

# TERRE f FERME

DOSSIER SPÉCIAL | 6

*Le Blanc Bleu Belge  
fait un effet boeuf auprès des Wallons*

VERBATIM | 10

*L'actu agricole  
sous les traits de Kroll*

12 | HORS DES SENTIERS BATTUS

*Mélin, merveilleux écrin  
de la pierre de Gobertange!*

18 | LA CRÈME DE LA CRÈME

*Les médaillés d'or du Best Local Beer*



# Sommaire

## TERRE FERME

NUMÉRO 07 | ÉTÉ 2018

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 apaqw.be  
t @APAQ\_W  
y YouTube APAQ-W

## ÉDITEUR RESPONSABLE

Philippe Mattart (Directeur Général)

## RÉDACTEURS

Eric Boschman, Françoise Dargent,  
Pierre-Mathieu Delvaux, Françoise Demeuse,  
Benjamin Gruslin, Philippe Mattart,  
Bernard Mayné, Vanessa Poncelet, Luc Roisin,  
Claude Sauvage, Geoffroy Simonart,  
Philippe Soetens, Sabine Solvyns

## COUVERTURE

Illustration de Pierre Kroll

## MISE EN PAGE

Jean-Christophe Horemans

## IMPRESSION & ROUTAGE

Imprimerie Graphius

Imprimé sur papier FSC label certified.

Publication trimestrielle gratuite.

Ne peut être vendue.

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

## ABONNEMENT

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

## DÉSABONNEMENT

Si vous ne souhaitez plus recevoir cette revue, veuillez  
adresser un mail à [info@apaqw.be](mailto:info@apaqw.be) avec pour objet  
«Revue TerreFerme» et la mention de vos coordonnées  
complètes (reprises sur l'emballage).



**3 EN QUELQUES MOTS ...**  
Éditorial

**4 HUMEUR D'ÉTÉ**  
Humeurs estivales

**5 AUTANT SAVOIR**  
Prix Juste Producteur, un label pour plus d'équité

**6 DOSSIER SPÉCIAL**  
Le Blanc Bleu Belge fait un effet boeuf auprès des Wallons

**8 EXCEPTÉ CIRCULATION LOCALE**  
Al Brassène ou le triangle d'Eghezée

**9 ÉCHO DES CAMPAGNES**  
Fenêtre ouverte sur l'agriculture biologique

**10 VERBATIM**  
L'actu agricole sous les traits de Kroll

**12 HORS DES SENTIERS BATTUS**  
Mélin, merveilleux écrin de la pierre de Gobertange!

**15 VENI VIDI**  
J'y étais, tout est vrai ... Au salon Festoyons Wallon

**16 EN PROVINCE**  
Le Brabant wallon, une agriculture tournée  
vers l'innovation et les circuits-courts

**18 LA CRÈME DE LA CRÈME**  
Les médaillés d'or Best Local Beer

**19 LA CUISINE AU JOUR LE JOUR**  
Tartare de boeuf Blanc Bleu Belge au couteau

**20 À ÉPINGLER**  
Agenda



«**P**eut-on rire de tout»? Telle est la célèbre et néanmoins mauvaise question qui accompagne bien des réflexions sur les sujets les plus sensibles, qu'ils soient éthiques, socioéconomiques ou sociétaux. Et s'il est d'ailleurs un sujet sensible par les temps qui courent, c'est celui de l'agriculture. Sensible parce que, qu'on le veuille ou non, on n'est pas près de trouver mieux que le travail de la terre et l'élevage pour nous nourrir sainement. Sensible aussi parce que, reconnaissons-le, l'agriculture est parfois au cœur de crises de confiance, sans en être pourtant responsable.

Mais pourquoi vouloir en rire? Et bien parce que la dérision s'avère une arme aussi utile que redoutable face aux contrevérités, ignorances et injustices dont nos agriculteurs font trop souvent les frais. Que n'entend-on, en effet, comme inepties sur la viande. «*Haro sur les protéines animales, stop aux émissions de méthane*». Voilà bien des considérations insensées et largement décontextualisées. Imaginons du reste un monde sans ces pâtures qui ont façonné notre territoire et continuent de l'équilibrer. N'en déplaise à leurs détracteurs, nos élevages constituent la condition irremplaçable d'un développement durable digne de ce nom. Vérité indiscutable mais qu'il nous faut pourtant rappeler inlassablement. Et puisque nous avons choisi de le rappeler avec le sourire, nous avons proposé à Pierre Kroll de prendre la parole et ses marqueurs. Le propos et le trait sont libres, francs, parfois décapants. Mais ils ne laissent jamais indifférents.

Nos éleveurs n'auront d'ailleurs pas à rire jaune. Ne nous privons pas du bonheur de le dire, notre viande locale est la préférée des Wallons, tout particulièrement le Blanc bleu belge. C'est une récente étude de marché qui le révèle. A découvrir dans les pages qui suivent.

Ah oui! Avant d'oublier, une nouvelle rubrique «*Veni, vidi*» vous est proposée. Elle vise à rappeler aux lecteurs que, derrière les actions de promotion, derrière les événements, il y a des hommes et des femmes, membres du personnel de l'Apaq-W, qui se coupent en quatre pour soutenir nos producteurs.



## Humeurs estivales

L'été sera chaud et, cette année, il devrait se situer vers le 23 juillet dans l'après-midi. Mais ce n'est pas encore confirmé, c'est la sœur du fils du cousin de la concierge de ma femme de ménage qui l'affirme après avoir lu l'avenir dans du marc de Wallonie ; c'est certain à 45 % Vol.

En parlant de marc de Wallonie, je ne sais pas si vous le savez mais l'opération portes ouvertes dans les brasseries, distilleries et domaines viticoles de chez nous se déroulera le week-end des 16 & 17 juin 2018, gageons que ce sera un succès ! L'engouement des Wallons pour ses produits est réel et la politique de reconnaissance et d'achats de proximité mise en place depuis quelques années semble réussir. Oui mais, car, bien entendu il y a un mais, sinon cela ne serait pas une histoire de chez nous. Il y a peu j'ai été consulté par une commune qui voulait mettre en valeur la gastronomie et les produits locaux au travers d'un label qualitatif qui posait comme condition préalable à son attribution aux commerçants de bouche, l'usage courant d'au moins dix produits de chez nous tant en cuisine que dans les boissons en limitant à une seule bière afin de ne pas se retrouver avec 10 bières et rien d'autres. Or, il se trouva que les deux plus belles enseignes de ladite commune avouèrent n'utiliser que des produits en provenance de Rungis... Pas UN seul produit belge, même pas wallon, et que franchement ils n'avaient pas l'intention ni l'envie de changer leurs habitudes.

Une fois encore j'ai des envies de distribution de baffes qui me démangent le bout des phalanges. Tout le monde parle de préservation de la planète, d'un réseau social d'humains, de produits plus ou moins BIO, de saisonnalité, de proximité, et je m'aperçois que ceux qui s'en foutent comme d'une guigne sont les prescripteurs quotidiens. Un maillon fondamental dans la création de notoriété pour nos produits. Nos restaurateurs « stars » seraient-ils tellement déconnectés des réalités du quotidien qu'il leur faudrait systématiquement avoir recours à ce qui vient de Paris parce que c'est forcément mieux ? Ou, simplement, parce que c'est beaucoup plus facile, parce qu'il ne faut pas se bouger pour aller

trouver et chercher LE produit et que tout est livré à domicile ? Parce que la passion du produit c'est juste bon pour les interviews et les discours de circonstances ? Allez, oui, je vous l'accorde, j'exagère un peu, tous ne sont pas comme cela, certains jouent le jeu et passent moins de temps avec leur coach sportif et sont plus chez les producteurs que les autres. Mais ne serait-il pas temps pour cette profession, ô combien ingrate et exigeante, de passer du statut de pleureuse contre les avanies de l'état à maillon de la construction, de la constitution même, d'un renouveau alimentaire wallon ? Et, quoi que l'on en dise, les filières courtes, l'agriculture de qualité à besoin de stars pour exister aux yeux du très grand public qui n'a pas encore osé prendre le temps de franchir le seuil d'une exploitation. Et si ces cuisiniers n'offrent que leurs dédains des dons de la nature, ils ne méritent certainement pas le statut « d'artiste » que la rumeur populaire leur attribue bien trop facilement et souvent. Je rêve d'un jour où tous les établissements gastronomiques dignes de ce nom ne proposeront plus que du beurre local sur leurs tables. Ce sera déjà un énorme pas de franchi, le reste ne sera plus que de la gnognotte à accomplir... Allez au restaurant cet été, et faites la remarque au restaurateur à chaque fois que l'on vous proposera du beurre pas local avec votre pain ; ce n'est qu'un détail pour vous, mais pour moi cela veut dire beaucoup !

Eric Boschman,  
meilleur sommelier de Belgique il y a déjà longtemps....

# Prix Juste Producteur

## Un label pour plus d'équité vis-à-vis de nos Producteurs



En Wallonie, le revenu moyen d'un agriculteur est compris entre 40 et 60 % du revenu moyen issu d'un emploi exercé au sein d'un autre secteur économique. Autre constat : plus les produits sont transformés, et donc valorisés, plus la part du revenu du producteur dans le prix final des produits alimentaires est faible.

Pour illustrer cela, voici un exemple concret basé sur un produit de grande consommation qu'est le pain. Aujourd'hui, une tonne de froment est vendue par l'agriculteur au prix de 140€, soit juste de quoi couvrir ses propres coûts de production. La suite de la filière se compose

du stockeur, du meunier qui, lui, commercialise la farine de froment autour de 300€/T. Si j'achète un pain blanc en grande surface ou chez le boulanger, le prix tourne autour d'1,89€ le kg. Dans cet exemple, on se rend vite compte que la valeur économique issue de l'agriculture ne représente même plus 7% du prix final du pain.

Ces constats ne sont pas récents, et les pressions économiques subies par le secteur agricole deviennent aujourd'hui difficilement tenables. Comment rester impassible face à cette situation? Voilà pourquoi le Collège des Producteurs a créé le label «**Prix Juste Producteur**», à destination des consommateurs. Ce label repose sur **14 critères caractérisant la qualité des relations commerciales entre le producteur et son premier acheteur.**

Ce label se veut être un espace privilégié au travers duquel l'agriculteur interpelle directement le consommateur en lui disant ►►

- Choisir le «Prix Juste Producteur», c'est poser un acte de soutien concret qui permet de soutenir les femmes et les hommes qui nourrissent nos familles au quotidien.

Le label ne caractérise pas la valeur absolue du prix payé au Producteur mais bien la qualité des relations commerciales qui lient le producteur à son premier acheteur.

- Choisir le «Prix Juste Producteur», c'est un moyen concret de favoriser le développement agricole respectueux de l'environnement et du bien-être animal ainsi que la qualité des produits alimentaires.

- Choisir des produits qui portent le label «Prix Juste Producteur», **c'est s'assurer que les producteurs eux-mêmes vous affirment qu'ils sont correctement rémunérés pour le produit que vous achetez. Un avantage indéniable pour le consommateur!**

Le label est mis à disposition de tous les agriculteurs impliqués dans un circuit de distribution, court ou long (gratuit jusqu'en septembre).

**Vous êtes un consommateur et souhaitez obtenir plus d'information sur le label et les produits labellisés ?**

Rendez-vous sur [www.prixjuste.be](http://www.prixjuste.be) et inscrivez-vous à la newsletter pour recevoir les dernières nouvelles.

**Vous êtes producteur et voulez savoir si vos productions peuvent être labellisées ?**

Envoyez un email à [info@prixjuste.be](mailto:info@prixjuste.be) ou formez le 081 240 430



# Le Blanc Bleu Belge fait un effet boeuf auprès des Wallons

Le secteur de la viande bovine a malheureusement fait beaucoup parler de lui ces derniers mois. Veviba, Verbist, AFSCA, Derwa résonnent avec perte de confiance, doutes, ... Néanmoins, une étude de marché menée par l'Apag-W début 2018 remonte le moral de l'Agence qui souhaite en partager les résultats dans ce dossier. Objectif : apporter un soutien aux éleveurs et réconcilier les consommateurs avec notre production bovine régionale.

L'étude de marché, réalisée par la société AQ-Rate en deux volets – quantitatif et qualitatif – porte sur la perception, les attentes, les comportements d'achat et de consommation de viande bovine en Wallonie.

## VOLET QUANTITATIF

Le volet quantitatif, tout d'abord, a pris la forme d'un questionnaire online auto-administré à 600 Wallons impliqués dans le choix des produits alimentaires du ménage. Différentes thématiques ont été abordées et révèlent les résultats suivants.

Les répondants dépensent en moyenne 17,23 € par semaine pour l'achat de viande de bœuf. Plus de 90 % en achètent au moins une fois par semaine. Par ailleurs, 58 % s'approvisionnent le plus souvent dans des hypermarchés.

En ce qui concerne les critères d'achat, la qualité est citée en premier. Viennent ensuite le prix et la provenance. Les origines préférées sont les origines belges et wallonnes.

La race la plus connue est le Blanc Bleu Belge qui arrive en première position sur l'ensemble des mesures. La Holstein est aussi connue près d'1 personne sur 2.

Lorsqu'on analyse la sensibilité aux prix pour la viande bovine, on constate que l'écart existant entre le prix minimal (en dessous duquel on n'achèterait pas la viande) et le prix maximal (au-dessus duquel on l'achèterait plus) n'est que de 4 €, soit entre 15 € et 19 €. Le prix optimal pour 1 kilo de steak de bœuf est dès lors de 17 €.

94 % des répondants consomment de la viande de bœuf à domicile. Plus de la moitié des répondants la consomment à l'extérieur pour se faire plaisir.

En ce qui concerne l'image de la viande bovine, plus de 70 % des répondants s'accordent pour dire que la viande de bœuf est une viande de qualité, ayant une bonne valeur nutritionnelle et permettant de multiples préparations.





Entre 15 % et 30 % des personnes n'ont pas d'opinion sur l'élevage en Wallonie. Les autres participants sont en revanche plutôt positifs pour reconnaître la qualité des contrôles mis en place, l'amélioration des conditions d'élevage et le fait que les éleveurs sont garants du maintien des prairies.

## VOLET QUALITATIF

Un volet qualitatif a également été réalisé. 40 Wallons ont ainsi testé 9 viandes différentes dans le but de déterminer leurs caractéristiques, appréciées ou non.

L'évaluation de la viande crue s'est faite sur divers critères (la fraîcheur, la couleur, la tendreté, l'odeur,...). En globalité, c'est le Blanc Bleu Belge qui obtient les scores les plus positifs et très importante. La viande argentine est quant à elle la moins appréciée sur l'ensemble des critères. Les différents morceaux ont ensuite été cuits, dégustés et jugés sur l'odeur, l'apparence, la texture et le goût. Et c'est le Blanc Bleu Belge qui ressort gagnant pour toutes les catégories.

## EN CONCLUSION

Cette étude permet d'une part à l'Apag-W de rappeler que la production bovine wallonne se caractérise par une diversité de viandes (maigres ou goûteuses). L'Agence a d'ailleurs dernièrement invité les consommateurs à effectuer ce constat par eux-mêmes. Au cours de la Quinzaine du Bœuf, qui se déroulait du 5 au 20 mai, rendez-vous était en effet fixé chez 498 bouchers et 31 restaurateurs en vue de faire remporter aux clients des bons d'achat pour de la viande bovine. Ce concours était organisé en collaboration avec la Fédération Nationale des Bouchers Charcutiers et la Fédération HoReCa Wallonie. 299 clients des restaurants et 1706 clients des boucheries ont participé. Ce qui démontre un vif intérêt pour notre viande bovine.

D'autre part, l'Apag-W rappelle au travers de cette étude que notre élevage bovin présente de nombreux atouts, trop souvent méconnus. **Moderne, lié au sol, soucieux du bien-être animal, il contribue à l'entretien des prairies, à la diversité des paysages et constitue une ressource pour la biodiversité.** Pour mieux faire connaître ces avantages aux consommateurs, des portes ouvertes au sein de la filière bovine ont aussi été mises en place du 5 au 20 mai, en parallèle à la Quinzaine du Bœuf. Au total, 25 initiatives d'éleveurs, d'ateliers de découpe, de bouchers ou encore de restaurateurs ont vu le jour et permis au grand public d'approfondir ses connaissances. Ces portes ouvertes étaient à l'initiative de l'Apag-W et du Collège des Producteurs. La viande bovine sera prochainement promue en vidéo à l'occasion de la Coupe du Monde.



# Al Brassène ou le triangle d'Eghezée

A la mi-mai, le passage s'intensifie au magasin « Al brassène ». Il est vrai que la période des asperges bat son plein entre blanches dodues et vertes effilées et que, déjà, les fraises pointent le bout du nez. Pour le reste, il faudra encore attendre quelques semaines pour être au plus fort de l'activité maraîchère mais pour Grégoire et Baptiste, la saison clairement a démarré. Récit de deux jeunes entrepreneurs.

## TRIANGLE

Au départ, Grégoire Baert et Baptiste De Clercq ont bien quelques souches agricoles et des formations à Ciney et en horticulture qui les ont amenés à se retrouver employés dans une CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) à Eghezée.

«*Nous ne sommes pas issus du milieu agricole*», explique Grégoire entre deux clients «*mais lorsque nous avons lancé le projet il y a deux ans, nous avions la même envie et le même objectif: produire nos propres légumes et les proposer à la vente.*»

Reste que les deux jeunes hommes ne disposaient pas de terre. Et c'est là qu'intervient le troisième homme, le troisième éghezéen qui a muté le duo en trio. «*Baptiste et moi avions les mêmes objectifs et Fabrice voulait faire changer les choses.*» Fabrice, c'est le facteur X, un agriculteur qui, convaincu par les deux jeunes, a accepté de les aider en mettant à leur disposition une parcelle de terre agricole de forme... triangulaire. Le concept devenait réalité.

## AUJOURD'HUI

Deux ans après avoir lancé le projet, les deux compères occupent une parcelle d'un gros hectare à la sortie d'Eghezée dont ils commercialisent les légumes dans un container aménagé en magasin et installé à proximité d'un axe fort fréquenté de la ville.

«*Au départ, l'idée était d'implanter le point de vente au bord de la parcelle. Mais cela n'a pu malheureusement se faire et nous nous sommes finalement installés au cœur d'Eghezée sur un terrain mis à disposition par la commune*», confirme Grégoire.

Aujourd'hui, le jeune duo propose une belle gamme de légumes cultivés en plein champ et sous serre : tomates, aubergines, poivrons, concombres, oignons, pommes de terre, poireaux, échalotes, rhubarbes. Mais les deux jeunes ne comptent pas s'arrêter là.

## DEMAIN

«*La clientèle est particulièrement attentive à l'origine des produits. Nous sentons bien qu'il attendent que les produits proviennent de nos propres cultures ou de producteurs locaux. Notre volonté est donc d'augmenter la proportion de produits issus de notre propre parcelle.*»

Aussi, les deux jeunes entrepreneurs ont le projet d'acquérir une seconde serre afin de produire des légumes également en hiver. «*Dans le schéma actuel, notre seule serre ne nous permet pas d'assurer un approvisionnement de nos propres légumes durant toute l'année. Il faut que nous avançons dans cette direction.*»

Un autre cheval de bataille pour le duo de jeunes maraîchers, c'est la notoriété. «*Jusqu'ici, nous n'avons pas investi dans la publicité de notre point de vente. Mais c'est clairement une de nos prochaines missions et c'est d'ailleurs la raison pour laquelle nous avons pris la décision de participer aux Journées Fermes Ouvertes organisées par l'Apaq-W fin juin*», conclut Grégoire.

Gageons qu'avec cet enthousiasme, du sérieux et l'énergie de la jeunesse, l'avenir devrait leur sourire.





# Fenêtre ouverte sur l'agriculture biologique

A l'occasion de la 14<sup>ème</sup> édition de la Semaine bio, et toute l'année durant, le secteur bio souhaite rappeler et valoriser les principes de transparence et d'ouverture qui l'animent.

Le bio représente aujourd'hui un marché important, avec une offre et une demande en constante progression. Un secteur qui se caractérise par l'engagement et l'autodétermination de chacun. Ainsi le bio représente une opportunité, un choix à poser, tant pour le professionnel que pour le consommateur.

Souhaitant rapprocher plus encore ces deux parties, les représentants du secteur bio ont décidé, en début d'année, de placer l'ensemble des actions de promotion dans le cadre d'une thématique unique: **la transparence.**

Comme l'ensemble du monde agricole, le bio a souffert des scandales successifs de l'industrie agro-alimentaire. Il est donc nécessaire de rappeler qu'en plus des grands principes qui régissent sa production le bio est soumis d'une part à une certification et - condition sine qua non - d'autre part à des contrôles spécifiques.

Mais le bio représente aussi un engagement social, sociétal et environnemental qui ne peut perdurer que s'il est vécu avec passion. La Semaine bio est, comme chaque année, une formidable occasion de le démontrer. Autour du slogan « **Le bio, notre passion en toute transparence** », l'Apaq-W en collaboration avec de nombreux partenaires a pu compter sur le talent, le savoir-faire et la disponibilité de 8 témoins pour illustrer la campagne.



Ces 8 ambassadeurs représentent les quelques 120 professionnels participant à cette 14<sup>ème</sup> édition qui, ensemble, ont proposé plus de 200 activités partout en Wallonie ; des marchés de terroir, des portes ouvertes, des dégustations et autres animations. Autant d'opportunités de rencontres et d'échanges entre consommateurs et producteurs pour, d'une part expliquer les principes de la production bio et l'importance de connaître l'origine des produits, et d'autre part percevoir les attentes et besoins du public après les scandales évoqués.

Enfin, la thématique de la transparence sera déclinée à l'occasion d'une nouvelle campagne de promotion de l'agriculture bio à l'automne prochain.



**Pour en savoir plus sur le bio local  
et les activités de la Semaine bio 2018 :**

[www.biomonchoix.be](http://www.biomonchoix.be)

[www.semainebio.be](http://www.semainebio.be)

f [semainebio](https://www.facebook.com/semainebio)



# L'actu agricole

## sous les traits de Kroll



Crises, débats, polémiques... font souvent la Une de l'actualité. Et l'agriculture n'en est malheureusement pas épargnée ! Une aubaine pour les médias. Et pour les caricaturistes. Surtout quand la politique s'en mêle. Pierre Kroll, dessinateur attitré du quotidien Le Soir et de l'hebdo Ciné-Télé- Revue, nous ouvre les coulisses d'un métier atypique, où l'humour est la clé.

Chroniqueur en télé dans l'émission « À votre avis » sur la Une et dans l'hebdo Ciné-Télé-revue, vous dessinez également en direct dans le débat politique télévisé de la RTBF, Mise au Point. En tant qu'observateur acéré de l'actualité, d'où tirez-vous votre inspiration et vos informations parmi les nombreux médias disponibles ?

*Je lis la presse écrite, j'écoute la radio, je parcours les sites des journaux... et puis la rédaction du Soir, par exemple, m'appelle personnellement !*

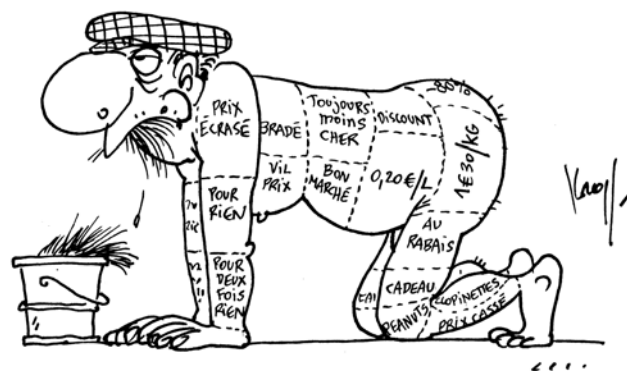
Qu'apporte le dessin de presse à la société ?

*Le dessin de presse a toujours été un étendard, un témoin, un marqueur, un thermomètre... de la liberté d'expression. Il apporte (pour bien faire !) une impertinence, un décalage, souvent salutaire parmi le flux d'infos. Mais il y a parfois trop de dessins ou il est trop analysé par des gens qui ne l'apprécient pas, qui cherchent systématiquement à se confronter à ce qu'ils ne vont pas aimer. C'est bizarre, masochiste ou mal intentionné mais c'est l'époque (il y a aussi des dessinateurs de presse qui n'apportent rien !). Le dessin dans la presse permet quelque chose, non pas de plus, de meilleur, mais juste de différent de la photo et de l'écrit... une réflexion devant un visuel interpellant, la confrontation avec une liberté prise ou une opinion qui peut déranger.*

Un moyen de communication impertinent ou une arme ?

*Je n'aime pas le terme d'arme. C'est plutôt contre des dessinateurs précisément qu'on emploie les armes, mais c'est vrai que, modestement, un dessin peut avoir un impact. Je ne cherche pas à provoquer pour provoquer. Je pense amuser et faire réfléchir un peu en même temps quand c'est possible. Pour ça, il ne faut pas hésiter à dire un peu les choses que parfois on ne peut pas dire comme ça.*

**ÇA DEVIENT IMPOSSIBLE**



CARICATURE DU 25 JUILLET 2015 © KROLL

Un exemple : quel regard posez-vous sur l'agriculture en Wallonie ?

*J'en pense à la fois ce qu'en pensent tous ceux qui ont un grand respect pour les agriculteurs tellement nécessaires mais j'en pense aussi ce qu'en pensent tous ceux qui voudraient que changent bien des pratiques (pesticides, élevages intensifs, etc.) dont on mesure aujourd'hui les effets négatifs à tous points de vue. Je n'en accuse pas les agriculteurs. Les époques changent et – pour bien faire – toujours vers un mieux. Les scandales nous rappellent par ailleurs tous les jours qu'on nous fait bouffer tout et n'importe quoi tant que ça rapporte !*

Des liens particuliers avec le milieu agricole ?

*Je suis né au Congo en 1958. Mon père y était agronome pour la société Unilever. De retour en Belgique, il passait tous ses temps libres à planter, faire son potager. Je n'ai jamais mangé de toute mon enfance une soupe en boîte ou une confiture industrielle ! Moi, je n'ai pas la « main verte », j'aime tout ça mais si je ne dois pas m'en occuper personnellement.*

*J'ai aussi été scout, j'aime la nature, j'ai fait une licence en sciences de l'environnement parce qu'on parlait de plus en plus d'écologie et que je voulais m'y connaître d'un point de vue vraiment scientifique, pas comportemental. J'ai surtout connu l'agriculture sous l'angle de l'aménagement du territoire. Je me souviens d'ailleurs d'une enfance en Hesbaye, à Alleur, dans les champs de betteraves mangés progressivement par la banlieue, des grandes fermes rasées aujourd'hui pour de l'habitat...*

N'avez-vous pas aussi hérité du prix de l'humour « vache » ?



*Si, en 1986. À Saint-Just-le-Martel, près de Limoges se tient chaque année un festival important du dessin d'humour. C'est un peu l'Angoulême de tout ce qui n'est pas de la bande dessinée mais s'arrête à une « case » en somme. J'ai été récompensé dans la « catégorie étranger – prix du public » et le prix consistait en un service en porcelaine de Limoges, difficile à ramener en train intact. Mais le même prix remis à un français (le dessinateur Solé) était une vache, vivante, Limousine. Il l'a évidemment laissée là aux bons soins d'un fermier !*



CARICATURE DU 27 AOÛT 2015 © KRULL



CARICATURE DU 15 MARS 2018 © KRULL

La caricature est brève. Un atout mais parfois aussi un inconvénient. Cette interview est l'occasion de vous adresser aux politiques, producteurs et consommateurs ...

*Cela serait un peu trop long ! Et je ne suis ni un expert ni un leader d'opinions dans ces matières. Je crois qu'il faut aller vers un monde où se retrouverait (évidemment en version moderne) un lien fort entre les consommateurs et les agriculteurs, éleveurs, etc. comme il y en eut dans l'histoire. Un métier est censé se charger des évolutions sociétales, de les initier, les aider, c'est la politique.*

Chaque année depuis plus de 20 ans, vous éditez un album qui compile vos meilleurs dessins. L'un d'entre eux s'intitule « Quand est-ce qu'on mange » (2011) ? Une préoccupation pour demain ?

*C'était un peu par dérision. Je cherche souvent des titres faisant écho à la vie de tous les jours, un langage commun. Mon prochain recueil, qui relatera 2018, ne sera évidemment pas sans évoquer Veviba et tous ces scandales. Dans mon one-man-show, j'exploite aussi quelques dessins sur l'actualité quand elle l'impose (assez souvent ces temps-ci !).*

Que souhaitez-vous à l'humour pour les prochains mois ?

*Il ne faut rien souhaiter à l'humour. Il faut le laisser faire ou même pas : il surgit toujours tout seul.*

► Pour plus d'informations : [www.krull.be](http://www.krull.be)



# Mélin, merveilleux écrin de la pierre de Gobertange!

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 !

A 6 km de Jodoigne, en province du Brabant wallon, un village se dissimule au travers d'un pays vallonné ponctué de bois et points de vue : c'est Mélin!

Les maisons en pierres blanches, dites pierres de Gobertange, donnent un cachet unique à ce village d'où sa reconnaissance en tant que plus beau village par l'asbl du même nom. Ne manquez pas l'encart explicatif afin d'en savoir plus sur cette pierre si particulière.

Au détour des chemins pavés qui partent de la petite place triangulaire, laissez-vous porter par l'air de fraîcheur que dégagent les fermettes en pierres et briques, toits en tuiles rouges et noires ainsi que l'église Notre-Dame de la Visitation. Les grandes censes précédées d'une aire pavée et fermée à rue sont légions dans cette région. Elles conservent encore l'empreinte seigneuriale. Elles ont pour noms : ferme Fortemps, cense du Seigneur, ferme Hesserée. Gageons que les citadins, mélinois dans l'âme, venus prendre le relais des tailleurs de pierres, conservent encore cette harmonie « toute provençale » durant de longues années. Grâce aux différentes fêtes, du vin, du jardin et des expositions d'artisans, Mélin n'est pas près de perdre sa notoriété. A vous d'y ajouter... votre petite pierre !

**La pierre de Gobertange** est une pierre blanche calcaire extraite dans la région de Gobertange. Utilisée dès l'époque gallo-romaine, elle est encore taillée aujourd'hui et agrémentée de sa blancheur nombre de monuments religieux, de maisons et de fermes de la région, mais également du pays, allant même jusqu'à s'exporter en France et aux Pays-Bas. De couleur claire allant du beige au blanc, elle est composée d'une grande majorité de calcite (entre 73 et 87%) et de quartz, auxquels s'ajoutent quelques traces de minéraux ferrugineux. « Il y a de l'éternité dans cette pierre, pensons à celui qui la réutilisera » - « Patience, passion, persévérance » Arnaud Etienne Fontaine, Compagnon tailleur de pierre.

## INFOS

**Maison du Tourisme Hesbaye Brabançonne**  
Rue du Château 13 - 1370 Jodoigne  
T. 010 22 91 15 - [www.hesbaybrabanconne.be](http://www.hesbaybrabanconne.be)

**Asbl Qualité Village Mélin**  
M. François-Xavier Remion  
[contact@villagemelin.be](mailto:contact@villagemelin.be) - [www.villagemelin.be](http://www.villagemelin.be)

**Les plus beaux villages de Wallonie a.s.b.l**  
Rue Haute 7 - 5332 Crupet  
T. 083 65 72 40 - [info@beauxvillages.be](mailto:info@beauxvillages.be)





De très nombreuses fermes typiques du brabant wallon en carré ou en L parsèment la région de Mélin/Jodoigne et proposent une production très variée aux consommateurs. Nous vous suggérons d'en découvrir deux, représentatives du secteur: **la ferme Decoster-Paris** et **la ferme de la Barrière**.

**Decoster-Paris et la ferme de la Barrière.**

**La ferme Decoster-Paris** est une exploitation familiale. Les bâtiments sont relativement récents avec une construction datant de 1969, équipée d'une technologie d'avant-garde pour l'époque (salle de traite, silos tour, ensileuse, alimentation automatique du bétail, etc). En 1982, les actuels propriétaires Marc Decoster, ingénieur agronome et, son épouse, Marie-Ghislaine Paris ont repris l'exploitation et continué à faire évoluer les bâtiments et les superficies d'exploitation pour en arriver aujourd'hui à un troupeau de 200 vaches laitières et une superficie de 190 ha.

La relève est d'ores et déjà assurée car les trois enfants ont tous fait des études supérieures agricoles. Avec un tel cheptel, l'exploitation est spécialisée en production laitière et produit entre 4000 et 4500 litres de lait. Une grande partie des surfaces agricoles sont dédiées à la production d'aliments pour nourrir le bétail et le reste aux céréales, betteraves sucrières, pommes de terre, pois, haricots et épinards de conserverie, des potirons et coloquintes. La méthode de production est conventionnelle mais avec un peu d'esprit bio, circuit court... En fait, c'est une méthode propre à cette exploitation faite de choix pris chaque jour pour le mieux du bétail, des terres, de leurs productions et en fonction des demandes des acheteurs ainsi que des opportunités de commercialisation.

**Ferme Decoster-Paris**

Ruelle du Procureur 2 - 1370 Jodoigne  
T. 010 81 24 02 - decoster.paris@skynet.be

Le slogan de **la ferme de la barrière** est «*Tout pour le frigo, et en bio*». Pierrot et son épouse ont repris cette ferme il y a 25 ans dans le but d'en faire un lieu d'artisanat et de vente directe. Ils produisent des légumes bio: pâtissons, rutabagas et topinambours, carottes, poireaux, pommes de terre... Les autres produits proposés à la vente directe à la ferme proviennent de producteurs régionaux et principalement bio: fruits, produits laitiers, produits secs, pralines, confitures, volailles, charcuteries et viandes, pains et pâtisseries, produits cuisinés. Si vous êtes sympa, Madame vous expliquera en détail ses recettes secrètes. En résumé, ils favorisent une production locale, artisanale, biologique et paysanne.

**Ferme de la barrière**

Chaussée de Charleroi 105 - 1370 Jodoigne  
T. 010 81 45 74 - www.fermedelabarriere.be



Pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, l'asbl les plus beaux villages de Wallonie, vous propose **La Nuit romantique**. 9 villages y participent cette année et vous proposent des concerts gratuits et soirées dansantes, le tout dans une atmosphère romanesque. C'est dans la ferme située sur la Place de Mélin que se dérouleront la plupart des événements de la soirée de ce 23 juin. Concerts viennois, pop folk et dj en fin de soirée agrémentés de dégustations de produits locaux comme la fameuse tarte aux framboises de Mélin et la bière de la Ramée. Point d'orgue de cette soirée, le baiser du solstice d'été sur la Place à minuit pour tous les amoureux!



Citons encore :

**Pierre Lebrun**, un apiculteur de Jodoigne qui vous propose de découvrir son rucher, de participer à l'extraction du miel et de découvrir les produits de la ruche.

Les visites de groupes ou de classes sont possibles sur rendez-vous de début avril à fin septembre.

Vente directe à domicile sur rendez-vous.

**Aux sources du miel - Pierre Lebrun**  
Rue du Piétrain 103 - 1370 Jodoigne  
T. 010 81 29 45 - p.lebrun@skynet.be

**Les Vergers de Saint-Jean-Geest**: Emmanuel Dubois invite à découvrir sa production de pommes et de poires cultivées en lutte intégrée. Les variétés proposées sont la Jonagold, Jonagored Elstar, Golden, Gala, Braeburn,... pour les pommes et la Conférence, la Doyenné et Concorde pour les poires.

**Vergers de Saint-Jean-Geest - Emmanuel Dubois**  
Rue du Faubourg 30 - 1370 Jodoigne  
T. 010 81 26 85 - batinvest.spri@gmail.com



Beaucoup d'autres producteurs vous accueillent à Mélin et dans la région de Jodoigne. Pour plus d'informations, contactez la Maison du Tourisme de Jodoigne.

## À MÉLIN, LE REPAS DEVIENT FESTIN...



À quelques encablures de Mélin, aux portes du hameau de Gobertange (qui a donné son nom à la pierre calcaire gréseuse éponyme), s'érige la Villa du Hautsart. Ce restaurant gastronomique de qualité jouit d'un cadre naturel splendide qui ne peut que vous séduire. En été, vous profitez d'une magnifique terrasse située au cœur d'un oasis de verdure. En hiver, vous appréciez l'intérieur élégant, dans lequel les boiseries d'époque se marient à merveille aux murs et à la cheminée en pierre de Gobertange.

Maitre-cuisinier, membre d'Euro-Toques et de la Chaîne des Rôtisseurs, depuis de nombreuses années, Olivier Wilbers veille au confort de ses clients non sans garder un œil sur sa brigade de cuisine rompue aux exigences des fins gourmets qui aiment à venir se restaurer dans ce havre de paix.



En cuisine, c'est actuellement Frédéric Picot (auquel Olivier Wilbers a transmis les pleins pouvoirs) qui s'attèle à la réalisation de savoureuses assiettes dans lesquelles les produits de qualités supérieures restent les éléments essentiels.

Faites votre choix entre le menu «Au cœur des saveurs» (3 services à 35,00€ sans boisson) et le menu «Les caprices de Charlotte» (6 services à 60,00€ sans boisson) ou encore parmi la carte variant au gré des saisons et venez savourer une évasion gustative alliant modernité et tradition.



**INFOS**

**La Villa du Hautsart**  
Rue de Hussompont 29 - 1370 Mélin  
T. 010 81 40 10  
villa.hautsart@lavilladuhautsart.com  
www.lavilladuhautsart.com

# J'y étais, tout est vrai ... Au salon Festoyons wallon

Dimanche, 29 avril, 18h, clap de fin pour cette 1<sup>ère</sup> édition au cœur des magnifiques caves de l'Abbaye de Stavelot. Elle semble à la fois heureuse, soulagée et exténuée. Toute la tension accumulée disparaît d'un seul coup. Et cela peut se comprendre. Elle a bossé depuis des jours pour organiser cet événement.

Samedi et dimanche, levée dès 5h30 pour rejoindre la Haute Ardenne depuis son Hainaut natal. Dès le réveil, elle est en mode guerrière pour entamer ce salon au thème médiéval. Tout semble prêt dans sa tête. Méthodique, les surprises et imprévus ne sont pas ce qu'elle préfère. Tout le week-end, elle aura été professionnelle, attentive auprès des 34 producteurs et 12 artisans présents ; soucieuse du détail en allant jusqu'à replacer les signalétiques pour que les visiteurs trouvent leur chemin ; organisée pour mettre en place les éléments nécessaires pour le «show» des Ambassadeurs, Eric Boschman et Julien Lapraille ; avenante avec les visiteurs. Au final, elle aura bataillé tout le week-end pour faire de «Festoyons wallon» une réussite auprès du public... Mais au fait, comment cela s'est-il organisé?



## FLASH-BACK!

Depuis septembre 2017, elle planche sur ce salon! Un travail de longue haleine. Il faut convaincre et faire venir en nombre les producteurs et de secteurs différents. Il est important de varier les produits de bouche! Il faut suivre les nombreux dossiers administratifs (les marchés publics, les budgets, les contre-budgets, les notes, ...) Il faut organiser les concours et disposer en temps voulu des différents lots. Il faut préparer l'ensemble du matériel didactique ainsi que brochures, goodies, affiches, courriers et matériel de cuisine. Les Ambassadeurs font le show mais aucun spectacle sans préparatifs! Il faut coordonner tous les acteurs et intervenants, préparer la conférence de presse, aussi et surtout amener le grand public... L'élément primordial qui fera de cet événement un échec ou une réussite.

Elle, c'est notre collègue Françoise Dargent, en charge du secteur agro-alimentaire et viticole. L'œil doux, le sourire toujours aux lèvres (enfin presque 😊), le décibel sonore un peu plus élevé que la moyenne, très sociable et toujours affable (sauf quand vous la taquinez un peu 😊), une énergie à vendre... Enfin, c'est peut-être le secteur viticole qui veut cela! 😊



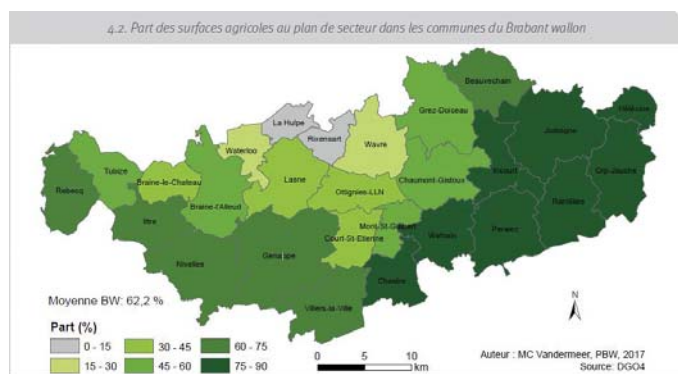
# Le Brabant wallon, une agriculture tournée vers l'innovation et les circuits-courts



Selon la dernière édition du rapport de l'« Agriculture brabançonne wallonne », réalisé par le Centre provincial de l'agriculture et de la ruralité (CPAR) disponible sur [www.brabantwallon.be](http://www.brabantwallon.be) et selon le « diagnostic du Contrat de développement territorial » réalisé par le Brabant wallon, la plus jeune des provinces conserve un caractère rural très marqué puisque près de 60% de sa superficie totale est dédiée à l'agriculture.

## LE BRABANT WALLON EN QUELQUES CHIFFRES (2016) :

- ▶ 1.034 exploitations agricoles, soit 8 % des exploitations wallonnes
- ▶ 64.323 hectares consacrés à l'agriculture, soit 59 % de la superficie provinciale totale (dont 89,5 % sont des terres arables)
- ▶ le froment d'hiver et la betterave sucrière sont les cultures les plus répandues
- ▶ plus de 49.000 bovins, 24.000 porcins et 418.000 volailles dénombrés
- ▶ une diminution depuis 1993 de 48 % du nombre d'exploitations agricoles
- ▶ 41 % des terres arables consacrées aux cultures céréalières
- ▶ une augmentation de 47 % du nombre de producteurs bio sur 3 ans (essentiellement sur petites surfaces)





## L'INNOVATION DES AGRICULTEURS...

Les différentes crises que le secteur agricole a traversées en Belgique ont terni l'image de l'agriculture et engendré une baisse importante de la rentabilité des exploitations. Dans ce contexte, il est primordial que les agriculteurs soient créatifs et innovants pour faire évoluer leurs exploitations et développer de nouveaux débouchés pour leurs productions tout en démontrant la qualité de leur travail quotidien.

C'est en poursuivant cet objectif de promotion de l'innovation qu'en 2013, le Brabant wallon lançait la première édition du prix de l'innovation dans le secteur agricole. Au fil des années, le citoyen a pu remarquer la qualité, la quantité mais aussi la diversité des initiatives menées par les agriculteurs du Brabant wallon. Le jury a ainsi récompensé des dossiers relevant de différents secteurs agricoles tels que l'élevage et la génétique animale, la production de plants de légumes bio, la mise à disposition d'outils pédagogiques permettant au grand public de mieux comprendre le métier et ses impératifs, mais aussi la diversification des cultures avec l'émergence de nouvelles filières (miscanthus, chanvre, vergers bio...) et des voies de commercialisation ou encore la combinaison des impératifs de l'apiculture et de l'agriculture.



Pour l'édition 2018, le Brabant wallon a créé les Trophées Incidences de l'Innovation agricole. L'objectif étant resté identique, le concours a permis de mettre en lumière les initiatives des agriculteurs et de les stimuler dans cette voie. Les lauréats 2018 se nomment Guy et Benoît Lempereur pour la création d'une station de triage, de calibrage, de dépoussiérage et d'ensachage de miscanthus ; Altitude 150 pour la création de savon au lait de chèvre ; et Henri Stas pour la commercialisation de colis de viande de porcs Piétrain élevés à Piétrain!

## ... ET DES POUVOIRS PUBLICS !

Avec le programme de sauvegarde de la race porcine Piétrain, en collaboration avec l'Association Wallonne de l'Élevage et la province de Liège, le Brabant wallon met en avant un patrimoine animal spécifique de notre région.

**belgianpietrain.be** assure la promotion du projet, des éleveurs et des verrats.

Le Brabant wallon  
soutient ses producteurs locaux



## CIRCUITS-COURTS & MADE IN BW

Témoin d'une culture ancestrale, le terroir brabançon wallon est résolument tourné vers une agriculture de qualité innovante largement soutenue par le Brabant wallon. Depuis des années, le Centre provincial de l'agriculture et de la ruralité promeut les producteurs locaux par la création d'affiches, la participation et l'organisation de marchés de terroir, sans oublier son rôle de facilitateur entre la grande distribution et les producteurs.

Aujourd'hui, le savoir-faire *Made in BW* de nos producteurs locaux est largement promu et distribué par l'asbl Brabant wallon Agro-Qualité. En effet, la plateforme œuvre pour les producteurs en facilitant la diversification des débouchés (grandes et moyennes surfaces, petites épiceries, collectivités et HORECA), en rassemblant les commandes et les factures, en assurant la livraison des produits, faisant leur promotion dans toute la province et en participant au développement des produits et producteurs.

Aujourd'hui, *Made in BW*, c'est 47 producteurs proposant 300 produits dans 140 points de vente!



La  
crème  
de la  
crème

L. ROISIN  
& F. DARGENT



# Les médaillés d'or

Le concours des Best Local Beers s'est déroulé le 10 mars au Centre d'Excellence Epicuris. Il consistait à récompenser les meilleures bières locales brassées en propre, grâce au jury de 45 professionnels et passionnés de bières.

Parmi les **119 bières proposées** par 30 brasseries locales, **15 médailles d'or** ont été décernées ce 19 mai 2018 à l'occasion de l'ouverture de la 3<sup>ème</sup> édition du marché des produits du terroir « C'est bon, c'est wallon » de Marche-en-Famenne.

## EN VOICI LE DÉTAIL :



### **Bière blanche - Médaille d'or 2018**

La Petite Sœur  
Brasserie Valduc-Thor | Thorembais-Saint-Trond  
(Brabant wallon) | Gsm 0483 01 08 99



### **Bière fruitée - Médaille d'or 2018**

Kriek De Ranke (déjà primée en 2016)  
Brasserie De Ranke | Dottignies (Hainaut) | T. 056 58 80 08



### **Bière blonde - Médaille d'or 2018**

Catégorie: inférieure ou égale à 6,5% vol. alcool  
Abbaye des Rocs blonde  
Brasserie de l'Abbaye des Rocs | Audregnies (Hainaut)  
T. 065 75 59 99



### **Bière blonde - Médaille d'or 2018**

Supérieure à 6,6% et inférieure à 7,9% vol. alcool  
Abbaye de Saint-Martin bio  
Brasserie de Brunehaut | Brunehaut (Hainaut) | T. 069 34 64 11



### **Bière blonde - Médaille d'or 2018**

Catégorie: supérieure ou égale à 8% vol. alcool  
Charleroy 350  
La Manufacture urbaine | Charleroi (Hainaut) | T. 071 70 20 18



### **Bière ambrée - Médaille d'or 2018**

Catégorie: inférieure ou égale à 6,5% vol. alcool  
La Cambrée (déjà primée en 2012)  
Brasserie de la Lesse | Éprave (Namur) | T. 084 45 75 25



### **Bière ambrée - Médaille d'or 2018**

Catégorie: supérieure à 6,6% et inférieure à 7,9% vol. alcool  
Diôle ambrée  
Brasserie des Carrières | Basècles (Hainaut) | info@dirole.be



### **Bière ambrée - Médaille d'or 2018**

Catégorie: supérieure ou égale à 8% vol. alcool  
Rio  
Brasserie Valduc-Thor | Thorembais-Saint-Trond  
(Brabant wallon) | Gsm 0483 01 08 99



### **Bière brune - Médaille d'or 2018**

Catégorie: inférieure à 8% vol. alcool  
La Douce Vertus (déjà primée en 2012)  
Brasserie Millevertus | Tintigny (Luxembourg) | T. 063 22 34 97



### **Bière brune - Médaille d'or 2018**

Catégorie: supérieure ou égale à 8% vol. alcool  
Diôle brune  
Brasserie des Carrières | Basècles (Hainaut) | info@dirole.be



### **Bière stout - Médaille d'or 2018**

Catégorie: inférieure à 7,5% vol. alcool  
Asphalte  
La Manufacture urbaine | Charleroi (Hainaut) | T. 071 70 20 18



### **Bière stout - Médaille d'or 2018**

Catégorie: supérieure à 7,5% vol. alcool  
Ardenne Stout (déjà primée en 2016)  
Brasserie Minne | Sibret (Luxembourg) | Gsm 0475 87 83 66



### **Bière oak aged - Médaille d'or 2018**

Soirée singe orge  
Brasserie d'Arlon | Arlon (Luxembourg) | Gsm 0499 94 85 91



### **Bière barley wine - Médaille d'or 2018**

My Deer  
Brasserie Minne | Sibret (Luxembourg) | Gsm 0475 87 83 66



### **Bière IPA - Médaille d'or 2018**

Saison Avena  
Brasserie Deseveaux | Boussu (Hainaut) | Gsm 065 69 12 42

► Retrouvez les **26 autres bières médaillées d'argent et de bronze** sur [www.apaqw.be/Apaqw/media/PDF/CommPresse/CPblb18.pdf](http://www.apaqw.be/Apaqw/media/PDF/CommPresse/CPblb18.pdf)

# Tartare de boeuf Blanc Bleu Belge au couteau

## Ingrédients | 4 personnes

600gr de BBB  
1 jaune d'œuf  
1 c/s de moutarde  
1 échalote  
1 c/c de sauce Worcestershire  
3 cornichons

### Pour la garniture :

Quelques oignons perlés,  
de la ciboulette, sel & poivre noir

*La race bovine Blanc Bleu Belge est très riche en protéines, en vitamines B3 et B12, en fer et en zinc. La viande BBB contient peu de cholestérol. Elle contient en moyenne 5% de graisse, soit 2 à 3 fois moins que les animaux d'autres races. Grâce à la finesse de ses fibres et à sa faible teneur en tissu conjonctif, la viande BBB est particulièrement tendre.*



- \* Coupez les cornichons et l'échalote en petits dés.
- \* Coupez la viande en très petits dés, versez la viande dans un plat.
- \* Assaisonnez
- \* Ajoutez le jaune d'œuf, les cornichons et l'échalote hachés, ainsi que la sauce Worcestershire et mélangez.
- \* Accompagnez de frites, d'une salade et d'une bière blonde de chez nous.

*"Une journée ensoleillée,  
un tartare de BBB  
que du bonheur!"*



LES RECETTES  
DU P'TIT CLAUDE



### SEMAINE BIO

À TRAVERS TOUTE LA WALLONIE  
02 > 10.06.18

14<sup>ème</sup> édition – Portes ouvertes, dégustations, ateliers ludiques, marchés, ....

[www.semainebio.be](http://www.semainebio.be)

### WEEK-END DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES ET BRASSERIES DE WALLONIE



### WEEK-END DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES, BRASSERIES & DISTILLERIES DE WALLONIE

À TRAVERS TOUTE LA WALLONIE  
16 > 17.06.18

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)



### JOURNÉES FERMES OUVERTES

À TRAVERS TOUTE LA WALLONIE  
23 > 24.06.18

Découverte - Détente - Dégustation.

[www.jfo.be](http://www.jfo.be)



### BEAU VÉLO DE RAVEL

WAREMME	23.06.18
GENAPPE	30.06.18
VAUX-SUR-SÛRE	07.07.18
ANTOING	14.07.18
PERWEZ	21.07.18
VIELSALM	28.07.18
VERVIERS	04.08.18
BERTRIX-HERBEUMONT	11.08.18
MONS	18.08.18
ANS-MONTLÉGIA	25.08.18
NAMUR	01.09.18

Marché de producteurs locaux.

[www.rtbef.be/vivacite/emissions](http://www.rtbef.be/vivacite/emissions)

Le Beau Vélo de RAVEL



### NAMUR CAPITALE DE LA BIÈRE ET DU TERROIR

NAMUR  
13 > 15.07.18

[www.namurcapitalede labiere.be](http://www.namurcapitalede labiere.be)



### FOIRE AGRICOLE DE LIBRAMONT

LIBRAMONT  
27 > 30.07.18

Vitrine exceptionnelle de l'agriculture. Stand Apaq-W présentant les produits de notre région.

[www.foiredelibramont.be](http://www.foiredelibramont.be)

### VALÉRIANE



NAMUR  
31.08 > 02.09.18

Le plus grand salon bio de Wallonie.

[www.salonvaleriane.be](http://www.salonvaleriane.be)



### FOIRE AGRICOLE DE BATTICE

BATTICE  
01 > 02.09.18

Village gourmand.

[www.foireagricole.be](http://www.foireagricole.be)



### GREEN

FLANDERS EXPO | GAND  
01 > 04.09.18

Le salon pour le professionnel vert.

[www.green-expo.be](http://www.green-expo.be)



### FERME EN VILLE NAMUR

NAMUR  
07 > 09.09.18

Marché de producteurs, animations, animaux...

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)