon gras et une bière. Et je mettrais un quatrième produit, des frites ;-)



Thon-Samson ou quand l'union fait la force !

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 !



Situées en Province de Namur et sur la commune d'Andenne, découvrons les charmantes localités de Thon et Samson aujourd'hui réunies alors que l'histoire les a toujours distinguées. La diversité des richesses naturelles de Samson complète la belle homogénéité du bâti construisant Thon. Ainsi, campé dans un décor verdoyant de prés et de taillis, le noyau ancien du village s'égrène tout au long de la rue de Thon, trait d'union entre Samson et les plateaux que dominent l'église et le château-ferme. En cheminant de la sorte, vous découvrirez sur les hauteurs de larges étendues agricoles d'où s'offrent à vous de beaux panoramas sur la vallée mosane. Signalé au loin par les cimes boisées le surplombant, Samson est dominé par les ruines de l'ancien château à proximité desquelles se découvrent les « rochers de Samson » classés depuis 1944.

De nombreuses grottes émaillent le site et, notamment, les réputées grottes préhistoriques de Goyet. Celles-ci forment un ensemble de cinq grottes remarquables. La visite du Préhistosite accompagné d'un archéologue vous permettra de mieux comprendre le prestigieux passé de cette région. La chance vous est offerte de découvrir l'un des sites préhistoriques majeurs d'Europe, là où Neandertal et Cro-magnon auraient pu se croiser, là où le plus vieux squelette de chien domestiqué au monde a été trouvé et où les principales œuvres d'art préhistorique belges ont été mises à jour. Vous pourrez également vivre une expérience unique en dégustant avec un couteau en silex de savoureux produits du terroir au cours d'un repas délicieusement décalé.



N'oublions pas le Musée de la céramique d'Andenne qui a pour objet la mise en valeur de la céramique andennaise depuis ses origines jusqu'à nos jours. Depuis le 28 avril et jusqu'au 26 novembre 2017, découvrez l'exposition consacrée à la Derle, «Li dièle» en wallon c.à.d l'habile argile du condroz. Cette matière fut présente en abondance dans les sols condruziens et permit le succès industriel d'Andenne.

INFOS

Office du Tourisme d'Andenne

Place des Tilleuls 48 - 5300 Andenne
T. 085/ 84 96 40 - tourisme@ac.andenne.be - www.andennetourisme.be

Maison du Tourisme de Namur

Square Léopold - 5000 Namur
T. 081/ 24 64 49 - info@paysdenamur.be - www.paysdenamur.be

Les grottes de Goyet

Rue de Strouvia 3 - 5340 Goyet
T. 081/ 58 85 45 - www.grottesgoyet.be

Musée de la céramique

Rue Charles Lapière 29 - 5300 Andenne
T. 085/ 84 41 81 - musee@ceramandenne.be

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

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



THON-SAMSON NE MANQUE PAS DE PRODUCTIONS LOCALES ET JOUIT NOTAMMENT D'UN FAMEUX DUO GOURMAND DE CHOC : LE FROMAGE ET LE VIN.

LA FROMAGERIE DU SAMSON :
PROXIMITÉ, QUALITÉ ET AUTHENTICITÉ!



Située près de Gesves, la fromagerie du Samson existe depuis de nombreuses années. C'est en juillet 2011 que Vincent Verleyen a repris le flambeau. Il s'attache à préserver la qualité des fromages créés par ses prédécesseurs, propose des variantes et laisse éclater sa créativité en proposant régulièrement de nouveaux fromages.

Vincent Verleyen a pour principal objectif de favoriser la production locale par et pour des producteurs locaux, le plus possible en circuit court. Il travaille également dans le plus strict respect du consommateur mais aussi du producteur auquel il achète le lait directement à un prix nettement supérieur que celui proposé par l'industrie.



Les producteurs de lait de vache et de chèvre sont certifiés bio. La fromagerie est également accréditée du label bio pour le processus de transformation des fromages. Les producteurs de lait de brebis sont quant à eux actuellement en reconversion bio. La gamme de fromages proposée est donc très vaste et propose des produits à base de ces trois types de lait. 20 fromages maison sont d'ores et déjà labellisés bio.

Trois médailles ont été décernées à la fromagerie du Samson en date du 12 juin 2017 lors du Mondial du fromage et des produits laitiers à Tours : médaille d'or pour le Lingot de chèvre cendré - médaille d'argent pour le Samson aux fleurs - médaille d'argent pour le Patou de brebis.

Vincent Verleyen a aussi été élu 1^{er} fromager de Belgique en 2014 et est reconnu officiellement en tant qu'artisan certifié.

UN HISTORIEN DU VIN À SEILLES : GUY DURIEUX!

Le Clos du Neuf Moulin, à Seilles, est un vignoble grand comme la main. La passion d'un vigneron ne se mesure pas toutefois au nombre de pieds qu'il possède mais à l'éclair qui brille dans ses yeux lorsqu'il parle du vin. Au début des années 90, Guy et sa compagne ont eu l'occasion d'acquérir un terrain à côté de leur maison et des amis leur ont offert 60 pieds de vigne connaissant la passion de Guy. C'était le début de l'aventure du Clos du Neuf Moulin, qui tient son nom de la rue où sévit notre historien.

Guy a approfondi considérablement ses connaissances en viticulture afin d'acquérir d'autres cépages et de réaliser des assemblages de qualité.





La nature argilo-calcaire du sol ainsi que la belle exposition au soleil de la parcelle ont fait le reste.

Aujourd'hui, Guy Durieux vous invite à la découverte de ses vignes, du matériel pour le travail de la vigne et de la vinification. Un petit tour par son musée sur l'histoire des vignobles et du matériel ancien (notamment des bouteilles du 15^{ème} siècle) vous est proposé. Il est également à votre disposition pour tout renseignement sur la taille, le matériel et la réalisation de votre vignoble. Il vend aussi des pieds de vignes de différents cépages. Sans oublier la dégustation des vins du Clos!

Enfin, Guy a également édité l'ouvrage «Vignobles de Sambre et de Meuse, 12 siècles d'histoire» et est intarissable sur le sujet. Les visites se font uniquement sur rendez-vous. Un personnage à rencontrer!

INFOS

Fromagerie du Samson

Chaussée de Gramptinne 37 - 5340 Gesves
T. 081 58 36 66 – www.fromageriedusamson.be

Clos du NeufMoulin - Guy Durieux

Rue Neuf Moulin 6 - 5300 Andenne
T. 085 82 71 44 – guydurieux@hotmail.com



THON-SAMSON, GASTRONOMIE & PASSION

Dans cette belle région, les restaurants qui mettent à l'honneur le terroir sont malheureusement peu nombreux. Rassurez-vous, le village de Thon compte tout de même un établissement qui prône le «*fait maison*» et cherche à valoriser les productions des artisans de la région...



Situé à quelques encablures du centre du village, au bord de la rivière «**Le Samson**», c'est «**Ô bistronome**» que vous trouverez votre bonheur. Dans cet établissement chaleureux, Anne vous accueille et vous conseille pendant que Michel œuvre aux fourneaux afin de vous proposer une cuisine passionnée et inventive. Depuis toujours, le Chef privilégie le «*fait maison*», les produits artisanaux, locaux, frais et de saison. Selon son humeur, les plats se déclinent en un mélange passionné de recettes d'antan et de compositions plus inventives pour vous emmener dans un succulent moment de détente et de convivialité.

Parmi les nombreux choix qui vous sont proposés à la carte, n'hésitez pas à vous attarder sur «le plateau d'ici et d'ailleurs» composé de charcuteries et fromages particulièrement savoureux ou encore sur l'assiette de «Petits gris d'ici sur leur lit d'antan». De nombreuses bières régionales vous sont également proposées afin de désaltérer vos papilles.

Notez aussi que le restaurant possède une belle terrasse ensoleillée sur laquelle vous passerez d'agréables moments, entre amis ou en famille!



INFOS

Ô Bistronome

Rue de Gramptinne 71 - 5300 Thon
T. 081 58 29 53 - www.obistronome.be



Le Carré de l'Enclus, Fromage wallon de l'Année

« Les fromages de chez nous, à chacun son caractère », comme l'annonce le slogan de la campagne de l'APAQ-W. Qu'en est-il alors du Carré de l'Enclus, affiné au lait de chèvre à la Fromagerie de l'Enclus à Amougies (Hainaut) par Bruno Hespel, qui a été élu Fromage wallon de l'Année 2017 ?



C'est un fromage au lait de chèvre pasteurisé affiné minimum 6 semaines. Son goût est doux et rappelle la noisette. Plus son affinage est long, plus son goût est prononcé. Pour les amateurs de fromages plus puissants, c'est à 12 semaines qu'il révèle véritablement son caractère. Il se déguste sur un morceau de pain de campagne, sur un plateau de fromages, légèrement cuit sur une

pièce de viande passée au four ou encore cuit au four avec un fruit local et de saison. Il se marie parfaitement avec une bière artisanale, un cidre ou un vin rouge.

Ce sont les consommateurs qui l'ont élu et récompensé, à l'issue d'une dégustation à l'aveugle lors du marché des produits du terroir C'est bon, c'est wallon à Marche-en-Famenne le 21 mai dernier. Étaient en lice 3 fromages, lauréats d'un Harzé d'Or au Concours Fromages de Wallonie, ayant obtenu les cotations les plus élevées.

Bruno Hespel a délaissé son métier de comptable pour se reconverter à l'élevage de chèvres. Au sein de la ferme familiale d'Amougies, cet autodidacte transforme le lait produit en fromages, glaces, beurres,

pâtes à tartiner et autres produits. Il attache une grande importance à l'alimentation de ses chèvres (herbe, foin et jamais d'ensilage), ce qui permet d'obtenir des produits de saveurs gustatives particulières.

LES FROMAGES WALLONS SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE !

Le concours 2017 des Fromages de Wallonie organisé par l'APAQ-W s'est déroulé en mai au Château de Harzé. Les résultats ont quant à eux été proclamés lors d'une conférence de presse à la mi-juin, en présence de Gerald Watelet, ambassadeur des Fromages de Wallonie, ainsi qu'à la fin août lors de la Fête du Fromage à Harzé.

Ce concours vise à apporter aux artisans une reconnaissance et une notoriété importantes au travers de la découverte des fromages et de l'encouragement de leur production. Cette année, il a rassemblé 136 fromages fabriqués par 36 producteurs issus de Wallonie. Cela illustre l'enthousiasme, le dynamisme et le professionnalisme d'un secteur qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional !

Dans les prochaines semaines, les 550 fromages de chez nous tiendront la vedette dans une toute nouvelle publicité télévisée, sous la forme d'un «remake» d'un spot bien connu des années 80... Ouvrez l'œil et faites-vous plaisir. À chacun son fromage !

Plus d'infos : www.apaqw.be/Home-Fromages.aspx

VILLAGE WALLON DES SAVEURS AUX FÊTES DE WALLONIE

JARDINS DE L'HÔTEL DE VILLE
À NAMUR
15 > 18.09.17

Présence de producteurs wallons grâce au soutien de l'APAQ-W.

www.fetesdewallonie.be

DERNIÈRE ÉTAPE DU BEAU VÉLO DE RAVEL

BRUXELLES - ATOMIUM
17.09.17

Présence de l'APAQ-W avec un stand d'animations. Plus de 15 producteurs en provenances de toutes les provinces wallonnes.

LA VILLE DE LA LOUVIÈRE S'ÉVEILLE AU CHANT DU COQ

PLACE MAUGRÉTOU
22 > 24.09.17

Marché de producteurs, animations...

www.apaqw.be

C'EST BON C'EST WALLON

LOTTO MONS EXPO
30.09 > 01.10.17

Marché des produits du terroir wallon.

www.cbon-cwallon.be

HORTIDÉCOUVERTES

DANS TOUTE LA WALLONIE
01.10.17

Les professionnels du végétal ouvrent leurs portes. 25 horticulteurs et pépiniéristes wallons.

www.hortidecouvertes.be

1001 FAMILLES

WEX MARCHE-EN-FAMENNE
07 > 08.10.17

Événement dédié à tous les membres de la famille. Animations, spectacles, présentation de produits et de services.

Stand de l'APAQ-W avec dégustation de produits locaux, présentation de brochures didactique...

www.1001familles.be

EDUC

CHARLEROI EXPO
18 > 22.10.17

Tous les outils pour les métiers de l'éducation. Présence d'un stand de l'APAQ-W avec présentation de brochures didactiques, matériel pédagogique...

www.salon-education.be

VINS & GOURMANDISES DE WALLONIE

CHARLEROI
ESPACE MEETING EUROPEEN
18 > 19.11.17

Salon grand public rassemblant vigneron et producteurs wallons. Produits festifs avant les fêtes. Présence de nos ambassadeurs. Spectacle One Man Show d'Eric Boschman.

www.vinsetgourmandisesdewallonie.be

DIVERS

Un nouveau Programme européen à destination des écoles est d'application depuis la rentrée scolaire, en remplacement des programmes européens « Fruits et légumes à l'école » et « Lait à l'école ». Celui-ci vise, grâce à l'aide de l'Europe complétée d'une aide de la Région wallonne, la distribution gratuite de fruits, légumes, lait et produits laitiers aux élèves de maternelles et primaires pour qu'ils acquièrent des habitudes alimentaires saines.



Toutes les informations nécessaires à la mise en œuvre du programme sont détaillées sous le lien

<https://agriculture.wallonie.be/progecole>
(Progecole.dgo3@spw.wallonie.be)

LES APPORTS NUTRITIONNELS DU BBB

Une planche intitulée « L'Effet bœuf » vantant les mérites de la viande de Blanc Bleu Belge est disponible sur demande.

Ainsi, 125 g de beefsteak maigre BBB sont une source précieuse de vitamines B, présentant un apport riche en sélénium et zinc, des protéines d'excellente qualité nutritionnelle... À découvrir!

info@apaqw.be



ABONNEZ-VOUS À NOTRE CHÂÎNE YOUTUBE

L'APAQ-W évolue sans cesse dans sa communication. Elle a lancé dernièrement sa propre chaîne APAQ-W afin de partager avec les internautes ses vidéos de campagnes de promotion (Journées Fermes Ouvertes, Semaine bio, Le lait, L'Effet Bœuf...), ses collaborations médiatiques (Au chant du coq ; Les Ambassadeurs ; Table & Terroir ; Un produit, Une histoire ; Z-Wallonie), ses making-of, ... N'hésitez pas à vous abonner pour découvrir toutes ces productions!

