

# TERRE *f* ERME

#jecuisine local  
aux fêtes de fin d'année

**AUTANT SAVOIR | 5**

SOUTIEN AUX AGRICULTEURS

*Agricall,  
une aide face aux difficultés*

**DOSSIER SPÉCIAL | 6**

CIRCUIT-COURT & QUALITÉ DE VIE

*Slow Food vers un choix  
alimentaire intelligent*

**HORS DES SENTIERS BATTUS | 10**

FALAËN

*Joyau de la Molignée*

# Sommaire

## TERRE FERME

NUMÉRO 13 | HIVER 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

🌐 apaqw.be

🐦 APAQ\_W

📺 APAQ-W

📧 apaqw.be

📺 ApaQ-W

## ÉDITEUR RESPONSABLE

Philippe Mattart (Directeur Général)

## RÉDACTEURS

Eric Boschman, Françoise Dargent,  
Pierre-Mathieu Delvaux, Benjamin Gruslin,  
Laurence Lerase, Vanessa Poncelet,  
Claude Sauvage, Geoffroy Simonart,  
Philippe Soetens, Sabine Storme

## 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](http://www.apaqw.be/News/TerreFerme.aspx)

## DÉSABONNEMENT

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



## 3 EN QUELQUES MOTS ...

Éditorial

## 4 HUMEUR D'HIVER

“Mes meilleurs vœux!”

## 5 AUTANT SAVOIR

SOUTIEN AUX AGRICULTEURS | “Agricall, une aide face aux difficultés”

## 6 DOSSIER SPÉCIAL

CIRCUIT-COURT & QUALITÉ DE VIE

“Slow food vers un choix alimentaire intelligent”

## 8 EXCEPTÉ CIRCULATION LOCALE

LES PETITS PRODUCTEURS - LIÈGE | “Du vrai, du frais pour tous en ville”

## 9 ÉCHO DES CAMPAGNES

EAT LOCAL | “Les rencontres gastronomiques”

## 10 HORS DES SENTIERS BATTUS

FALAËN | “Joyau de la Mollignée”

## 14 LE FUTUR C'EST MAINTENANT

VERS UNE AGRICULTURE DURABLE | “Le sapin de Noël en circuit-court”

## 15 VENI VIDI

J'Y ÉTAIS, TOUT EST VRAI... | “À la rencontre du pôle accueil de l'ApaQ-W”

## 16 LA CUISINE AU JOUR LE JOUR

“Poulets au cidre & pommes” & “Sabayon au cidre”

## 18 POST OFFICE

## 19 LA CRÈME DE LA CRÈME

CONCOURS #JECUISINELocal À L'ÉCOLE...

“200 euros de produits locaux pour 25 écoles!”

## 20 À ÉPINGLER

Agenda & publications

**EXIT 2019** Une nouvelle décennie est déjà à nos portes. Nous n'allons certes pas nous laisser aller à une trop facile symbolique décennale mais reconnaissons que la rythmique 2020 se prête plutôt bien aux conjectures, qu'il s'agisse d'enjeu économiques pour nos agriculteurs ou du lien entre agriculture, société et environnement.

Dans un contexte de fortes attentes des citoyens mais aussi d'enjeux pour le monde agricole, il est important de rappeler que l'agriculture que nous défendons n'est pas celle qui, çà et là, a rompu avec la terre. Elle n'est pas celle qui ne connaît plus ni les pâtures ni les saisons. L'agriculture que nous défendons est la nôtre : celle qui est fidèle à nos racines, celle qui a façonné le visage de notre Région, celle qui participe à la biodiversité, celle qui, enfin, fait vivre, directement ou indirectement, des milliers de familles en Wallonie.

Notre rôle de service public est donc d'abord celui-là : celui du rapprochement entre, d'une part, des producteurs agricoles, horticoles et agroalimentaires qui vivent de la terre et valorisent celle-ci avec passion et, d'autre part, des consommateurs qui ont des aspirations par rapport à la qualité des produits qu'ils consomment et à l'empreinte écologique de leur consommation.

Les deux termes de ce rapprochement sont tout simplement ceux d'une équation. Et pour la résoudre, la seule méthode valable est celle de la communication, de la sensibilisation et de la compréhension. Au travers de nos campagnes et de nos actions, c'est le message central que nous voulons faire passer.

Dans cette nouvelle édition, nous évoquerons, une fois de plus, les valeurs sous-jacentes à la consommation locale et le visage d'une Wallonie qui conjugue un patrimoine architectural et naturel avec d'exceptionnels produits de notre terroir.

Au nom de l'Apaq-W, j'ai enfin à cœur de vous souhaiter de belles fêtes de fin d'année et de vous adresser, ainsi qu'à vos proches, mes meilleurs vœux de bonheur et de santé.

Philippe Mattart,  
*Directeur général de l'Apaq-W*

# Mes meilleurs vœux !



Il y a déjà quelques temps que j'étale mes humeurs dans ces colonnes, sans restrictions, sans limites, sans contraintes. Quel privilège unique ! Le temps passe doucement, au rythme des saisons, des parutions, de mes indignations, des mouvements locaux ou planétaires. Le temps passe, mais peu de choses changent.

L'« *agribashing* » a toujours la cote chez les bobos qui ne connaissent de la campagne et des activités des agriculteurs que ce que certains groupuscules de pression veulent bien leur assener. Peut-être faudrait-il un jour se poser sérieusement la question de savoir qui sont les financiers de ces énergumènes qui se permettent de vandaliser l'outil de travail des uns et des autres, les derniers en date étaient en « *bio* » quel joli paradoxe. Il faut toujours chercher à qui profitent les crimes...

J'ai le sentiment que le dialogue devient de plus en plus compliqué vis à vis des « *opposants* » à l'agriculture au nom d'un pseudo bien-être animal ou de l'avenir de la planète. Certes, des excès sont commis, tous les acteurs de terrain ne sont pas des saints. Mais une immense majorité des agriculteurs sont des gens sensés qui respectent leur environnement.

Les « *sachants* » se basent sur un tissu de méconnaissances, mais toujours ils assènent leurs arguments sans laisser place au doute.

Du bœuf à la truite en passant par le foie gras, rien n'échappe à leur vindicte et la bien-pensance fait le reste. Alors j'invite ces tristes personnages à m'accompagner à la campagne et à rencontrer les fermiers et à se rendre compte par eux-mêmes.

L'agriculture est éternelle, et ne peut pas disparaître au profit de gougnafiers. Ce sont des métiers rudes que ceux de l'agriculture, mais l'avenir est de votre côté. Nous, consommateurs devons vous soutenir en achetant local, en confiance, chez des gens que nous apprendrons à connaître au travers de leurs produits.

L'avenir n'est pas évident, mais je me souviens qu'un magnifique royaume avait pour devise, un jour « *L'union fait la force* ». En se serrant les coudes, on devrait y arriver. En attendant je vous souhaite mes meilleurs vœux pour cette année à naître. Que la force soit avec nous !

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



# Agricall, une aide face aux difficultés

Les crises que le monde agricole rencontre aujourd'hui et si bien décrites dans le film d'Edouard Bergeon, « Au nom de la Terre », Agricall et Finagri les appréhendent tous les jours.



Reconnues et soutenues par la Wallonie, Agricall et Finagri proposent une prise en charge globale des problèmes rencontrés car la gestion d'une exploitation est de plus en plus complexe.

Les services proposés par Agricall et Finagri sont gratuits et ouverts à tous.

Grâce à une équipe pluridisciplinaire (psychologues, analystes financiers, juristes, agronomes), l'accompagnement est diversifié.

Une permanence téléphonique d'écoute et de soutien est accessible chaque jour de la semaine de 10h à 19h. Y faire appel permet de parler de ses difficultés et aussi de demander un rendez-vous afin de les analyser. Les rendez-vous proposés par Agricall et Finagri

se font la plupart du temps sur l'exploitation. En toute neutralité et de manière totalement confidentielle, tout ce qui inquiète l'agriculteur peut être abordé: mal-être, épuisement, dépression, tensions familiales ou avec les créanciers, difficultés financières, problèmes de trésorerie, procédures judiciaires, ...

L'accompagnement peut alors se poursuivre en fonction des besoins et des urgences: réalisation d'un audit financier afin d'y voir plus clair, collaboration avec les partenaires de l'exploitation, négociation avec les créanciers, aide dans la réorganisation de l'activité, médiation, soutien psychologique, aide face aux difficultés administratives, ...

Besoin de renseignements? Des questionnements sur la gestion de votre ferme? Difficile de nouer les deux bouts de votre exploitation? Des questions sur les orientations à choisir? Besoin d'aide pour la gestion de vos papiers? Des questions sur la transmission de votre exploitation?...

Il est important de ne pas rester seul face à ses difficultés et ses questionnements.



PLUS D'INFOS

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

Agricall T. 0800 85 0 18 (lu au ve, 10 à 19h)  
& Finagri T. 081 22 43 85 (lu au ve de 10h à 17h)





**Dossier  
spécial**

S. STORME

CIRCUIT-COURT & QUALITÉ DE VIE

# *Slow Food vers un choix alimentaire intelligent*

En réaction aux effets néfastes du « fast-food », la philosophie Slow Food gérée par une association internationale, promeut l'éducation du goût, défend la biodiversité, soutient les économies locales, durables et de petite échelle. Née en Italie en 1989 par un épicien italien, Carlo Petrini, elle intègre la philosophie du produit « Bon, propre et juste » et y sensibilise tous les citoyens-coproducteurs.





« Il est inutile de forcer les rythmes de son existence, l'art de vivre consiste à apprendre comment dédier du temps à chaque chose ».

Carlo Petrini

« *Bon* » ... Des produits gouteux, saisonniers et frais, capables de satisfaire et de stimuler vos sens.

« *Propre* » ... Etre produit sans porter atteinte aux ressources de la terre, aux écosystèmes et à l'environnement, et sans mettre en danger la santé des hommes.

« *Juste* » ... Respectueux de la justice sociale, c'est-à-dire permettant des prix, des rémunérations et des conditions de travail équitables à chaque processus, de la production à la consommation.

Cette philosophie séduisante d'éducation au goût par le développement des produits de terroir allie convivialité et gastronomie. Elle vise à changer la façon dont la nourriture est conçue et consommée : le fait de prendre le temps de manger est aussi une manière de pouvoir conscientiser le consommateur à son alimentation.

Cette philosophie est portée à l'échelle internationale par des « *Convivium* » ou communautés de consommateurs bénévoles qui partagent l'esprit de Slow Food. Il existe 1.500 « *Convivia* » et 100.000 membres dans le monde entier.

Ces communautés ont du succès là où on y trouve une communication ouverte et où les objectifs sont partagés ; elles se développent là où l'esprit d'initiative est supporté par des idéaux communs et où les problèmes que nous identifions dans l'environnement, dans l'instruction, dans la santé et dans l'esprit, sont affrontés en cultivant une merveilleuse, folle mais tolérante philosophie du plaisir et de la convivialité ! Les partages de culture alimentaire sont débordants de richesse. Les communautés de la nourriture se rassemblent tous les 2 ans à « *Terra Madre* » à Turin. Le Slow Food international met également certains produits phares locaux à l'honneur sous forme d'« *Arches du goût* ».

Les « *Convivia* » mettent en contact producteurs et coproducteurs, en éduquant les consommateurs, en protégeant la biodiversité, en stimulant la création de réseaux et d'échanges et en organisant des activités liées à la nourriture : dégustation chez le producteur, exposition, balade des saveurs, conférence/débat sur le thème de l'agriculture, gastronomie et santé, atelier culinaire, manuel de recettes, semaine Slow Food dans les écoles, ... Une semaine Slow Food permet aux agriculteurs, chocolatiers, glaciers, producteurs de fruits, bouchers, fromagers, boulangers, tables d'hôtes de participer à un projet commun, sans oublier les écoles et leurs initiatives « *Slow* » centrées sur les potagers et le manger sain.

En Belgique, il existe une dizaine de Convivia. Silly est la première commune à accompagner son Convivium « *Les saveurs de Silly* » dans son développement.

Le nombre de producteurs de l'entité et avoisinant, membres actifs du réseau évolue considérablement. La diversification et les magasins à la ferme créent une dynamique florissante. Cette philosophie s'intègre au niveau des projets des différentes institutions communales, des écoles, Centre Culturel, Syndicat d'initiative et CPAS. Elle touche tous les types de public et se décline dans de nombreux plans communaux.

Le nouveau-né est un foodtruck « *La vie en Slow* » produisant des « *Slow Burgers* » et qui, grâce à son comptoir frigo, permet la mise en avant des produits locaux saisonniers. Et en projet, la création d'une cuisine collective de 800 repas journaliers à base de productions locales pour les écoles, le CPAS et l'administration communale.

Le concept de qualité alimentaire s'est élargi au tissu urbain. De la philosophie Slow Food est née la philosophie Cittaslow qui est un réseau de villes du Bien-vivre et en quelque sorte une globalisation du concept au tissu urbain.

Chaque commune qui veut y adhérer doit remettre un dossier sur base de critères d'excellence adaptés à chaque pays et tenant compte des directives européennes et internationales.

Par exemple : qualité environnementale et urbanistique, mesures contre le bruit ou pour la qualité de l'air, mise en valeur de la dimension santé, protection de la biodiversité et de l'environnement, ... et valorisation des productions autochtones et de l'agriculture locale.

Bienvenue à Silly, commune Slow où il fait bon vivre, lente et savoureuse !

  
**Slow Food**<sup>®</sup>  
Les Saveurs de Silly

PLUS D'INFOS

**Sabine Storme**

Présidente du Convivium « Les saveurs de Silly »  
& Coordinatrice du Network Cittaslow Belgium

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) - [www.lessaveursdesilly.be](http://www.lessaveursdesilly.be) - [www.cittaslow.be](http://www.cittaslow.be)

 [slowfood silly](https://www.facebook.com/slowfood.silly) -  [cittaslow Belgium](https://www.facebook.com/cittaslowbelgium)

# Du vrai, du frais pour tous en ville

Les Petits Producteurs est une coopérative à finalité sociale, et à croissance rapide. Entre sa création en 2016 et l'ouverture du premier magasin, 3 mois ont filé. Aujourd'hui, 3 ans plus tard, ils sont trois, les magasins. Une réussite. Et un beau potentiel d'essaimage.



CLDT

JOËL RUTH

LA BOURRACHE

«LPP, c'est des magasins d'alimentation locale et/ou biologique créés sous le parrainage de la Ceinture Aliment-Terre liégeoise (CATL)», précise Elisabeth Gruié, responsable de communication de la Ceinture. «L'objectif est de favoriser l'accès de tous les Liégeois à une alimentation de qualité, tout en soutenant les petits producteurs. Les Petits Producteurs, c'est donc un magasin de producteurs qui n'y travaillent pas car le commerce, c'est un autre métier, mais dont ils sont les coopérateurs.»

En termes de référencement, LPP a fait sienne la devise «un besoin, un produit» ce qui implique que la gamme présentée dans les magasins est volontairement limitée (environ 250 références). Dans une même perspective visant à proposer des tarifs abordables pour tous, LPP a pris le pli d'aménager ses points de vente de manière simple et brute. Murs vierges, palettes, caissettes en bois, service en vrac ... tout ici est conçu pour réduire les coûts et proposer des produits de qualité accessibles à tous. Et le pari semble réussi qui, sans viser à dégager de grandes marges financières, a néanmoins permis au projet d'acquiescer en trois années, une stabilité telle qu'il lorgne d'ores et déjà sur de nouveaux challenges ...

«L'ouverture de nouveaux magasins dans la région est un de ces objectifs», avoue Elisabeth Gruié, «mais notre ambition est aussi d'essaïmer, de partager notre modèle. Si cela fonctionne ici, pourquoi pas ailleurs?».

Aujourd'hui, LPP dispose de 3 points de vente à Liège gérés par une équipe d'une quinzaine d'équivalents temps plein qui connaissent vraiment le contenu des étals. «Les membres de l'équipe se rendent tous une fois par mois chez un producteur pour le rencontrer d'abord, pour connaître sa manière de travailler ensuite et pour apprécier les produits,» explique Elisabeth Gruié.

Pour confirmer le lien fort qui existe entre les magasins et les producteurs, régulièrement, ceux-ci prennent le temps de faire déguster leurs productions dans les magasins. Parce qu'ici, la proximité du producteur se veut être source de confiance pour le consommateur.

PLUS D'INFOS

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

\* Concrètement, les trois magasins Les Petits Producteurs ouvrent leurs portes cinq jours par semaine du mardi au samedi excepté celui en Neuvicé qui accueille clients et badauds également le dimanche à l'occasion du marché de la Batte.



EAT LOCAL

# Les rencontres gastronomiques



La 1<sup>ère</sup> saison des rencontres gastronomiques Eat Local se clôturera en beauté ce 22 décembre avec une version adaptée de cet événement à la Remise des Trophées des Belges du Bout du Monde qui aura lieu au Cinéma le Palace en présence de nombreuses personnalités.

Seront sur place quelques-uns des producteurs qui nous ont accueillis cette année : la Pisciculture Mathonet, le Domaine du Chapitre, la Brasserie Minne, etc. Avec le soutien de l'Apaaq-W, ils proposeront des dégustations de leurs productions aux 300 personnes invitées pour l'occasion. Des interviews de producteurs seront réalisées sur La Première après le petit-déjeuner également offert par l'Apaaq-W. En amont, des reportages seront réalisés chez chaque producteur par Adrien Joveneau et son équipe. Ils seront diffusés les dimanches de décembre au sein de l'émission « *les Belges du Bout du Monde* ».

Rappelons le concept « *Eat Local* » qui a visité non moins de 8 établissements cette année et mis en valeur une bonne quarantaine de producteurs :

- Il s'agit de la rencontre entre un chef gastronomique du Collectif Oh-Chef! et d'un producteur wallon pour une union culinaire de leurs talents passionnés!
- La journée débute par la visite guidée du producteur accueillant par groupe de maximum 30 personnes.
- Avec le soutien de l'Apaaq-W, des dégustations sont ensuite offertes aux visiteurs tant du producteur accueillant que des 4 à 5 producteurs locaux complémentaires présents sur place.

- Les produits de ces producteurs sont ensuite sublimés par le chef gastronomique en 5 déclinaisons de plats à déguster lors du walking dinner. Les chefs se sont succédés en 2019 : Kévin Roquet, Fabien Barthels, Corentin Rochez, Kévin Moyson, Eric Boschman (et oui, aux fourneaux!) et enfin Jérémy Vandernoot.
- L'Apaaq-W organise le calendrier des producteurs accueillants en veillant à varier les secteurs de production et les provinces visitées.
- De nombreuses personnalités sont toujours présentes et, notamment nos Ambassadeurs du bon goût : Eric Boschman, Gérald Watelet et Jean-Michel Saive.

Bonne nouvelle, la collaboration entre l'Apaaq-W et le Collectif Oh-Chef! continuera en 2020 pour le plus grand plaisir des papilles de nos visiteurs. Le calendrier n'est pas encore finalisé mais il comprendra au moins 8 dates échelonnées sur toute l'année. Un concours via notre page Facebook permettra de gagner des places pour chaque date. Surveillez bien notre site [www.apaaqw.be](http://www.apaaqw.be) ou le site Oh-Chef! [www.eatlocal.be](http://www.eatlocal.be) pour découvrir les prochaines dates et surtout vous inscrire! Le nombre de places disponibles sera limité. Quant aux producteurs concernés, surprise, surprise, nous vous concoctons des visites passionnantes et, surtout, gourmandes!

PLUS D'INFOS

[www.apaaqw.be](http://www.apaaqw.be) & [www.eatlocal.be](http://www.eatlocal.be)





FALAËN

**Hors  
des  
sentiers  
battus**

F. DARGENT  
& P.M. DELVAUX

# Joyau de la Molignée

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.





### FALAËN, QUÉSACO ?

Le terme « Falaën » désignerait un lieu marécageux. Il est issu d'un nom composé, « Faiens Laiens ». Faie, ou son abréviation « Fa », tire son origine du mot fagne, tandis que la terminaison « laëns » provient du vieux français « laën » signifiant « là-bas ».

Implanté sur les deux versants d'un petit vallon et arrosé par la Molignée et le Floyon, Falaën se caractérise par son habitat en pierres calcaires d'où émergent le clocher de l'église et les trois hautes tours du Château-Ferme. Parcours de rues et ruelles aux ambiances bien différentes, le cœur du village s'articule autour de la place de l'église et laisse apparaître une trentaine de maisons traditionnelles, datant des 18<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> siècles, caractéristiques de l'architecture condruzienne. Les ruines du château de Montaigne veillent sur cette localité. Les vestiges découverts sur ce site attestent d'une présence humaine dès l'époque néolithique. Vous pourrez facilement passer une journée dans cette région en complétant votre visite par les villages avoisinants : l'Abbaye de Maredsous toujours en activité, le village de Maredret et ses artisans d'art ainsi qu'en terminant votre balade par une note originale en enfourchant une draine pour sillonner cette belle vallée de la Molignée !



### PLUS D'INFOS

#### Maison du tourisme Vallée de la Meuse Namur-Dinant

Avenue Colonel Cadoux 8 - 5500 Dinant  
T. 082 22 28 70  
[www.dinant-tourisme.com](http://www.dinant-tourisme.com)

#### Syndicat d'Initiative d'Onhaye

Rue les Communes 23 - 5523 Weillen  
T. 082 69 95 15 - Gsm 0476 89 19 44  
[www.lamolignee.com](http://www.lamolignee.com)



LES PLUS BEAUX  
VILLAGES DE  
**WALLONIE**  
BELGIQUE

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

Rue Haute 7 - 5332 Crupet  
T. 083 65 72 40 - [info@beauxvillages.be](mailto:info@beauxvillages.be)  
[www.beauxvillages.be](http://www.beauxvillages.be)





## A FALAËN, N'OUBLIEZ PAS DE PASSER PAR LA FERME FROMAGÈRE DE CHERTIN !

Etienne et Francine Frippiat-Sandron y exploitent depuis de nombreuses années une ferme aux activités multiples. Outre l'élevage de vaches de race limousine, la culture de blé et de colza, le couple achète le lait des fermes voisines pour le transformer en une large palette de délicieux fromages : le Falaën, évidemment, une pâte molle à la croûte lavée qui convient pour la tartiflette ; le Chertin, une pâte molle à la croûte fleurie ; le Mognard, à pâte pressée demi-dure aromatisé de diverses manières ; ainsi que la Boulette de Chertin, un fromage maigre à base de lait écrémé, typique de la région et utilisé pour préparer la flamiche dinantaise.

## LI CROCHON, SPÉCIALITÉ DE LA RÉGION



Li Crochon était, pour les anciens, la première et la dernière croûte du pain, tartinées de fromage et chauffées au feu de bois. Ce mets, aujourd'hui modernisé, est devenu un petit pain évidé garni de jambon, de fromage (le Chertin!) et de crème fraîche, le tout passé au four. Cette savoureuse spécialité se déguste inévitablement avec la cuvée Li Crochon, bière brune ou blonde de qualité, pur malt et houblon, fermentée en bouteille et brassée par la Brasserie du Bocq. Une confrérie a été fondée le 27 mars 1982 afin de promouvoir ces deux spécialités de Falaën.

## RÉCOLTES DE COLZA, ZÉRO DÉCHET À MAREDRET



A la ferme de la Cour à Maredret, Roch Pirmez applique la tendance zéro déchet. Grâce à un système de tri et de pressage à froid, sa récolte de colza est transformée jusqu'à la dernière graine. D'un côté de la machine, c'est le tourteau (destiné à l'alimentation animale) qui sort et, de l'autre, c'est l'huile, pressée à froid, qui coule. Les déchets de colza non comestibles sont brûlés et permettent de chauffer l'eau de la maison. Chaque mois, Roch Pirmez produit près de 280 bouteilles d'huile de colza et environ 240 kilos de nourriture pour animaux. La commercialisation de l'huile est assurée par des coopératives locales. Un exemple à suivre...

PLUS D'INFOS

### Ferme fromagère de Chertin

Etienne & Francine Frippiat-Sandron  
Chertin 22 - 5522 Falaën - T. 082 69 93 88

Point de vente à la ferme ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 18h00.

### Brasserie du Bocq

Rue de la Brasserie 4 - 5530 Purnode  
T. 082 61 07 80 - brasserie@bocq.be

### Confrérie Li Crochon

Rue Abbé Piret 5 - 5520 Anthée  
secretariat@licrochon.be

### Ferme de la Cour - Roch Pirmez

Rue de la Cour 26 - 5537 Anhée - roch@lacour.be  
Également éleveur de porc.



© LA FERMETTE



© L'ARTISTE

## LA FERMETTE & L'ARTISTE

Si vous souhaitez vous restaurer à Falaën, je vous invite à découvrir ces deux établissements emblématiques que sont « *La Fermette* » et « *L'Artiste* ».

C'est en plein cœur de ce magnifique village, à deux pas du château-ferme, que vous trouverez « *La Fermette* ». Sur place, Sarah et Michaël Vancraeynest-Bohet se feront un plaisir de vous accueillir au gré des saisons pour une soirée au rythme des sonneurs de trompe annonçant la saison des gibiers, pour un moment de vacances sur la terrasse ou pour une soirée intime au coin du feu de bois. Constamment à la recherche de nouveautés culinaires, le Chef n'hésite pas à prendre la route pour découvrir directement chez les producteurs régionaux de nouvelles saveurs qu'il magnifiera à merveille dans son surprenant menu « *Sans Soucis* ». Évidemment, en cette période de fêtes de fin d'année, le gibier est également mis à l'honneur dans un appétissant « *Menu Chasse* » qui en séduira beaucoup parmi vous...

L'autre établissement du village, « *L'Artiste* », est exploité par Emilie & Logan qui ont décidé de changer complètement d'environnement en revenant dans cette splendide région en 2014, après avoir tenu un établissement sur la côte pendant plusieurs années. Avec beaucoup d'enthousiasme, ils ont rénové cette ancienne gare où les draines ont depuis longtemps remplacé les trains. Certes, ceux-ci n'y passent plus mais cette gare possède toujours son Chef ; il œuvre maintenant derrière les fourneaux. Spécialiste des viandes d'exception maturées sur place, Logan vous propose des pièces de bœuf issues de différentes races et possédant toutes une saveur bien particulière. Bien entendu, durant ce mois de décembre, plusieurs préparations à base de gibier seront à la carte pour satisfaire les amateurs du genre...

En résumé, que ce soit chez « *L'Artiste* » ou à « *La Fermette* », vous passerez, j'en suis certain, un excellent moment d'évasion gastronomique en profitant du cadre magnifique du village de Falaën.



© LA FERMETTE



© L'ARTISTE

PLUS D'INFOS

**La Fermette**

Rue du Château-Ferme 30 - 5522 Falaën  
T. 082 68 86 68 - GSM 0476 29 50 16  
[www.lafermette.be](http://www.lafermette.be)

PLUS D'INFOS

**L'Artiste**

Rue de la Gare 85 - 5522 Falaën  
T. 082 71 19 98  
[www.lartistedefalaen.be](http://www.lartistedefalaen.be)

# Le sapin de Noël en circuit-court

Durant des décennies, la Ferme Grange, située à Anhée entre Namur et Dinant, était une ferme traditionnelle qui disposait de cultures, d'élevage bovin et de poules pondeuses. Il y a un peu plus de 7 ans maintenant, la famille de Wouters a fait le choix de se tourner vers la culture de sapins de Noël.

## ZÉRO PHYTO ET EN CONVERSION BIO

Déjà engagé dans l'agriculture bio, Stany de Wouters tenait à conserver cette même philosophie pour cette nouvelle production.

Les sapins de Sapi Grange sont tous cultivés avec passion, dans une réflexion inspirée de l'agroécologie, et sur base de techniques innovantes comme la plantation sur couverts de trèfles blancs pour avoir un sol couvert en permanence, l'alternance et la diversité des variétés, le binage et fauchage entre les sapins, le pincage manuel pour limiter la croissance et avoir un beau sapin bien touffu (qui remplace un « raccourcisseur » chimique) ou encore l'implantation de bandes fleuries pour favoriser le développement des alliés des cultures tels que les coccinelles, les micro-guêpes, les syrphes ou les oiseaux.



## UNE PRODUCTION LOCALE ET UNE EXPÉRIENCE FAMILIALE

La famille de Wouters propose aux professionnels et aux particuliers des sapins Nordmann, Fraseris, Epicéas ou Pungens. À l'approche des fêtes de fin d'année, les familles sont invitées à venir choisir leur propre sapin de Noël directement à la ferme. Pour profiter d'un moment convivial et exceptionnel, elles pourront, si elles le souhaitent, se rendre dans les cultures pour couper le sapin qui trônera quelques heures plus tard dans leur salon.



PHOTOS © SAPIGRANGE



PLUS D'INFOS

[www.sapigrange.jimdo.com](http://www.sapigrange.jimdo.com)



J'Y ÉTAIS, TOUT EST VRAI ...

# À la rencontre du pôle accueil de l'Apaq-W

Faire un article sur ce service ... Pourquoi ? Un secrétariat, c'est un secrétariat, pas la peine « *d'en faire une pendule* » ! Cela existe dans toutes sociétés, privées, publiques, petites, moyennes, grandes ... Quel intérêt ?

En tout cas, au sein de l'Apaq-W, il s'agit bien plus qu'un simple service administratif. Ceux qui lisent cette rubrique savent qu'il y a souvent des références cinématographiques. Cette fois, ce sera une allusion au 9<sup>ème</sup> art ! Dans un des tomes de la série « *Largo Winch* », la secrétaire décide de claquer la porte. Une collaboratrice du Big Boss dit alors : « *Elles'en va? Mais c'est la mort du groupe ça.* ». Cela résume un peu ma pensée. Un secrétariat, c'est la colonne vertébrale d'une entreprise. Sans lui, il n'y a ni structure ni ordre et cela ne peut fonctionner. C'est aussi la vitrine d'une société, la 1<sup>ère</sup> chose que les « visiteurs » voient. Et quand on sait que les 1<sup>ères</sup> impressions sont souvent les meilleures ... Il est indispensable de disposer des bonnes personnes.

Au sein de notre agence, les tâches du secrétariat sont variées.

- La gestion des appels et réponses aux nombreux renseignements ;
- Le traitement du courrier entrant (tri, encodage, distribution) et sortant (mise sous pli, affranchissement) ... le tout manuellement, ainsi que de tous les emails ;
- La planification et coordination des agendas ;
- L'accueil des visiteurs et l'aménagement des salles de réunion avec un soin tout particulier pour que les gens se sentent bien ;
- Il s'agit aussi de préparer les nombreux colis en tout genre (documentations, dossiers pédagogiques, colis cadeaux etc.) ;
- C'est enfin la gestion finale de tous les dossiers des agents, à savoir : les bons de commande, les envois divers, les encodages ... Et sans cette finalisation, impossible d'organiser nos actions de promotion.

Polyvalence, souplesse, pro-activité, gestion du stress, telles sont les qualités de mes collègues du pôle. Et je rajouterais aussi la flexibilité. Car vous pourriez les voir travailler, en plus, sur nos événements.



DE GAUCHE À DROITE: NICOLE, KÉVIN & SAMANTHA

Mais de qui s'agit-il? Voici, de la plus âgée à la plus jeune en terminant par l'homme de ce service.

Nicole, éducatrice de formation, arrivée en 2015 après 18 ans passés à l'OPW. Mais je vous en ai déjà parlé (cf. article printemps 2019), c'est le « *sourire contagieux* » de l'agence. Ensuite Déborah, secrétaire de direction arrivée en 2014. Maman attentionnée qui adore la famille, le cinéma, les sorties et concerts (oui je confirme! 😊). Sam(antha), secrétaire de direction arrivée en 2017. Passionnée de voyages, c'est la « *maniaque des frigos mal rangés* » (et elle a bien raison!) au visage angélique. Enfin Kevin... Mon « *KéKè* » comme je l'appelle 😊. J'adore cet épicurien de nature toujours souriant et prêt à aider n'importe qui n'importe quand.

Notre pôle accueil sera votre 1<sup>er</sup> sourire chez nous, alors n'hésitez pas à venir nous rencontrer!



# Poulet au cidre et pommes

## Ingrédients | 4 personnes

4 filets de poulet

Cidre

3 pommes

Beurre

Crème fraîche

Farine

1 cube de bouillon de poule

Sel & poivre



\* Faire revenir séparément les échalotes et les filets de poulets coupés en dés avec du beurre, les réserver dans une casserole.

\* Mélanger avec une cuillère à soupe de farine, ajouter le cidre, un cube de bouillon de poule, laisser cuire, verser la crème fraîche et laisser mijoter 15 minutes.

\* Dans un plat à gratin verser le tout, ajouter les pommes épluchées et coupées en dés préalablement dorées dans du beurre et laisser gratiner au four 15 minutes à 180 degrés.

\* Avec des croquettes et un verre de cidre, un délice.







## #jecuisinelocal

aux fêtes de fin d'année

À L'APPROCHE DE LA FIN DE L'ANNÉE,  
VOUS VOUS INTERROGEZ PEUT-ÊTRE  
SUR VOS MENUS DE FÊTES...

Pour quels produits opter ?  
Où les acheter ? À quels coûts ?  
Avec quelle empreinte écologique ?  
Ne cherchez plus !

Vous trouverez, dans notre Région, tous les produits pour composer une assiette de fête équilibrée : des fruits (pommes, poires, noix et noisettes) et légumes (topinambours, salsifis, chicons, variété de choux, panais, poireaux, ...), viandes (bœuf, porc, volaille, ...) de chez nous et pommes de terre, appellations protégées (Fromage de Herve, Jambon d'Ardenne, ...), fromages de chez nous, produits de boulangerie-pâtisserie ou encore des bières et vins pour les accompagner.

Et de nombreux produits sont véritablement d'exception : du foie gras aux escargots, en passant par la truite ou encore le safran, ... Ils sont le fruit d'un savoir-faire, d'une production locale, à taille humaine et liée au sol. Respectueux du bien-être animal et de la nature.

Vous garantissant le goût, la qualité, la réduction de l'empreinte écologique et la rentabilité de nos producteurs.

C'est la raison pour laquelle l'Apq-W vous invite à être acteur de votre consommation. Autrement dit à « cuisiner local, durable et de saison », aux fêtes de fin d'année, mais aussi, en guise de bonne résolution pour 2020, dès que nous le pouvons !

Chaque geste compte : les modes de déplacement pour lesquels nous optons, les commerces dans lesquels nous entrons, les questions que nous nous posons en lisant une étiquette, les échanges que nous partageons à propos de la production, les contenants dans lesquels nous emballons nos achats, ou encore le bouche-à-oreille que nous entretenons pour faire connaître ces produits.

Et, qui plus est, le soutien à l'économie agricole, horticole et agro-alimentaire wallonne !



**Ingédients** | 4 personnes

20cl de cidre

3 pommes

4 jaunes d'œufs

Sucre semoule

Beurre

# Sabayon au cidre

- \* Commencer par séparer les blancs et les jaunes d'œufs.
- \* Mettre les jaunes et le sucre dans un poêlon.
- \* Ajouter le cidre et mélanger à feu très doux jusqu'à obtenir un mélange mousseux et onctueux...  
Le sabayon ne doit jamais bouillir.
- \* Verser les pommes coupées en dés, préalablement dorées au beurre, dans une coupe. Ensuite le sabayon en dernière minute.

DE GAUCHE À DROITE:  
VIRGINIE, CLAUDE & MARC



# 10.437!

C'EST LE NOMBRE D'ABONNÉS  
À NOTRE PAGE FACEBOOK @APAQ-W

Un énorme **MERCI** à tous nos followers! Vous pouvez également nous suivre sur Instagram (apaqw.be) ; sur Twitter (@APAQ\_W) ; sur Youtube (Apaq-W). L'Apaq-W, c'est aussi la promotion de l'Horticulture à travers la page Facebook @Hortidecouvertes.



POUR CEUX QUI NE LE SONT PAS ENCORE,  
ABONNEZ-VOUS À NOS PAGES



## BEST OF THE BEST

La publication d'une vidéo pour la promotion des fromages de chez nous! Vous souhaitez en savoir davantage sur les fromages de chez nous?

Rendez-vous sur  
[www.touslesgoutssontpermis.be](http://www.touslesgoutssontpermis.be)



186.164 PERSONNES TOUCHÉES  
(EN ORGANIQUE ET SPONSORING)

44.736 VUES (DE 3 SEC)

### 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 ▶

# 200 euros de produits locaux pour 25 écoles !

25 établissements scolaires wallons remportent un chèque de 200 euros pour l'achat de produits locaux. L'objectif : les sensibiliser à une alimentation de proximité, dans une démarche durable !



Depuis de nombreuses années, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) sensibilise le jeune public, les écoliers notamment, au monde agricole et aux productions locales. Lors de la Foire agricole de Libramont, cet été, l'Agence a invité les citoyens à s'engager à « cuisiner local, durable et de saison » sur son site [www.jecuisinelocal.be](http://www.jecuisinelocal.be). Elle avait mobilisé plus de 2.000 personnes et poursuit quotidiennement son action lors de diverses foires et événements. Si vous ne vous êtes pas encore engagés, nous vous invitons d'ailleurs à rejoindre les presque 4.000 adhérents...

En parallèle, l'Apaq-W a invité ces visiteurs de la foire à faire gagner à une école de leur entourage un chèque de 200€ pour l'achat de produits locaux. Les 25 écoles suivantes ont été tirées au sort pour

faire profiter à leurs élèves d'un moment repas – *petit déjeuner, potage ou encore goûter* – autour des produits locaux et de saison, selon la créativité des élèves et enseignants.

Tandis que certains enseignants emmèneront leurs élèves chez un Maître Boulanger-Pâtissier du quartier pour préparer un petit déjeuner équilibré agrémenté de confiture artisanale, d'autres prépareront une soupe composée de légumes hivernaux, des crêpes à base de lait et œufs d'un producteur local, voire un repas complet – *poulet, compote, purée* – dans le cadre d'un cours de nutrition. Les écoles devront justifier leurs achats locaux auprès de l'Agence de promotion et détailler les activités réalisées visant à valoriser l'agriculture, en mentionnant les produits agricoles promus.

**LES 25 LAURÉATS :** L'Athénée royal Robert Campin (*Tournai*). Les Collèges Notre-Dame de Bonne-Espérance (*Vellereille-les-Brayeux*), Saint-Roch Ferrières. Les écoles communales Bellefontaine-Lahage Rossignol Saint-Vincent (*Bellefontaine*), d'Evelette, de Huy, de la Brouck (*Trooz*), Les Bruyères (*Ebly*), de Malempré (*Manhay*), de Rachecourt, de Ruette-Grandcourt. Les écoles fondamentales communales d'Auby sur Semois, de Flohimont (*Libramont*), d'Incourt (*Opprebais et Piétrebais*), de Laneuville-Remagne-Moircy (*Libramont*), de Noville (*Noville-lez-Bastogne*), Sainte-Anne (*La Glanerie*). Les école Les Genêts – accueil extrascolaire (*Witry*), Saint Jean-Baptiste maternelle (*Salzinnes*), Saint Joseph (*Aiseau-Prezles*). L'ensemble scolaire Ferrières 2 (*Werbomont – Ferrières*). Les instituts Sainte-Marie (*Arlon*), Saint-Joseph (*Libramont*), Sœurs Notre-Dame (*Arlon*).

**À  
épingler**

| V. PONCELET |



Oh-Chef et APAQ-W ont le plaisir de vous inviter

**EAT LOCAL**

Une rencontre gastronomique hors du commun  
le célèbre chef Jeremy Vandermoot (Top Chef 2016) et un chef du terroir subliment  
les produits d'artisans locaux et partagent avec vous leur passion

Visite du Domaine suite de dégustations de produits  
d'artisans locaux et d'une formule au choix  
2 dégustations des chefs 15€/couple  
3 dégustations des chefs 20€/couple  
Formule enfant: 8€

Boissons en vente sur place  
Tickets: [www.eat-local.be](http://www.eat-local.be)

**SAMEDI 19 OCTOBRE**  
DE 11 À 18H  
**DOMAINE DU  
CHAPITRE**  
Baulers



**EAT-LOCAL  
& TROPHÉE DES BELGES  
AU BOUT DU MONDE**

BRUXELLES  
22.12.19

En collaboration avec Oh-Chef –  
Inscription obligatoire sur le site  
[www.eat-local.be](http://www.eat-local.be) ou via la page  
Facebook Oh-Chef.

[www.eat-local.be](http://www.eat-local.be)

**SAVEURS & MÉTIERS**

NAMUR - NAMUR EXPO  
26 > 28.01.20

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

**C'EST BON,  
C'EST WALLON**

LIÈGE - HALL DES FOIRES  
01 > 02.02.20

Un marché local unique.

[www.cbon-cwallon.be](http://www.cbon-cwallon.be)

**SALON  
DES MANDATAIRES**

MARCHE-EN-FAMENNE - WEX  
13 > 14.02.20

[www.wex.be/fr/agenda/municipalia-  
salon-des-mandataires](http://www.wex.be/fr/agenda/municipalia-salon-des-mandataires)

**SALON INTERNATIONAL  
DE L'AGRICULTURE**

PARIS - PARIS EXPO  
22.02 > 01.03.20

[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)



© JARDINEXPO.BE

**JARDIN EXPO**

LIÈGE - HALL DES FOIRES  
27.02 > 01.03.20

13<sup>ème</sup> édition du 1<sup>er</sup> salon 100 %  
jardin. Entrée gratuite pour  
les dames le jeudi 27 février.

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

**HORECATEL**

MARCHE-EN-FAMENNE - WEX  
08 > 11.03.20

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



TAVOLA

**TAVOLA**

COURTRAI - KORTRIJK XPO  
15 > 17.03.20

Stand de l'Apaaq-W.

[www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)



HORECATEL © WEX

**À LA MODE DE CHEZ NOUS**

**NOUVEAU!** Un jeu éducatif et interactif graines d'AGRI à destination  
des 8-12 ans, disponible gratuitement sur [www.modedecheznous.be](http://www.modedecheznous.be).

Il s'agit concrètement d'aider Fred, le chef coq, à préparer  
de délicieuses recettes pour le concours du village! Choisir  
des produits de saison et partir à la rencontre des commerçants

locaux. En solo à la maison ou  
collectivement en classe comme  
support pédagogique interactif,  
l'objectif d'À la mode de chez nous  
est de sensibiliser les élèves à leur  
mode de consommation.

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

