

TERRE f FERME



DOSSIER SPÉCIAL | 6

ENQUÊTE SUR L'IMAGE DE L'AGRICULTURE

“ Dans le miroir, courage, santé et adversité ”

VERBATIM | 10

MAURANE CRESPIN

“ Influenceuse accro aux mots et aux restos ! ”

HORS DES SENTIERS BATTUS | 12

RAGNIES

“ Découvrez ses mille vies ! ”

LA CRÈME DE LA CRÈME | 18

CONCOURS PHOTO AGRINATURE 2018

“ Qui nourrira nos villes demain ? ”

Sommaire

TERRE FERME

NUMÉRO 08 | AUTOMNE 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

@APAQ_W

YouTube APAQ-W

Instagram apaqw.be

LinkedIn Apaq-W

ÉDITEUR RESPONSABLE

Philippe Mattart (Directeur Général)

RÉDACTEURS

Eric Boschman, Françoise Dargent,
Pierre-Mathieu Delvaux, Benjamin Gruslin,
Vanessa Poncelet, Claude Sauvage,
Maud Servanckx, Geoffroy Simonart,
Pierre Squerens, Isabelle Tasiaux,
Catherine Vincent

COUVERTURE

Martine Libouton

«Les tracteurs dans la ville» (Arquennes)
AgriNature 2018 - Catégorie Grand Prix

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

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'emballage).



3 EN QUELQUES MOTS ...

Éditorial

4 HUMEUR D'AUTOMNE

Quel bel été!

5 AUTANT SAVOIR

BISTROT DE TERROIR® EN WALLONIE “Du renouveau dans les bistrots!”

6 DOSSIER SPÉCIAL

ENQUÊTE SUR L'IMAGE DE L'AGRICULTURE

“Dans le miroir, courage, santé et adversité”

8 EXCEPTÉ CIRCULATION LOCALE

FERME À L'ARBRE DE LIÈGE (ANS)

“Le Chef d'orchestre pour une gamme durable”

9 ÉCHO DES CAMPAGNES

HORTIFOLIES “Quand l'horticulture fait son grand show”

10 VERBATIM

MAURANE CRESPIN “Influenceuse accro aux mots et aux restos!”

12 HORS DES SENTIERS BATTUS

RAGNIES “Découvrez ses mille vies!”

15 VENI VIDI

FOIRE AGRICOLE DE LIBRAMONT “J'y étais, tout est vrai...”

16 EN PROVINCE

NAMUR “Une province active dans les circuits locaux”

18 LA CRÈME DE LA CRÈME

CONCOURS PHOTOS AGRINATURE 2018 “Qui nourrira nos villes demain?”

19 LA CUISINE AU JOUR LE JOUR

Tarte tatin

20 À ÉPINGLER

Agenda, publication & divers



Tout est question d'image. Certes, une telle considération peut paraître superficielle, réductrice même. Mais l'image, ce n'est pas le cliché d'une carte postale. C'est le reflet d'une vérité. De fait, que serait un terroir sans son identité, que seraient les produits issus du travail d'hommes et de femmes sans que leur authenticité soit appréciée ? Et que seraient enfin ces producteurs et productrices sans que leur honneur soit défendu et sans que leurs efforts ne suscitent la confiance de tous ?

Ces questions sont fondamentales dès lors que nous voulons donner un sens à notre manière de consommer. Et c'est la raison pour laquelle l'Apaq-W a fait réaliser une enquête relative à la perception de notre agriculture par les citoyens : cette agriculture qui, pour rappel, occupe la moitié du territoire wallon. Les résultats de cette étude font honneur au monde agricole, dont le grand public reconnaît le courage et la fiabilité, d'autant que la vie des agriculteurs est semée d'embûches. En quelque sorte, ces résultats sont optimistes quant à la prise de conscience par les citoyens de l'importance de l'agriculture. Mais ils rappellent à quel point ce métier est difficile comme l'a récemment remis en évidence l'exceptionnel épisode de sécheresse que notre pays vient de connaître.

Reste que la roue tourne, au-delà de l'adversité, quelles qu'en soient les racines. L'agriculture et sa fonction nourricière restent et resteront une évidence, avec cet immuable cycle qui conduit les produits de la terre à l'assiette. Ce qui nous ramène à l'image : celle dont une jeune femme de 26 ans, Maurane Crespin, a fait son job. Bien au-delà de « *l'aile ou la cuisse* », cette psychologue de formation jongle sur les réseaux sociaux avec les produits locaux et leur présence dans les restos. Probablement sait-elle que le consommateur n'aime pas être dupé et que la qualité et la confiance ne sont pas des vains mots pour les accros aux restos. Et cela, parmi tant d'autres, c'est bien une raison d'être optimiste pour l'avenir d'une agriculture locale.

Bonne lecture à tous.



Quel bel été !

Pour une fois, notre belle saison a bien porté son nom, les régions de notre joli royaume ont fait le plein touristique ; nous sommes bronzés comme des petits pains sortant du four même sans déplacement à l'autre bout du monde. Les jeunes se sont amusés comme des fous le long des cours d'eau de Wallonie. Bref, c'était le bonheur.

Mais le bonheur des uns fait le malheur des autres, ces chaleurs importantes posent de nombreux problèmes à nos agriculteurs qu'il s'agisse de nourrir les animaux ou de les garder. Étrangement, tous les animaux souffrent plus ou moins de la chaleur et il y a peu d'étables, de bergeries ou de porcheries climatisées dans nos contrées. Et qui dit animal pas bien dit mauvaise production. Oui, je sais, c'est contradictoire avec ce que racontent les anti-foie gras dans leurs croisades régulières où ils évoquent les souffrances atroces qu'endurent les oiseaux à gaver. Un animal qui est en souffrance, qu'il s'agisse d'une génisse ou d'un canard, ne peut pas donner un produit de qualité. Si en plus, dans le cas des herbivores comme cet été, la nourriture naturelle vient à manquer, les problématiques s'enchaînent les unes aux autres avec des effets en cascade, qui auront des répercussions économiques à moyen terme.

Au rayon des bonnes nouvelles, il y a au moins une catégorie d'agriculteurs qui a le sourire : les viticulteurs. L'état sanitaire de la vigne était parfait, la Wallonie viticole a échappé aux grêles tardives qui ont fait tant de dégâts chez nos voisins français. Les baies sont arrivées rapidement à une maturité optimale. Seul bémol, si j'ose, le manque d'eau a impacté la taille des baies et nous sommes loin des chiffres de production triomphaux annoncés en août. Ce n'est que partie remise, le temps est du côté des producteurs car de plus en plus de vignobles apparaissent en Wallonie. Signe des temps où le réchauffement climatique semble être inéluctable, les productions changent et s'adaptent. Les statistiques des températures annoncent presque un degré d'élévation moyenne au cours des vingt dernières années. Or, on considère en général qu'un degré équivaut à une montée des cultures de 200km à vol d'oiseau vers le nord dans notre hémisphère. Suivez mon regard, 200km au Sud, il y a de bien beaux vignobles, qu'il s'agisse de nos voisins grand-ducaux ou champenois. A condition d'être rigoureux, honnêtes, humbles et originaux, les vigneron wallons auront devant eux un avenir plutôt radieux. Comme quoi, le malheur des uns fera le bonheur des autres ; c'est comme ça depuis toujours...

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

BISTROT DE TERROIR® EN WALLONIE

Du **renouveau** dans les **bistrots** !

Sous l'égide du Ministre wallon de l'Agriculture, l'Apag-W a été chargée de collaborer avec la Fédération HoReCa Wallonie afin d'actualiser le concept pour la labellisation des établissements adhérant au Réseau Bistrot de Terroir® en Wallonie et d'en assurer la promotion.



Inspiré du modèle français, créé en 1993, le Réseau Bistrot de Terroir® en Wallonie prenait vie en 2011 afin de valoriser des cafés typiques, heureusement sauvegardés par des cafetiers passionnés de leur métier et de leur région. Véritable ambassadeur de sa région, le Bistrot de Terroir® a pour vocation de vous faire passer un délicieux moment de convivialité, tout en vous faisant découvrir les spécialités locales.

Après 7 années d'existence, le Réseau Bistrot de Terroir® en Wallonie fait aujourd'hui peau neuve et souhaite notamment accentuer la mise en valeur des produits et des producteurs locaux wallons.

En effet, les établissements labellisés Bistrot de Terroir® doivent, entre autres, proposer à leur carte des boissons, au moins 5 produits issus des 3 familles suivantes : Boissons non alcoolisées - Bières - Vins et spiritueux.

En cas de restauration, le Bistrot de Terroir® doit aussi proposer en permanence au moins un plat de la gastronomie locale et sa recette (prochainement téléchargeable sur le site internet) et intégrer au moins



LE RELAIS DE MANHAY © CGT - A. SIQUET

10 produits du terroir dans l'offre de restauration, parmi minimum 5 familles suivantes : Charcuteries et salaisons / Condiments et épices / Escargots / Foie gras / Fromages / Fruits et légumes / Oeufs / Pain et dérivés / Pommes de terre / Produits laitiers et dérivés (glaces) / Poissons / Sirops (miel, gelées, etc.) / Viandes / Volailles et dérivés.

Les producteurs des terroirs wallons doivent également être renseignés nominativement de façon visible dans l'établissement.

En contrepartie, les établissements labellisés profitent d'un Réseau reconnaissable par son logo et d'une promotion commune à tous : sous-bocks, sets de table, site internet, page Facebook, application mobile, etc.



LE CHAMELEUX © FHW

Depuis le mois d'avril, les visites des établissements souhaitant renouveler ou obtenir la labellisation Bistrot de Terroir® sont en cours. A ce jour, 29 établissements sont labellisés sur la base de ces nouveaux critères.

Retrouvez tous les Bistrot de Terroir® sur le site internet www.bistrotdeTerroir.be ainsi que sur l'application mobile téléchargeable gratuitement, mis à jour au gré des labellisations.



Fédération HoReCa Wallonie Asbl - Catherine VINCENT
Avenue Gouverneur Bovesse 35 bte 1 - 5100 Jambes
T. 081 72 18 88 - Gsm : 0475 83 35 99
info@bistrotdeTerroir.be - www.bistrotdeTerroir.be
www.facebook.com/bistrotdeTerroir



Dans le miroir, courage, santé et adversité

Menée en janvier 2018 auprès de 1.401 Belges, l'enquête sur l'image de l'agriculture commandée par l'Apag-W auprès de l'institut de sondage Dedicated vise à obtenir une vision large et objective de la perception par le grand public du monde agricole, de ses actrices, de ses acteurs et de ses productions. Et le moins que l'on puisse dire est que le questionnaire répond aux attentes avec une série de constats qui attestent de la bonne et en même temps réaliste image de l'agriculture auprès des citoyens belges.

UNE PLACE IMPORTANTE DANS LA SOCIÉTÉ

Tout d'abord, l'enquête relève que 2 Belges sur 3 considèrent que l'agriculture est importante pour l'économie et l'autonomie du pays. Il y a donc de la part de nos compatriotes une prise de conscience de l'importance stratégique du secteur agricole pour la société belge et ce constat est sans doute à mettre en parallèle avec le fait que 80% des Belges savent et affirment que l'agriculture est à la base de leur alimentation.

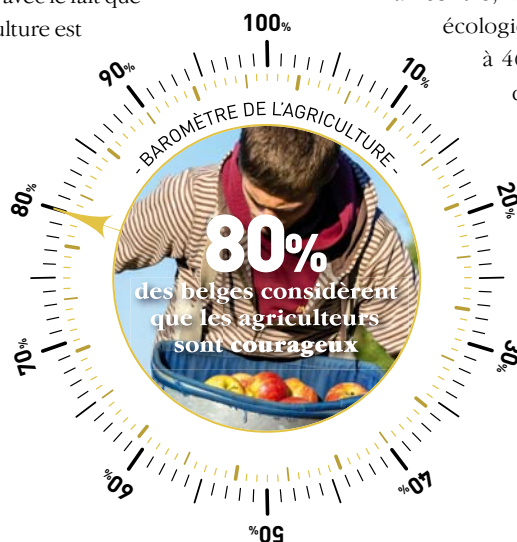
Par contre, seuls 4 répondants sur 10 considèrent que l'agriculture est source d'emploi, ce qui, au vu de la diminution en 30 ans de 55% du nombre d'agriculteurs en Belgique, correspond à une vision assez réaliste de l'évolution du secteur.

DES LENDEMAINS QUI CHANGENT

A propos de l'avenir économique du secteur précisément, les Belges confirment une vision relativement pessimiste lorsqu'ils considèrent à 51% que les jeunes ne reprendront pas la ferme familiale.

Par contre, ils sont plus optimistes quant à l'évolution écologique de l'activité agricole lorsqu'ils affirment à 46% que l'agriculture sera plus respectueuse de l'environnement et que seulement 23% considèrent que les produits agricoles seront moins bons pour la santé dans le futur.

Autre information non négligeable, les Belges semblent considérer que l'agriculture va évoluer vers un fonctionnement plus spécialisé (44%) dans un univers agricole plus industrialisé et intensif (40%) dans des fermes plus grandes (43%).



COURAGEUX MAIS PAS TRÈS HEUREUX

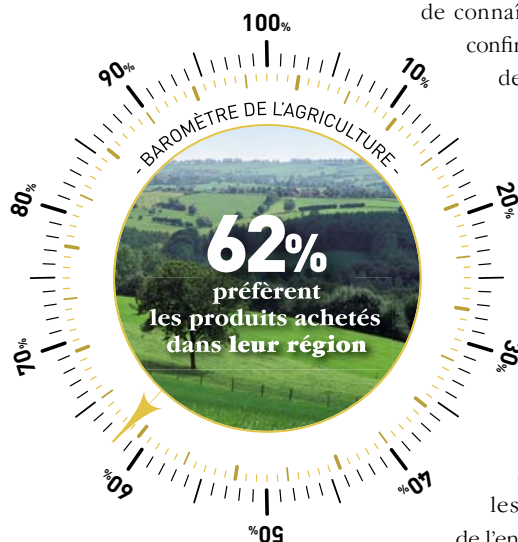
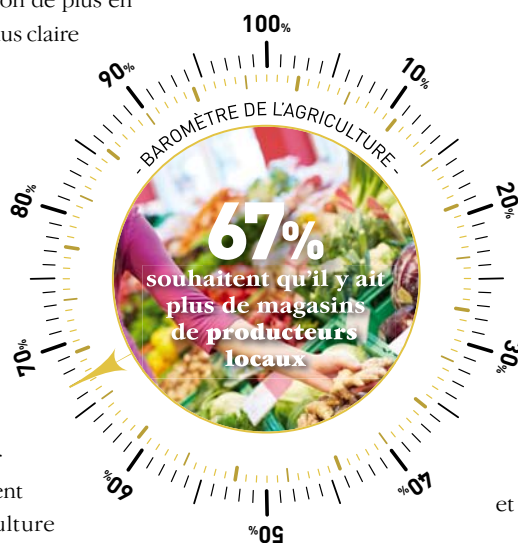
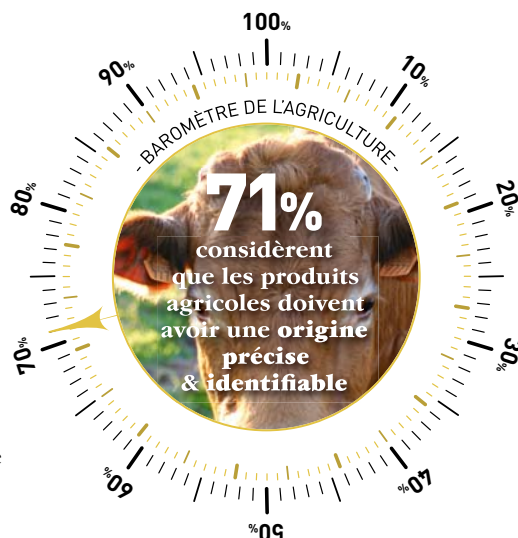
A l'extérieur de leur corporation, l'agricultrice et l'agriculteur présentent aux yeux du grand public une image très fortement empreinte des difficultés qu'ils rencontrent.

C'est ainsi que 75% des personnes interrogées estiment que les hommes et femmes de la terre sont très courageux mais qu'ils exercent par ailleurs une profession de plus en plus difficile (69%) et ce, de manière encore plus claire pour les jeunes agriculteurs (74%).

Sans parler des 15% qui pensent que l'agriculture est rentable et des 19% qui pensent que les agriculteurs sont des gens heureux...

En résumé, les Belges ont une vision empathique et plutôt sombre vis-à-vis du monde agricole.

Lorsqu'on interroge les Belges sur les caractéristiques de l'agriculture wallonne, ceux-ci avancent la dimension de terroir de manière plus franche que lorsqu'ils décrivent l'agriculture flamande. A l'inverse, l'agriculture flamande présente d'abord une image technologique, intensive, industrielle et de modernité.



TERROIR ET PROXIMITÉ

Enfin, quand on les interpelle sur leurs exigences vis-à-vis des produits et productions agricoles, les répondants expriment des attentes assez tranchées autour de leur caractère sain (78%), naturel (71%), appétissant (71%), de leur goût/parfum/saveur (77%) et de leur origine (71%).

A propos de ce dernier item, il est par ailleurs remarquable de constater que 69% des répondants considèrent comme rassurant de connaître l'origine du produit ce qui est d'ailleurs confirmé par la préférence d'acheter des productions de la région (62%) et par la considération que les produits de terroir sont gage de qualité (62%).

En résumé, l'image globale du monde agricole est aux yeux de la population belge celle d'un secteur important pour la société, d'un monde difficile animé par des hommes et des femmes courageux, d'un monde appelé à vivre des changements.

En ce qui concerne les produits de nos régions, les citoyens plébiscitent clairement les productions respectueuses de la santé, de l'environnement et d'origine locale.

Le chef d'orchestre pour une gamme durable

Sur son site, la Ferme à l'arbre de Liège précise d'emblée : « *En alimentation, durable sous-entend bio et local : ça tombe bien, ici on fait les deux.* » Rencontre avec Michel Pâques, l'ambidextre et plus d'une entreprise aujourd'hui à multiples facettes.

« *Nous ne cherchions pas obstinément à grandir mais c'était une nécessité de nous adapter. C'est donc plus une évolution qu'une révolution qui a conduit à la création à côté de la ferme, du magasin, du restaurant et de la brasserie* », explique d'entrée Michel Pâques.

Aujourd'hui, il faut le reconnaître, ces activités annexes ont pris de l'ampleur, beaucoup d'ampleur. Au point que le maraîchage, les élevages de Blondes d'Aquitaine, de porcs et de poules pondeuses occupent 10-15 % du personnel employé sur le site. « *Mais toujours, nous restons attachés au principe que la ferme est l'activité centrale qui va nourrir les autres activités.* »

Mais à force de nouveaux projet, quelle est la limite à l'évolution de la ferme? « *Nous resterons toujours sur le site de la ferme. Pas question de nous installer dans une zone commerciale. Ici, le client vient chez le producteur. Il peut se rendre compte du travail à la ferme. Nous lui offrons information et transparence, ensuite, il fait son choix.* »

Tout se fait et se fera donc sur le site de la ferme. Mais comment gérer la multiplicité de ces projets et des tâches à mener? « *Chaque activité*



MAGASIN À LA FERME

présente en effet ses spécificités qu'il faut assimiler. Mais quand on est passionné, on voit d'abord le côté positif des projets. » Et on avance donc, fusse avec plusieurs casquettes.

Mais à ce sujet, finalement, quelle est votre vraie casquette? « *Officiellement, je suis agriculteur même si ce métier devient un peu secondaire il est vrai. Finalement, je suis chef d'orchestre, celui sans qui c'est la cacophonie ; et bouche trou, celui sans qui il y a des fuites...* »

Ensuite, une fois le LA donné, les trous bouchés, reste à accueillir le chaland. Et là, le vrai test, parfois conclu de reconnaissance : « *Dans le magasin, nous sommes tous les jours devant notre jury. C'est ce qui nous valorise mais aussi ce qui nous responsabilise, qui nous impose à la vigilance et donc à la motivation.* »

Une motivation qui a conduit et qui continue de conduire la Ferme à l'arbre de Liège à respecter son principe fondateur : le durable, bio et local. « *Nous sommes tout doucement sortis d'un positionnement purement bio pour ajouter à ce critère la valeur locale des produits.* » Et quoi de plus local que celui de sa propre ferme? CQFD.



Quand l'horticulture fait son grand show

30 septembre : Retenez la date ! Ce jour-là, l'ensemble des secteurs de l'horticulture wallonne seront rassemblés à Gembloux pour vous présenter toutes les facettes de ce secteur varié. Cette folle journée vous fera découvrir les fruits, les légumes, les plantes annuelles, bisannuelles, les vivaces, les arbres et arbustes, les arbres fruitiers, les fleurs, les parcs et jardins de notre belle région.



CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE

La manifestation débutera le samedi 29 septembre avec une journée réservée aux professionnels du secteur. Elle se poursuivra le dimanche 30 septembre, de 10 à 17 heures pour accueillir le grand public.

Elle se déroulera en plusieurs endroits : au champ du Bordia, le long de la Nationale 4 (en face du bâtiment Peterman du CRA-W) et au centre Technique Horticole (CTH) de Grand-Manil.

Au champ du Bordia, des animations pour petits et grands sont prévues : marché de producteurs locaux, pyramide et géant en fruits et légumes, mosaïciculture, démonstrations d'art floral, stands d'information, jeux, dégustations culinaires par Julien Lapraille, départ de visites guidées vers le CRA-W et le CTH.

Le CRA-W fera découvrir son travail remarquable et reconnu sur la sauvegarde et la valorisation des anciennes variétés de fruits.

Au CTH, des activités portant sur le panier de la ménagère, le jardin des hommes ou le parcours des saveurs (en collaboration avec des chefs étoilés) seront certainement très appréciées du public.

Hortifolies, c'est aussi l'histoire d'une collaboration entre tous les acteurs du secteur horticole, coordonnés par la Fédération Wallonne Horticole et subsidiés par l'Apaq-W. Un budget a été consacré pour aider les horticulteurs à réaliser leurs folies et mettre en place des animations autour du thème de la journée.

Novices, amateurs, passionnés, tous ceux qui sont, de près ou de loin, intéressés par ce que notre région a de meilleur à offrir en matière horticole sont attendus le dimanche 30 septembre 2018 à Gembloux pour une folle journée horticole !



Pour en savoir plus :
www.hortifolies.be
hortifolies@hortifolies.be



CHAMP DU BORDIA

Influenceuse **accro** aux mots et aux restos !



Du haut de son mètre 57 et de ses 26 ans, Maurane Crespin, psychologue de formation, est à la fois influenceuse food, responsable com' et consultante en communication digitale dans le secteur HoReCa. La gastronomie et les produits de notre région n'ont pas de secret pour elle. Elle en raffole !

Vous vous dites « victime de l'amour contagieux des bonnes tables transmis par votre papa » ...

Quand j'étais petite, je ne mangeais rien. Je ne voulais rien goûter quand mon papa, épicurien atteint de sclérose en plaque, m'emmenait au restaurant. J'aimais juste les pâtes au beurre et les tartines au chocolat. C'était très compliqué. Quand il n'a plus pu manger, j'ai eu un déclic. Je me suis mise à tout aimer, du jour au lendemain. J'ai apprécié d'aller au restaurant et d'en parler. Toujours à des adresses proposant des produits locaux et une cuisine respectueuse de l'environnement.

Quelles valeurs défendez-vous ?

Je prône une cuisine respectueuse de la nature et des agriculteurs. J'encourage de privilégier le circuit le plus court possible et de se fournir à la source, parce que cela ne prend pas plus de temps. J'aime par exemple savoir d'où viennent les produits que je consomme, quel est le cheminement qu'un chef a fait pour trouver tel produit. Les restaurateurs wallons font d'ailleurs de plus en plus référence aux producteurs et produits avec lesquels ils travaillent pour les mettre en valeur.

Quels sont vos critères d'évaluation d'un bon restaurant ?

Le ressenti d'un restaurant passe par une relation entre un lieu, un restaurateur mais aussi des producteurs dans un contexte. Je ne pense pas qu'on puisse juger froidement la cuisine. Si on est servi avec un grand sourire par quelqu'un qui a le plaisir de proposer des produits, on les appréciera davantage. Il y a toujours une histoire derrière une assiette. C'est très important de replacer les choses dans un contexte. C'est ce que j'essaye de toujours faire.

Quelques restaurants coups de cœur en Wallonie ?

Du côté de Namur, j'ai eu un coup de cœur il y a un an pour L'Atelier de Bossimé. Le chef, Ludovic Vanackere, colle à tous les enjeux actuels. J'adore Le Délice à Saint-Georges qui va bientôt avoir son propre potager, L'Agathopède à Namur, l'Ô de Vie à Juprelle. Le Prieuré Saint-Géry à Beaumont : un chef hyper généreux, Vincent Gardinal. Les philosophies sont toutes différentes et il y a du bon à trouver dans plein de restaurants.

Et quelques produits à mettre en évidence ?

Le fromage de l'année, Le Valèt, à Waimes d'où provient mon compagnon. La truite d'Ondenval, c'est aussi un produit de dingue. J'adore le petit producteur Aux Vraies Saveurs à Wanze (tapenades, moutardes). Notre petite production Vin de Liège : le vin effervescent L'insoumise fonctionne assez bien ; à Liège, on a aussi la chance d'avoir la Cuvée Curtius... on est verni !



COLIS EFARMZ



TARTE AUX FRUITS ROUGES

Sur quels réseaux sociaux êtes-vous principalement active ?

Sur Facebook parce que c'est là que je suis née en tant qu'influenceuse. C'est là que j'ai mon plus gros réseau (108.000 personnes actuellement avec une moyenne de 50.000 personnes touchées par post). Je suis suivie principalement par de jeunes adultes (25 à 34 ans), dont 80% sont des femmes. Les plus jeunes sont plus actifs sur Instagram (où je suis suivie en moyenne par 7.000 personnes) et sur Snapchat. C'est venu naturellement. Je suis aussi présente sur LinkedIn et Snapchat mais à titre plus personnel.

A quelle fréquence publiez-vous vos chroniques et sous quels formats ?

Il n'y a pas de règle parce que j'ai envie de le faire à ma façon et pas de manière obligatoire. Ça doit rester un plaisir de partager. Au niveau des formats, ça peut être très varié. Si je vois un chouette artisan travailler, j'aurai par exemple envie de le filmer ; si une assiette nécessite d'être filmée, je le ferai aussi même si, la plupart du temps, je prends des photos parce que c'est plus facile à partager et à visualiser. J'utilise pour cela un Reflex. J'essaie aussi que mes contenus soient interactifs, au travers de concours (via partages, commentaires avec à la clé une table à gagner dans un restaurant par exemple, ou l'invitation de mes followers à m'accompagner au restaurant) et de participations à des événements (avec Génération W notamment).

Quelles sont les règles, habitudes, obligations de ce nouveau métier ?

Ce métier n'a pas encore de règles. C'est donc très freestyle pour tout le monde. On doit s'imposer ses propres règles, charte, limites. Je m'impose par exemple de ne collaborer qu'avec des marques que j'aurais achetées sans partenariat. J'ai ainsi travaillé avec Be Kitchen, les chocolats Benoit Nibant, les Clubs Belambra (voyages), Collishop, Horizon Group (immobilier), Sodastream, Toby Vins Alcools, Wallonie Belgique Tourisme. J'ai pour principe de ne pas travailler avec des marques en lesquelles je ne crois pas ou en inadéquation avec mes valeurs. C'est très important pour moi parce que je n'ai pas envie de tromper les gens. Je veux toujours dire ce que je pense vraiment. Dans le cas d'un partenariat sponsorisé rémunéré, si le produit ne me plaît pas, je préfère ne rien toucher même si c'est très intéressant plutôt que de mentir à une communauté qui ne me fera plus confiance après. J'ai été approchée par la marque Hellofresh mais je suis contente de ne pas avoir accepté de collaboration avec cette marque car

l'article qui a résulté d'un test personnel s'est avéré assez polémique. C'est principalement la provenance des produits qui me posait question. Faire venir de la menthe du Kenya, c'est totalement incohérent en 2018. J'ai en parallèle testé les box e-Farmz dont les produits sont issus de Wallonie. Un article paraîtra prochainement à ce sujet...

Comment entrez-vous généralement en contact avec les annonceurs ?

La plupart du temps, ce sont eux qui viennent vers moi. J'accepte en moyenne 5% de ce qu'on me propose. Il existe également des plateformes permettant de postuler pour des campagnes. Il m'est également arrivé de contacter certains producteurs avant de parler d'eux afin de m'assurer qu'ils soient d'accord et qu'ils puissent disposer d'une production suffisante s'il y avait un rusb dans la foulée.

Comment imaginez-vous personnellement de promouvoir l'agriculture et l'horticulture locales ?

J'aimerais montrer à ma communauté qu'on a de supers bons produits de qualité en Wallonie et qu'il n'y a pas besoin de faire des kilomètres pour bien manger. Mon activité préférée de la semaine est d'ailleurs le tour sur le marché le samedi matin à Amay. Au travers de recettes, de portraits de producteurs, j'aimerais montrer l'envers du décor, que l'agriculture est un métier de passion, que les produits ne sont pas nécessairement plus chers si on se fournit à la source ou si on n'a qu'un seul intermédiaire. Il est primordial qu'on forme les jeunes adultes à cela. Je ne veux surtout pas imposer une vision sur la nourriture mais éveiller certaines consciences, éveiller la réflexion!

Si vous ne deviez emporter qu'un plat pour le restant de vos jours, quel serait-il ?

Je ne peux pas me passer d'œufs. Voici ma recette fétiche, la plus calorique au monde : je fais revenir un peu de beurre dans une poêle, je coupe des jeunes oignons. Je mets du lard, je le fais cuire. Je casse des œufs, j'ajoute du fromage. Je fais cuire le tout et je mange cela avec du pain et du beurre. Un rien de sel et du paprika. C'est trop bon! C'est mon bonheur absolu!

Plus d'infos :

www.accroauresto.com

Découvrez ses mille vies !

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

Ragnies est un lieu très riche historiquement. En effet, cet endroit était un lieu sacré où les Nerviens (peuplade celtique) se réunissaient pour offrir des sacrifices humains à leurs Dieux. Jules César en fit la conquête à l'issue d'un terrible combat qui se déroula également en partie sur le territoire actuel de Ragnies ainsi que sur les localités proches. Les découvertes d'antiquités et de villas romaines dans les parages le confirment. Au Moyen-âge, à trois kilomètres de Lobbes, le château féodal de Grignart fût un repaire de brigands. L'histoire nous rapporte d'ailleurs les exploits d'Anselme et du Chevalier Isaac du temps d'Abélard, abbé de Lobbes en 1045. Par la suite, un château-fort fût érigé par un Seigneur franc. Autour de ce château se sont élevées les habitations des serfs, dépendants du Seigneur qui ont ainsi commencé à former le village de Ragnies. Si le passé fût quelque peu brutal comme le voulait cette époque, aujourd'hui, Ragnies est un lieu empreint de quiétude, caractérisé par un vaste paysage de «champs ouverts» appelé Openfield et de grandes fermes, dénommées «censes». A l'intérieur du village, rues et venelles nous livrent encore l'ambiance sinueuse des cheminements d'autrefois. Ragnies compte aussi deux bâtiments classés : le presbytère et l'église Saint-Martin. Le visiteur pourra aussi découvrir la ferme médiévale du chêne et admirer ses salles restaurées dans le plus grand respect des traditions médiévales ainsi que les différents jardins monastiques d'inspiration féodale.

Un parcours de golf est aussi implanté sur une surface de 50 ha. L'Académie du Ragnies Golf Club vous permettra de découvrir les joies du golf, de l'initiation au perfectionnement avec un programme

adapté à chacun. Enfin, last but not least, la Ferme de la Cour, emblématique avec son corps de logis du 17^{ème} siècle, ses dépendances et sa tour nord-ouest du 13^{ème} siècle, accueille depuis l'an 2000 la Distillerie de Biercée. Une grande partie des bâtiments et locaux est accessible au public et permet de découvrir l'activité de la distillerie et ses eaux de vie (à suivre dans la seconde partie de cette rubrique).

Beaucoup de sites et d'activités touristiques sont présents dans les environs de Ragnies : l'Abbaye d'Aulne – le tramway historique reliant Lobbes à Thuin et son Musée – les jardins suspendus et le beffroi à Thuin. Je vous invite à libérer une journée pour partir à la découverte de cette charmante région.

INFOS

Maison du Tourisme Val de Sambre et Thudinie

Place Albert 1^{er} 2 - 6530 Thuin

T. 071 59 69 19 - info@mtvaldesambre.org - www.visitthudinie.be

Office du Tourisme Thuin

Place Albert 1^{er} 2 - 6530 Thuin

T. 071 59 54 54 - thuin@thuintourisme.be - www.thuin.be

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

Rue Haute 7 - 5332 Crupet

T. 083 65 72 40 - info@beauxvillages.be

Golf de Ragnies & Académie Golf Club

Rue de la Roquette 31 - 6532 Ragnies

T. 071 53 32 67 - info@ragniesgolf.be - www.ragniesgolf.be

Ferme du Chêne

Rue Ferme du Chêne - 6532 Ragnies

T. 071 53 50 42 - fermeduchene@hotmail.com

www.fermeduchene.be



LES PLUS BEAUX
VILLAGES DE
WALLONIE
REGARD



FERME DE LA COUR © MARK ROSSIGNOL



RAGNIES EST AUSSI UN BERCEAU D'EAUX DE VIE !

En 1946, soit juste après la seconde guerre mondiale, la coopérative locale de distillation de fruits est créée à Ragnies afin de trouver un débouché aux pommes et cerises cultivées localement. Dans un premier temps, trois eaux de vie sont produites : le Bierçac (eau de vie de pommes de type calvados), la Noyautine (liqueur de cerise) et la Biercine (digestif à base de plantes locales).

Le produit « phare » de la Distillerie voit le jour au début des années 80 et est très vite un succès. Il s'agit bien évidemment de la fameuse Eau de Villée, liqueur de citrons jaunes de qualité premium. Son nom provient du petit ruisseau qui coulait derrière la Distillerie de Biercée. Elle est le subtil résultat de l'assemblage de différents distillats de citrons jaunes entiers de Murcie avec 4 autres eaux-de-vie de fruits frais, tous fermentés ou macérés par les Maîtres Distillateurs. Elle vient aussi tout juste de changer de packaging.

Depuis les années 1990, des investissements ont été effectués dans le matériel afin d'améliorer la qualité et la Distillerie s'est installée dans la magnifique Ferme de La Cour en 2000.

Ce bâtiment en carré héberge un site touristique majeur avec visites guidées, un lieu d'organisation d'événements privés et professionnels, une brasserie-restaurant «*La Grange des Belges*» ainsi qu'une boutique.



Décorée d'une collection unique de plaques émaillées retraçant toute l'histoire du bien boire en Belgique, la Grange des Belges accueille le visiteur pour la dégustation de produits typiquement belges. Vous y trouverez une carte restaurant de plats du terroir évoluant au fil des saisons.

La gamme d'eaux de vie s'est aussi largement étoffée durant ces années et la devise de la maison est toujours «*la qualité sans compromis*».

Citons les derniers nés : Biercée Vermouth (Vermouth belge et contemporain à base de Pinot blanc qui apporte une note de fraîcheur) – Biercée Gin (les deux «Gin de Biercée» sont marqués par le savoir-faire des Maîtres Distillateurs). Je vous invite à visiter le site internet de la distillerie pour découvrir la gamme infinie de liqueurs et d'eaux de vie.



FERME DE LA COUR - DISTILLERIE DE BIERCÉE © MARK ROSSIGNOL



ÉLEVAGE DE BOVINS SALERS DE LA FERME DE L'ESCAFÈNE

AUSSI À RAGNIES, LA FERME DE L'ESCAFÈNE ...

Cette ferme pédagogique vous propose une vaste gamme de viandes issues de l'agriculture biologique et produites sur les lieux: de la viande de bœuf (Salers), du porc (Piétrain) labellisé PQA, des préparations et charcuteries maison, de la volaille et du lapin uniquement sur commande. Des produits laitiers sont également fabriqués: des fromages à pâte dure de type Saint-Paulin aromatisés avec diverses épices, du brie belge, la boule de ferme et du fromage blanc. Ces produits sont disponibles en vente directe dans la boutique de la ferme. La ferme cultive aussi des pommes de terre, des céréales et du fourrage. Un restaurant est également ouvert tous les vendredis soirs et les jours fériés. Agréée en tant que ferme

pédagogique, elle accueille des enfants toute l'année pour des anniversaires, des stages à la ferme et l'école à la ferme. L'endroit rêvé pour y découvrir l'agriculture, source de notre alimentation. Manger, c'est bien; bouger, c'est encore mieux! Les enfants peuvent nourrir et entretenir les animaux, effectuer des travaux aux champs, traire les vaches, se promener à dos d'âne ou en char à bancs tiré par le cheval de trait, etc.

Beaucoup d'autres producteurs vous accueillent à Ragnies et dans la région de Thuin. Il est impossible de les citer tous en une page. Pour plus d'informations, contactez la Maison du Tourisme de Thuin.

INFOS

Distillerie de Biercée

Ferme de la Cour
Rue de la Roquette 36 - 6532 Ragnies
T. 071 59 11 06 - www.distilleriedebiercee.com

Ferme de l'Escafène

Place de Ragnies 2 - 6532 Ragnies
T. 0478 56 90 48 - www.escafene.be

QUAND RAGNIES RIME AVEC GASTRONOMIE...



C'est au cœur de Ragnies, sur la place du village, qu'Aurélie et Adrien vous accueillent dans leur restaurant «*La Part des Anges*» dont le nom fait forcément référence à une étape incontournable de la production d'alcool. En effet, la part des anges est la partie du volume d'un alcool qui s'évapore lors de son vieillissement en fût.

Rassurez-vous, dans le cas qui nous occupe, il ne sera nullement question d'évaporation mais bien de restauration!

Depuis février 2010, Adrien Derenzis, cherche à développer une cuisine dans laquelle les produits frais et de saison occupent une place prépondérante. Dans son établissement, vous aurez systématiquement le choix entre plusieurs entrées, plats et desserts qui vous permettront

de composer votre menu selon vos goûts et envies du moment. Dès qu'il en a la possibilité, le Chef travaille des produits locaux et/ou bio (fruits, légumes, beurre de ferme, œufs, ...) afin de garantir une qualité gustative différenciée à ses préparations culinaires. En salle, c'est son épouse, la très souriante Aurélie Flament qui vous accueille et vous conseille avec beaucoup de professionnalisme.

Bref, lorsque vous visiterez Ragnies, ne manquez pas de faire étape dans ce splendide établissement qui vous portera inévitablement... aux anges.

INFOS

RESTAURANT «LA PART DES ANGES»

Place de Ragnies 6 - 6532 Ragnies
T. 071 33 00 03 - www.lapartdesanges.be

J'y étais, tout est vrai...

#gigantesque #découverte

#chaud #foule #1èrefois #plaisir

Voilà ce que m'évoque mon 1^{er} Libramont! Et j'avoue, je n'ai rien vu du site ou presque 😊. Certes, l'espace de quelques instants, j'ai pu déambuler dans les allées, regarder les machines agricoles, les animaux, sentir le pouls de cette foire au travers de la foule présente. Mais le plaisir était ailleurs : celui de travailler, s'activer pendant 4 jours afin de montrer au grand public les nombreuses facettes de l'Apag-W!

Car, in fine, autour de nos 3 emplacements différents, l'Agence était bien présente à promouvoir l'agriculture wallonne. Des dégustations de laits, fromages, viandes. Des plats cuisinés avec les produits locaux de nos producteurs. Des jeux et concours pour faire gagner entrées ou paniers (bien) garnis. Des espaces pour jouer avec les enfants (grimage, coloriage), ou s'amuser en famille autour d'un photomaton! La distribution gratuite de nombreuses documentations (by Apag-W) telles que magazines, recettes de cuisines, livres pédagogiques,... le tout pour s'informer et en apprendre davantage. Nos activités passaient aussi par nos Ambassadeurs, @Julien Lapraille et @Jean-Michel Saive, présents pour promouvoir notre agriculture. Enfin, les nombreuses animations diffusées sur les réseaux sociaux.

Le plaisir aussi de travailler en coulisse avec de formidables collègues. Pendant 4 jours, plus de la moitié de l'effectif de l'Agence était sur place. Impossible de les citer tous mais je me dois d'en épinglez deux.

Véritable chef d'orchestre du chapiteau, la pétillante Géraldine Dassy 😊. Au four et au moulin, du montage au démontage, tôt le matin jusque tard le soir. Soucieuse du détail, concrète et organisée, son classeur jamais loin, elle a managé une dizaine de personnes pour satisfaire



STAND DE L'APAG-W

les visiteurs pendant ces 96 h et faire de son stand un vrai succès. Chapeau bas!

Et Guy Lecocq. Dans chaque entreprise, nous rencontrons toujours au moins un «dinosaur», un «vieux de la vieille». C'est le cas de «Nos Guy» (lire en wallon-liégeois) 😊. Que l'on se comprenne bien, je dis cela avec la plus grande affection car,

oui, je respecte profondément Guy. «*Quand votre Directeur général rentre dans votre bureau pour vous saluer, vous vous levez. Et bien avec Guy, c'est pareil*». Il y a une forme de respect naturel de par son ancienneté. Et pour cause, il a tout connu! Ingénieur agronome, fils d'agriculteur, passionné par la mécanique et les vieilles machines agricoles, il a d'abord travaillé à l'Ondah puis à l'Orpah (ancêtres de l'Apag-W). C'est bien simple, il a commencé sa carrière en 1980, je suis né en 1979! Respect, je disais.



GUY LECOCCO & BENJAMIN GRUSLIN

Il a connu 6 Ministres, traversé presque toutes les crises alimentaires (vache folle, dioxine, grippe aviaire, Fipronil, Veviba, etc). Pour l'Agence, il a orchestré plus de 23 Foires de Libramont! Même s'il a travaillé essentiellement pour le secteur du lait et des fromages, son violon d'Ingres reste la supervision des dossiers internes et l'organisation des foires (Libramont et Battice). Son plus beau succès? Les «journées du lait» mises en place pendant plus de 10 ans. Par contre, ne lui parlez pas de réunion ou de présentation, il en a horreur. Son côté bourru me fait sourire en coin car il me rappelle quelqu'un. Plutôt taiseux, il ne parle que s'il le faut mais, dès lors, son avis compte double. Si les incivilités et l'état des routes en Belgique l'irritent, autant que les contradictions de notre société de consommation, il reste lucide sur les difficultés éprouvées par les producteurs.

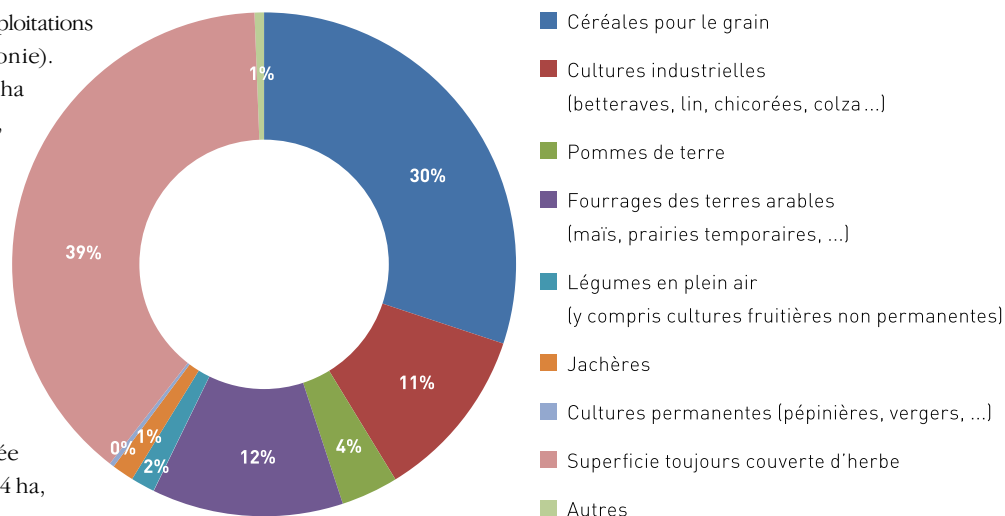
Difficile en si peu de lignes d'évoquer une si longue carrière. Alors, à lui aussi, j'ai envie de dire «chapeau bas!» 😊

une province active dans les circuits locaux

La Province de Namur contribue efficacement à une agriculture durable et de qualité avec son Office provincial agricole, ses écoles, son pôle fromager, sa cellule environnement...

En 2017, la province de Namur comptait 2 282 exploitations agricoles (18% des exploitations en Wallonie). La superficie agricole utilisée était de 149 054 ha (21% du total wallon, 41% du territoire provincial), soit une diminution de 4% depuis 2011. Le colza couvrait 53% de la production wallonne. On observe une augmentation des surfaces implantées en pommes de terre de 45% depuis 2011.

On dénombrait, toujours en 2017, 219 823 bovins, 77 400 porcins et 2 127 356 volailles (soit, 32% du total wallon pour les volailles). Quant à la surface consacrée aux cultures en bio, elle était, en 2016, de 9 414 ha, soit 6% de la surface agricole utilisée.⁽¹⁾



L'OFFICE PROVINCIAL AGRICOLE (OPA)

Le laboratoire de l'Office provincial agricole réalise des analyses de sols et de fourrages, de céréales et d'effluents d'élevage. Ces analyses apportent de précieuses indications aux agriculteurs et les guident pour la fertilisation de leurs cultures ou l'alimentation du bétail et ce, avec l'appui du service agronomique. Les particuliers peuvent également faire appel au laboratoire pour analyser le sol de leur jardin ou potager.

La section de gestion conseille les agriculteurs dans la gestion de leur exploitation à travers la comptabilité. Elle les encadre également dans leurs projets d'investissements, notamment pour l'installation des jeunes agriculteurs et pour les projets de diversification (transformation et circuits courts).



L'OPA EST AU SERVICE DU MONDE AGRICOLE

L'OPA participe aussi, chaque année, à la foire agricole de Libramont durant laquelle il permet à des producteurs namurois de faire connaître leurs produits et savoir-faire.⁽²⁾

PÔLE FROMAGER DE L'ÉCOLE PROVINCIALE D'AGRONOMIE ET DES SCIENCES DE CINEY (EPASC)

Ce pôle permet aux agriculteurs de se diversifier dans la transformation du lait à la ferme. Il consiste en une structure d'encadrement fiable et adaptée aux besoins d'assistance technologique, de formation, de mise au point de produits et de partage d'un atelier. Il opère dans le cadre de la structure DiversiFerm et est subventionné par la Région et la Province.

Ce centre repose sur trois axes : les formations en technologie laitière, la location des ateliers de transformation des produits laitiers et l'assistance technique et technologique sur le terrain, par mail ou par téléphone.⁽³⁾

Il organise enfin, depuis 2014, le seul salon du fromage et des produits laitiers à Ciney à la mi-mai...



LE PÔLE FROMAGER AIDE À LA DIVERSIFICATION



ALIMENTATION SAIN ET DURABLE DANS LES ÉCOLES

UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE, LE CHOIX DE LA PROVINCE

Depuis 2009, via sa cellule environnement et en collaboration avec le secteur de la santé et de l'enseignement, la Province de Namur propose, dans ses cantines scolaires et classes vertes, une alimentation durable, saine et équilibrée, plus respectueuse de l'environnement, des ressources naturelles et de l'humain. Par exemple, s'approvisionner en produits les plus locaux possibles, cuisiner des produits biologiques, des fruits et légumes de saison, alterner la viande avec les protéines végétales, choisir des produits du commerce équitable quand ils sont exotiques, etc.

Son programme ASD (alimentation saine et durable) est une référence en la matière. Avec 19 partenaires belges et français, elle s'est inscrite dans le projet Interreg Filière AD-T, visant le développement d'une filière agroalimentaire durable transfrontalière, en accompagnant les TPE/PME agroalimentaires belges et françaises (producteurs, transformateurs, distributeurs ...) dans leur projet de développement de l'autre côté de la frontière.⁽⁴⁾

(1) Sources : <https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/exploitations-agricoles-et-horticoles>

(2) OPA, rue de Saint-Quentin 14 à 5590 Ciney, tél. : 081 776 816

(3) Pôle fromager Epasc – (Pôle technologique DiversiFerm)

Rue de Saint-Quentin 14 - 5590 Ciney | T. 081 77 52 10 | www.saintquentin.be/technolait ou technolait.saintquentin@province.namur.be

(4) https://www.province.namur.be/alimentation_saine_et_durable - <http://www.filiere-adt.eu/>

Qui nourrira nos villes demain ?

Parmi plusieurs centaines de photos soumises au Concours AgriNature 2018, ce sont quelque 40 photos qui ont été sélectionnées et exposées lors de la 84^{ème} édition de la Foire agricole, forestière et agroalimentaire de Libramont, entre le 27 et le 30 juillet 2018, dans le Hall d'accueil du Libramont Exhibition and Congress (LEC).



Le Concours organisé par le Festival International Nature Namur avait cette année pour thème «Qui nourrira nos villes demain?». Une thématique d'actualité qui faisait écho à celle de la Foire et qui visait à toucher aussi bien la nature, l'agriculture, l'environnement que l'homme et le futur. L'idée était de montrer au public que l'agriculture est partout autour de nous, même en ville, que de nombreux projets sont mis en place, tant en milieu rural qu'urbain, pour plus de proximité. Pour mettre au mieux en valeur cette thématique, 4 catégories ont été proposées : Agriculture urbaine, Homme et Nature, Nature en ville et Jeune (pour les photographes de moins de 18 ans). Cette dernière catégorie n'a malheureusement pas reçu de prix cette année, le nombre de soumissions étant trop faible pour permettre un niveau de comparaison suffisant.



Après délibération et à l'issue de la remise des prix qui eut lieu le dimanche 29 juillet au LEC, les photos lauréates sont les suivantes :

Agriculture urbaine (1)

©Dominique PIRE
avec *La vigne de la Citadelle*, prise à Namur

Homme et Nature (2)

©Philippe MOES
avec *Solidaires*, prise à Bastogne

Nature en ville (3)

©Fabienne DIERGE
avec *Timide*, prise à Aiseau-Presles

Prix du Public (4)

©Isabel OBIN
avec *Moi aussi je travaille...*, prise à Nivelles

Grand Prix (5)

©Martine LIBOUTON
avec *Les tracteurs dans la ville*, prise à Arquennes





Tarte tatin

Ingrédients | 6 personnes

7 à 8 pommes
de type Golden ou Jonagold

Pâte brisée maison
ou prête à l'emploi

2 cuillères à soupe de miel

120gr de beurre

100gr de sucre fin

1 ou 2 sachets de sucre vanillé

2 pincées de noisettes concassées



- * Epluchez vos pommes.
- * Dans un poêlon, faites fondre le beurre et ajoutez le sucre afin d'obtenir un caramel.
- * Versez le caramel obtenu dans le moule à tarte.
- * Déposez-y les morceaux de pommes en couronne.
- * Versez ensuite le sucre vanillé, le miel et les noisettes concassées sur les pommes.
- * Recouvrez avec la pâte brisée, rentrez bien les bords de la pâte à l'intérieur du moule et, avec votre couteau, faites une cheminée au milieu de la pâte.
- * Laissez cuire 40 minutes à 180°/200°.
- * Retirez du moule et dégustez tiède.
- * Délicieuse accompagnée d'une boule de glace vanille!

La pomme fait baisser le taux de mauvais cholestérol, riche en antioxydants, aide votre système immunitaire et régule le transit et les fonctions intestinales.

Mangez des pommes pour avoir une belle peau.

*"Une pomme par jour,
en forme toujours..."*



LES RECETTES
DU P'TIT CLAUDE

FERME EN VILLE

NAMUR - PLACE D'ARMES
07 > 09.09.18

Marché de producteurs, animaux, animations pédagogiques...

www.apaqw.be

BEAU VÉLO DE RAVEL

ESTAIMPUIS
08.09.18

Marché de producteurs locaux et présence de l'Apaq-W avec un stand d'animations.

www.rtbef.be/vivacite/emissions/detail_le-beau-velo-de-ravel

VILLAGE WALLON DES SAVEURS AUX FÊTES DE WALLONIE

NAMUR
JARDIN DE L'HÔTEL DE VILLE
14 > 16.09.18

Marché de +/- 20 producteurs transformateurs de Wallonie dans le jardin de l'Hôtel de Ville. Présence de l'Apaq-W avec un stand d'informations.

www.fetesdewallonie.be

DERNIÈRE ÉTAPE DU BEAU VÉLO DE RAVEL

BRUXELLES
16.09.18

Marché de producteurs locaux et présence de l'Apaq-W avec un stand d'animations.

www.rtbef.be/vivacite/emissions/detail_le-beau-velo-de-ravel

ÉCHAPPÉE BELGE EN WALLONIE

BRUXELLES
24 > 30.09.18

Dégustations, découvertes insolites, concerts gratuits et invités surprises.

www.echappeebelgeenwallonie.be

HORTIFOLIES

GEMBLoux
CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE ET CENTRE WALLON DE RECHERCHES AGRONOMIQUES
29 > 30.09.18

Mise en évidence de l'horticulture wallonne à destination des professionnels (29.09) et des particuliers (30.09) avec présence de l'ambassadeur des produits wallons, Julien Lapraille.

www.hortifolies.be

1001 FAMILLES

MARCHE-EN-FAMENNE - WEX
29 > 30.09.18

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 didactiques...

www.1001familles.be

EDUC

CHARLEROI EXPO
03 > 07.10.18

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

FERME EN VILLE

VERVIERS - PLACE DU MARTYR
05 > 07.10.18

Marché de producteurs, animaux, animations...

www.apaqw.be

C'EST BON, C'EST WALLON

LA LOUVIÈRE - LOUVEXPO
10 > 11.11.18

Marché des produits du terroir wallon. Présence de l'Apaq-W avec un stand d'animations et d'informations.

www.cbon-cwallon.be

INTERPOM

COURTRAI - KORTRIJK XPO
25 > 27.11.18

Salon européen indoor pour les professionnels de la pomme de terre, de la culture à la transformation. Présence de l'Apaq-W avec un stand d'information et de dégustations.

C'EST BON, C'EST WALLON

MALMEDY - MALMEDY EXPO
01 > 02.12.18

Marché des produits du terroir wallon. Présence de l'Apaq-W avec un stand d'animations et d'informations.

www.cbon-cwallon.be

LA VIANDE BOVINE. LA FORCE TRANQUILLE

Vous voulez tout savoir sur la consommation de viande bovine par les Wallons? Ce dépliant est pour vous. Découvrez les origines préférées des Wallons lors de l'achat de viande bovine, les critères de choix, les races les plus connues et achetées, les lieux d'approvisionnement, la fréquence d'achat, la sensibilité au prix... Ces données émanent d'une étude, réalisée début 2018 par l'Apaq-W avec un partenaire extérieur, sur l'image et la perception de la viande bovine par les consommateurs wallons. Pour la recevoir, envoyer votre demande à l'adresse info@apaqw.be en précisant bien le titre de la brochure.



SUIVEZ-NOUS SUR

FACEBOOK & TWITTER, INSTAGRAM & LINKEDIN & ABONNEZ-VOUS À NOTRE CHAÎNE YOUTUBE

Présente quotidiennement sur Facebook et Twitter,

l'Apaq-W vous invite à suivre ses nombreuses actualités en lien avec le secteur agricole, horticole et agro-alimentaire. Mais aussi à participer à ses événements et ses concours en vue de découvrir et remporter des produits de notre terroir, à regarder ses vidéos (toutes disponibles sur YouTube), à tester ses recettes, ainsi qu'à commenter et partager votre ressenti.

