

NUMÉRO 01 | HIVER 2016

REVUE DE L'AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

TERRERFERME



LES PRODUITS DU TERROIR



POUR DES FÊTES RÉUSSIES



5

**Dossier
spécial**

*Notre agriculture :
une source de
valeur ajoutée*

10

Verbatim

*Gerald Watelet
boit du petit lait!*

**Hors 12
des
sentiers
battus**

*Tous
(en) Celles!*

Sommaire

TERRE FERME

NUMÉRO 01 | HIVER 2016

Magazine d'information trimestriel
édité par l'Agence Wallonne
pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur
T. 081 33 17 00 - F. 081 30 54 37
info@apaqw.be - www.apaqw.be.

 AgricultureWallonie
 @APAQ_W

ÉDITEUR RESPONSABLE

Philippe Mattart (*Directeur Général*)

RÉDACTEURS

Françoise Dargent, Pierre-Mathieu Delvaux,
Guy Lecocq, Philippe Mattart, Vanessa Poncelet,
Geoffroy Simonart, Isabelle Tasiaux, Luc Tilman

MISE EN PAGE

Jean-Christophe Horemans

IMPRESSION & ROUTAGE

Imprimerie Havaux

Imprimé sur papier FSC label certified.

Publication trimestrielle gratuite.

Ne peut être vendue.

Toute reproduction totale ou partielle nécessite
une autorisation préalable de l'éditeur responsable.



3 EN QUELQUES MOTS...

4 HUMEUR D'HIVER

Dans la continuité...

5 DOSSIER SPÉCIAL

Notre agriculture : une source de valeur ajoutée

7 AUTANT SAVOIR

Bio : une question de choix !

8 EXCEPTÉE CIRCULATION LOCALE

C'est la première fois que je viens ...

9 ÉCHO DES CAMPAGNES

Vous avez dit «vaches»

10 VERBATIM

Watelet boit du petit lait !

12 HORS DES SENTIERS BATTUS

Tous (en) Celles !

15 LA CRÈME DE LA CRÈME

Les métaux nobles vont si bien à nos entrepreneurs de jardins.

16 À ÉPINGLER



Agriculture, terroir, ruralité : voilà bien trois mots plus que jamais indissociables tant ils illustrent à la fois une activité économique porteuse de valeur ajoutée, un patrimoine à préserver et une multiplicité de talents. Ce qui est, en outre, propre à cette trilogie, c'est qu'elle traduit un tissu de valeurs conjuguant la création de richesses, la passion des produits et la qualité de vie.

Dans un contexte difficile pour l'agriculture, le rôle de l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité est de mettre en évidence l'activité de celles et ceux qui, par leur relation avec la terre, leur travail ou, tout simplement, leur savoir-faire mettent des produits de qualité à la disposition des consommateurs.

Les pages qui suivent ont, en ce sens, pour finalité de rappeler que la créativité est bel et bien présente dans les campagnes et dans les ateliers des artisans. Ce rappel peut paraître superflu. Il a pourtant une vocation salutaire : celle de montrer à quel point les cours de ferme, les étals de fromagers et autres lieux de production sont souvent accessibles aux visiteurs et offrent des produits étonnants, dont l'origine et la qualité se goûtent, se sentent et s'apprécient avec les yeux.

Cette vérité donne d'autant plus de sens à la thématique de l'année touristique 2017, laquelle sera marquée du sceau de la « Wallonie gourmande ». Villes, villages et campagnes de Wallonie seront ainsi placés sous le double signe du charme et de la saveur. En cette fin d'année, je vous souhaite finalement des fêtes riches en découvertes de nos produits locaux. Et puis, au nom de tout le personnel de l'APAQ-W, je vous souhaite, ainsi qu'à vos proches, le meilleur pour 2017.

Dans la *continuité* ...



En janvier 2015, le personnel et les missions de l'Office des produits wallons (OPW) ont été transférés à l'Agence wallonne pour une agriculture de qualité.

Ainsi, le travail effectué pendant près de quatre décennies par l'OPW incombe désormais à l'APAQ-W.

Une clarification s'avérait toutefois utile. Une séance d'information a donc eu lieu aux Moulins de Beez, à destination des anciens membres adhérents de l'Office.

A cette occasion, le nouveau Directeur général de l'APAQ-W, Philippe Mattart, a confirmé la pleine disponibilité de l'Agence pour soutenir celles et ceux auxquels nous devons la qualité de nos produits régionaux.

J'ai donc été heureux de participer à cette rencontre consacrée à l'avenir des relations entre, d'une part, l'Agence et, d'autre part, les producteurs et transformateurs. Je me réjouis évidemment de constater que de nouvelles actions de promotion vont se concrétiser. Les acteurs du terroir le valent bien. Parce qu'ils apportent une vraie plus-value économique à la Wallonie.

Notre agriculture : une source de valeur ajoutée

En vingt-cinq ans, l'agriculture wallonne a perdu la moitié de ses exploitations et de sa main d'œuvre. Et la superficie moyenne des exploitations a doublé au cours de la même période. Cette tendance lourde a certes de quoi inquiéter. On pourrait n'y voir qu'une inexorable reconfiguration de l'économie agricole en Wallonie. Mais l'agriculture et la valorisation des produits du terroir ne se résument pas à des statistiques.

Au-delà des chiffres, en effet, il y a d'abord des hommes et des femmes qui se veulent garants de la qualité des produits agricoles de notre région, quels qu'ils soient. Il y a aussi des opportunités, des initiatives et de nouveaux débouchés pour notre terroir, au profit des consommateurs. Mettre cette vérité en évidence est une obligation de service public.

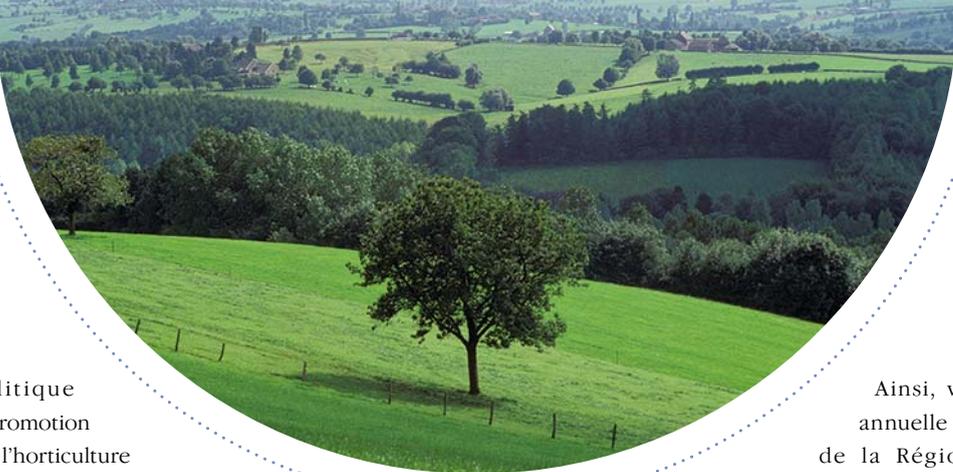
Il est hors de question, ici, de verser dans des considérations velléitaires. Nous avons un devoir de lucidité. Les révolutions industrielles successives, l'exode rural, l'internationalisation des marchés agricoles constituent d'incontestables données historiques. Mais, qu'on le veuille ou non, elles ne contrarient pas le rôle nourricier et économique de l'agriculture.

Que du contraire. Le travail et la science des producteurs n'ont pas vocation à être bradés. Les évolutions successives

de la politique agricole commune et, plus récemment, l'actualité sur les accords de libre échange rappellent – si besoin – toute la complexité, l'importance et la richesse d'un secteur d'activité ni plus ni moins fondateur de l'humanité et dont la configuration actuelle trouve sa genèse voici quelque dix-mille ans. Rien de moins. La réflexion sur les dimensions plurielles de l'agriculture nous interpelle immanquablement. Que voulons-nous consommer? Des produits de premier prix, sans référence au mode et au lieu de production, sans référence à l'impact de notre alimentation sur notre santé, sur notre qualité de vie? Sans préjudice de la légitime préoccupation économique des consommateurs, il est indéniable que la sécurité, le goût, le plaisir et même le développement durable occupent une place importante dans les critères de choix de nos concitoyens.

Une récente enquête de consommation, réalisée à l'initiative de l'APAQ-W, révèle, de manière significative, le souci de ces derniers d'attribuer un prix juste aux produits alimentaires de qualité.





En tant que politique de service public, la promotion de l'agriculture et de l'horticulture a pour objet de guider les citoyens dans cette liberté de choisir. Elle ne constitue pas un instrument factice, mais bien un levier qui a vocation à être efficace, à révéler les spécificités de nos produits, le talent de nos producteurs. C'est aussi un instrument de conviction, à même de donner de l'écho aux nombreuses raisons de privilégier la consommation des produits locaux.

Ne négligeons pas que notre agriculture a une dimension familiale et que cette dimension est un gage de fiabilité : plus de 30 % des exploitations comptent moins de 25 hectares mais leur superficie compte à peine 6 % de la superficie agricole utile. Notre agriculture est au service de l'environnement : plus de la moitié de la superficie agricole utile est constituée de prés et prairies, lesquelles jouent un rôle fondamental dans l'épanouissement de la biodiversité et contribuent aussi, notamment, à la qualité et la fiabilité du cheptel bovin. Mais, en définitive, tout est une question de choix.

UN SERVICE PUBLIC AU SERVICE DE LA PROMOTION

L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, plus communément appelée l'APAQ-W, est, comme son nom l'indique, chargée de promouvoir les agriculteurs, les horticulteurs et les produits de Wallonie. Ces produits incluent à la fois les productions bénéficiant des systèmes de qualité européens (*appellation d'origine protégée AOP et indication géographique protégée IGP*), les produits de qualité différenciée, les produits bio, ainsi que les produits agro-alimentaires et transformés.

Au travers de ses missions, l'Agence de marketing et de communication s'engage à soutenir l'agriculture et l'horticulture comme priorités pour l'économie wallonne !



Ainsi, via une subvention annuelle à charge du budget de la Région wallonne, elle doit non seulement développer une image positive de l'agriculture, de ses entreprises et de ses bienfaits ; faire connaître et apprécier le travail des agriculteurs et les spécificités de l'agriculture wallonne ; mais aussi mettre en évidence le rôle de celle-ci dans le développement durable ainsi que ses fonctions sociale, culturelle, économique, environnementale et en matière de santé.

L'agence soutient et fédère en outre les agriculteurs lors d'événements, foires (*Libramont, Battice, Egbezée*), salons (*C'est bon c'est wallon, Jardinexpo, Horecatel, Interpom, Horeca Expo*) et autres manifestations en organisant l'aménagement d'espaces permettant de valoriser leur savoir-faire et leurs produits. Sans oublier de mettre en œuvre des actions pédagogiques (*Lait, Fruits et légumes à l'école, petits déjeuners*) et favoriser le développement aux saveurs.

L'agence met également en évidence la qualité des produits agricoles génériques, notamment au travers d'informations sur les équilibres alimentaires, de campagnes de publicité et de communication, de promotion des différents modes de distribution. Ces actions sont, contrairement aux premières, financées à la fois par les cotisations des agriculteurs et la dotation de la Région wallonne.

Les producteurs et transformateurs sont par ailleurs assistés commercialement et techniquement par l'APAQ-W qui organise divers services à leur égard, les aidant à définir leur politique ou encore en les orientant vers les opérateurs des filières respectives.

Enfin, l'agence assure la mise en œuvre de labels, logos, appellations et marques (*tels La bande des féLAIT, Maître Boulanger Pâtissier, Belgian Beer of Wallonia, sapin de Noël Véritable, ...*) et en assure la visibilité.

C'est toujours au bénéfice de l'ensemble des producteurs et des produits que l'équipe créative, dynamique et professionnelle de l'APAQ-W agit, sans mentionner d'origine ni de marque, dans le but de sensibiliser les consommateurs au message global suivant « **Consommons local, de qualité et de saison** ».

Bio : une question de choix !

Agriculture de l'avenir, marché de niche ou expression d'un mode de vie : chacun a son avis sur le bio. Certaines positions sont même plus tranchées encore, dans un sens comme dans l'autre. Mais peu importe. Tant les consommateurs que les producteurs sont libres de s'y rallier ou non. Il n'est donc pas inutile de rappeler que le bio, en Wallonie comme ailleurs en Europe, est soumis à des règles. Un rappel de nature à aider chaque consommateur à se forger sereinement une opinion, quelle qu'elle soit, et, dans tous les cas, à éviter les caricatures.

UN MODE DE PRODUCTION STRICTEMENT RÉGLEMENTÉ

Le bio ne s'improvise pas. Ce n'est pas un simple mode de production à l'ancienne. Une réglementation européenne existe depuis 1991 et a donné lieu à plusieurs adaptations, notamment en 2007, 2008 et 2013. Des arrêtés du Gouvernement wallon ont été pris en 2010. Ceux-ci précisent le cadre normatif communautaire, lequel porte sur les spéculations animales comme sur les pratiques culturales. Sans entrer dans les détails, ce cadre vise par exemple le nombre d'unités de bétail à l'hectare et la qualité de leur alimentation. Quant aux productions végétales, retenons qu'elles ne tolèrent aucun pesticide, engrais chimique ou organisme génétiquement modifié. Le respect de ces conditions est garanti par le label européen, obligatoirement présent sur tous les produits préemballés.

UN CONTRÔLE EXTERNE

Le label européen ne s'appose évidemment pas librement sur les produits. Pour l'utiliser, il faut obligatoirement être certifié par un organisme certificateur indépendant. En Belgique, ces organismes agréés sont Certisys, Quality Partner et Tüv-Nord Integra. Des contrôles s'effectuent de manière périodique mais néanmoins inopinée, tout au long du parcours des produits : aux stades de la production, de la transformation et de la distribution.

UNE OPPORTUNITÉ ÉCONOMIQUE

Le bio, on y adhère ou pas. Cela reste une question de choix. Mais les chiffres ne trompent pas. Un producteur sur dix a choisi l'agriculture biologique comme modèle de production. Une famille wallonne sur dix achète des produits bio au moins une fois par semaine. Entre 2014 et 2015, les dépenses en produits bio ont augmenté de 18% en Wallonie. Et sur huit ans, cette augmentation est de plus de 80%. Alors, à tout le moins, le pragmatisme s'impose. Parce que, de toute évidence, ce marché là n'est pas anecdotique.



+ D'INFOS

www.biodewallonie.be

**Exceptée
circulation
locale**

| G. SIMONART |

C'est la première fois que je viens...



Dans le tout frais magasin d'Aurélie et Adeline, l'odeur de tarte aux pommes plane comme une invitation. Avec un objectif, vous guider du bout du nez au cœur du terroir. Difficilement résistant.

« C'est la première fois que je viens... ». L'homme a la quarantaine et le sourire. Il n'est pas d'ici mais sort d'une réunion dans le coin. Son regard se balade entre étals et étagères du Spamboux. Il repartira avec quelques yaourts et du fromage. Pour sa famille. Sa réunion aura finalement eu du bon...

« Il y a ces personnes qui viennent de l'extérieur », explique Aurélie, crémière-paysagiste, « mais surtout les habitués qui se déplacent pour une demi-livre de beurre et les autres, un peu moins fidèles mais qui viennent avec de belles listes de courses ». Au final, la porte du magasin est souvent franchie par des quarantennaires sensibles à la question de leur alimentation. « Mais parmi ceux-ci », s'empresse de préciser Aurélie, « il y a aussi des personnes qui vivent dans la difficulté, qui ont pris conscience que nos prix ne sont pas beaucoup plus chers que dans la grande distribution et qui programment leurs achats ».

Entre le magasin, sa vie de maman et son boulot de paysagiste, le quotidien d'Aurélie vaut bien 24 heures. Mais cela ne l'empêche pas de consacrer du temps à un autre et important projet. « La coopérative du Cellier de la Haute Sambre est née en 2014. Nous étions un groupe lié à l'association Haute Sambre en Transition et qui souhaitait développer un projet dans le secteur de la vente des produits



locaux », explique celle qui est, par ailleurs, présidente de l'association.

Aujourd'hui, avec une cinquantaine de paniers distribués chaque semaine, le Cellier commence à atteindre son objectif financier. « Nous allons pouvoir engager une personne à mi-temps pour gérer la comptabilité et aussi la coordination des bénévoles », se réjouit-elle. Parce que le Cellier, c'est d'abord un travail d'équipe. Et tous les vendredis, l'histoire d'une quinzaine de bénévoles qui collectent les produits, composent et distribuent les paniers.

Miel, pain, viande, jus, bières, lait... la gamme du Cellier a d'ailleurs des arguments pour exister et grandir. Comme le témoin de la volonté de passer à un autre paradigme économique.

« Nos parents agriculteurs dans leurs habitudes de production avaient sans doute peur de se lancer dans une activité de diversification », pense Aurélie. « Pourtant, le contact avec les clients, c'est agréable. Valorisant aussi. Et cette activité, finalement, elle peut être réellement porteuse ».

+ D'INFOS

Le Cellier de la Haute Sambre
Rue de l'Abbaye, 30A - 6540 Lobbes
info@cellierdelahautesambre.be
www.cellierdelahautesambre.be



Vous avez dit « vaches »

L'élevage bovin est un maillon incontournable du paysage agricole wallon. Son importance dépasse par ailleurs largement la production de viande ou de lait. Les élevages wallons permettent de valoriser des territoires qui ne peuvent être cultivés, notamment à cause de leur relief trop accidenté. Il en va ainsi des prairies permanentes qui représentent 68 % de la superficie utilisée pour l'élevage laitier et qui participent naturellement à la fixation du CO₂ dans le sol. Elles contribuent à la diversification des paysages, à la biodiversité et à la fertilisation des sols par l'apport de matière organique.

Sur le plan économique, en plus des emplois qu'elle génère en amont et en aval, la production laitière wallonne occupe 3.800 producteurs, élevant plus de 200.000 vaches laitières, pour une production annuelle dépassant 1,3 milliard de litres destinés en majorité à la transformation en beurre et en poudre de lait.

LE PRIX DU LAIT

Jusqu'en 2015, dans l'Union européenne, la production laitière était soumise à un régime de quotas. Depuis, dans le contexte de mondialisation, la production s'est libéralisée, entraînant par la même occasion une baisse sensible du prix payé au producteur. Pour soutenir ce prix, les autorités régionales et l'APAQ-W encouragent la diversification de la production ainsi que le commerce local.

GOÛTEZ-NOUS TOUS, ON VA VOUS ÉPATER !

La Wallonie recense plus de 500 fromages différents, fabriqués par quelque 130 producteurs. Du fromage artisanal au lait cru ou au lait pasteurisé, du doux au piquant, de la pâte molle à la pâte dure, sans oublier les bleus, les chèvres et les brebis, quelque soient les goûts et les préférences, chacun peut combler son palais.

Fabriqué à base de lait issu de la ferme ou d'exploitations laitières du voisinage, un fromage artisanal est un exemple type illustrant la diversification et le commerce de proximité, garantissant par ailleurs un juste prix payé au producteur.

Avec sa nouvelle campagne « *Les fromages de chez nous, à chacun son caractère* », l'APAQ-W tient à soutenir ce type d'initiative. Depuis la fin octobre et jusqu'à la fin de l'année, les fromages wallons sont mis en évidence dans les crémeries et chez les producteurs, par des affiches, des sacs et autre matériel de promotion. Ils sont également mis à l'honneur dans les médias, avec un livre de recettes gratinées inséré dans le magazine Femmes d'aujourd'hui et par deux vagues de spots radio. Et ces actions seront intensifiées en 2017.



UN EXEMPLE DE DIVERSIFICATION RÉUSSIE

Depuis son enfance, Vincent Verleyen a toujours rêvé d'être artisan fromager. Un rêve exaucé puisque, depuis 2011, il a repris la Fromagerie du Samson à Gesves et il a remporté le titre de Meilleur Fromager de Belgique en 2014.

Il fabrique une quarantaine de fromages au lait cru, dont le goût varie en fonction des saisons. Cette année, trois d'entre eux ont reçu un prix lors du Concours des Fromages de Wallonie à Harzé. Les secrets de son succès : sa passion et son feeling. « *Pour faire du bon fromage, il faut du bon lait* », dit Vincent Verleyen.

Et la nature lui donne raison. Son lait, de vache, de chèvre ou de brebis, il l'achète auprès de producteurs de la région. Mais ce n'est pas tout. Il a pu convaincre ces derniers d'amender petit à petit le fourrage de leur bétail pour obtenir un lait goûteux et de qualité, notamment en favorisant le développement d'essences rustiques dans leurs pâtures et en optant pour des races laitières connues pour la qualité de leur lait. En contrepartie, les producteurs sont justement rémunérés pour le fruit de leur travail.

Un bel exemple de partenariat duquel chacun sort gagnant !

+ D'INFOS

Fromagerie du Samson
Chaussée de Gramptine, 37 - 5340 Gesves
T. 081 58 36 66 - www.fromageriedusamson.com

Watelet boit du petit lait !



Si vous étiez un fromage, de quel type seriez-vous ?

Un fromage à pâte molle, croûte fleurie parce c'est doux et goûteux à la fois.

Vous baignez dans les produits wallons depuis votre jeune âge. Durant votre enfance, vous adoriez manger une tartine de Sirop de Liège et de maquée préparée par votre grand-mère... Aujourd'hui, quel est votre plat préféré à base de fromage ?

Tout ce qui est gratiné avec du fromage, ou des bonnes pâtes au jambon avec un paquet de fromage !

Vous vous refusez à proposer plus de 3 saveurs dans une assiette ? Pourquoi ?

Parce qu'à un moment donné, les saveurs se mangent l'une l'autre. Quand on arrive à la fin de son plat, on ne sait plus trop ce qu'on a mangé. Au contraire de certains restaurants qui proposent aujourd'hui toutes ces saveurs, j'aime que cela soit assez net et précis. Ce manque de précision parfois me dérange. *(Et c'est valable pour les vins, certaines dégustations proposent 10 plats, 10 vins différents*

mais je n'ai pas envie de boire 10 vins différents). Il est rare que je prenne plus de 3 fromages sur mon assiette. Et si j'en reprends, je vais reprendre celui des trois qui m'a le mieux plu...

Quelques idées de plats hivernaux à base de fromage wallon pour mettre nos lecteurs en appétit... ?

Les fameuses salades de chèvre avec du miel, du thym. Je mets toujours aussi du fromage frais dans la vinaigrette avec de l'huile, plein de fines herbes et de l'ail haché, c'est super bon ! On peut faire des croque-monsieur avec des fromages à pâtes dures.

En fait, on peut faire tout ce qu'on fait en cuisine avec les fromages wallons, ni plus ni moins.

On vous dit « homme proche de la nature et des animaux », comment qualifieriez-vous votre rapport à l'agriculture wallonne ?

Je suis un grand amoureux de la terre au sens « cultures » du terme. Je suis petit-fils de fermier. J'ai grandi à la campagne jusqu'à mes 15 ans, en suivant et en aimant les saisons ! J'allais faire des herbiers avec mon grand-père dans les bois. Je suis très proche de cette nature et, avec l'âge (*j'ai 52 ans*), une espèce de boomerang fait que je ne rêve que d'une chose : avoir une petite maison ici dans le coin, au bord d'une rivière (*NDLR : dans la campagne namuroise*). La campagne, et l'agriculture en tant que telle, sont très importantes.

Il faudrait y ramener les gens... parce que tout le monde parle de « manger bio », de ce côté très sain mais, en même temps, tout le monde est parti vers la ville parce que vivre à la campagne, cultiver, avoir une ferme, c'est dur ! Ce sont des vrais choix de vie ! Je trouve que les gens en parlent beaucoup avec ce côté Blanche Neige, Walt Disney, c'est magnifique

la campagne, mais il faut y vivre ! Il y a une vraie réalité de la vie à la campagne.

Comment envisagez-vous votre rôle d'ambassadeur ?

Je pense que ce dont les gens ont le plus besoin dans leur vie, c'est d'authenticité et d'honnêteté. L'honnêteté est vraiment primordiale : on ne peut pas tromper les gens. Je suis quelqu'un de très honnête, de très entier. Je dirai toujours les choses de manière constructive. Je compte bien être le plus honnête, le plus transparent et le plus généreux possible.

Je suis
un grand amoureux
de la terre

Quels sont vos «critères de qualité» en matière culinaire?

J'ai fait l'école hôtelière de Namur et je le revendique haut et fort. C'est une excellente école. J'y ai appris la qualité des produits. Tout ce que je n'aime pas, c'est le mauvais amateurisme. Je ne dis pas qu'on ne peut pas être amateur mais, si on commence à s'improviser dans un métier..., il faut être professionnel. On ne doit pas nécessairement l'avoir appris mais il faut aller chez les gens qui veulent bien vous transmettre ce savoir-faire. Il faut être fier de ce qu'on fait. C'est mieux d'être un bon ramasseur de poubelles qu'un mauvais avocat, parce que si le travail qu'on fait est mal fait, quoi qu'on fasse, il y a des répercussions sur autrui. On doit tous être vigilant.

Le concours Fromages de Wallonie organisé annuellement par l'APAQ-W au Château de Harzé afin de promouvoir les meilleurs fromages de notre région met des produits en compétition... Que pensez-vous de ce type de concours?

Je trouve bien que les gens s'exposent pour aller à la rencontre d'autres professionnels, pour échanger des expériences et être confronté à des «juges». Un très bon jury crédibilise le concours!

Que seriez-vous personnellement prêt à faire pour soutenir le secteur agricole?

Utiliser mon image qui est ce qu'elle est et ce qu'elle vaut (*je ne m'en rends pas toujours bien compte*) pour défendre les gens qui travaillent.

Que conseillerez-vous aux agriculteurs – aux producteurs laitiers plus particulièrement – désireux de se diversifier?

À chacun son métier, l'APAQ-W et la Région sont là pour promouvoir; les producteurs sont là pour fabriquer. Il faut faire ce qu'on sait bien faire. Si on n'est pas un bon vendeur, si on n'a pas le bon endroit, si l'épouse du fermier n'a pas envie de tenir la boutique et de vendre le fromage, c'est mieux de le vendre à des gens qui vont le revendre eux-mêmes. On ne peut pas être bon dans tout. Par exemple, le producteur fait du lait et essaye de faire le meilleur lait. Il va ressemer ses pâtures en ajoutant des graminées ou des fleurs qui feront que son lait aura un certain goût, et ça sera son job et il le fera très bien. L'étape suivante, c'est le monsieur qui achète le lait et qui fait du fromage. Et puis, il écoule sa production dans des fromageries dont il estime qu'elles sont dignes de vendre son fromage. Il ne faut pas nécessairement être dans toute la globalité de la filière. Il faut se spécialiser en faisant quelque chose de différent et, alors, on peut mettre toute son énergie et toute sa créativité dans ce à quoi on est bon!

Un message à destination des consommateurs?

Malgré tout ce qu'on peut raconter (*les gens qui ont des problèmes avec le lactose...*), depuis des millénaires, l'être humain mange du fromage. C'est un excellent produit. Et comme dans tout, l'excès nuit en tout. Il faut choisir des bons produits bien faits et les manger avec appétit, bonheur et une certaine parcimonie! Et, surtout, quand on mange bien, et les gens de la campagne vous le diront, on bouge... On va marcher dans la forêt, on va promener son chien, on ne fait pas que regarder la TV. Je ne devrais pas dire ça, alors que j'y suis...

Il faut être fier de ce qu'on fait

Il faut faire ce que l'on sait bien faire, on ne peut pas être bon dans tout



Tous (en) Celles !

Au gré des saisons et en collaboration avec l'asbl Les Plus Beaux Villages de Wallonie, nous vous présenterons, dans chaque numéro de cette revue, l'une des plus belles localités de Wallonie sous ses différentes facettes : touristique, patrimoniale, gastronomique et parfois même insolite !

DE LÉGENDES ET DE PIERRES ...

Difficile de résumer les attraits touristiques de Celles, tant les édifices historiques y sont nombreux. Sont toutefois incontournables le Château de Vèves et la collégiale Saint-Hadelin, tous deux classés au patrimoine exceptionnel de Wallonie ! Juché sur son éperon



rocheux, le Château féodal de Vèves domine la vallée du village de Celles depuis près de 800 ans et appartient toujours à la même famille depuis le Moyen Âge. La collégiale Saint-Hadelin, érigée au 11^{ème} siècle, est l'un des plus beaux exemples de l'architecture romane mosane. Sous la tour et le chœur, la présence de deux cryptes, ayant abrité les reliques de Saint-Hadelin, participe à la grande valeur patrimoniale de l'édifice. Citons encore l'Ermitage Saint-Hadelin, le presbytère de Celles, une maison remarquable néo-classique au pied de la haute tour de l'église, la Grande Fontaine, etc.

Coffret bières de nos Plus Beaux Villages de Wallonie

Pour vos cadeaux de fêtes, pensez au coffret labellisé des Plus Beaux Villages de Wallonie ! Cette association vous propose un coffret composé d'un verre à l'effigie de l'association, une fiche de dégustation et un assortiment de 5 bières issues de nos Plus Beaux Villages, dont la Cuvée Saint-Hadelin de Celles ! Pour plus d'informations, consultez www.beauxvillages.be.

À votre
bonne santé !



A côté de ces impressionnants ensembles architecturaux (*déjà cités dans la phrase précédente*), le petit village de Celles (350 habitants) n'a pas à pâlir. Les placettes autour de l'église confèrent à l'endroit beaucoup de charme. Pas de doute : nous sommes en Condroz namurois. L'habitat est caractéristique : les maisons sont en pierre calcaire grise et recouvertes d'ardoises sur des toits à 45 degrés, des toits « à croupette ». Prenez le temps de découvrir des éléments décoratifs originaux : portes anciennes, épis de faitage, serrures, potales, heurtoirs, etc.



Se rendre à Celles, c'est comme faire un pèlerinage à Saint-Hadelin : il est omniprésent ! Hadelin, un moine en provenance d'Aquitaine, au 7^{ème} siècle, décida de s'établir sur la colline qui domine Celles. La légende nous raconte que ce moine guérisseur se serait assoupi au pied d'un arbre et, tout à coup, le Saint-Esprit lui serait apparu sous la forme d'une colombe. Toutes les statues le représentent d'ailleurs avec une colombe sur l'épaule. Même après sa mort, Hadelin continua à faire des miracles, ce qui lui valut la construction d'un sanctuaire et la visite de nombreux pèlerins. Encore aujourd'hui, de nombreux établissements de bouche utilisent son patronyme. Une bière est d'ailleurs brassée en son honneur : la cuvée Saint-Hadelin qui se décline en versions blonde et ambrée.

RENCONTRE

Après la découverte touristique, quoi de plus évident que de découvrir les productions locales ! Rencontre avec Cécile Mathot, Société Mathot-Sofra spécialisée dans la production de beurre et de fromage à Celles. Petite interview en toute décontraction :

Quelle est la philosophie de votre société ? Les valeurs que vous défendez ?

L'authenticité. Il s'agit d'une entreprise familiale, fondée par mon père en 1948 et la relève a été assurée par mon frère et moi-même. Nous avons toujours souhaité fabriquer un produit de qualité et surtout, 100 % naturel, sans colorants et sans conservateurs. La seconde valeur importante est l'aspect « *humain* ». Les Ets Mathot sont une source d'emplois non négligeables pour la région (50 actuellement) et j'y suis particulièrement sensible. Il est cependant de plus en plus difficile de concilier l'aspect humain avec les enjeux économiques actuels.

Vos matières premières sont-elles exclusivement wallonnes ?

Tout à fait. Le lait utilisé provient du sud du pays.

Spécialité locale : le chausson cellois !

Sans oublier le chausson cellois ! Réalisé par deux artisans locaux, un boucher et un boulanger, ce chausson fait la part belle aux produits du terroir. La farce contient du jambon, de la viande de porc et le secret du chef...

Le tout enrobé d'une pâte feuilletée.

On peut trouver ce chausson dans tous les commerces cellois !



+ D'INFOS

Château de

3, Rue de Furfooz - 5561 Celles
T. 082 66 63 95 - www.chateau-de-veves.be

Collégiale Saint-Hadelin

Rue Saint-Hadelin - 5561 Celles



Les Plus Beaux Villages de Wallonie ASBL

Rue Haute, 7 - 5332 Crupet
T. 083 65 72 40

info@beauxvillages.be - www.beauxvillages.be

Avez-vous de nouveaux projets ?

Cela fait déjà 2 ou 3 ans que nous avons lancé une gamme de fromages bio. Petit scoop, en janvier 2017, nous lancerons une gamme de beurres biologiques. Il existe une demande importante des magasins spécialisés Horeca en produits bio et nous souhaitons avoir une démarche de plus en plus tournée vers le développement durable et le respect de la planète. Nous avons aussi créé récemment un beurre au lait de chèvre qui représente une alternative intéressante pour les personnes allergiques au lait de vache et au lactose.

A la veille des fêtes de fin d'année, avez-vous un produit « phare » à nous proposer ?

Oui, bien sûr. Le beurre de Rochefort à la fleur de sel. Celle-ci provient de l'île de Ré et est encore récoltée à la main par les paludiers. Il est toujours important pour nous de collaborer avec de véritables artisans. Ce beurre est délicieux avec des huîtres et un bon pain au levain. →





+ D'INFOS

La Société Mathot-Sofra -
Société fermière
Rochefort-Ardenne travaille
sur deux sites:

Beurrerie de Rochefort:
Route d'Achêne, 5
5561 Celles-Houyet
T. 082 66 61 62

Fromagerie de Rochefort:
Parc d'activités Economiques
Implantation, 32 - 5580 Rochefort
T. 084 36 78 38

Découvrez la large gamme de beurres et fromages
via le site www.beurre-fromage.com

→ Hmm, bien tentant tout cela... Pour terminer avez-vous une anecdote à nous raconter?

Souvent, on nous demande pourquoi utilisez-vous la dénomination « *beurre de Rochefort* » alors que vous n'êtes pas situés à Rochefort? Tout simplement parce que, au départ, le lait provenait exclusivement de la laiterie de Rochefort située à l'extérieur de la ville. Aujourd'hui, le lait provient du sud du pays mais le nom est resté comme à l'origine.

→ Votre gamme de produits est très large et je constate que vous avez plusieurs dénominations régionales: Floreffé, Chimay, Aubel, ...

C'est exact. Avant, chaque région avait sa laiterie et notre entreprise mettait un point d'honneur à créer une recette par région et un packaging particulier. C'est toujours le cas aujourd'hui du fait de la taille humaine de l'entreprise et nous espérons que cela durera encore longtemps!

CELLES EN CUISINE

La marche ouvre l'appétit, c'est bien connu. Nous pouvons donc supposer que les pèlerins qui se rendaient à Celles pour Saint-Hadelin avaient effectué un long cheminement car vous trouverez dans ce petit village de nombreux restaurants qui méritent d'être mis à l'honneur.

Parmi ceux-ci, l'hôtel-restaurant « *Le Saint-Hadelin* » où le Chef, Raphaël Bronckart, et son équipe vous concoctent une cuisine simple et goûteuse qui évolue au fil des saisons. En salle, Aurélie, la patronne, vous sert avec le sourire et vous conseille judicieusement sur le choix de vos plats. Venez y découvrir entre autres leurs escargots de Warnant à l'ardennaise et leur truite à la bière Saint-Hadelin.

À proximité, l'équipe du restaurant « *Le Val Joli* » vous accueille dans un bâtiment récemment rénové. Le Chef, Matthieu Mathot, développe une cuisine savoureuse, saisonnière et inspirée de notre terroir. Les différentes préparations de Blanc-Bleu Belge, le filet pur d'autruche ou encore les rognons de veau à la liégeoise en sont les meilleurs exemples.

Les amateurs de gibiers et de plats à la bière se délecteront de la spécialité de l'hôtel-restaurant « *La Clochette* », le civet de gibier à la Saint-Hadelin, façon grand-mère. Françoise Clause vous accueille dans cet établissement au cadre champêtre dont la carte regorge de spécialités régionales qui raviront vos papilles. Si vous appréciez accompagner votre repas d'un bon verre, sachez que la variété de la carte des vins fait la fierté de la maison.

N'allez pas croire que la tournée des établissements culinaires s'arrête ici! Les Cellois sont de fins gourmets et vous trouverez au détour des quelques rues du village d'autres maisons qui méritent également d'être découvertes. « *Le Fenil* », avec sa carte estampillée terroir et ses nombreuses bières locales en est un bel exemple...

+ D'INFOS

1 Le Saint-Hadelin

Route de Neufchâteau, 21 - 5561 Celles
T. 082 66 64 42 - www.lesainthadelin.be

2 La Clochette

Rue de Vêves, 1 - 5561 Celles
T. 082 66 65 35 - www.laclochette.be

3 Le Val Joli

Rue Saint-Hadelin, 2
5561 Celles
T. 082 22 39 32
www.levalljoli.be

4 Le Fenil

Rue Saint-Hadelin, 27
5561 Celles
T. 082 66 67 60
www.hotellefenil.be





2

La
crème
de la
crème
| I. TASIAUX |

Les métaux nobles vont si bien à nos entrepreneurs de jardins

Nicolas, David et Pierre ont choisi l'or ; Frédéric, Baudouin et Julien l'argent ; quant à Nathalie, Raphaël et Grégory, ils ont préféré le bronze.

Le Concours de l'Entrepreneur de Jardins de Wallonie, édition 2016, a récompensé en septembre les plus belles réalisations présentées par nos entrepreneurs de jardins de Wallonie. Le Concours, une organisation conjointe de l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, des Éditions Rekad, de la Fédération Wallonne Horticole (FWH) et de la Fédération Belge des Entreprises Paysagistes (FBEP), a suscité 13 projets.



1

En 2016, les aménagements ont tantôt présenté un caractère résolument naturel et sauvage, tantôt un tracé strict et géométrique. Parfois aussi, les deux tendances se sont mêlées pour composer le tableau d'une nature disciplinée par la main de l'homme. Par-ci, des vallées encaissées, des forêts maîtrisées, des échappées sur l'environnement amènent à penser que la nature a repris ses droits ; par-là, des espaces millimétrés savamment organisés reflètent nettement la mainmise du jardinier. Certains entrepreneurs réussissent la prouesse d'organiser l'exubérance naturelle pour tenter de faire entrevoir le paradis... Alors, si un rayon de soleil fait scintiller les perles de rosée matinales, le décor peut devenir magique !

+ D'INFOS

Brochure disponible sur demande auprès de l'APAQ-W - info@apaqw.be



PETITS JARDINS

OR 1 Nicolas Dumont et Michaël Fripiat de la société Archi.vert.be d'Isières

ARGENT Frédéric Lomré de la société Jardins divers de Sprimont

BRONZE Mr et Mme Meulemans de la société Viridis de Beauvechain

JARDINS MOYENS

OR 2 David Hermann de la société Die Gärtnerei Hermann de Weywerth

ARGENT Baudouin Leroy de la société ID jardins de Lodelinsart

BRONZE Raphaël Pirnay de Manhay

GRANDS JARDINS

OR 3 Pierre Beckers de la société Bolly & Beckers d'Aubel

ARGENT Julien Gérard de l'entreprise paysagère et pépinières Gérard de Frasnes-Lez-Couvain

BRONZE Grégory Floener de la société Luxgreen de Neufchateau



3

SAVEURS & MÉTIERS

NAMUR EXPO
29 > 31.01.17

Salon professionnel des produits et équipements pour les professionnels de l'alimentation. Présence d'une cinquantaine de producteurs grâce au soutien de l'APAQ-W.

www.saveurs-metiers.be

SALON DES MANDATAIRES

WEX MARCHE-EN-FAMENNE
18 > 19.02.17

Salon des pouvoirs locaux. Présentation du portail électronique Leclicloca favorisant l'achat de produits locaux par les collectivités www.leclicloca.be.

www.mandataires.be

JARDINEXPO

HALLES DES FOIRES
DE LIÈGE
02 > 05.03.17

Salon grand public du jardinage, du bricolage ou d'amoureux du jardin. Présentation et démonstrations des divers aspects de l'horticulture wallonne au travers du soutien de l'Association Royale des Professionnels de l'Horticulture.

www.jardinexpo.be

HORECATEL

WEX MARCHE-EN-FAMENNE
12 > 15.03.17

Salon professionnel pour tous les métiers de bouche en Belgique. Présence d'une quinzaine de producteurs wallons dans le Palais Gastronomie grâce au soutien de l'APAQ-W.

www.horecatel.be

WALLONIË IN VLAANDEREN

GROENPLAATS ANVERS
17 > 19.03.17

Salon grand public des vacances. Présence d'une douzaine de producteurs wallons grâce au soutien de l'APAQ-W.

www.wallonieinvlaanderen.be

LES PRODUITS DU TERROIR SUR LEUR 31



En quête d'idées pour des recettes faciles, originales mais surtout locales en vue des fêtes de fin d'année? Cela tombe à pic! Ce livret de recettes paraîtra tout prochainement dans le supplément Minidélices du magazine *Femmes d'Aujourd'hui*, ainsi que dans les quotidiens *Sudpresse* et *L'Avenir*.

De quoi épater vos convives des zakouskis au dessert, en soutenant notre économie wallonne et en privilégiant des produits issus de l'agriculture locale raisonnée!

LE GRAND GUIDE DES FROMAGES DE WALLONIE

Les gastronomes ne s'y trompent pas, les fromages sont une véritable source de plaisir. Ils soulignent généralement un moment gourmand, empreint de goûts et de bienfaits. [...] Dégustez-les. Cuisinez-les. Ils vont vous surprendre. Telle est l'introduction du Grand Guide des fromages de Wallonie, disponible chez les producteurs fromagers et dans les crèmeries wallonnes. Ce guide vous offre l'occasion de découvrir les produits de votre région, de votre localité, et de les acheter près de chez vous.



www.apaqw.be/fromages

À LA DÉCOUVERTE DES FERMES PÉDAGOGIQUES

VIVEZ LA FERME AVEC VOTRE CLASSE!



Les fermes pédagogiques sont ces exploitations qui accueillent des classes, à la journée ou lors de classes vertes afin de permettre aux enfants de prendre contact avec le monde agricole, de découvrir les soins à prodiguer aux animaux, la traite, comment sont fabriqués les produits qu'ils consomment au quotidien... C'est également l'éducation à l'environnement et au respect de la nature.

Historiquement réservées à l'accueil des écoles, les fermes pédagogiques ont évolué vers de nouveaux services. Au fil des ans, nombre d'entre elles ont développé des stages de vacances, l'organisation d'anniversaires pour les enfants. Choisir une des 44 fermes pédagogiques réparties sur l'ensemble de la Wallonie, c'est l'assurance du respect d'un cahier des charges strictes tant dans la qualité que la sécurité d'accueil des enfants.

Le guide des fermes pédagogiques est le résultat d'une collaboration entre Accueil Champêtre en Wallonie, qui encadre et promotionne les activités d'accueil à la ferme, et l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité.

www.apaqw.be/Pedagogique/Fermes-pedagogiques.aspx