

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« Manger Mieux Demain », une ambition soutenue par l'Apaq-W



Les 28 et 29 septembre 2025, la Ferme Hors-Champs à Gembloux accueillera la première édition de "Mangez Mieux Demain", un nouveau festival entièrement dédié à la transition alimentaire en Belgique. Imaginé par le chef étoilé Stefan Jacobs et son équipe, et notamment soutenu par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), ce rendez-vous se veut à la fois gourmand, inspirant et citoyen. Chefs, producteurs, artisans, associations, institutions et citoyens s'y retrouveront pour célébrer une alimentation respectueuse des saisons, du vivant, des territoires et des savoir-faire.

Une rencontre gourmande et engagée

Pendant deux jours, la Ferme Hors-Champs devient le théâtre d'un grand rassemblement culinaire autour de quatre axes : la découverte, la dégustation, le dialogue et l'éveil des consciences. Un événement qui met en lumière le bon, le local et le durable.

Le programme

Le marché des producteurs

L'Apaq-W soutiendra, d'une part, financièrement le marché de producteurs, co-organisé avec Biowallonie, pour permettre à une **trentaine de producteurs** (*Perma Garden, Les Grands Blés, Graines de Curieux, Café JJ Looze, Château de Bousval, Capucine à Table, So Wood Kombucha, Nu Food, Brasserie de la Houpe, Nao Chocolaterie...*) d'être présents et de nouer des contacts avec des chefs étoilés et/ou des chefs de restaurants gastronomiques.

D'autre part, l'Apaq-W animera deux stands : l'un consacré à l'**agriculture biologique** au travers d'un concours et d'actions de sensibilisation ; l'autre dédié au **réseau Table de Terroir**, via un concours avec des bons à valoir à gagner parmi les établissements du réseau. Ce stand sera aussi un lieu de rencontre et d'échanges permettant de démarcher de nouveaux établissements pour le label Table de Terroir, notamment les restaurants étoilés.

Les dégustations des chefs

Chaque jour, 6 chefs belges renommés cuisineront en duo avec un producteur local. Ces dégustations, incluses dans le prix d'entrée, offriront aux visiteurs une expérience gastronomique unique.

Dimanche 28/09 : Sebath Capella, Jeremy Vandernoot, Grégoire Gillard, Clément & Mounia Petitjean, Elliott Van de Velde, Stefan Jacobs

Lundi 29/09 : Antoine Château & Margaux Balériaux, Damien Bouchéry, Augustin Massinon & Darius Van Hoef, Joseph Cassart, Elliott Van de Velde, Stefan Jacobs

L'Apaq-W offrira le **drink de clôture des chefs le lundi à 20H00** pour un moment de convivialité.

Conférences et ateliers

Des rencontres inspirantes et des ateliers pratiques rythmeront les deux journées : alimentation durable, accords mets-vins, boulangerie artisanale, potagers naturels, kombucha, fermentation, cuisine végétale, tendances food...

Intervenants : Éric Boschman, Carlo De Pascale, Château de Bioul, Slow Food, Laura Centrella, Water Sommelier, Oxalis, Terres Gourmandes, et bien d'autres.

L'Apaq-W organisera **deux ateliers accords mets/boissons avec Eric Bochsman** le dimanche à 12H00 et 14H00.

La boulangerie participative

En collaboration avec Tartine & Botteram, un espace vivant et chaleureux sera dédié au pain : discussions autour du levain, des farines et de la fermentation, démonstrations et ateliers participatifs pour petits et grands, présence de meuniers (Les Grands Blés, Moulin de Tongrinnes) et de boulangers engagés.

Partenaires

Le festival est autofinancé par Hors-Champs, avec le soutien d'acteurs engagés dans la transition alimentaire : Apaq-W (Table de Terroir, Biomonchoix, Trinquons Local) · BioWallonie · Gault & Millau · VisitGembloux · BRU · Slow Food



Apaq-W

Avenue Comte de Smet de Nayer 14,

5000 Namur

Contacts

Vanessa Poncelet - Attachée de presse

v.poncelet@apaqw.be - 0472 84 56 82

Françoise Dargent - Collaboratrice Réseau Table de Terroir

f.dargent@apaqw.be - 081 84 89 46

[Privacy](#)

[Imprint](#)

[Se désinscrire](#)