

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Venez soutenir une agriculture locale  
et déguster ses produits à la Foire de Battice!**  
**Les 4 & 5 septembre**  
**de 9 à 19H00**  
**Route de Charneux - 4651 Battice**  
**(Village gourmand - F1-F8)**



**Vous défendez la proximité avec nos producteurs ?  
Vous respectez l'environnement ?  
Vous êtes acteur de votre consommation ?**

**Venez vous engager concrètement dans le Village gourmand (F1-F8)  
ou sur le site [www.jecuisinelocal.be](http://www.jecuisinelocal.be)**

Avec les agriculteurs et horticulteurs de Wallonie, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité poursuit son action de sensibilisation des consommateurs et citoyens à cuisiner local, durable et de saison ! Elle invitera en effet les visiteurs de la Foire de Battice à s'engager moralement au travers d'une signature online sur le site [www.jecuisinelocal.be](http://www.jecuisinelocal.be).

Engagez-vous

# #jecuisinelocal durable et de saison

**Plus de 10.000 personnes se sont engagées ces derniers mois.** Rejoignez-nous vous aussi à la Foire de Battice et apposez votre signature sur la charte *#jecuisinelocal durable et de saison*. En échange, vous recevrez un petit cadeau lié à l'alimentation durable. L'objectif de cet engagement est de **conscientiser les consommateurs à une agriculture durable et responsable**, tout en leur fournissant une série de **bons réflexes** privilégiant une alimentation locale, durable et de saison. Venez également découvrir notre **nouvelle app'** sur smartphone et tablette pour localiser les producteurs près de chez vous.

## Rendez-vous au village gourmand

Chaque année, depuis plus de 20 ans, l'Apaq-W réitère sa participation à la Foire de Battice en organisant le Village Gourmand (F1-F8), le **rendez-vous incontournable des locavores gourmands**. Ces exposants accueilleront les visiteurs avec une **panoplie de produits agricoles** prêts à être dégustés sur place ou emportés, parmi lesquels des fromages et produits laitiers, tartiflettes, salaisons, produits de volailles mais aussi des escargots, sirops artisanaux, fruits, jus de fruits et confitures. Côté confiseries, chocolats, bonbons, gaufres, crèmes glacées, fruits secs, caramels et les nombreux produits de boulangerie-pâtisserie seront à découvrir. Enfin, les productions wallonnes de boissons seront également bien représentées : bières, vins ainsi que les apéritifs et cidres. Accueil Champêtre en Wallonie présentera son réseau : fermes pédagogiques, restaurant et magasins à la ferme.



L'Apaq-W accentuera encore ce rapprochement entre producteurs locaux et visiteurs au travers de **dégustations gratuites de lait** mais aussi de **préparations culinaires concoctées dans son nouveau foodtruck** par notre équipe et nos ambassadeurs **Julien Lapraille** (samedi de 14 à 16h00) et **Gerald Watelet** (dimanche de 10 à 12h00).

Le vendredi 3 septembre, lors de la journée 'écoles', des activités sur les animaux de la ferme et une distribution de jus et de pommes seront mises en place pour tous les enfants présents. Des **animations pédagogiques sur la filière laitière wallonne** seront aussi au programme durant tout le week-end. Tout cela dans l'objectif de faire réfléchir, voire évoluer certains comportements vers une **consommation alimentaire de bon sens, c'est à dire régionale, locale, durable et de saison !** Venez nous rendre visite dans le Village gourmand !

Durant toute l'année, **retrouvez facilement les points de vente en produits locaux** à portée de clic ou de pouce grâce au [site](#) et à la [web app' #jecuisinelocal](#).

Plus d'[informations](#)



**Vanessa Poncelet**  
Service Presse Apaq-W  
0472/84 56 82  
[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)

**Joëlle Vandersteen**  
Coordination de la Foire de Battice  
[j.vandersteen@apaqw.be](mailto:j.vandersteen@apaqw.be)

**Agence wallonne pour la Promotion  
d'une Agriculture de Qualité**  
Avenue Comte de Smet de Nayer 14  
5000 Namur  
[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)