



Le 7 juin - Ferme de la Chapelette - FRASNES-LEZ-GOSSELIES

Vanessa PONCELET
Service Presse

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

Geoffroy SIMONART
Responsable Image de marque
Journées Fermes Ouvertes
g.simonart@apaqw.be
081/33 17 25

Pierre-Mathieu DELVAUX
Responsable Concours Coq
de Cristal
p.m.delvaux@apaqw.be
081/26 07 24



Agence Wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité



1. Journées Fermes Ouvertes - Les 25 & 26 juin 2016

20^{ème} édition, 20^{ème} anniversaire !

En route pour un week-end gourmand et amusant... En famille, entre amis, en couple ou en solo, toutes les occasions sont bonnes pour faire un détour à la ferme, à l'occasion de la 20^{ème} édition des Journées Fermes Ouvertes.

20 ans ! Depuis 1997, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité met annuellement en place ce grand rendez-vous convivial et didactique pour petits et grands. En 19 éditions, pas moins de 350 fermes ont participé à l'opération avec, en moyenne, plus de 100.000 visiteurs chaque année et approximativement 1.500 visiteurs dans chaque ferme. Au total, ce sont plus de 2 millions de personnes qui ont visité ces fermes dont un public majoritairement composé de familles avec de jeunes enfants.

Cette année encore, ce sont près de **75 fermes** qui se mettent sur leur 31 pour vous accueillir. Des dizaines de producteurs vous attendent avec impatience pour vous faire découvrir ce qui se cache de l'autre côté de leurs clôtures et de leurs murs.

Réparties sur l'ensemble du territoire wallon, **25** fermes sont situées dans la Province de Namur, **21** en Hainaut, **10** en Province de Liège, **10** en Province de Luxembourg et **9** en Brabant wallon.

Entre animations, visites et dégustations, ces journées sont une belle occasion de **mettre en évidence la qualité et la diversité de notre agriculture** et de mettre sous les projecteurs, les **visages de celles et ceux qui s'y investissent au quotidien**. Par ailleurs, elles sont l'occasion de **recréer du lien social** entre producteurs et consommateurs, entre professionnels et amateurs, entre citadins et ruraux, entre jeunes et aînés.

1997 > 2016 : Evolution des enjeux de l'agriculture

Lors de sa création, en 1997, **dans un contexte de questionnement de l'agriculture par la société** (crises de la vache folle & de la dioxine), mais aussi d'une prise de conscience de la détérioration de l'environnement (Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement), les Journées Fermes Ouvertes (JFO) permettaient aux citoyens de mieux connaître le fonctionnement des exploitations agricoles wallonnes.

En 2016, **l'objectif reste toujours le même** : permettre aux citoyens – consommateurs de découvrir la diversité des exploitations wallonnes & la qualité des produits fabriqués dans les ateliers à la ferme.

Les défis relevés par les agriculteurs ont évolué. En plus de produire des matières premières agricoles de qualité et d'essayer de les vendre à un prix suffisant pour assurer la viabilité financière de son exploitation, l'agriculteur est confronté aux enjeux de :

- **la sécurité alimentaire de ses produits & la traçabilité de ceux-ci :**

La sécurité alimentaire est assurée par des guides de bonnes pratiques et d'autocontrôle qui sont validés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Le respect de ces guides est contrôlé régulièrement par l'AFSCA.



- **la réduction de l'impact de ses activités sur l'environnement.**

La réduction de l'impact environnemental des activités agricoles est efficace grâce à différentes mesures : programme de gestion durable de l'azote pour éviter la pollution de l'eau et des sols par les nitrates, mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) qui favorisent le maintien des prairies permanentes, des haies et des mares, la mise en place de cultures couvrantes limitant l'érosion, etc.

Le métier d'agriculteur est beaucoup plus compliqué qu'autrefois. À côté d'une solide capacité de gestion, il demande des compétences techniques très larges.

Durant ces 20 ans, le secteur agricole a subi une restructuration très importante, comme le montrent les chiffres suivants (chiffres de la Wallonie 1994 > 2014) :

Evolution du nombre d'agriculteurs en Wallonie

25.738 agriculteurs > 12.903 agriculteurs

Evolution de la superficie agricole utile en Wallonie en hectares

748.500 hectares > 715.342 hectares

Evolution de la superficie agricole moyenne par exploitation en hectares

29 hectares > 55 hectares

Evolution des prix des matières premières agricoles (selon les fluctuations du marché)

Lait : 0,28 € / litre > 0,25 € / litre

Froment panifiable : 12,9 € / 100 kg > 15,9 € / 100 kg

Viande : 2,7 € / kg sur pied > 3,4 € / kg sur pied

Evolution du nombre moyen d'animaux par exploitation

Nombre de vaches laitières : 35 > 66

Nombre de bovins : 77 > 130

Nombre de porcs : 140 > 630



Découverte, Détente et Dégustation en famille !

Découverte

En tracteur, en char à bancs, en quad ou encore à pied, l'agriculteur vous invite les 25 & 26 juin **au milieu de ses champs, ateliers ou potagers**, pour une **démonstration** de battage à l'ancienne, de production de plants, de fabrication de charcuterie ou encore de dressage de chiens de berger...

Détente

Tout au long de ce week-end, l'agriculteur vous accueille dans sa ferme pour un **agréable moment de détente en famille ou entre amis**, autour d'une course de lapins, d'une promenade en calèche ou à dos d'âne, d'un atelier de grimage, de jeux dans les ballots...

Dégustation

Enfin, pour accompagner ces visites, l'agriculteur vous propose de **déguster les produits de sa ferme** (produits laitiers, salaisons, viandes, fruits et légumes, foie gras, miel, bières artisanales...) au travers d'une série de **formules variées** : des grillades aux buffets champêtres, en passant par les petits déjeuners, barbecue et micro marchés.

Listing des fermes participantes


Namur (25) :

Domaine Viticole du Chenoy – LA BRUYÈRE

Domaine du Ry d'Argent – BOVESSE

La Petite Campagne – LA BRUYÈRE

Les Jardin de Vertumne – OHEY

Le Chèvre-Feuille – HAILLOT  (Producteur en agriculteur biologique)

Ferme du Berger – EMPTINNE

Fraises d'Ossogne – HAVELANGE

Ferme du Château d'Ossogne – HAVELANGE

Autrucherie du Pont d'Amour – SORINNES

Ferme apicole des Neuf Bonniers – DENÉE

Escargotière de Warnant – ANHÉE

Ferme du Grand Houdron – FELENNE

Ferme du Mologna – BUISSONVILLE

Chèvrerie du Bois des Mûres – HAVRENNE


Autrucherie du Doneu – ROCHEFORT

Les Jardins Fleuris – LEIGNON

Ferme du Bois Bouillet – PHILIPPEVILLE

Ferme de la Couture – SAINT-AUBIN

Ferme de la Sauvenière – HEMPTINNE-LEZ-FLORENNES


Ferme de Montaval – SENZEILLES 

Ferme Jacquemart – SAINT-GÉRARD

Ferme de la Sarthe – SAINT-GÉRARD

Ferme d'Aulne – STAVE

A l'Inse du Trieu – CHASTRÈS

Ferme du Lumsonry – TARCENNE 



Hainaut (21) :

Ferme du Martinet – ROUX

Ferme des Monts – NALINNE


La Ferme du Vaneriau – ANDERLUES

Ferme de la Chapelette – FRASNES-LEZ-GOSSELIES

Ferme Bio de l'Escafène – RAGNIES 

Ferme du Champ du Loup – LOBBES

Le Pré en Bulles – LABUISSIÈRE

Ferme du Planois – HENNUYÈRES 

Ferme Jean – NEUFMAISON

Ferme Gossuin – PETIT-DOUR

Ferme Louis Legrand – TEMPLEUVE

Ferme-Brasserie de CAZEAU – TEMPLEUVE


Ferme Leroy-Deschuyter – TEMPLEUVE

L'Escargot d'Or – KAIN


La Cense du Maire – LAPLAIGNE


Ferme du CARAH – ATH 

La Ferme du Blanc Bleu – GHOY

Ferme Dôrlou – WODECO 

Ferme du Parc – MONTIGNIES-LEZ-LENS

Ferme Dôrloû – WODECO 

La Ferme du Moulin – GROSAGE 

Liège (10) :

Élevage du Loup – SPRIMONT

Ruchers des Trois Vallées – FERRIÈRES

Ferme des Hêtres – ROSOUX-CRENWICK

Ferme du Vanova – HANNUT

Ferme Schalenbourg Filles – HANNEFFE

Jus d'Ici – VERLAINE

Ferme de la Commanderie – STRÉE


Centre des Technologies Agronomiques – STRÉE


Ferme Chemin Chataigne – SOUMAGNE


Ferme École provinciale – THEUX

Luxembourg (10) :

Le pavillon du Mohair – GOUVY

Bio-Lorraine – ARLON 

Asinerie de l'O – HABAY 


Ferme de la Genette – ETALLE 

Ferme de Bar – VIRTON

Ferme de Buhan – BOUILLON

Ferme Houard – BOMAL-SUR-OURTHE


Chèvrerie d'Ozo – IZIER

Ferme Hérin – LESTERNY 

Chèvrerie du Moulin de Wez – LA ROCHE EN ARDENNE 



Brabant wallon (9) :

Verger de la Chise - PIÉTREBAIS
La Ferme de Julien - PIÉTREBAIS
Ferme du Ponceau – THOREMBAIS-SAINT-TROND
Le jardin de nos enfants – AUTRE-ÉGLISE
Apiculture Docquir – RAMILLIES
Ferme du Château – BOIS-SEIGNEUR-ISAAC
L'Archenterre – WALHAIN 
Ferme artisanale de Bousval - BOUSVAL
Ferme de la Goyette – LOUPOIGNE


Concours de dessin « Ta visite à la ferme »



Si vous avez entre 3 et 12 ans, rendez-vous dans une des fermes identifiées dans le catalogue avec un crayon et dessinez-nous votre visite à la ferme.

Votre dessin sera peut-être sélectionné pour faire partie des lauréats qui recevront un des lots uniques et dont les chefs-d'œuvre seront exposés en ligne sur la page Facebook des Journées Fermes Ouvertes www.facebook.com/JourneesFermesOuvertes.

A gagner :

Une **fête d'anniversaire pour 10 ami(e)s dans une ferme pédagogique**, un **séjour d'hébergement** à la ferme (membre du réseau Accueil Champêtre en Wallonie), un **séjour de découverte** dans une ferme. Sans oublier un **panier de produits du terroir** et des **cadeaux de** 

Plus d'infos : www.jfo.be

2. Concours Coq de Cristal

Neuf produits de bouche agricoles wallons, de qualité irréprochable, méritent aujourd'hui votre détour par la Ferme de la Chapelette... Mais ce sont au total 51 produits qui ont été présentés au concours Coq de Cristal 2016. Autrement dit, 44 entreprises artisanales (certaines présentant des produits dans 2 catégories), établies en Wallonie et occupant un maximum de 5 personnes, qui ont œuvré durant plusieurs mois pour proposer des produits de haute qualité répondant à toutes les prescriptions légales en vigueur.

L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité et Accueil Champêtre en Wallonie organisent chaque année ce concours afin de **promouvoir des produits fermiers d'exception** que nous vous proposons de découvrir ci-dessous !

Neuf catégories ont été ouvertes en 2016 :

Produits Laitiers :

Fromage frais de chèvre aromatisé thym-miel (catégorie ouverte également aux transformateurs) ;

5 producteurs ont concouru dans cette catégorie :

- La Chèvrerie de la Petite Vacresse – HERCHIES
- La Fromagerie de l'Enclus – AMOUGIES
- La Fromagerie du Samson – GESVES
- La Chèvrerie d'Ozo – IZIER
- La Petite Campagne – BOVESSE

Fromage de vache à pâte molle et à croûte fleurie nature

7 producteurs ont concouru dans cette catégorie :

- La Fromagerie-Ecole du CARAH – ATH
- La Ferme de la Grosse Haie – ARSIMONT
- La Ferme des Monts – NALINNES
- La Ferme de Cantraine – MIGNAULT
- La Ferme des Grandes Fagnes – STAVELLOT
- La Fromagerie des Tourelles – ÉREZÉE
- A l'Inse du Trieu – CHASTRES

Yoghourt à boire aromatisé à la fraise

8 producteurs ont concouru dans cette catégorie :

- La Ferme du Crestia – DOISCHE
- La Ferme du Bairy – SINSIN
- La Ferme du Tambourin – REBECQ
- La Ferme de la Goyette – LOUPOIGNE
- La Ferme du Lumsonry – TARCENNE
- La Ferme de Warichet – WARISOULX
- Le Plateau du Gerny – AYE
- La Ferme de Roncheury – SOHIER



Produits à base de viande (en vente sur le site de production) :

Viande bovine : entrecôte

8 producteurs ont concouru dans cette catégorie :

- La Boucherie de la Ferme Martin – NAOMÉ
- La Ferme Le Pré en Bulles – LABUISSIÈRE
- La Boucherie de la Ferme – PONDROME
- La Boucherie de la Croix-Scaille – RIENNE
- La Ferme du Crestia – DOISCHE
- La Ferme à l'Arbre de Liège – LANTIN
- Biohérin – LESTERNY
- La Campnarde Boucherie à la Ferme – PONCELLES

Viande porcine : lard de poitrine maigre salé

4 producteurs ont concouru dans cette catégorie :

- Boucherie Dochain – LUSTIN
- Césse de l'Rate – ELLEZELLES
- Porcs Amareilles – MONTZEN
- La Ferme de la Roc – HENNUYÈRES

Volaille : blanc de poulet

5 producteurs ont concouru dans cette catégorie :

- Coprobel – VILLERS-LE-PEUPLIER
- La Pouletterie – LUSTIN
- La Ferme de Limet – MODAVE
- La Ferme de Julien – PIÉTREBAIS
- La Ferme Frison – GIBECQ

Autres produits :

Filets de truite fumés

3 producteurs ont concouru dans cette catégorie :

- Le Cheneau – GODINNE
- La Truite d'Ondeval – WAIMES
- Mathonet-Gabriel – MALMEDY

Pâté de foie à la viande issue d'un élevage wallon (catégorie ouverte aux bouchers)

8 producteurs ont concouru dans cette catégorie :

- Boucherie de la Ferme Martin – NAOMÉ
- Boucherie Dochain – LUSTIN
- Boucherie de la Croix-Scaille – RIENNE
- Coprosain – ATH
- La Ferme à l'Arbre de Liège – LANTIN



- L'Autrucherie du Pont d'Amour – SORINNES
- Biohérin – LESTERNY
- L'Horécalienne – LIERNEUX

Vin de raisin effervescent

3 producteurs ont concouru dans cette catégorie :

- Le Vignoble des Agaises - HAULCHIN
- Le Domaine du Chant d'Éole – QUÉVY-LE-GRAND
- Domaine du Chenoy – ÉMINES

Preuve de l'efficacité de ce concours, au-delà de celui-ci, les lauréats des années précédentes ont constaté une **augmentation de 20 à 30 % du volume vendu du produit primé, ainsi que des autres produits.**

Un jury d'experts

Un jury technique a apprécié les candidatures et officialisé les inscriptions selon leur conformité avec le règlement. Puis, un jury de professionnels s'est réuni le mercredi 25 mai au CEFOR à Namur pour désigner, à la suite d'une dégustation organoleptique à l'aveugle, les lauréats de chaque catégorie selon les critères suivants :

- **l'aspect visuel (10%) ;**
- **l'odeur dégagée (15%) ;**
- **le goût (50%) ;**
- **la texture ou la consistance (25%).**

Un lauréat « Coq de Cristal 2016 » a été désigné dans chaque catégorie, voire deux dans une catégorie.

Ce jury était composé de 6 personnes :

- **André BRICLET**, *Fédération des bouchers*
- **Nathalie BRUART**, *Femmes d'Aujourd'hui*
- **Dominique DESCENDRE**, *Cefor*
- **Thibaut LAFFUT**, *Le cap des trois provinces*
- **Henri LARSILLE**, *Secrétaire de l'Association des Vignerons de Wallonie*
- **Jean-Jacques SIMON**, *Cefor*

Les jurés ont été accueillis dans les locaux du CEFOR, Centre de Formation namurois proposant des formations aussi variées que boulanger-pâtissier, chocolatier-confiseur, commis de cuisine, restaurateur, sommelier, bachelier en tourisme, gestion, informatique...

Les résultats ont été proclamés ce mardi 7 juin à la Ferme de la Chapelette à Frasnes-lez-Gosselies **en présence de René COLLIN, Ministre wallon de l'Agriculture.**



3. La Ferme de la Chapelette

La ferme de la Chapelette, c'est avant tout une histoire de famille. Présente sur le sol bonsvillersois depuis cinq générations, la famille Gérard a su s'adapter aux circonstances économiques instables qui touchent bien souvent le monde agricole. En 2009, suite à la situation préoccupante qu'ont connue les exploitations laitières et face à une remise aux normes exigeantes, la famille Gérard a choisi d'abandonner la production laitière et de s'orienter vers une autre diversification : la production maraîchère.

Saisissant l'opportunité de récupérer des serres tunnels d'un exploitant voisin, c'est en avril 2009 qu'ils décident de franchir le pas, par amour de la nature, certes, mais également dans le but de créer de nouveaux emplois sur l'exploitation. C'est ainsi que **Nicolas** terminant tout juste ses études d'ingénieur industriel s'est lancé dans l'aventure. **Sur un peu moins de 2,5 hectares, il cultive salades, oignons, courgettes, haricots, choux, poireaux, pommes de terre, brocolis, potirons,... sans recourir au moindre pesticide. La production est raisonnée et le désherbage est manuel ou mécanique.**

C'est dans son **petit magasin** d'une propreté irréprochable que Nicolas vous propose un **choix élargi de fruits et légumes produits sur l'exploitation** mais également **d'autres produits** tels que du miel ou encore des produits laitiers mis en dépôt par des producteurs voisins. En outre, depuis peu, la ferme de la Chapelette fournit le **GAC** (groupe d'achat commun) de Liberchies.

La Ferme de la Chapelette participera pour la **2^{ème} fois aux Journées Fermes Ouvertes**, à l'occasion desquelles la Famille Gérard proposera de découvrir les cultures dans une ambiance festive et ludique pour tous : visite guidée, repiquage des légumes, animations pour enfants (char à bancs, labyrinthe, château gonflable, concours de dessin), petite restauration et bar. **Le dimanche, une animation musicale, un barbecue et des balades à dos d'âne** seront également organisés.

Plus d'infos : <http://www.fermedelachapelette.com/>

