

« Des prairies, des vaches, un lait d'exception ! »

Les 05 et 06 septembre 2026

Rue de Charneux, 94 - 4651 BATTICE



Rendez-vous incontournable de la rentrée 2026, la 36^{ième} édition de la Foire agricole de Battice se tiendra les 05 et 06 septembre. L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) y sera à nouveau présente pour accueillir les visiteurs au sein du **Village gourmand**, chapiteau encore agrandi cette année pour encourager la consommation de produits agricoles et horticoles locaux.

La thématique de la foire, « Des prairies, des vaches, un lait d'exception ! », sera aussi déclinée au sein de ce village. Les **50 producteurs locaux** présents permettront aux amoureux des produits locaux d'aller à la rencontre de l'humain qui se cache derrière le produit, d'apprécier une large variété du savoir-faire des artisans de notre région, de découvrir le dynamisme de notre agriculture pour fournir une production alimentaire durable et de qualité.

Durant tout le week-end, l'Apaq-W sera à votre disposition pour **vous informer** sur notre agriculture et vous **proposera diverses animations**, notamment autour du réseau Table de Terroir, des restaurateurs et restauratrices passionnés qui s'engagent au quotidien pour valoriser les produits agricoles locaux et soutenir les producteurs de leur région.

Le Cœur du Village Gourmand de l'Apaq-W :

« Espace de rencontres »

Producteurs-Consommateurs-Horeca-Distribution

Durant tout le week-end des 05 et 06 septembre 2026, le Village gourmand est « *The place to be* », un véritable point de ralliement des amateurs de bons produits de chez nous. 50 producteurs proposeront leurs produits à la vente et représenteront l'ensemble des secteurs de production : viande, produits laitiers - c'est la thématique de l'année -, maraîchage, boulangerie, condiments, confitures et sirops, bières, vins, alcools, soft, pâtes, escargots, miels, confiseries, fruits, etc. Les allergiques au gluten ne seront pas oubliés, il leur sera possible de se restaurer et de s'abreuver avec tout autant de saveurs.

Pour la 2^{ème} année consécutive, nos animations et dégustations culinaires seront réalisées au plus proche des producteurs et du public à l'entrée du chapiteau pour plus de proximité et convivialité.



3 restaurants locaux labellisés « Table de Terroir » seront présents !

2 chefs et 1 mixologue représenteront 3 restaurants membres de notre réseau Table de Terroir. Des restaurants qui utilisent quotidiennement un maximum de produits locaux et les subliment en préparations diverses et cocktails originaux.

- ❖ Le samedi de 15h30 à 17h00, nous accueillerons Bernard Zacharias de la Table de Terroir 1836 de la Distillerie Radermacher. Il sera accompagné de Raphaël leur nouveau mixologue qui fera le show et proposera 2 cocktails à base de

produits locaux de la distillerie située à 20 minutes du site de la foire. Eric Boschman introduira ce duo festif.



Cocktails de la Distillerie Radermacher

- ❖ Le dimanche de 12h00 à 13h00, Valérie et Sylvain de la Ferme du Hélyvy située à Jalhay nous proposeront des mises en bouche à base de fromage local.



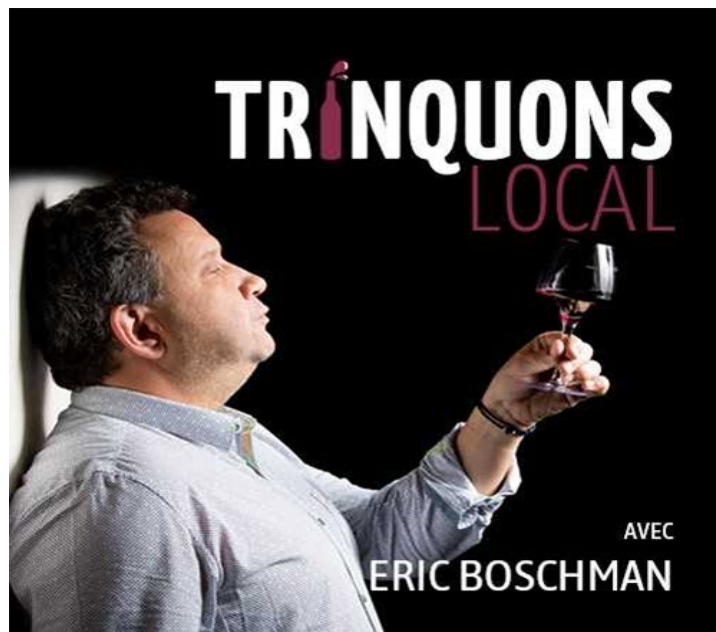
Sylvain Deltour - Ferme du Hélyvy

- ❖ Le dimanche de 14h00 à 15h00, « La Cuisine de Maman » située à Herve et en la personne de Nathalie Maziers mettra également le fromage local à l'honneur. Thématique de la foire oblige.



Nathalie Maziers -La Cuisine de Maman

Le samedi de 13h00 à 15h00, Eric Boschman animera le podium en présentant 4 producteurs locaux aux productions très variées : fromages du fromager Ardent, viande de porc de la Boucherie Amarellles, vins de fruits du Domaine de la Feuille et miels de la Maison Nokin qui nous fera découvrir l'abeille noire. Des dégustations seront proposées à l'issue de chaque présentation et bénéficieront de l'avis éclairé de notre expert en produits locaux.



Durant les autres périodes de la journée, notre équipe culinaire animera et proposera à la dégustation des plats réalisés à partir des produits présents au sein du chapiteau : petit-déjeuner local le matin, pièces de viande le midi et autres choses délicieuses. Diversifruits se joindra à nous en fin d'après-midi le dimanche en nous informant sur

les fruits des vergers hautes tiges et les spécialités locales à base de ses fruits comme les côtes peûres avec dégustation à la clé.

Des concours auront lieu durant toute la foire sur le stand de l'Apaq-W et permettront aux visiteurs de gagner des colis de produits locaux et des bons à valoir au sein des restaurants labellisés Table de Terroir.

Le visiteur aura également l'occasion de s'informer sur les actions et missions de l'Apaq-W ainsi qu'emporter des livrets recettes et de la documentation sur nos producteurs et produits locaux.

Contact :

Françoise Dargent, coordinatrice du Village gourmand Apaq-W - f.dargent@apaqw.be

Apaq-W, Avenue Comte de Smet de Nayer 14 - 5000 Namur