

TERRE *f* FERME



DOSSIER SPÉCIAL | 6

QUELQUES CONSEILS POUR LA RENTRÉE

*“Pour déborder d'énergie:
une alimentation équilibrée!”*

VERBATIM | 10

ADÉLAÏDE CHARLIER

“Égérie wallonne de la jeunesse climatique”

HORS DES SENTIERS BATTUS | 12

OLNE

“Terre de goût”

LA CRÈME DE LA CRÈME | 18

LAURÉATS COQ DE CRISTAL 2019

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

Sommaire

TERRE FERME

NUMÉRO 12 | AUTOMNE 2019

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 zpaqw.be
LinkedIn Apaq-W

ÉDITEUR RESPONSABLE

Philippe Mattart (Directeur Général)

RÉDACTEURS

Eric Boschman, Françoise Dargent,
Pierre-Mathieu Delvaux, Benjamin Gruslin,
Aline Pirlot, Vanessa Poncelet, Claude Sauvage,
Geoffroy Simonart, Philippe Soetens,
Laetitia Van Roos, Alexia Wolf

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.
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 sanglots longs de l'Automne ...
- 5 **AUTANT SAVOIR**
PÉDAGOGIQUE
“Goûts et Couleurs d'ici”
- 6 **DOSSIER SPÉCIAL**
QUELQUES CONSEILS POUR LA RENTRÉE
“Pour déborder d'énergie : une alimentation équilibrée!”
- 8 **EXCEPTÉ CIRCULATION LOCALE**
CHÈVRENERIE (& MARAICHAGE...) DES COQUELICOTS - TOURNAI
“Une rencontre et ça matche!”
- 9 **ÉCHO DES CAMPAGNES**
4 DATES, 4 LIEUX & 4 SAISONS
“Les Tables de saison”
- 10 **VERBATIM**
ADÉLAÏDE CHARLIER “Égérie wallonne de la jeunesse climatique”
- 12 **HORS DES SENTIERS BATTUS**
OLNE “Terre de goût”
- 15 **VENI VIDI**
J'Y ÉTAIS, TOUT EST VRAI...
“À la rencontre des femmes de l'ombre”
- 16 **LE FUTUR C'EST MAINTENANT**
VERS UNE AGRICULTURE DURABLE
“Regenacterre redonne vie à la terre”
- 17 **LA CRÈME DE LA CRÈME**
LAURÉATS COQ DE CRISTAL 2019
“Quels sont les produits de bouche wallons d'excellence?”
- 18 **POST OFFICE**
NOUVELLE RUBRIQUE ORIENTÉE 2.0
- 19 **LA CUISINE AU JOUR LE JOUR**
Boulets liégeois
- 20 **À ÉPINGLER**
Agenda & publications



2000 signatures de la charte #jecuisinelocal durable et de saison, et même quelques dizaines de plus. Le compteur

a tourné plus vite que prévu lors de la foire de Libramont. La rondeur du chiffre est certes symbolique, au même titre que la charte elle-même. Mais les engagements pris par les 2000 signataires sont spontanés et réfléchis. Ils sont

le fruit d'une information et d'un dialogue, appelés à se poursuivre. Parmi ces signataires, il y a des citoyens, bien entendu, mais aussi des partenaires et différentes personnalités qui nous ont fait l'amitié de s'intéresser à nos projets et valeurs de service public.

Ces valeurs méritent du reste qu'on s'y intéresse. Parce qu'elles contribuent à relever des défis environnementaux que plus personne ne songe raisonnablement à contester. L'attention portée à l'origine des produits, au mode de production, à la saisonnalité plaident largement en faveur du lien au sol dont peut se prévaloir l'agriculture wallonne.

Mais pour qu'il puisse déployer toutes ses vertus, ce lien au sol doit recueillir la confiance et la préférence des consommateurs. Et c'est évidemment là l'enjeu du travail d'information et de promotion accompli par l'Apaq-W. Pour être crédible, cette stratégie de communication portée par le monde agricole ne doit pas verser dans un simple plaidoyer pro domo. L'agriculture wallonne doit convaincre le reste de la société de tout ce qu'elle offre. En marketing, on pourrait parler d'avantages compétitifs. Et force est de reconnaître que notre agriculture dispose des arguments pour réussir cette œuvre de conviction. Le dialogue et l'ouverture sont, en ce sens, plus que jamais nécessaires. C'est aussi la raison pour laquelle cette nouvelle édition du TerreFerme ouvre les colonnes de la rubrique Verbatim à une jeune et désormais emblématique citoyenne engagée en faveur de la cause climatique.

Pour le reste, les produits de bouche ont, comme chaque année, été mis à l'honneur avec les incontournables Coqs de Cristal. Jambons, fromages, légumes ou produits de l'élevage : l'excellence, le goût et la qualité se trouvent dans notre Région. En quelque sorte, tout cela se passe près de chez vous.

Les sanglots longs de l'Automne...

... bercent mon cœur d'une langueur monotone. Tout suffocant et blême, quand sonne l'heure, je me souviens des jours anciens. Et je pleure. Et je m'en vais, au vent mauvais qui m'emporte deçà, delà, pareil à la feuille morte.

Je sais ce n'est pas joyeux joyeux, mais cela ressemble à la saison et au sentiment de gueule de bois que l'on peut avoir lorsque l'on regarde le monde autour de nous. Un peu comme si, telle une princesse de conte de fée nous nous levions après un trop long sommeil. Mais qu'advient-il du monde? Les incendies gigantesques de cet été, des Canaries à l'Amazonie en passant par le Portugal sont tous des conséquences directes de l'activité humaine. Et, malheureusement pour nous, principalement l'agriculture.

Fin août, le président Macron, accusant le dictateur, ou presque, Bolsano le brésilien, de ne pas tenir ses engagements climatiques a annoncé refuser l'accord Europe/Mercosur. Et ça, c'est une bonne nouvelle pour notre agriculture. Pour la filière bovine surtout, mais pour tout le monde. À condition que cela soit vraiment. Car ce modèle d'agriculture qui détruit la planète et qui n'est pas, loin s'en faut celui de la Wallonie, nuit gravement à nos producteurs. N'en rigolons pas et ne l'ignorons pas. En cette époque dogmatique où les réseaux sociaux ont acquis pour certaines tranches de la population, la puissance de gigantesques mégaphones, les nuances sont mortes au champ du déshonneur, de la bêtise et de l'ignorance crasse. Les mouvements anti-tout trouvent des arguments fulgurants pour décrier l'agriculture, même si généralement faux, au coin de chaque clic. Tenez, par exemple, le fameux ratio 15.000 litres d'eau/1 kilo de bœuf est une norme qui semble exister... en Amérique du Nord ou du Sud. Rien à voir avec l'élevage qualitatif de chez nous. En Belgique, l'élevage intensif est concentré au Nord, les Wallons préfèrent, semblent-ils, la qualité à la quantité. Il n'empêche que toutes les images négatives en



provenance d'un peu partout dans le monde nuisent aux acteurs locaux l'air de rien. Plus que jamais l'adage «*act local, think global*» est d'actualité.

C'est pourquoi nous devons tous à notre niveau faire des gestes pour notre environnement et surtout ne pas oublier de communiquer.

Pas seulement en cas de crise, mais en permanence, à propos de l'excellence de nos productions. Non, la Wallonie n'est pas à vendre pour 1 euro comme le pensent de jeunes décérébrés et activistes populistes, non, elle, nous, valons bien plus que cela, car nous sommes une terre d'excellence et nous devons être fier et porter

haut les couleurs du travail de nos producteurs locaux. Plus que jamais le #jecuisinelocal durable

et de saison, lancé il y a quelques mois par l'Apaq-W, doit devenir une idée quotidienne, un blason pour nos idées.

Achetons, consommons au maximum près de chez nous, faisons vivre nos voisins, nos campagnes, sans pour autant nous fermer aux autres, c'est ce qui fait ce que nous sommes et ce serait bien sot de l'oublier.

Les feuilles mortes se ramassent à la pelle, mais ce n'est pas une raison suffisante pour ne pas se tenir droit et montrer que nous ne sommes pas comme ces producteurs qui tuent la planète à grands feux...

Allez, que les mois à venir vous apportent tout ce dont vous rêvez, soyez heureux, et n'oubliez jamais que vous êtes aussi l'avenir de notre région.

Les petits ruisseaux font les grandes rivières!

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

Goûts et Couleurs d'ici

Depuis début septembre, l'Apaq-W propose aux écoles wallonnes un soutien financier intitulé « Goûts et Couleurs d'ici ». Il vise la mise en place de projets pédagogiques en lien avec la consommation de produits locaux (d'origine wallonne) au cœur d'une alimentation équilibrée.

Goûts et Couleurs d'ici, c'est la volonté de sensibiliser le monde scolaire au monde agricole pour :

- Recréer du lien entre les élèves, futurs consom'acteurs et notre agriculture ;
- Appréhender le chemin de la terre à l'assiette ;
- Découvrir les saveurs et atouts d'une alimentation locale et durable.

C'est aussi le souhait de favoriser chez les élèves 5 pas vers une alimentation plus durable :

- **Local** : pour privilégier les produits de chez nous (d'origine wallonne) sans long trajet ni grande empreinte écologique.
- **Frais & de saison** : pour prendre soin de soi, de la planète et de son portefeuille.
- **Circuit-court** : pour faire connaissance avec les producteurs et artisans voisins et les soutenir.
- **Moins mais mieux** : pour éviter le gaspillage et goûter la qualité.
- **Fait-maison** : pour savoir ce qu'on mange, avoir plus de goût, de plaisir et de découvertes

En sollicitant le soutien « *Goûts et Couleurs d'ici* », les enseignants et éducateurs ont la possibilité de :

- Mettre en place une activité qui va au-delà de la simple dégustation, via des leçons, visites, ateliers, ... qui s'inscrivent dans le cadre du partage d'un repas.
- Partager un moment convivial (petit déjeuner, collation, dîner, goûter, pique-nique, ...) qui s'articule autour d'un thème.
- Valoriser un thème différent chaque année scolaire. En 2019-2020, les fruits et légumes d'ici sont au cœur des projets rendus.
- Participer au concours pour valoriser les projets qui mettent en évidence le thème fruits et légumes d'ici.

Ce subsidie est à l'attention des écoles fondamentales et secondaires, des écoles des devoirs et des hautes écoles et universités situées en Wallonie.

PLUS D'INFOS

L'inscription se fait de septembre 2019 à avril 2020 via le site www.apaqw.be/Gouts_et_couleurs_d_ici.aspx

Pour déborder d'énergie : une alimentation équilibrée !

Comme chaque année, les deux mois d'été ont filé à toute allure ! Le rythme détendu des vacances scolaires laisse à présent place à l'agitation de la rentrée. Comment aider les enfants à aborder ce cap de manière saine et équilibrée ? Voici quelques conseils pour qu'ils reprennent de bonnes habitudes alimentaires !



COMMENCER LA JOURNÉE AVEC UN BON PETIT-DÉJEUNER

Après une nuit de sommeil et avant une journée bien remplie, les batteries doivent être rechargées. Un petit-déjeuner équilibré procure l'énergie pour bouger, être plus concentré en classe et éviter le grignotage au cours de la matinée. La formule idéale du petit déjeuner comprend :

- Un **produit céréalier**, de préférence complet, tel que le pain ou les biscottes non raffinées, les céréales petit-déjeuner (peu sucrées) ou les flocons d'avoine.
- Un **produit laitier** ou une alternative végétale enrichie en calcium.
- Une **boisson**, de préférence de l'eau
- Un **fruit** ou un jus de fruits. Un fruit entier ou coupé en morceaux est le premier choix, car il contient des fibres alimentaires. Le mois de septembre offre un large choix de fruits, par exemple les raisins, les figues, les prunes, le melon, les mûres ou encore les myrtilles. Ils peuvent aussi entrer dans la préparation de compotes et de smoothies maison (avec du yaourt ou de l'avoine par exemple).

UN LUNCH QUI CONCILIE ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL ET DURABILITÉ

La croissance et le développement requièrent une grande quantité d'énergie. C'est pourquoi le repas du midi doit être composé de céréales. Il en



COMMENT COMPOSER CES COLLATIONS ?

En combinant un féculent, un fruit et un produit laitier. Elles peuvent également inclure une poignée de fruits secs ou/et oléagineux (noix, amandes,...), ou encore des légumes crus (bâtonnets de carottes ou concombre, tomates cerises,...).

existe une grande variété, ce qui permet d'éviter la monotonie et de bénéficier des différents nutriments. Pour les accompagner :

- **Une source de protéine animale** (viande, volaille, poisson, œuf) ou végétale (lentilles, pois chiches, soja, ...).
- **Des fruits et légumes** (cuits ou crus), pour faire le plein de vitamines, minéraux et fibres. La palette de légumes disponibles en septembre est également très variée : courgette, épinard, champignon, artichaut, fenouil, laitue, maïs, bette, céleri, ...
- **Un produit laitier**, qui apporte des protéines et du calcium.
- **De l'eau**, pour l'hydratation.

Pour emballer tout cela, de nombreux magasins proposent **des lunchboxes, ou Bento en japonais, toujours plus pratiques et écologiques** : compartimentées, avec chauffage électrique intégré, faites de matériaux durables, ... Un sac isotherme ainsi qu'un élément réfrigérant ou des glaçons réutilisables sont également à prévoir pour éviter la dégradation microbologique des aliments.

Le repas du midi peut être l'occasion de réduire le gaspillage alimentaire, en redonnant une nouvelle vie aux restes d'un repas précédent, par exemple en les intégrant dans la préparation d'une salade de pâtes complètes, de pommes de terre, de couscous perlé ou simplement dans un sandwich.

LE GOÛTER ANTI-COUPS DE MOU

Pour les jeunes de 8 à 18 ans, une journée équilibrée comprend 3 repas et 1 à 2 collations. Le goûter, ou « quatre heures », apporte l'énergie nécessaire pour **faire les devoirs et pratiquer les activités extra-scolaires**. Il contribue également à **éviter de grignoter entre les repas et à manger moins et moins vite lors du repas du soir**. Une collation durant la matinée est conseillée si le petit-déjeuner a été pris très tôt ou est insuffisant.

ADAPTER LE MODE DE VIE

Quelles sont les bonnes habitudes à reprendre dès la rentrée? Tout d'abord, il est important de **manger à horaire régulier**. C'est également le moment d'**impliquer les enfants, autant les plus jeunes que les adolescents, dans la préparation des repas et dans le choix des menus**. Il est conseillé d'**éviter les écrans et les devoirs à table** pour y partager un moment serein et convivial. Cela permet aux enfants d'être plus attentifs à ce qu'ils mangent, stimulant ainsi leurs goûts et leurs connaissances des aliments, mais aussi d'être plus à l'écoute de la sensation de satiété.

Pratiquer une activité physique régulière et dormir suffisamment sont également des facteurs indispensables à la santé et l'équilibre des jeunes. Enfin, les enfants doivent boire suffisamment pour veiller à **maintenir une bonne hydratation**. Les boissons sucrées n'ont pas leur place dans le sac à dos des enfants, au contraire de l'eau. Et ça tombe bien, la gourde est justement le nouvel accessoire à la mode! Certaines sont même munies d'infuseur, où glisser fruits et herbes aromatiques, donnant à l'eau un goût original sans avoir besoin d'ajouter du sucre!



Une rencontre et ça matche!

Il est parfois des rencontres qui offrent des fruits. De beaux fruits. Tout débute en 2012, lorsque de retour d'un voyage au Sénégal, Pierre et Sophie font un premier pas vers ce qui deviendra leur quotidien.

A l'époque, gradué en construction et licenciée en communication, ils décident de se lancer dans l'aventure agricole avec quelques chèvres Poitevine sur des terres louées près de Tournai.

En 2018, avec le développement du troupeau, ils cherchent à relocaliser leur activité et au détour d'un lien familial éloigné, ils échangent avec Michel, agriculteur en questionnement par rapport à la pérennité de sa ferme d'élevage.

L'un dispose de terres et de bâtiments ; les autres cherchent de l'espace pour pérenniser leur activité. L'un s'interroge sur la rentabilité de son exploitation ; les autres portent un projet agricole en développement et des clients fidèles. Et cela «*matche*». Comme une heureuse convergence de vies.

Désormais, la ferme vit de février à novembre au rythme des traites de 35 belles Poitevines qui offrent un lait particulièrement doux et de grande qualité pour les fromages frais, affinés et les yaourts. «*Cette douceur permet à plus de personnes d'apprécier les produits et particulièrement les yaourts qui sont très demandés sur le marché de Kain et dans les magasins de proximité*», complète Pierre.

De son côté, sur un hectare, Sophie produit des légumes de saison qu'elle distribue également à Kain et via des paniers hebdomadaires. Là aussi, la sauce prend. A tel point que la liste d'attente des clients ne cesse de s'allonger et que Michel a désormais rejoint Sophie à mi-temps pour assurer la production maraîchère.



ÉLEVAGE DE CHÈVRES POITEVINE

Aujourd'hui, dans ce dessein commun, Sophie, Pierre et Michel placent la relation avec leurs «*clients*» au centre de leur projet et comme pour confirmer cet attachement aux valeurs d'échange, de partage et de responsabilité, ils ont récemment décidé d'introduire dans son fonctionnement, le système de «*participation consciente*». Ce système à travers lequel chaque client, après une démarche de sensibilisation et d'évaluation du travail nécessaire pour produire un panier, fixe lui-même le montant qu'il va payer pour celui-ci. «*L'initiative comportait un risque que le prix moyen payé baisse mais cela n'a finalement pas été le cas*», rassure Pierre. «*Quant au fond, nous avons d'abord pu conscientiser nos clients à ce que représente (et ce que vaut) le travail de la terre pour produire un panier de produits sains. Ensuite, en payant plus pour certains, moins pour d'autres, cela a aussi permis d'introduire un mécanisme de solidarité entre les personnes qui disposent de moyens et celles qui ont plus de difficultés à accéder à une alimentation de qualité.*»

Quand on vous dit que ça matche!



← FROMAGE MÉDITERRANÉEN, 171 FROMAGE AU POIVRE & YAOURT NATURE! →

PLUS D'INFOS

www.chevrieriedescoquelicots.be

4 DATES, 4 LIEUX & 4 SAISONS

Les Tables de saison

On vous le répète souvent, « privilégiez les produits locaux et de saison ». Encore faut-il se rappeler ce que l'on produit chez nous, qui le produit et à quelle saison ... Les tables de saison ont cet objectif : réunir des consommateurs autour de producteurs pouvant leur expliquer ce qu'ils produisent et à quelle saison.



4 fois par an, 150 convives sont invités dans un lieu exceptionnel aux 4 coins de la Wallonie à venir déguster en compagnie de producteurs des environs un repas 100% terroir. Celui-ci est composé de leurs produits, préparés par Julien Lapraille et son équipe dans une ambiance familiale et conviviale.

Au fil de l'eau, dans un verger, la journée commence par une balade apéritive avec rencontre des producteurs et dégustation

de leurs produits. Le repas est ensuite servi dans une serre, un chapiteau, l'enceinte d'un château et est l'occasion d'en apprendre encore plus sur les produits proposés au menu au travers de quizz et concours...

Initiation à la pêche, rencontre avec les animaux de la ferme, service par des membres de confréries, pêche aux canards pour les plus petits, la journée ne se limite donc pas à un repas mais propose une belle journée de rencontre et se termine au pied de l'arbre à cadeau où chaque participant reçoit une petite surprise... dans certain cas, il peut même s'agir des légumes composant le panneau d'entrée des tables de saison!

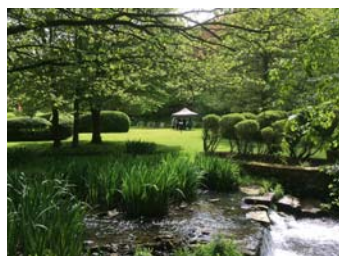


LE PRINTEMPS AU FIL DE L'EAU - 05/05/19 - DOMAINE BÉRONCARD

Après « *Le printemps au fil de l'eau* » organisé le 5 mai au Domaine de Béronsard en province de Namur, « *L'été dans les prés* » le 21 juillet dans les vergers de la cidrerie Stassen à Aubel, rendez-vous pour « *L'automne au château* » le 13 octobre en province de Luxembourg et « *L'hiver au domaine* » le 8 décembre, à l'approche des fêtes de fin d'année, en province de Hainaut.

A vos agendas, donc! Les lieux sont tenus secrets jusqu'à l'ouverture des inscriptions, retrouvez toutes les infos sur la page www.facebook.com/Les-tables-de-saison. Le menu 3 services est proposé au prix modique de 20€ par personne (12€/enfant), autant dire que les réservations sont chaque fois bouclées en quelques jours...

Les produits au menu sont sans cesse renouvelés, associés à la saison et au lieu de l'évènement. Outre durant la journée, les producteurs et leurs produits sont mis en avant toute l'année sur les réseaux sociaux et dans l'émission de Julien Lapraille sur Bel RTL et sur l'avenir.net, également partenaires des tables de saison.



←| DOMAINE BÉRONCARD, PANNEAU TABLES DE SAISON COMPOSÉ DE LÉGUMES |→

Égérie wallonne de la jeunesse climatique!

Adélaïde Charlier, Namuroise de 18 ans et porte-parole francophone du mouvement « Youth for climate », est notre plus jeune invitée depuis le lancement du magazine TerreFerme. Sur le devant de la scène lors des marches en faveur du climat, elle n'hésite pas à faire la leçon aux adultes et à les mettre face à leurs responsabilités, défendant un changement de mentalités mettant le climat au centre des priorités !



VP Quel type de consommatrice êtes-vous? Vous avez imposé à vos parents un repas local par semaine... Pouvez-vous nous expliquer concrètement comment vous procédez pour composer ces repas?

AC Ma famille était déjà largement sensibilisée aux questions environnementales en général et à la qualité de l'alimentation en particulier. Nous faisons bien plus qu'un repas local par semaine puisqu'à Namur nous avons la chance d'avoir accès à plusieurs réseaux de produits locaux comme Paysans Artisans ou Green Little Box qui fournit des produits belges et bio avec des recettes. Manger local devient donc de plus en plus facile et c'est une très bonne chose.

VP Quels changements de mentalités préconisez-vous au niveau de la consommation alimentaire?

AC De manière générale, nous devons adopter un mode de consommation compatible avec les ressources de notre planète. La Belgique a une empreinte écologique beaucoup trop élevée. L'empreinte écologique moyenne par Belge est de 7,45 hectares (comparée à une moyenne mondiale de 1,8 hectare et de 4,3 hectares en Europe). Pour produire ce que nous consommons chaque année, il nous faudrait 1,5 planète Terre. Ce mode de consommation est aussi applicable à l'alimentation. Réduire l'empreinte écologique de notre alimentation est donc indispensable. Cela passe entre autres par la consommation de produits locaux et de saison. Le récent accord Mercosur facilitant l'importation de produits agricoles sud-américains en Europe ne va pas dans le bon sens. Pourquoi importer ce que nous produisons chez nous avec une meilleure qualité?

VP Que pensez-vous d'une part de la consommation de viande et, d'autre part, du soutien à l'économie locale, l'élevage occupant 50 % de nos prairies en Wallonie?

AC La consommation de viande industrielle au niveau mondial est en augmentation constante. Cela pose une série de questions et de défis, notamment compte tenu de l'impact environnemental : produire un kilo de viande consomme en effet beaucoup d'eau et de terres arables pour produire les aliments consommés par les animaux. Mais soyons clair sur cette question : ce qui pose problème, c'est la production de viande



← | ADÉLAÏDE CHARLIER & GRETA THUNBERG, ADÉLAÏDE LORS DE LA MARCHÉ À NAMUR EN AVRIL 2019 | →

industrielle. En Wallonie, les animaux sont majoritairement élevés sur des pâturages. Ces prairies sont des puits de carbone et des réservoirs de biodiversité. Ce type d'élevage est donc moins problématique au niveau environnemental.

VP Vous proposez de réguler le système capitaliste plutôt que d'en sortir afin de gagner du temps... plus concrètement, comment voyez-vous cette évolution?

AC Je n'ai pas la prétention d'avoir un avis informé sur cette question. Ce n'est d'ailleurs pas mon rôle et je ne suis pas économiste. Ceci étant dit, le capitalisme pose en effet une série de conséquences : il a conduit à une surconsommation et donc à une surexploitation des ressources naturelles et humaines. Le capitalisme n'intègre pas les impacts négatifs comme la pollution. Un État qui régule l'économie et le capitalisme peut déjà résoudre une partie de ces défis. À terme, il est probable que ce système doive être transformé pour permettre une meilleure compatibilité avec les ressources, ainsi qu'une meilleure répartition.

VP L'engagement, c'est une évidence pour vous (Guides, Amnesty, Collège...)? Qu'est-ce que cela vous apporte personnellement?

AC Je suis une fille avec de l'énergie à dépenser. L'engagement m'aide à m'épanouir. Pour moi, c'est une évidence de rencontrer les autres, j'aime partager mon enthousiasme et mes passions. Et d'un autre côté, je trouve qu'il y a encore trop d'injustices dans le monde, on ne peut pas rester les bras croisés.

VP Vous êtes-vous déjà 'engagée' au #jecuisinelocal durable et de saison lancé par l'Apaq-W sur le site www.jecuisinelocal.be? Que pensez-vous de cette initiative?

AC Oui bien sûr, je suis signataire de cette initiative. Manger et cuisiner local est bon pour la planète, bon pour notre santé et bon pour notre économie locale. Toutes les actions visant à promouvoir ou soutenir le développement d'une agriculture locale, durable et de saison doivent être soutenues. Et il faudrait s'assurer que cela soit disponible à tous.

VP Vous avez aussi participé cet été au challenge 'Tandem Local'?

AC Oui, c'est une nouvelle émission web, conçue autour d'une longue balade à vélo électrique, entreprise afin d'aller à la rencontre de producteurs belges au travers des paysages typiques. Chaque semaine,



ADÉLAÏDE LORS DE LA MARCHÉ FÉVRIER 2019

une province était mise à l'honneur. J'ai été invitée à y prendre part lors du Beau Vélo de Ravel de Floreffe en juillet dernier qui a mis à l'honneur des produits locaux.

VP Au travers de toutes ces actions, quel(s) message(s) adressez-vous et à qui?

AC Notre message s'adresse aux politiques. Nous leur demandons d'écouter les experts et de faire de la crise climatique leur priorité, à la hauteur des enjeux et des défis. Ce n'est pas le cas actuellement. Beaucoup de politiques n'ont pas encore intégré cette urgence climatique et continuent à penser que c'est quelque chose de temporaire. "Nous devons donc rester mobilisés", ça c'est mon message aux jeunes. La saison 2 arrive et nous avons besoin de vous!

VP En quoi consistera concrètement cette saison 2?

AC Nous préparons de nouvelles actions car les mesures nécessaires pour remplir nos engagements climatiques (nous permettant de rester sous les 1,5 degrés (Ndlr : Selon un rapport publié par le Giec - Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat -, le réchauffement climatique devrait «atteindre 1,5 degré entre 2030 et 2052») ne sont pas encore là. La mobilisation débutera le 20 septembre par une grève mondiale pour le climat, à l'appel de Greta Thunberg pour laquelle nous comptons sur la mobilisation de tous. Pour le reste des actions, wait & see

VP Que pensez-vous de la demande des jeunes Britanniques concernant notamment une réforme de l'éducation introduisant la crise écologique dans les programmes et la reconnaissance par le gouvernement de l'urgence climatique?

AC C'est une excellente idée. Il faut augmenter la sensibilisation et la formation des jeunes générations sur la crise climatique. Cela passe entre autres par l'intégration dans les cursus. J'espère que cela sera rapidement le cas en Belgique et que le prochain gouvernement y prêtera l'attention nécessaire.

Terre de goût

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.



UN BOCAGE, QUÉSACO ?

Il s'agit de l'alternance de prairies et d'anciens vergers enclos par des reliquats de haies vives. Maillage essentiel du bocage, les haies sont des espaces vitaux pour de nombreuses espèces de plantes et d'animaux. Elles constituent un réservoir naturel de nourriture, un refuge, un lieu d'hivernage ou un site de nidification.

Au creux d'un paysage mêlant la douceur du Pays de Herve à la diversité des massifs ardennais, seule la flèche ardoisée de l'église Saint-Sébastien trahit la présence du petit village d'Olne. Autrefois rythmé par l'animation qui régnait de par l'activité des carriers de pierres à chaux, des artisans de la faïencerie, des drapiers et surtout des cloutiers, le petit bourg semble aujourd'hui vouloir profiter du calme retrouvé, bercé par le souvenir de ces activités florissantes. Sillonner les rues et les ruelles de ce petit village, c'est comme parcourir un grand livre ouvert sur l'Histoire. La Renaissance mosane et les 17^{ème} et 18^{ème} siècles ont ici

façonné maisons et fermes villageoises en moellons calcaires et toutes constituent autant de précieux témoignages de ce que fut jadis Olne : un haut lieu de l'industrialisation de campagnes. Devant la concurrence que lui ont imposé Verviers et Liège, Olne a su renouer avec la prédominance de l'activité agricole. L'attractivité des lieux réside également par le bocage qui entoure la bourgade, véritable signature de cette région. De belles balades en perspective !



PLUS D'INFOS

Maison du Tourisme du pays de Herve
Place de la Gare 1 - 4650 Herve
T. 087 69 31 70 - www.paysdeherve.be

Administration communale d'Olne
Rue du Village 37 - 4877 Olne
T. 087 26 02 72 - www.olne.be



LES PLUS BEAUX
VILLAGES DE
WALLONIE
BELGIQUE

Les plus beaux villages de Wallonie asbl
Rue Haute 7 - 5332 Crupet
T. 083 65 72 40 - info@beauxvillages.be - www.beauxvillages.be



DU LAIT DE FOIN À LA MEULE DU PLATEAU, ON EN FAIT TOUT UN FROMAGE !

Comme héritage de ses grands-parents qui fabriquaient du fromage de Herve à la ferme, la passion des fromages a toujours habité Jean-Marc Cabay. Depuis 20 ans, le rêve de fabriquer un fromage d'alpage dans sa région du plateau de Herve le hantait et, ce rêve est devenu réalité en février 2019 ! Découvrez la Meule du Plateau, un fromage à pâte pressée cuite, au lait cru, à l'affinage naturel de 6 mois sur des planches d'épicéa. La meule est le fruit d'un partenariat notamment avec la famille Havelange d'Olne membre de la filière Marguerite Happy Cow. Grâce à un séchoir à foin, les vaches de races Montbéliarde sont nourries d'herbe à la bonne saison et de foin en hiver. 11 étapes sont nécessaires pour élaborer ce fromage : la production de lait de foin, l'emprésurage, le décaillage, le chauffage du caillé, le moulage sous cloche, le pressage & l'égouttage, le démoulage & l'acidification, le salage, l'affinage en cave, les soins durant l'affinage et, enfin, la maturité & la dégustation. Retrouvez toutes les étapes détaillées sur le site www.meuleduplateau.be.



MARGUERITE HAPPY COW, QUÉSACO ?

C'est un engagement en filière locale de plusieurs acteurs du monde laitier, basé sur le respect et les bonnes pratiques qui permettent de produire un lait de qualité. Plus d'infos sur : www.margueritehappycow.be.

Quelques chiffres : 11 litres de lait sont nécessaires pour obtenir 1 kg de Meule du Plateau - Chaque Meule pèse entre 13 et 17 kgs - le saumurage dure une vingtaine d'heures.

Ce fromage se déguste avec du bon pain et un verre de cidre artisanal !

PLUS D'INFOS

Ferme Havelange - Hugues Havelange
Producteur de lait de foin
Sur les fosses 2 - 4877 Olne - Gsm 0477 36 81 65

La Fromagerie du Plateau - Jean-Marc Cabay
Rue de Charneux 32 - 4650 Herve - info@meuleduplateau.be
Pour les points de vente de ce fabuleux fromage,
consultez le site www.meuleduplateau.be.



OLNE, UN REPAS DU TERROIR DANS UN LIEU INSOLITE

Je suppose que vous serez d'accord avec moi ; à priori, vous ne vous attendez pas à déguster un savoureux repas dans un hall omnisport ? Cassons les idées préconçues et partons ensemble à la découverte de l'Espace «*Les Montagnards*», le surprenant restaurant du centre sportif d'Olne.

Cela fait plusieurs années déjà que Jean-Claude Lorquet s'est lancé un défi : proposer une cuisine locale et traditionnelle dans un endroit qui l'est nettement moins. En effet, ce n'est habituellement pas dans le restaurant d'un hall omnisport que l'on peut déguster une cuisine d'une telle qualité.

L'établissement propose à l'année une dizaine d'entrées et une douzaine de plats qui évoluent au fil des saisons ainsi qu'une ardoise reprenant 3-4 suggestions du moment qui varient quant à elles tous les quinze jours. Plusieurs spécialités de la maison valent le détour comme la véritable tête de veau, les carbonnades maison, les boulets liégeois ou encore le succulent jambonneau miel-moutarde. Le Chef ne transige pas avec la qualité des produits et c'est pour cette raison qu'il a noué



différents partenariats avec des artisans locaux. Les viandes, par exemple, proviennent de la boucherie «*Laurent Juprelle*» dont la renommée dépasse largement les frontières du village. En ce qui concerne les boissons, une bière locale est mise à l'honneur chaque mois. Cependant, si vous êtes amateur d'exclusivité, ne passez pas à côté de «*La Soiron*» ! Le restaurant est le seul endroit où vous retrouverez tout au long de l'année cette bière servie au fût.

Cet établissement est ouvert du mercredi soir au dimanche soir. De plus, cet endroit dispose d'une magnifique plaine de jeux pour les plus petits. Les parents peuvent ainsi se détendre pendant le repas ... Bref, ne passez pas à Olne sans vous arrêter à l'Espace «*Les Montagnards*», une sympathique adresse qui sent bon les arômes de notre terroir.

PLUS D'INFOS

Les Montagnards
Chemin des écoliers 5
4877 Olne

T. 087 27 51 85 - Gsm 0475 48 37 68

www.facebook.com/Espace-les-montagnards-326257610915416

www.paysdeherve.be/fr/espace-montagnards



J'Y ÉTAIS, TOUT EST VRAI ...

À la rencontre des femmes de l'ombre

Dans le même registre que l'article sur les hommes du pôle logistique (cf. édition de juin), je souhaiterais évoquer nos femmes de l'ombre !



Et de nouveau, un parallélisme cinématographique me saute aux yeux en pensant au film les «*Figures de l'ombre*». Ce drame biographique raconte l'histoire de 3 calculatrices de génies afro-américaines ayant contribué aux succès des programmes spatiaux de la NASA dans les années 60. Le point de ressemblance serait celui-ci : nos femmes de l'ombre œuvrant à un travail considérable et qui assurent la pérennité de notre organisme public.

Elles s'occupent en effet des «*fonds de promotion*». Comment expliquer... Essayons avec une nouvelle référence cinématographique (après j'arrête!) et une réplique culte du film «*Astérix mission Cléopâtre*» où le méchant Amonbofils tente d'empêcher la construction du palais de César. «*Pas de pierre, pas de construction. Pas de construction, pas de palais... Pas de palais... Pas de palais*». Concernant le fonds de promotion, je parodierais comme ceci : «*Pas de fonds de promotion, pas de cotisation. Pas de cotisation, pas d'argent. Pas d'argent... Pas de promotion*».

L'Apag-W, entreprise de service public, met en place chaque année des actions de promotions pour l'Agriculture et l'Horticulture en Wallonie. Le budget annuel servant à mener ces opérations de communication est alimenté, notamment, par des cotisations perçues auprès de nos producteurs. Le service de «*fonds de promotion*», sur base d'arrêtés de loi définis au préalable en concertation avec les représentants des secteurs, s'occupe de la gestion de ces cotisations, 55 sous-secteurs répartis en 6 grands secteurs, pour un total de plus de 10.000 cotisants à traiter! Il faut prévoir le planning annuel, envoyer les déclarations à temps, réceptionner les informations, les comparer aux nombreuses données reçues en parallèle... Une «*masse administrative*» ingrate à gérer mais indispensable.

Alors qui sont ces reines de la paperasse? Deux femmes dont la même patience, le même calme et la même organisation sont les atouts indispensables à ce travail. Deux perles rares (oserais-je dire «*deux antiquités*»! 😊) travaillant ensemble depuis les débuts, de l'ONDAH ancêtre de l'ORPAH et de l'actuel Apag-W, dans le même bureau et souffrant depuis toujours du même syndrome : celui d'exercer un travail de l'ombre et donc, vu parfois par d'autres comme incompréhensible voire inintéressant...

Véronique, arrivée en 1986, s'occupe des classements, archivages, recherches de données, encodages et tris des courriers. Colette, arrivée en 87, gère en plus le rôle de superviseur et les éventuelles réclamations. Enfin... Sébastien... Oui je sais, je vous ai parlé de «*femmes de l'ombre*» mais il ne m'en voudra pas si je le mets dans le moule 😊. Sébastien s'occupe également des classements et archivages.

En discutant avec l'équipe, j'ai senti beaucoup de discrétion. Un certain «*Just do it*»! Elles font leur job et rien d'autre. Comme si la routine de leur travail était devenue aussi habituelle que ce syndrome de l'ombre. Pourtant, une telle longévité n'est jamais le fruit du hasard! A méditer...

Regenacterre redonne vie à la terre

Après des décennies d'exploitation agricole intensive, certaines terres peuvent se retrouver épuisées (manque de structure physique du sol, manque de matière organique). L'asbl Regenacterre se propose d'accompagner les exploitants agricoles à (re)déployer de nouvelles pratiques agro-écologiques à la fois positives pour les terres, rentables et productives à grande échelle.

Différentes techniques agricoles permettent aux agriculteurs de redonner de la vie à la terre: optimisation des traitements phytosanitaires, implantation de couverts végétaux diversifiés, rotations culturales et pâturages rotatifs, mesure de l'activité biologique des sols, réintroduction de bétail en pâturage dans ces rotations lorsque c'est envisageable, semis direct sans labour. De manière pragmatique et adaptée à chaque situation, Regenacterre apporte son support et ses conseils aux agriculteurs qui le désirent, via une approche indépendante et évolutive. L'objectif est de trouver le meilleur équilibre pour optimiser la rentabilité économique et le développement durable.

QUEL BÉNÉFICE POUR NOTRE PLANÈTE ?

La diminution des intrants et les techniques culturales préconisées sont des atouts indéniables pour une agriculture durable.

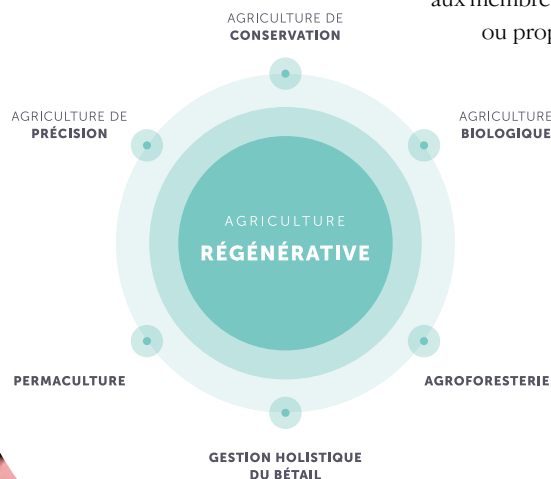
Mais ce n'est pas tout, un sol riche en matières vivantes (bactéries, champignons, insectes, etc.) permet, tout comme les prairies, de stocker une plus grande quantité de carbone et contribue donc à stopper l'augmentation de CO₂ dans l'atmosphère, lié aux activités humaines.

UN COLLECTIF D'AGRICULTEURS INNOVANTS

Regenacterre est aujourd'hui composé d'une soixantaine de producteurs qui partagent et échangent des bonnes pratiques mais aussi du matériel spécifique pour le développement d'une agriculture régénérative de qualité. Outre le conseil et l'accompagnement indépendant aux membres, l'asbl organise des ateliers, des conférences ou propose encore des achats groupés d'intrants.

PLUS D'INFOS

www.regenacterre.be



Regenacterre

L'agriculture régénérative en action

Quels sont les produits de bouche wallons d'excellence ?

Le Concours Coq de Cristal des produits de bouche artisanaux fêtait cette année son 25^{ème} anniversaire. Pour l'occasion, c'est à la Foire de Libramont, berceau de l'initiative, que la remise des prix a eu lieu en présence des médias et personnalités politiques. La province de Namur, suivie de celles du Luxembourg et de Brabant wallon se sont distinguées avec des produits à découvrir près de chez soi.



LAURÉATS DES COQS DE CRISTAL 2019 ACCOMPAGNÉS DE PERSONNALITÉS POLITIQUES

42 entreprises agricoles wallonnes étaient en lice avec 45 produits dans l'espoir de valoriser leur savoir-faire et leur gamme variée de produits fabriqués dans le respect de l'environnement.

Ces produits, répartis dans 8 catégories définies par l'Apaq-W, en collaboration avec Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont, avaient été dégustés à l'aveugle par un jury, composé de professionnels du secteur HoReCa et des médias en juin dernier au Cefor à Namur selon les critères suivants : le goût (50%), la texture ou la consistance (25%), l'odeur dégagée (15%) et l'aspect visuel (10%).

Félicitations à ces 7 producteurs !



PLUS D'INFOS

www.apaqw.be/Les-bonnes-adresses/Coq-de-Cristal.aspx

- 1. Fromage à pâte molle et croûte lavée**
La Ferme de la Grosse Haie
Fromage « Saint-Feuillien »
- 2. Steak pelé royal (boeuf)**
Boucherie de la ferme Martin
- 3. Noix de jambon fumée (catégorie ouverte aux bouchers)**
Boucherie de la ferme Martin
- 4. Vin de rhubarbe**
Les Apéros de Chez Nous
« Rhubarbe Demi-sec 2017 »
- 5. Chou-fleur**
Ferme du Vallon
- 6. Crème glacée au lait de vache à la vanille**
Le Préai Glacé
« Crème glacée vanille »
- 7. Cuisse de poulet**
Les volailles de Bertrix
- 8. Fromage de type « Boulette de Wallonie »**
Ferme du Pavé
« Boulette de ferme »



Post
office

| B. GRUSLIN |

#jecuisine**local**
durable et de saison

2000

ENGAGEMENTS
LORS DE LA FOIRE DE LIBRAMONT!

Un grand **MERCI** à toutes les personnes qui se sont engagées avec nous lors de l'événement annuel à Libramont! Objectif atteint pour l'Apaq-W!

MAIS PAS QUESTION DE S'ARRÊTER LÀ!

Nous avons besoin de vous et de votre soutien!

Engagez-vous avec nous autour de ce concept

durable! Infos et engagements sur

WWW.JECUISINELOCAL.BE



BEST OF THE BEST

La publication de deux délicieuses recettes orchestrées par Maria Del Rio et Julien Lapraille, pour la promotion des fruits et légumes locaux et d'été.

Ces vidéos sur Facebook ont suscité de nombreux engouements, merci à nos followers!



95.000 PERSONNES TOUCHÉES
(EN ORGANIQUE ET SPONSORING)

9.200 CLICS

+900 RÉACTIONS, COMMENTAIRES
& PARTAGES

POST OFFICE

Voici une nouvelle rubrique au sein de notre magazine **TerreFerme!**

Davantage orientée 2.0, cette page est la vitrine des infos issues du web, toujours en lien avec l'agriculture, l'horticulture et l'agro-alimentaire en Wallonie.

Cette nouvelle rubrique est aussi **VOTRE** vitrine, par l'intermédiaire du « **courrier des lecteurs** ». Présentation et modalités ci-dessous.



**COURRIER
DES LECTEURS**

Vous souhaitez voir apparaître votre courrier dans notre magazine? Vous avez envie de partager une info, une idée, une réflexion? Notre magazine ouvre cette rubrique aux lecteurs qui désirent se faire entendre. **Comment faire?** Envoyez votre texte (500 caractères espaces compris maximum) à l'une des adresses ci-dessous. Attention, nous publierons uniquement des sujets relatifs à l'agriculture, l'horticulture et l'agro-alimentaire en Wallonie.

TerreFerme - Courrier des lecteurs

14 Avenue Comte de Smet de Nayer
5000 Namur

b.gruslin@apaqw.be



Boulets liégeois

Ingrédients | 4 personnes

- 4 tranches de pain de mie trempées dans du lait
- 2 oeufs
- 1 oignon et du persil finement hachés
- 1 kg de hachis porc et boeuf
- Noix de muscade
- Sel, poivre
- Pour la sauce :
- 4 oignons
- 2 feuilles de laurier
- Sirop de pommes et poires doux
- Vinaigre de cidre
- Farine



- 1** Mélanger les ingrédients, rouler des boulets d'environ cent-vingt grammes dans la farine, les faire rôtir dans l'huile d'olive ou du beurre.
- 2** Placer les boulets rôtis dans une marmite sur les oignons déjà dorés, déglacer avec deux à trois cuillères à soupe de vinaigre.
- 3** Ajouter deux à trois bonnes cuillères à soupe de sirop de Liège, deux feuilles de laurier, saler et poivrer. Mouiller à mi-hauteur (eau avec deux à trois cuillères de farine), laisser cuire vingt-cinq minutes.
- 4** Terminer la cuisson sans couvercle pour avoir une sauce bien homogène.
- 5** A servir avec des frites et accompagné d'une compote de pommes «Boskoop» ou d'une salade ainsi qu'une bière blonde.

Ni gelée, ni confiture, le sirop de Liège est une recette unique à haute teneur en fruits, riche en fer et en minéraux.



LES RECETTES
DU P'TIT CLAUDE

FESTIVAL OUT OF THE BOOKS

WATERLOO
FERME MONT SAINT JEAN
14 > 15.09.19

Festival de l'éducation. Découverte des outils et technologies. Présence de l'Apaq-W avec ses outils «Graines d'agri».

www.festivalootb.com

VILLAGE DES SAVEURS

NAMUR - FÊTES DE WALLONIE
13 > 15.09.19

www.fetesdewallonie.be



BEAU VÉLO DE RAVEL - DERNIÈRE ÉTAPE -

BRUXELLES
22.09.19

Marché de producteurs locaux...

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

EAT-LOCAL

LIBRAMONT - À LA MAIN VERTE
28.09.19

En collaboration avec Oh-Chef. Inscription obligatoire sur le site www.eat-local.be ou via la page facebook Oh-Chef.

www.eat-local.be

SALON 1001 FAMILLES

MARCHE-EN-FAMENNE - WEX
28 > 29.09.19

Deux jours fous pour s'amuser et s'informer en famille! Présence de l'Apaq-W.

www.1001familles.be

FERME EN VILLE

TOURNAI - PLACE P. E. JANSON
04 > 06.10.19

www.apaqw.be

SEMAINE DU STEAK FRITES SALADE

07 > 11.10.19

www.apaqw.be

TABLE DE SAISON

13.10.19

www.facebook.com/Les-tables-de-saison

EAT-LOCAL

BAULERS - DOMAINE VITICOLE DU CHAPITRE
18.10.19

En collaboration avec Oh-Chef. Inscription obligatoire sur le site www.eat-local.be ou via la page facebook Oh-Chef.

www.eat-local.be

W FOOD FESTIVAL

LIÈGE
18 > 20.10.19

Présence de l'Apaq-W.

www.wfoodfestival.be



DÉCOUVRE CE QUI Pousse AU VERGER & DÉCOUVRE CE QUI Pousse AU POTAGER

Une présentation résumée des fruits et légumes de chez nous et de leur saisonnalité: ça pousse quand? ça se mange quand? tous les mêmes?... Ces deux éventails répondent à toutes les questions des enfants et sont disponibles en téléchargement sur le site internet www.apaqw.be/Pedagogique. À utiliser au verger ou au potager didactique, à la maison et où bon vous semblera!

www.apaqw.be

C'EST BON, C'EST WALLON

LA LOUVIÈRE - LOUVEXPO
26 > 27.10.19

Marché des produits du terroir de notre région.

www.cbon-cwallon.be

C'EST BON, C'EST WALLON

MALMEDY - MALMEDY EXPO
30.11 > 01.12.19

Marché des produits du terroir de notre région.

www.cbon-cwallon.be

AGRIBEX

BRUXELLES - BRUSSELS EXPO
03 > 08.12.19

www.agribex.be

