

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Faut pas chercher loin pour bien manger...
à la Foire de Libramont - Du 24 au 27 juillet**

Rue des Aubépines, 50 - 6900 LIBRAMONT

Dans le Hall 3 du LEC (H3.06) et sous le chapiteau En Terre Bio



Cette année, la Foire de Libramont souffle ses 100 bougies 🎂.

Pour marquer cet anniversaire, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) met les petits plats dans les grands et invite les visiteurs à savourer le meilleur de l'agriculture wallonne !

Au programme : rencontres avec les producteurs, show-cooking animés par des chefs labellisés

Table de Terroir, animations autour de l'élevage
et de l'agriculture biologique, concours et dégustations.

Point d'orgue de cette édition anniversaire : **Le Sentier des Saveurs,**
qui réunira 24 producteurs et artisans venus faire découvrir leurs spécialités.

Salaisons, fromages, glaces, bières, pâtes, huiles, biscuits...
autant de produits du terroir à déguster sur place ou à emporter.

Dans l'esprit de la thématique « Cultive ton flow », l'Apaq-W invitera les jeunes à découvrir
l'agriculture autrement mais aussi à nous partager

leur vision de l'agriculture de demain :
dégustations, photos et jeux seront au rendez-vous sur son stand.

Un dôme vitré permettra également de rencontrer les producteurs, d'entendre leurs témoignages et de mieux comprendre les coulisses de l'élevage et de la production alimentaire.

Le Sentier des Saveurs, le rendez-vous gourmand du centenaire !

Pour fêter son 100ème anniversaire, la Foire de Libramont se retrousses les manches et mise sur **un maximum de produits issus de filières locales**. Elle pousse aussi les murs pour donner une **place prioritaire aux producteurs et à la dégustation de leurs produits**. En effet, cette année, **24 échoppes de producteurs** en tous genres constitueront le Sentier des Saveurs (contre 15 les années précédentes). Au menu : salaisons, glaces, fromages, bières et bulles, pâtes, huiles, ou encore biscuits... à déguster sur place ou à emporter ! Et ne manquez pas de participer au concours qui vous fera peut-être remporter, chaque jour, des **bons à valoir** sur ce Sentier savoureux !



Des animations plus folles, plus variées

Nouveauté : la course des animaux de la ferme 

Avis aux amateurs de challenge ! Préparez-vous à assister à des courses complètement déjantées en costumes d'animaux gonflables au départ du stand de l'Apag-W ! Vache, poule et cochon s'élanceront à travers tout le Hall 1 dans une mission aussi amusante que chronométrée.

Leur objectif ? Retrouver, sur les stands des éleveurs exposants, les bonnes réponses à un quiz consacré à l'élevage en Wallonie et les rapporter le plus vite possible. Vitesse et sens de l'orientation seront les clés de la victoire ! Qui franchira la ligne d'arrivée en tête ? Venez encourager vos animaux favoris et vivre ce moment haut en couleurs !

QUAND ?

- les samedi et dimanche de 13H00 à 14H00
- les samedi et dimanche de 16H00 à 17H00
- le lundi de 12H00 à 13H00



Des animations culinaires avec des chefs renommés 🍴👨‍🍳

Un espace culinaire accueillera les visiteurs durant toute la Foire avec des **show cooking en live** et des **dégustations de produits** issus du Sentier des Saveurs, du chapiteau de l'agriculture biologique "En Terre bio" ou encore de l'espace "Tomorrow Food".

Ces produits seront préparés par **Julien LAPRAILLE** et par nos **talentueux chef(fe)s du réseau Table de Terroir**. Pour rappel, ce réseau rassemble des chefs d'établissements qui travaillent au quotidien avec des producteurs locaux et mettent leurs produits de saison à la carte.

QUAND ?

- Le vendredi : **Curtis MAQUET, Le Beau Rivage by Curtis***
- Le samedi : **David COISMAN, CCnomie** et **Greg TOUSSAINT, La Table L**
- Le dimanche : **Petry JOHAN, La Dernière Pièce**
- Le lundi : **Manuel FIEVET, L'Empreinte**

Nouveauté également cette année, le réseau Table de Terroir, qui se développe continuellement, accueille **2 nouvelles Tables de Terroir éphémères**, directement présentes sur la foire de Libramont : **La Ferme au Champs** et le traiteur **Grain de folie**.



Show-cooking de Julien LAPRAILLE

Le chef gaumais Julien LAPRAILLE sera présent sur notre stand à différents moments de la Foire. Les visiteurs auront l'occasion de le rencontrer, d'échanger avec lui et de lui demander conseils et astuces culinaires, tout en découvrant les richesses de notre terroir gastronomique.

QUAND ? Le vendredi, le dimanche et le lundi.

Une animation "Trinquons Local & Fromages de chez nous" pour les 30 ans du Fromage de Herve AOP 🏠🍷



Si la Foire de Libramont fête son premier siècle en 2026, d'autres produits phares de notre Wallonie soufflent aussi leurs bougies cette année ! Le **Fromage de Herve AOP fête ses 30 ans**. Pour marquer le coup, une animation autour d'un **accord de divers fromages et vins du Pays de Herve** sera proposée, en collaboration avec la Distillerie de l'Ambassadeur, et en présence de l'asbl Fromage de Herve AOP et sa mascotte, ainsi que la Fromagerie La Meule du Plateau.



C'est ensuite l'orge local qui sera valorisé via un **accord entre un alcool à base de cet orge distillé par le Domaine de l'Ambassadeur avec le fromage « Meule du Plateau »**. Deux produits de caractère pour un accord savoureux et inédit !
À l'animation, nous retrouverons **Eric BOSCHMAN**.

QUAND ? Le dimanche de 12H00 à 13H00

Une animation de bijoux floraux et bouquets comestibles 🌸

En collaboration avec Be-Florist, l'association professionnelle belge des fleuristes, trois fleuristes wallons animeront des démonstrations de création de bijoux floraux qu'ils offriront aux visiteurs du stand. Ils réaliseront également des bouquets à base de fleurs comestibles. De quoi faire-valoir le savoir-faire de nos artisans.

Un espace infos en continu ⓘ



Tout au long de la Foire, les visiteurs pourront découvrir l'agriculture wallonne sous toutes ses facettes : évolution des filières, produits émergents et innovations du secteur. L'équipe de l'Apaq-W sera également présente pour informer et accompagner le public à travers des supports variés et des plateformes dédiées telles que [Jecuisinelocal](#), [Trinquons local](#), [Biomonchoix](#), [Jejardinelocal](#), [Graines d'AGRI...](#)).

L'occasion d'aller plus loin dans la compréhension des labels de qualité, des démarches locales et des initiatives du secteur. Des jeux concours seront également organisés et permettront aux visiteurs de remporter des paniers de produits (bio) et des chèques cadeaux dans le réseau Table de Terroir.

"Dis-le avec du bio"



Durant les 4 jours de Foire, un espace relatif à l'agriculture biologique permettra d'en apprendre davantage sur la réglementation bio européenne, le label bio et la part du bio présente en Wallonie. Au travers d'un **jeu-concours** et d'une **animation photo**, vous découvrirez les plus-values du bio avec amusement et pourrez tenter de remporter **de nombreux lots** : des paniers de produits bio et des bons pour un repas pour 2 personnes (valables uniquement sous le chapiteau En Terre bio durant la foire). Les participants à ce concours recevront un sac cabas Biomonchoix en guise de goodies. Venez tenter votre chance !

Un chapiteau 100% bio

Juste en face du LEC, le chapiteau « En Terre Bio » (78.01) s'impose comme **le lieu incontournable pour découvrir et échanger autour des engagements de l'agriculture biologique** en Wallonie. Cet espace, orchestré par l'Union Nationale des Agrobiologistes Belges (UNAB) et financé en partie par l'Apaq-W, offrira une visibilité à **une vingtaine de producteurs** sur le marché et au bar où les produits seront mis en avant. À leurs côtés seront présents des partenaires du secteur bio tels que les organismes de contrôle.

Nouveauté : l'Apaq-W (Biomonchoix), Biowallonie, le Collège des producteurs et le CRA-W s'uniront pour organiser un stand commun « Plan bio 2030 ». Une animation vous plongera dans les actions concrètes entreprises par ces structures pour le secteur bio, avec de nombreux lots à la clé ! Il sera également possible de se restaurer sous le chapiteau, où une carte gourmande composée de produits 100% bio d'origine locale vous attendra.



***Pour les 100 ans de la Foire, "cultive ton flow".
Faut pas chercher loin pour rêver à demain !***

* Deux images ont été générées par l'IA.

Apaq-W

Avenue Comte de Smet de Nayer 14,
5000 Namur

Contacts presse

Vanessa Poncelet - Attachée de presse
v.poncelet@apaqw.be - 0472 84 56 82

Laetitia Van Roos - Coordination Foire de Libramont
l.vanroos@apaqw.be - 081 84 89 51