

TERRE *f* FERME

DOSSIER SPÉCIAL | 6

SAPIN VÉRITABLE ET ÉCO-RESPONSABLE

“Un nouveau label pour une qualité éco-responsable”

VERBATIM | 10

JOSÉ BOVÉ

“L'avenir de l'agriculture par la résistance!”

HORS DES SENTIERS BATTUS | 12

CRUPET

“Légendes et Histoire se confondent!”

LA CRÈME DE LA CRÈME | 18

LAURÉATS COQ DE CRISTAL 2018

“Quels sont les produits de bouche wallons d'excellence?”

.....



Sommaire

TERRE FERME

NUMÉRO 09 | HIVER 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,
Alain De Bruyn, Pierre-Mathieu Delvaux,
Benjamin Gruslin, Laura Kršmanovic,
Cindy Lambermont, Pierre Peeters,
Vanessa Poncelet, Claude Sauvage,
Geoffroy Simonart, Isabelle Tasiaux,
Laetitia Van Roos

MISE EN PAGE & COUVERTURE

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.

Les propos recueillis lors d'interviews sont tenus sous

l'entière responsabilité de la personne interviewée.

ABONNEMENT

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

DÉSABONNEMENT

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



3 EN QUELQUES MOTS ...

Éditorial

4 HUMEUR D'AUTOMNE

Les sanglochons des violons de l'automne ...

5 AUTANT SAVOIR

PLATEFORME DE FINANCEMENT POUR AGRICULTEURS “Miimosa”

6 DOSSIER SPÉCIAL

SAPIN VÉRITABLE ET ÉCO-RESPONSABLE

“Un nouveau label pour une qualité éco-responsable”

8 EXCEPTÉ CIRCULATION LOCALE

FERME DU PLANOIS - HENNUYÈRES

“La fin de la génération gouda jeune ...”

9 ÉCHO DES CAMPAGNES

A LA RENCONTRE DU POISSON DU TERROIR

“Truite, lotte, omble, esturgeon, que du choix et de savoir-faire chez nous !”

10 VERBATIM

JOSÉ BOVÉ “L'avenir de l'agriculture par la résistance !”

12 HORS DES SENTIERS BATTUS

CRUPET “Légendes et Histoire se confondent !”

15 VENI VIDI

SALON EDUC À BRUXELLES “J'y étais, tout est vrai ...”

16 EN PROVINCE

LUXEMBOURG “L'agriculture en quelques chiffres”

18 LA CRÈME DE LA CRÈME

LAURÉATS COQ DE CRISTAL 2018

“Quels sont les produits de bouche wallons d'excellence?”

19 LA CUISINE AU JOUR LE JOUR

Escalope de poulet fermier et fruits secs

20 À ÉPINGLER

Agenda & divers



Comme d'habitude, un peu de tout. Ou plutôt beaucoup de tout, au risque de paraître prétentieux. Après tout, notre « Terre-ferme » s'impose désormais comme l'écho aussi fidèle qu'atypique de nos campagnes et de nos villages. Et de fait, on s'y exprime librement. On y parle d'enjeux, avec gravité. On y parle de terroir, avec légèreté. On y parle d'innovations avec optimisme. Parce que notre agriculture a besoin de franchise, de vérité et d'espoir.

Elle a besoin de discours passionnés aussi. Et c'est la raison pour laquelle, par l'intermédiaire de la plume de Vanessa Poncelet, nous avons, en cette fin d'année, choisi de donner la parole à une personnalité a priori improbable dans ce magazine : José Bové. Personnalité polémiste, il est vrai, mais, reconnaissons-le, dont le discours rencontre les inquiétudes et la colère de nombre de nos agriculteurs. L'enfant terrible de l'Agriculture française était récemment de passage en Wallonie et il était évidemment hors de question de laisser ce passage sans écho.

Cela ne nous a pas empêchés de considérer que l'agriculture wallonne méritait aussi des strass et paillettes. Cérémonie des Coqs de cristal : deuxième édition à Libramont, dans une salle comble, occupée par quelque quatre-cents invités. Huit catégories de produits et plus de quarante producteurs en lice. L'excellence et la fierté étaient au rendez-vous. Et tout porte à croire que les lauréats, mais aussi l'ensemble des candidats, y trouveront un profit bien mérité.

Pour terminer, avant de vous inviter à tourner la page de cette édition de fin d'année, j'ai à cœur de vous rappeler que l'APAQ-W prendra une nouvelle forme juridique au 1^{er} janvier 2019 et que cette nouvelle configuration, associant directement le monde agricole à la gestion de l'Agence, est de nature à renforcer encore nos liens avec les producteurs. La seule conclusion qui s'impose, enfin, est de vous souhaiter ainsi qu'à vos familles, une heureuse et prospère année 2019.

Les sanglochons des violons de l'automne...



Voilà, c'est fait, la fin de l'année est proche. Encore une de faite, encore une à faire, l'éternel recommencement. Pourquoi parle-t-on toujours du mythe de Sisyphe, alors qu'il ne s'agit en fin de compte que de la vie...

aléatoires, conférant par eux-mêmes une plus grande indépendance aux producteurs. L'avenir est à ceux qui prendront le taureau par les cornes si j'ose dire.

La Wallonie des saveurs multiples, des patchworks culturels est riche de ses productions, qu'elles soient mainstream ou de niche. Les produits de chez nous sont meilleurs que les autres parce que nous connaissons les artisans qui les produisent et les transforment. Ce sont nos voisins, nos amis, ou rien de tout cela, simplement des paysans qui nous proposent ce que la terre peut donner de meilleur. L'avenir est une question d'engagement, de volonté. Les brasseurs, les vigneron, les boulangers, les éleveurs, les producteurs de foie gras et tous les autres peuvent faire de notre région, une zone où le bien vivre sera la qualité essentielle, le prérequis au bonheur. Une saveur, c'est toujours une image ; une carte postale, un souvenir qui vire au sépia avec le temps qui passe mais dont le goût se renforce un peu plus chaque jour. Cette saveur se déforme jusqu'à devenir merveilleuse parce que la mémoire a cela de beau qu'elle réinvente l'histoire sans que l'on se force.

Puissent nos saveurs nous donner le punch nécessaire à avancer jusqu'à demain. 19 sera une belle année, selon ce que nous en ferons. C'est le meilleur de ce que je puisse vous souhaiter pour ce nouveau moment à venir, ces nouvelles aventures, ces nouveaux horizons. Ah, si, un dernier truc que j'ai failli oublier : soyez heureux, parce qu'en fin de compte, rien d'autre n'a d'importance.

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

18 année symbolique, centenaire de la fin de la première guerre mondiale, boucherie insensée qui ruina l'Europe avec des conséquences jusqu'à aujourd'hui encore. 18 année hors normes pour la production vinicole wallonne tant en quantité qu'en qualité. 18 année du foie gras, il reste 8 producteurs en Wallonie il faut sauver la filière canard ! 18 année où la part de la production agricole BIO en Wallonie atteint 91 % du total national. 18 année chaude, sèche, bien trop sèche, même en automne, même en hiver. Le réchauffement climatique est là, difficile d'y échapper et comme toujours, le bonheur des uns fera le malheur des autres. 18 et la pollution des océans, de l'air et de nos rivières ne diminue pas encore...

Non, je ne lis pas l'avenir dans le Marc de Côtes de Sambre et Meuse, je ne jouerai donc pas les «Cassandra» ; l'agriculture est en difficulté, c'est un fait certain. Les filières courtes semblent être la meilleure solution actuellement pour permettre une valorisation optimale du travail des campagnes, mais tous n'ont pas encore compris que les revenus d'appoint même minimes que génèrent les activités complémentaires liées aux travaux de la ferme sont toujours préférables à des primes

MiiMOSA

Désireux de retrouver des produits locaux, authentiques et sains, les consommateurs peuvent désormais soutenir les agriculteurs en finançant leurs projets. Le financement participatif (ou crowdfunding en anglais) donne l'occasion à ces citoyens de devenir les acteurs de leur alimentation en investissant dans des projets agricoles locaux.



1. DOMAINE W - SAINTES



2. LE P'TIT CHOU BRAVE - EGHEZÉE



3. LA FERME DU COIN2 - JEMEPPE-SUR-SAMBRE



4. LA CAMPAGNARDE - TINTIGNY

La Ferme du Vieux Bure, à Neufchâteau, a ainsi lancé une campagne de crowdfunding pour diversifier son activité et transformer son lait en crème, beurre et glace. 262 contributeurs ont participé à la collecte et plus de 18.000 euros ont été recueillis à l'aide de MiiMOSA, premier site de crowdfunding dédié à l'agriculture et l'alimentation.

Créé fin 2014 par Florian Breton, petit-fils de viculteur, MiiMOSA a déjà accompagné plus de 1500 producteurs et artisans alimentaires à financer leurs projets en Belgique et en France grâce à quelque 90 000 contributeurs engagés.

Pour Pauline, 20 ans, le crowdfunding est un sacré coup de pouce qui lui a permis de s'installer comme maraîchère à Eghezée et de tester son public avant de se lancer. Elle a ainsi pu réaliser des investissements nécessaires au lancement de son activité : une charrette, une bâche ou encore des plants de fraisières.

1. L'équipe du Domaine W a collecté **16.600 €** pour financer le développement de leur vignoble bio et planter 1ha de vignes (Le Domaine W, Saintes)
2. Pauline a collecté **4550 €** pour réaliser des investissements nécessaires pour démarrer comme maraîchère. (Le P'tit Chou Brave, Eghezée)
3. Quentin a collecté **8010 €** pour aménager un bâtiment en bois et améliorer le confort de ses canards et moutons. (La Ferme du Coin2, Jemeppe-sur-Sambre)
4. Céline a collecté **4415 €** pour agrandir sa boucherie à la ferme. (La Campagnarde, Tintigny)

Au-delà de la récolte de fonds, un coach MiiMOSA dédié au porteur de financement accompagne celui-ci tout au long de sa collecte et l'aide à rédiger, illustrer, définir le montant de la collecte et les contreparties, etc.

Les contreparties sont également un excellent moyen de faire découvrir son activité et de créer du lien avec ses donateurs. C'est l'occasion rêvée de se créer une nouvelle clientèle et de fidéliser l'existante en proposant par exemple une dégustation de produits, le parrainage d'un animal, un panier de légumes ou encore une visite de la ferme.

La Belgique a perdu 68% de ses exploitations agricoles en 37 ans, et 40% des agriculteurs gagnent moins de 1000€ par mois. Dans ce contexte, MiiMOSA donne la possibilité au grand public de soutenir l'agriculture belge et nous rappelle que, derrière les produits de notre assiette, des visages de femmes et d'hommes sont attachés à une production de qualité dont ils peuvent être fiers.

PLUS D'INFOS

hello@miiмоса.be - www.miiмоса.be 

Un nouveau label pour une qualité éco-responsable

Le sapin de Noël, qui sera sur nos marchés fin de l'année, peut s'enorgueillir de sa provenance wallonne et de son ascendance ardennaise. Sa culture constitue, au sein de l'horticulture ornementale wallonne, le secteur le plus important d'un point de vue économique. Aujourd'hui, les producteurs s'investissent dans une démarche éco-responsable.

UNE ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE D'IMPORTANCE

La production de sapins de Noël se concentre essentiellement en Ardenne et occupe, selon une étude publiée en 2018 par l'ULG Gembloux AgroBioTech, une superficie plus ou moins égale à 3.100 hectares. Ce sont 75 producteurs de sapins professionnels que l'on recense en Wallonie et ceux-ci génèrent un chiffre d'affaires estimé à 50 millions d'euros. Mais l'influence économique du secteur ne s'arrête pas là. De nombreux emplois ont été créés grâce à l'activité de production d'arbres de Noël. On estime leur nombre à 1.000 (450 emplois directs et 650 emplois indirects).

La production wallonne est essentiellement destinée à l'exportation ; de 80 à 85 % des sapins wallons prennent la route de l'étranger.

UNE MARQUE ET UNE CHARTE : VÉRITABLE ET ÉCO-RESPONSABLE

L'Union Ardennaise des Pépiniéristes (UAP), installée à Neufchâteau, œuvre à l'encadrement des producteurs de sapins de Noël. Depuis quelques années, une marque, «**VÉRITABLE**», a été créée pour identifier la production wallonne.



Dans le but de sauvegarder l'environnement et afin d'adapter leurs méthodes de culture à des normes plus responsables, les membres de l'UAP ont développé, en 2018, une charte intitulée «**VÉRITABLE et éco-responsable**». L'objectif de cette charte est de mener

de nouvelles actions en faveur de l'environnement et de promouvoir une culture toujours plus éco-responsable. Les producteurs engagés dans cette charte vont différencier leurs parcelles de sapins de Noël par un label. Cette démarche passe par plusieurs décisions comme :

- Diminuer les produits phytopharmaceutiques par la non-utilisation d'herbicides lors des 2 dernières années de culture.
- Stopper l'exportation de terre en s'engageant à ne pas prélever de mottes pour la commercialisation.
- Tenir un historique complet des intrants phytosanitaires tout au long de la culture par l'utilisation d'un registre agréé par l'UAP-CPSN et un éventuel vérificateur externe, et limiter les dérives



PRÉPARATION DES SAPINS POUR LA LIVRAISON



PÉPINIÈRE

de pulvérisation par l'obligation de vérifier les vitesses des vents avec un anémomètre avant les traitements phytosanitaires (pas plus de 20 km/h).

- Mettre les cultures dans leur optimum physiologique par la prise et l'analyse d'échantillons de sols l'année de plantation afin de faire les épandages d'engrais et amendements en relation directe avec les besoins des plantes.
- Supprimer les plantations en zone d'habitat au terme de la culture en cours et replanter avec une zone tampon supplémentaire de 20 mètres derrière la zone d'habitat.
- En option, utiliser des chevaux de trait pour le nettoyage des parcelles en alternance avec un fauchage mécanique, notamment les deux dernières années exemptes de traitements aux herbicides.



ÉTIQUETTE INDIQUANT LA VARIÉTÉ DU SAPIN

PLUSIEURS VARIÉTÉS, POUR UN NOËL AU NATUREL

Les principales variétés qui seront mises sur le marché sont l'épicéa commun, le sapin de Nordmann, le sapin noble, l'épicéa de Serbie et le sapin de Fraser.

L'épicéa commun fait un retour en force sur le marché. En forme de pyramide, son feuillage est dense.

Le sapin de Nordmann est dense et a une forme régulière. Il a des aiguilles vert foncé brillantes qu'il ne perd pas.

Le sapin noble est légèrement bleuté. Il dégage un parfum balsamique et ne perd pas ses aiguilles.

L'épicéa de Serbie présente un ton argenté. Plus élancé que l'épicéa commun, il est également fort apprécié.

Enfin, le sapin de Fraser est un des derniers venus en culture de sapins de Noël. Il ne perd pas ses aiguilles et dégage une odeur agréable.

PLUS D'INFOS

UAP

T. 061 61 24 60
cpsn@uap.be

La fin de la génération gouda jeune...

Pour la Ferme du Planois de Hennuyères en Hainaut, « l'aventure commerciale » a commencé en 2009 avec un petit comptoir frigo installé dans l'atelier où sont encore préparés aujourd'hui, les fromages de chèvres et de brebis, tommes et autres yaourts. Mais ce n'est qu'une année plus tard, que Françoise Lemerancier et Philippe Lecocq ont investi dans l'aménagement d'un véritable magasin.

AUTONOMIE FOURRAGÈRE ET PÉRIODE CHAUDE

Aujourd'hui, avec une quarantaine de chèvres et une trentaine de brebis, la ferme s'étend sur 17 hectares qui lui permettent d'assurer son autonomie fourragère. « Avec l'alimentation qui provient 100% de la ferme, les animaux produisent moins de lait mais le coût de revient est moins cher au litre. Avec cette autonomie, nous ne dépendons pas de fournisseurs extérieurs et de produits qui viennent du bout du monde », explique Françoise.

La ferme emploie +/- 3 équivalents temps plein indispensables pour gérer l'accueil pédagogique, le gîte, la fromagerie et le magasin. « De mars à la Toussaint, nous ouvrons le dimanche pour répondre aux personnes qui souhaitent visiter la ferme », poursuit Françoise. « En semaine, les meilleurs jours restent le mercredi après-midi et le samedi, jour traditionnel des courses. »

UNE GAMME LÉGÈRE ET UN ESPOIR...

Dans le magasin, le Planois propose essentiellement des produits de la ferme pour rester cohérent avec son credo, « du bio de proximité à prix abordable » qui touche un public de plus en plus large et averti : « De plus en plus de personnes sont sensibles aux produits locaux et de qualité. Cet intérêt croissant pour ceux-ci se ressent à travers tous les âges et sur le plan gustatif aussi, on constate une vraie évolution. Il y a 10 ans, de nombreuses personnes n'appréciaient pas le fromage



de chèvres ou ne distinguaient pas un fromage d'été d'un fromage d'hiver. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. On constate que les consommateurs se réapproprient leur goût. »

Se dirige-t-on vers la disparition de la « génération gouda jeune », comme Françoise s'amuse à la nommer ?

PLUS D'INFOS

Ferme du planois
Rue de la Chapelle au foya 22
7090 Hennuyères
lafermeduplanois@skynet.be
www.lafermeduplanois.be

...
À LA RENCONTRE DU POISSON DU TERROIR

Truite, lotte, omble, esturgeon, que de choix et de savoir-faire chez nous !

Savez-vous que la Wallonie compte une quarantaine de piscicultures ? Celles-ci produisent +/- 250 tonnes de poissons par an, parmi lesquels 80 % sont des truites. Ces poissons sont élevés pour le repeuplement des rivières et des étangs de pêche mais aussi pour la consommation humaine.

Le cabillaud et le saumon représentent à eux deux 68 % du volume total des poissons consommés par les Belges. La truite, quant à elle, ne représente que 4%. Quant à la truite produite en Wallonie, elle représente moins de 0,5%...

Et pourtant, la pisciculture wallonne, caractérisée par des pisciculteurs passionnés et des poissons de grande qualité, a beaucoup à offrir.

Nous avons voulu en apprendre plus et sommes donc partis à la rencontre du poisson du terroir !



La truite, la lotte, l'ombre, l'esturgeon..., il y a finalement plus de choix qu'on ne le pense chez nous !

Au travers de 8 capsules vidéo, le métier de pisciculteur est passé au crible : compétences nécessaires, variabilité du métier, point de vue environnemental, atouts nutritionnels, transformation et commercialisation de nos poissons du terroir.

Plus encore, de délicieuses recettes de poissons clôturent chacune de ces capsules.

Elles seront diffusées en cette fin d'année sur le web et les réseaux sociaux. Un grand concours sera également réalisé dont les gagnants pourront remporter de quoi égayer leurs repas de fête avec du caviar et de la mousse de truite 100% locale, ou encore remporter un repas à domicile avec Julien Lapraille.

Cette campagne est réalisée par l'Apaq-W, le Collège des producteurs et les aquaculteurs de Wallonie, avec le soutien de la Wallonie et du Fonds Européen pour les Affaires maritimes et de la Pêche.

PLUS D'INFOS

apaqw.be/poissonduterroir



L'avenir de l'agriculture par la résistance !

Le député européen altermondialiste José Bové était de passage en Wallonie début octobre, en tant que préfacier de l'exposition « André Bosmans. La fourche, la plume et le pinceau ». Exceptionnellement, dans cette rubrique, nous relatons la conférence du militant José Bové et faisons écho à la remarquable exposition du feu peintre paysan et syndicaliste visionnaire André Bosmans (1922-2014) qui se tient au Musée « En Piconrue » à Bastogne jusqu'au 3 février 2019.



JEAN-PIERRE LAMBOT & JOSÉ BOVÉ

Vous avez déclaré «Être agriculteur devrait être un art de vivre». Le pensez-vous encore aujourd'hui?

(Questions posées par Jean-Pierre Lambot, vice-Président du Musée « En piconrue »)

Être paysan est la plus belle des activités, avec les mains et la tête. C'est vivre la diversité au cours de la journée. Les émotions sont différentes chaque matin selon les saisons, les semailles, les récoltes. Mais cela peut devenir une croix à porter quand on ne décide plus rien. Aujourd'hui, le paysan est souvent coincé : par la banque ; par l'accès au foncier – surtout les jeunes – ; par un modèle imposé qui conduit à produire toujours plus ; par les prix des produits liés aux échanges internationaux et fixés à l'OMC (organisation mondiale du commerce) ; par la PAC (politique

agricole commune) ... Je suis inquiet. André Bosmans dénonçait déjà cette course au profit qui place certains agriculteurs entre assistés sociaux (dépendant des aides compensatoires mises en place par l'Union européenne suite à la revue des prix à la baisse) et chasseurs de primes (à l'hectare, à la vache, au litre de lait, à la réorientation de son mode de production...).

Mais de plus en plus de jeunes s'installent et changent les règles du jeu. On participe à un renouveau, à une nouvelle logique d'installation sur base de modèles agricoles durables : de plus petites structures se développent, rejettent le modèle connu et passent en bio, proposent la vente directe, la permaculture ... Aujourd'hui, être paysan n'est plus un métier, c'est un choix de vie, un art de vivre en accord avec la terre et les animaux.



La vie était pauvre, certes, mais très gaie à la fois Simple les sentiments, mais profonde la joie Et elle coulait tranquille au pas très lent du bœuf En parfaite autarcie, mais surtout moins stressé Que l'exploitant moderne que je viens de croiser Très fier sur son gros tracteur neuf Mais qui n'est pas payé

André Bosmans

QUELQUES DATES

Vers 1840

Découverte des premiers engrais minéraux de synthèse

1848

Loi des Bruyères : les terres communautaires sont vendues à des particuliers en vue d'une culture plus intensive

1860

Premiers établissements scolaires agricoles Foires et expositions agricoles pour intéresser les paysans aux nouvelles techniques

1877

Invention des scories Thomas (engrais miraculeux, bon marché et disponible en grande quantité)

1878

La charrue Mésotte transforme le paysage. Les landes sont défrichées et les nouvelles cultures fourragères permettent de remplacer le mouton par le bovin



A. Bosmans - Autoportrait - 1954

On annonce un accroissement de la population. Les terres agricoles parviendront-elles à nourrir l'humanité ?

On parle effectivement de 9, 10, 12 milliards d'êtres humains. Ce discours fait partie de la propagande qui veut qu'on produise toujours plus. Je relève personnellement trois problèmes :

- La logique de dépendance envers les pays producteurs de protéines végétales (soja). Depuis 1962, on ne peut plus en produire chez nous. Or, si les ports arrêtent de recevoir du soja, nos élevages sont mis en péril. C'est invraisemblable. Nous devrions passer dans une logique de souveraineté alimentaire, de résilience.
- Le gaspillage alimentaire : dans nos pays, 30% des produits agricoles sont jetés. Dans les pays du Sud, on constate le même pourcentage mais les produits sont détruits avant même d'arriver à leur destinataire.

« 1,3 milliards de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année dans le monde, soit 30% de la production mondiale. En Europe, le gaspillage s'élève à 88 millions de tonnes. Ce qui revient à dire que 173 kg d'aliments sont donc jetés annuellement par un Européen. Et ce n'est pas la Belgique qui remontera le niveau avec ses 345 kg de déchets alimentaires annuels par habitant. Soit quasi 1 kg de nourriture jeté, par jour, par personne et une perte financière allant de 170 à 600€ » (NDLR: Données extraites du Smart Gastronomy Lab – Gembloux Agro-Bio Tech).



A. Bosmans - Vaches au creux du vallon - 1967

- Enfin, le réchauffement climatique : le modèle d'agriculture actuel pèse pour 18% de ce problème. (L'agriculture représentait, en 2016, 13% des émissions de gaz à effet de serre en Wallonie). Le vrai enjeu est de bloquer la croissance exponentielle de ce réchauffement, en commençant par réduire de moitié les émissions à l'horizon



A. Bosmans - Les arracheurs de pommes de terre - 1989

2030. Or, on entend beaucoup de discours mais on voit peu d'actes concrets.

Sans parler du scandale de l'huile de palme : au lieu que les productions nourrissent la population, elles nourrissent les véhicules...

En bref, nous aurons assez de terres agricoles si nous résolvons ces problèmes. Il y a urgence à changer notre façon de produire, de consommer et de se mouvoir !

Que peut-on faire collectivement ?

Les Etats doivent laisser un peu de souveraineté à l'Europe et à des décisions collectives. L'Europe a les moyens de faire bouger les choses sur l'agriculture et le climat.

Il faut mobiliser les citoyens demandeurs de produits de qualité POUR l'agriculture. Rapprocher paysans et citoyens en partant de là où on est. Tout le monde peut faire changer les lignes.

Comme le relate l'exposition, *Des solutions existent. Devant les limites du modèle agro-industriel, la préservation de l'agriculture locale destinée à une consommation alimentaire locale, saine et durable passe par les circuits courts et la lutte contre la désaffectation des terres agricoles.*

QUELQUES CHIFFRES

NOMBRE DE TRACTEURS BELGES

1947 > 1.870 (16% de la population)
 1962 > 54.000 (7%)
 1977 > 114.517 (4%)
2013 > 185.637 (1,8%)

NOMBRE D'AGRICULTEURS BELGES

1900 > 1.102.000
 1930 > 630.000
 1952 > 362.000
 1980 > 185.000
2013 > 74.510
... et demain ?

Extrait de l'exposition
 « André Bosmans, la fourche, la plume et le pinceau »

« Comme les mémoires d'un homme de la terre, les tableaux d'André Bosmans sont des fenêtres ouvertes sur le monde ancien. Ses scènes de vie au village, ses paysages et ses peintures de bovins révèlent un sentiment de nostalgie face à un monde rural et une agriculture dont l'évolution s'accélère de manière prodigieuse au sortir de la Seconde Guerre mondiale, sonnant le glas de la paysannerie artisanale et ouvrant la voie à l'agro-industrie. » L'agriculture intégrée au circuit économique, c'est « un bouleversement des valeurs du monde paysan. Frugalité, bon sens, respect des équilibres, expérience et prudence cèdent la place aux impératifs de rentabilité, de productivité, d'optimisation et d'innovation. Les anciennes vertus de solidarité se perdent au profit d'une concurrence accrue entre fermiers »

**Extraits de l'exposition
 « André Bosmans, la fourche, la plume et le pinceau »**

*J'ai bien nourri,
 bien brossé
 Je peins, les heures
 passent, sans se presser
 Mes bêtes et moi,
 on se comprend
 Dans le silence ruminant*

André Bosmans

1880-1910

La mécanisation libère de la main d'œuvre et cause une vague d'exode rural

1895

Premières laiteries coopératives créées par des curés-paysans

1900

Premières batteuses (travail en commun)

1919

Nouvel exode rural vers les villes ouvrières
 Création de syndicats pour défendre les intérêts du monde agricole

1926

Première foire agricole de Libramont

1950

Arrivée de fermiers flamands en Ardenne pour compenser la perte de main d'œuvre

Extrait de l'exposition
 « André Bosmans, la fourche, la plume et le pinceau »

Légendes et Histoire se confondent !

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 : historique, touristique, patrimoniale, gastronomique et parfois même insolite !

Situé en Province de Namur, Crupet fait partie de l'entité d'Assesse et abrite en son sein le Siège social de l'asbl des plus beaux villages de Wallonie ! Il faut dire que le patrimoine de cette localité wallonne est d'une richesse exceptionnelle, une fois de plus... Impossible de faire le recensement de toutes ces splendeurs historiques mais bien de vous présenter les incontournables, si vous passez par Crupet dont le nom trouve son origine dans le mot wallon (namurois) *crupèt* signifiant monticule, visitez-les ! L'élément bâti le plus remarquable est sans conteste le « Donjon Carondelet » et ses dépendances datant du 12^{ème} siècle surgissant au milieu d'un plan d'eau. De la ferme seigneuriale, autrefois cernée de douves, il ne reste que l'aile nord avec le porche d'entrée fortifié et au premier étage une dalle gravée aux armes martelées portant le millésime « 1595 ». L'ensemble a été classé comme monument et site en 1973. Autre lieu chargé de légende, la grotte artificielle retraçant la vie de Saint-Antoine de Padoue imaginée par l'abbé Joseph Gérard et bâtie avec 30 tonnes de pierres trouvées dans les bois voisins et, avec l'aide des villageois au début du 20^{ème} siècle. Depuis plus de 100 ans,

elle attire des milliers de pèlerins souvent d'origine italienne comme l'était Saint-ntoine. Les visiteurs n'oublient jamais de se faire photographier à côté de la statue du diable. Un drôle d'endroit pour rencontrer Lucifer ! Insolite comme le thème touristique de cette année, il paraît qu'il existe un souterrain entre le donjon du château et l'église. Autres lieux à visiter : l'église Saint-Martin, le manoir datant du 12^{ème} et du 16^{ème} siècles, le tilleul ancestral planté en 1830 devant l'église, les anciens moulins et une bâtisse à colombages ou pans-de-bois récemment restaurée, rue de messe.

LIEUX À VISITER AUX ALENTOURS

Si vous êtes de passage à Crupet, profitez-en pour réaliser un circuit touristique dans le coin ! Les attractions ne manquent pas : à 4 kms, vous pourrez visiter la Brasserie du Bocq et déguster une bonne Gauloise ou autre bière de leur cru, à 8 kms les Jardins d'Annevoie vous ouvrent leurs bras, à 6 kms les ruines de la Forteresse de Poilvache restaurées par une poignée de passionnés vous attendent. Vous vous trouvez aussi à une dizaine de kms de Dinant où les activités sont diverses et variées.

PLUS D'INFOS

Office du Tourisme

Rue Haute 7 - 5332 Crupet

T. 083 66 85 78 - tourisme@assesse.be

Maison du Tourisme de la Vallée de la Meuse Namur-Dinant

Place de la Station - 5000 Namur

T. 081 24 64 49 - www.paysdenamur.be

Les plus beaux villages de Wallonie asbl

Rue Haute 7 - 5332 Crupet

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



LE SAVIEZ-VOUS ? Le diable de la grotte de Crupet n'a pas de queue. On raconte que c'est l'Abbé Gérard qui l'a voulu ainsi. A moins que la statue ait mal supporté le voyage entre le sud de la France et la Wallonie...



ANCIEN MOULIN © DIDIER FLAVION



PORTRAIT DE PATRICK COLLIGNON ACCOMPAGNATEUR D'ABEILLES À CRUPET !

QUELLE EST VOTRE PHILOSOPHIE ?

Plutôt qu'apiculteur, je préfère qu'on m'appelle accompagnateur d'abeilles car une ruche est une colonie régie par sa propre hiérarchie. Des scientifiques découvrent encore aujourd'hui et régulièrement les mystères de ce système. En accompagnant mes ruches, j'apprends beaucoup de la vie, ce qui me rend plus zen. Ce n'est effectivement pas ma profession principale mais une activité complémentaire et de loisirs. Je n'ai donc pas de but commercial. Le fait d'avoir des ruchers permet de contribuer à la pollinisation des arbres fruitiers ainsi qu'à sauver les abeilles. Je récolte donc du miel pour la consommation familiale et celle de mes amis. Le petit surplus est proposé à la vente.

Le message de la terre est de plus en plus clair et c'est pour cela que j'étais fasciné par le métier d'apiculteur. Il est important de sauver l'humanité par les abeilles qui sont les sentinelles de l'environnement. Elles montrent précisément l'étendue de la dégradation de la santé de l'humanité. Elles souffrent de l'utilisation des pesticides et démontrent que nous sommes dans un virage important pour sauver l'humanité.

DEPUIS COMBIEN DE TEMPS PRATIQUEZ-VOUS ET AVEZ-VOUS SUIVI UNE FORMATION ?

Depuis 2010, je m'occupe de mes ruches après avoir suivi une formation de 2 ans auprès d'une association locale et obtenu un certificat. Il faut savoir que tout le monde peut avoir des ruches et que le diplôme n'est pas obligatoire. Ce qui est obligatoire, c'est le respect de la législation en vigueur (Afsca notamment), le respect des distances pour placer les ruches par rapport au voisinage et à la voie publique. Parfois, un permis d'urbanisme est même nécessaire pour construire un rucher.

Je préconise une formation centrée sur l'animal plutôt que sur l'homme, une apiculture en tout cas la plus écologique possible ou à tout le moins naturelle. Il faut intervenir le moins possible au sein des ruches car ouvrir une ruche représente 3 jours de travail de réparation des abeilles simplement à cause du choc de refroidissement.

QU'EST-CE QUI VOUS A AMENÉ À DEVENIR APICULTEUR ?

Ma fascination pour le monde des insectes. Enfant, je collectionnais les articles qui en parlaient. Adulte, je pensais que ce n'était pas pour moi car trop difficile. Et puis, je me suis lancé et me suis rendu compte que c'était à la portée de tous. Il faut juste de l'espace pour placer les ruches. L'idéal pour le devenir étant les contacts avec des apiculteurs aguerris et de suivre une formation avec un groupe de passionnés plutôt que via des forums spécialisés sur internet.

COMBIEN DE RUCHES POSSÉDEZ-VOUS ?

Je possède aujourd'hui 10 ruches mais vu que je refuse de traiter mes ruches contre les parasites et les autres facteurs extérieurs, je subis 40% de pertes par année. Encore une fois, ce n'est pas ma profession principale car je ne pourrais pas en vivre. J'arrive au mieux à autofinancer les dépenses réalisées pour les ruches.

QUELS TYPES DE MIEL PRODUISEZ-VOUS ?

Je produis un miel toutes fleurs. Il est difficile de produire un miel mono-floral. Pour être déterminé comme mono-floral, le miel doit être analysé afin de détecter les grains de pollen présents dans celui-ci. Ces grains doivent être à 50% minimum d'une même essence (tilleul, colza, châtaignier, etc) pour être déclaré mono-floral. De plus, organoleptiquement, le goût de cette essence doit être prédominant.

Deux récoltes ont lieu chaque année : la première vers fin mai/début juin suivant la météo et il s'agit d'un miel de printemps plus blanc. Ce sera plutôt un miel de fruitiers, de pissenlits ou de colza. La deuxième récolte a lieu à la mi/fin juillet et il s'agit d'un miel plus brun qui sera plutôt d'essence de tilleul, châtaignier ou ronces.

D'une année à l'autre, le miel est très différent même s'il est récolté au même endroit. La météo joue un rôle très important au niveau de la floraison. D'une ruche à l'autre, il varie aussi même si elles sont voisines. Il faut savoir qu'une abeille ne sort butiner que s'il fait plus de 10 degrés, si les fleurs sont bien présentes et si le taux d'humidité est satisfaisant. Il ne faut pas trop de vent et il ne doit pas faire trop sec. Cela fait beaucoup de conditions.



COMMENT SE PORTENT VOS RUCHES ? DES PRÉDATEURS ?

Pour l'instant, il n'y a pas trop de prédateurs. Les années prochaines seront plus problématiques car le frelon asiatique arrive. Tout est une question d'équilibre comme le chantait déjà Francis Cabrel. Le parasite varroa, un acarien qui parasite les abeilles, les larves et les nymphes affaiblit déjà fortement les ruches. Il faut juste arriver à équilibrer la population de la ruche de manière naturelle.

QUEL EST VOTRE MESSAGE VERS LES POUVOIRS PUBLICS ?

Même si les pesticides ne sont pas la seule cause de déclin des abeilles, il est urgent de légiférer afin d'abandonner l'utilisation des pesticides et autres produits phytopharmaceutiques.

QUEL EST VOTRE MESSAGE VERS LES CONSOMMATEURS ?

Acheter local ce qui permet de rassembler aussi les gens et, puis, on se nourrit de l'énergie du lieu dans lequel on vit... (A méditer). Il faut aussi privilégier l'achat d'un miel le moins travaillé possible, le plus rustique, le plus naturel qui va garder sa saveur et ses propriétés originales.

CRUPET EST RECONNU COMME L'UN DES PLUS BEAUX VILLAGES DE WALLONIE, VOUS QUI EN ÊTES CITOYEN COMMENT LE PERCEVEZ-VOUS ?

Cela fait 30 ans que je vis à Crupet. C'est un village de caractère qui possède une vraie vie culturelle et associative. Il ne s'agit pas d'un village dortoir (résidence) mais qui a un réel dynamisme et une ouverture vers les nouveaux arrivants favorisant ainsi un renouveau général.

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

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

PLUS D'INFOS

Rucher du Ry de Gence - M. Patrick Collignon
Rue Haute 35 - 5332 Crupet
Gsm 0485 19 07 51 - patcol@scarlet.be

CRUPET, UN VILLAGE DE FINS GOURMETS...



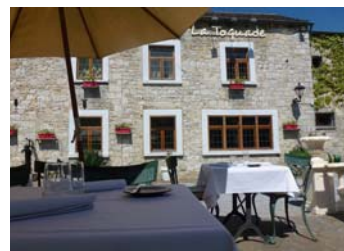
© La Besace



© Le Relais Saint-Antoine



© Le Pachis



© La Toquade

Au cœur de cette magnifique bourgade, les possibilités de restauration sont plutôt nombreuses et variées. Quelles que soient vos envies du moment, il y a fort à parier que vous trouverez un établissement dans lequel vous vous délecterez de spécialités finement préparées.

En plein centre du village, le restaurant «La Besace» fait perdurer l'esprit de Joseph Collot, près de cent ans plus tard, en la personne de Georges Rome. La bonhomie de son accueil, son embonpoint abdominal et sa volubilité ne peuvent que trahir l'amour de la bonne Table et de la convivialité qu'elle offre. D'emblée, il aime annoncer son objectif: *«il n'y a pas de secret. Tout est frais! Ce n'est pas avec des produits chers qu'on fait meilleur et original... Les produits, les recettes et la carte doivent cadrer avec l'établissement. Je désire garder le caractère d'une auberge où des habitués peuvent se retrouver et de laquelle les gens de passage retourneront comblés».*

À quelques pas de là, vous trouverez la taverne restaurant «Le Pachis» que Caroline Macor, jeune patronne dynamique et sympathique, a ouverte en mars 2005. Elle suit ainsi la voie tracée par sa maman, plus ancienne commerçante du village, qui exploite la boutique de cadeaux et souvenirs juste à côté. C'est donc dans une ambiance familiale et chaleureuse que vous pourrez déguster une cuisine franco-belge où les produits du terroir occupent une place de choix, avec par exemple, des spécialités de truites de Lisogne, du gibier en saison et des suggestions qui changent chaque semaine.

Si vous poursuivez la traversée de la localité, vous découvrirez «Le Relais Saint-Antoine», un établissement dont l'atmosphère chaleu-

reuse se marie parfaitement avec la qualité des mets préparés. En saison de chasse, la maison vous propose différentes spécialités. La plus courue est sans nul doute le pot-au-feu de gibier (civet) ; et si vous êtes amateur, vous auriez certainement tort de ne pas vous laisser tenter par le gibier à la truffe (selon disponibilité) assaisonné au goût du client.

Comment parler de gastronomie à Crupet sans évoquer «La Toquade», cette adresse bien pensée par un jeune couple plein d'idées? C'est en avril 2011 que Laura et Frédéric Tagnon-Pire ont ouvert leur restaurant dans lequel ils vous proposent une carte de gastronomie française empreinte parfois de saveurs venues d'ailleurs. Celle-ci ainsi que le menu évoluent au gré des saisons. Un lunch préparé suivant le marché est également servi tous les jours de la semaine le midi, hors jours fériés. Dans quelques mois, lorsque le temps s'y prêtera, sans nul doute, vous vous installerez sur la terrasse, dans cet écrin de verdure et profiterez d'un excellent repos au bord du ruisseau.

Je suis certain qu'après ce rapide tour de présentation des adresses gastronomiques de Crupet, vous trouverez toujours, selon vos envies du moment, un établissement dans lequel elles seront assouviées...

PLUS D'INFOS

La Besace

Rue Haute 11 - 5332 Crupet | T. 083 69 90 41 | www.restaurantlabesace.be

Le Relais Saint-Antoine

Rue Basse 13 - 5332 Crupet | T.083 65 66 83 | www.relaissaintantoine.be

Le Pachis

Rue Haute 8 - 5332 Crupet | T. 083 68 99 10 | www.lepachiscrupet.be

La Toquade

Rue Basse 32 - 5332 Crupet | T. 083 69 90 70 | www.latoquade.be

J'y étais, tout est vrai...

La dernière fois, j'évoquais un monument, un dinosaure (cf article sur Guy Lecocq – Terre Ferme septembre 2018). Cette fois ci, je vais présenter la jeunesse !
Choc des cultures 😊

Aline Pirlot, nouvelle recrue au sein de l'Apaq-W est chargée du service pédagogique de l'Agence. Jeune, dynamique, la voix grave, épicurienne, fan des chiens... d'une loquacité sans égale parmi les collègues! 😊
Ne lui présentez jamais des clowns ou des poupées, elle en a peur... Montrez-lui des chiens plutôt... Ou faites la parler...
ça, c'est easy! 😊

Ainsi, Aline est responsable du pôle pédagogique, mais qu'est-ce donc? Tout et rien à la fois!

Rien car, en effet, quel lien existe-t-il entre la promotion de l'agriculture et l'éducation, la pédagogie?

Tout, car ce service transversal à tous les secteurs reste primordial... pour tout le monde! D'abord pour les enfants, et leurs enseignant(e)s, qui sont évidemment une cible privilégiée. Cependant, Aline ne veut pas s'arrêter à ce seul public et c'est LA force de son projet! Elle souhaite créer des nouvelles actions et de nouveaux outils pour un public beaucoup plus large, comme l'enseignement secondaire et les formations pour adulte. Comme elle l'explique: «*la pédagogie vise toute personne en démarche d'apprendre*».

A ce titre, l'Apaq-W regorge d'une pléthore de documents servant à l'éducation. Des centaines de publications développées en interne et proposées au grand public et aux professionnels de l'enseignement.

C'est important d'éduquer les consommateurs de demain et faire comprendre ce long cheminement qui va de la «fourche à la fourchette». Car, comme le chantait Jeanne Moreau «*J'ai la mémoire qui flanche*,

je ne me souviens plus très bien» [mais non je ne suis pas ringard!], il est essentiel de rappeler que les produits de qualité goûtés dans nos assiettes proviennent d'un long travail!

Tous ces documents sont disponibles sur nos événements*. Aline était là, par exemple, pour les présenter aux foires de Libramont et Battice, aux Fermes en ville, au salon 1001 familles, aux étapes du Beau Vélo de RAVEl et, dernièrement, encore au salon EDUC!

Cette année, ce salon se tenait à Bruxelles. L'Agence y faisait la promotion des:

- Nombreux documents évoqués ci-dessus;
- Fermes pédagogiques, en partenariat avec Accueil Champêtre en Wallonie;
- Nombreuses actions à destinations des écoles. Comme, le «programme européen lait, produits laitiers, fruits et légumes»; le programme «Tous locaux»; l'action «Aide aux collations santé».

Ainsi, l'Apaq-W développe différents projets à destination des écoles et ce, en collaboration avec de nombreux partenaires (l'Union Européenne, le SPW DGO3 Agriculture, etc.). Ces actions ayant pour objectif de favoriser une alimentation saine, locale et d'éduquer les écoliers, futurs «consom'acteurs» de demain.

Ce service transversal mérite donc bien un focus spécial, une piqûre de rappel nécessaire sur ce qui existe.

*Vous pouvez également commander ces documents à partir du site web de l'Apaq-W > www.apaqw.be

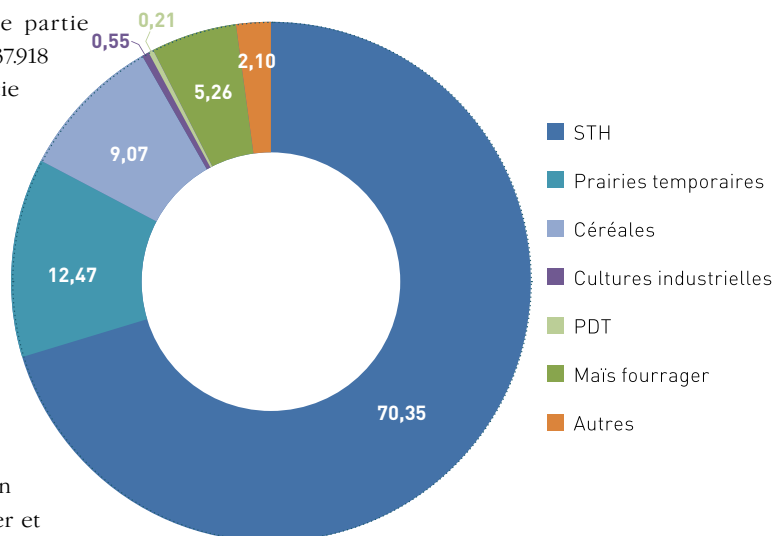


L'agriculture en quelques chiffres

En 2017, la province de Luxembourg comptait 2264 exploitations agricoles, soit 17,9 % du total des exploitations wallonnes et 6,3 % des exploitations belges. En moyenne, environ 53 exploitations agricoles peuplent chaque commune de la province (45 en Wallonie). Le caractère rural des villages de la province en est préservé.

Les terres agricoles occupent une grande partie du territoire. La surface agricole utilisée occupe 137.918 hectares, soit 31 % du territoire. La superficie moyenne d'une exploitation luxembourgeoise est de 61 hectares, plus élevée qu'en Wallonie (57 ha). Au cours du temps, les exploitations luxembourgeoises sont devenues moins nombreuses (-71,6 % depuis 1978) et la superficie moyenne a dans le même temps plus que triplé.

De par sa topographie et aux conditions pédoclimatiques, la prairie occupe 82,8 % de la SAU. Plus d'un tiers des prairies de Wallonie sont situées en province de Luxembourg. On y retrouve également 5,3 % de maïs fourrager et seulement 9,4 % de céréales. L'épeautre est une céréale qui s'acclimate bien aux conditions plus rudes. Sa culture couvre en Luxembourg belge 3.808 ha, soit 30,3 % de l'épeautre wallon.



PREMIÈRE PROVINCE BOVINE WALLONNE

Terre d'élevage par excellence, le Luxembourg belge est la première province bovine wallonne, avec 306.993 têtes de bétail recensées, soit 27,7 % du cheptel wallon. La spéculation viandeuse est menée dans 93,6 % des exploitations.

La province de Luxembourg est également un territoire propice à l'agriculture biologique. En 2017, un tiers des fermes bio wallonnes sont situées en province de Luxembourg (541 exploitations) pour une superficie de 34.288 hectares.

On recense en Wallonie 102.707 têtes de bétail élevées en agriculture biologique, soit 9,28 % du cheptel bovin wallon. La moitié de ces bovins bio sont élevés en province de Luxembourg.

Sources :

Chiffres agricoles au 15 mai 2017

SPF Economie, PME, Classes Moyennes et Energie

Direction Générale Statistique et Information Economique, 2018

[Calculs : SPIGVA ASBL]

TERROIRLUX, UNE SAVEUR D'AVANCE !

Le Luxembourg belge est une terre florissante en productions locales diverses et les initiatives de vente de produits locaux en circuits courts se développent de plus en plus. Terroirlux est l'outil par excellence pour aider le consommateur à s'organiser et profiter pleinement de ces richesses !

TerroirLux.be, c'est en effet en quelques clics toutes les réponses aux questions « Où trouver des paniers de légumes près de chez moi ? Où puis-je trouver des yaourts fermiers ? Quelle est l'épicerie de terroir la plus proche de mon lieu de travail ? Dans quels marchés trouver mes producteurs préférés ? Je passe le weekend en Ardenne, y a-t-il un marché fermier dans la région ? ... ».

Cette plateforme virtuelle a pour but de valoriser les produits locaux de bouche en offrant une meilleure visibilité aux producteurs et à leur production, aux distributeurs et aux initiatives qui soutiennent le circuit court.

En effet, ce portail présente un large choix de services : référencement des producteurs et des différents



points de vente (GAC, épicerie de terroir, magasins à la ferme, ...), présentation détaillée des produits classés par catégories, agenda des festivités locales (marchés, fêtes de terroir, ...), recherche selon différents critères (code postal, mots-clés, nom du produit, ...).

Terroirlux, c'est plus de : 320 producteurs locaux référencés, 15 groupements d'achats, 20 sites accueillant des marchés de terroir.

PLUS D'INFOS

Province du Luxembourg
Département d'Économie Rurale
Cindy Lambermont
T. 084 22 02 47
c.lambermont@province.luxembourg.be
facebook.com/terroirlux

AGRINEW, DES ATELIERS DE TRANSFORMATION PARTAGÉS VIANDES ET LÉGUMES



Alain de Bruyn Agrinew est une a.s.b.l. créée sous l'initiative du CER Groupe à Marche-en-Famenne pour assister et soutenir les agriculteurs dans la valorisation, la transformation, le conditionnement et le dispatching des produits de leur exploitation.

Agrinew met à disposition des producteurs un atelier viande agréé,

un atelier légumes et fruits ainsi qu'un hub logistique. Elle offre un encadrement sur mesure (étiquetage, emballage, ...) avec du personnel qualifié, des outils à la pointe et des conseils de préparation.

L'a.s.b.l. travaille comme une véritable pépinière d'entreprises permettant à celles-ci de se faire une clientèle et d'acquérir des compétences avant d'investir dans un outil de transformation.

Centre référentiel de la transformation, l'outil permettra aussi de répondre aux demandes de recherche des produits locaux.

PLUS D'INFOS

Agrinew
Rue de la Zootechnie 2 - 6900 Marloie
A. De Bruyn
Gsm 0494 53 63 99
info@agrinew.be

Quels sont les produits de bouche wallons d'excellence ?

La traditionnelle soirée de remise des Coqs de Cristal s'est tenue ce jeudi 22 novembre dernier au Libramont Exhibition & Congress. Cette cérémonie prestigieuse, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, était présentée par le célèbre chroniqueur gastronomique Gerald Watelet, accompagné épisodiquement par nos ambassadeurs des produits wallons que sont Éric Boschman et Julien Lapraille.



LAURÉATS COQ DE CRISTAL 2018 LORS DE LA SOIRÉE DE REMISE DES PRIX LE 22 NOVEMBRE A LIBRAMONT

L'évènement était l'occasion pour les organisateurs, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont de rassembler producteurs, transformateurs, collectivités, distributeurs, restaurateurs, journalistes spécialisés, pouvoirs locaux et acteurs institutionnels le temps d'une soirée conviviale et savoureuse.

Lancé en 1994, le concours Coq de Cristal a fêté cette année sa 24^{ème} édition. Il vise à valoriser des entreprises wallonnes employant maximum 5 personnes qui, grâce à leur expérience et leur respect de l'environnement, élaborent une large gamme de produits de bouche artisanaux. Issues d'une agriculture diversifiée, ces productions reflètent un savoir-faire traditionnel, une passion du métier et un art de vivre typiquement régional.

Au cours de la soirée, animée par la diffusion de vidéos et par des saynètes sur des thématiques politiques et agricoles d'une partie de la revue d'humour « Sois Belge et Tais-Toi! », 8 Coqs de Cristal ont été remis aux producteurs wallons suivants dans diverses catégories. Au total, 50 produits issus de 43 entreprises de Wallonie étaient en lice. Nous les félicitons encore une fois et les encourageons à poursuivre leur production et développer leur gamme.

PLUS D'INFOS

www.apaqw.be/Coq-de-Cristal-2018

1. **Yaourt nature au lait de brebis entier (non sucré)**
La bergerie d'Acremont
2. **Fromage au lait de vache à pâte pressée mi-cuite**
Ferme l'Épinette
3. **Lait concentré sucré nature**
Fromagerie de l'Enclus
4. **Contre-filet de bœuf**
Boucherie de la ferme Martin

5. **Boudin blanc nature**
Maison Duterme
6. **Gigot d'agneau**
Biohérin
7. **Carotte de pleine terre**
Ferme Legat
8. **Vin tranquille rouge**
Ferme du Chapitre

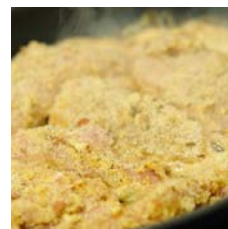




Escalope de poulet fermier et fruits secs

Ingrédients | 6 personnes

- 2 escalopes de poulet
- 2 oeufs
- Chapelure
- 50 gr de fruits secs
(noix, noisettes)
- Farine
- Beurre
- Sel & poivre



- * Mixez grossièrement les fruits secs et mélangez-les avec la chapelure.
- * Battez les œufs dans une assiette, ajoutez le sel et le poivre.
- * Farinez les escalopes et passez-les dans les œufs et puis dans la chapelure.
- * Dans une poêle, cuisez vos escalopes avec du beurre de ferme 4 à 5 minutes de chaque côté.
- * Servez avec une purée de pommes de terre-panais, quelques champignons et un vin rouge de chez nous.

Les noix et noisettes sont bonnes pour le système cardiovasculaire et pour lutter contre le mauvais cholestérol. Les noisettes sont riches en vitamine E et les noix en oméga-3.

|| Noix et noisettes
une savoureuse source
d'énergie! ||



LES RECETTES
DU P'TIT CLAUDE

PHOTOS © JCHOREMANS @APAC-W

**1ST WORKSHOP
BUSINESS CLUB APAQ-W**

NAMUR - MOULINS DE BEEZ
17.12.18

Conférences, échanges d'expériences et networking entre sociétés agro-alimentaires wallonnes.

www.apaqw.be

SAVEURS & MÉTIERS

NAMUR EXPO
27 > 29.01.19

Soutien d'une cinquantaine de sociétés wallonnes par l'Apag-W et présence d'un stand d'information durant ces 3 jours d'inspiration pour les professionnels de l'alimentation.

[www.easyfairs.com/
saveurs-metiers-2019](http://www.easyfairs.com/saveurs-metiers-2019)

**SALON
DES MANDATAIRES**

MARCHE-EN-FAMENNE - WEX
14 > 15.02.19

Présence de l'Apag-W sur un stand lors de cet événement incontournable du secteur public en Wallonie.

www.mandataires.be

**SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE**

PARIS - PARC DES EXPOSITIONS
23.02 > 03.03.19

Participation de l'Apag-W aux côtés de Wallonie Belgique Tourisme (WBT) au plus grand marché de France des produits du terroir du 26 au 29.02. Découverte des produits et lieux touristiques de notre région.

www.salon-agriculture.com

JARDIN EXPO

LIÈGE - HALL DES FOIRES
28.02 > 03.03.19

1^{er} salon 100% jardin.

www.jardinexpo.be

HORECATEL

MARCHE-EN-FAMENNE - WEX
10 > 13.03.19

Présence de deux stands dans le Palais Gastronomie, l'un rassemblant une petite vingtaine d'entreprises wallonnes, l'autre composé de 6 producteurs bio. Démonstration sur la Masterstage.

www.horecatel.be

BUSINESS CLUB APAQ-W

Les relations B to B au sein de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité ont toujours existé mais, cette d'année, la volonté a été de concrétiser ces rencontres au travers d'un «Business Club» dont le 1^{er} workshop aura lieu le 17 décembre prochain aux Moulins de Beez à Namur. Sont conviées toutes les entreprises agro-alimentaires cotisantes à l'Apag-W et susceptibles d'exporter leurs productions.

Les objectifs de ce club professionnel sont principalement d'informer des actions B to B de l'Agence ; soutenir et accompagner les producteurs intéressés par l'exploration de nouveaux marchés et débouchés ; susciter les échanges d'expérience en matière d'exportation (production, retail, HoReCa) ; et encourager la coopération entre entreprises.

Lors de ce 1^{er} atelier, divers orateurs nous feront l'honneur de leur présence : Dominique Tourneur (AWEX), Pascal Léglise (Carrefour Belgium) et Jean-Luc Prigneux (Génération W).

Plus d'infos et inscriptions pour le 10 décembre à l'adresse suivante : g.salemi@apaqw.be - www.apaqw.be



BUSINESS
CLUB - APAQW
PREMIER WORKSHOP
17 décembre 2018

JOYEUX ANNIVERSAIRE TERREFERME !

En ce début décembre, le magazine TerreFerme souffle déjà sa 2^{ème} bougie. Pour l'occasion, nous vous proposons de découvrir une nouvelle version numérique via le lien suivant : www.apaqw.be/TerreFerme. Celle-ci reprend les contenus principaux du magazine papier mais dans une version davantage illustrée et adaptée au support numérique.

TerreFerme est aujourd'hui imprimé à 10.000 exemplaires et envoyé par voie électronique à près de 7.000 contacts. Notre ambition est de continuer à vous informer au travers de rubriques et thématiques originales. Une nouvelle rubrique a d'ailleurs dernièrement vu le jour : «Veni, vidi» vous fait vivre des événements organisés par l'Agence au travers de ses agents et du regard de notre community manager.

Chers lecteurs, nous vous remercions pour votre intérêt pour l'agriculture, l'horticulture et l'agro-alimentaire en Wallonie. Continuez à parler de TerreFerme et à nous faire part de vos remarques constructives par mail : info@apaqw.be.

