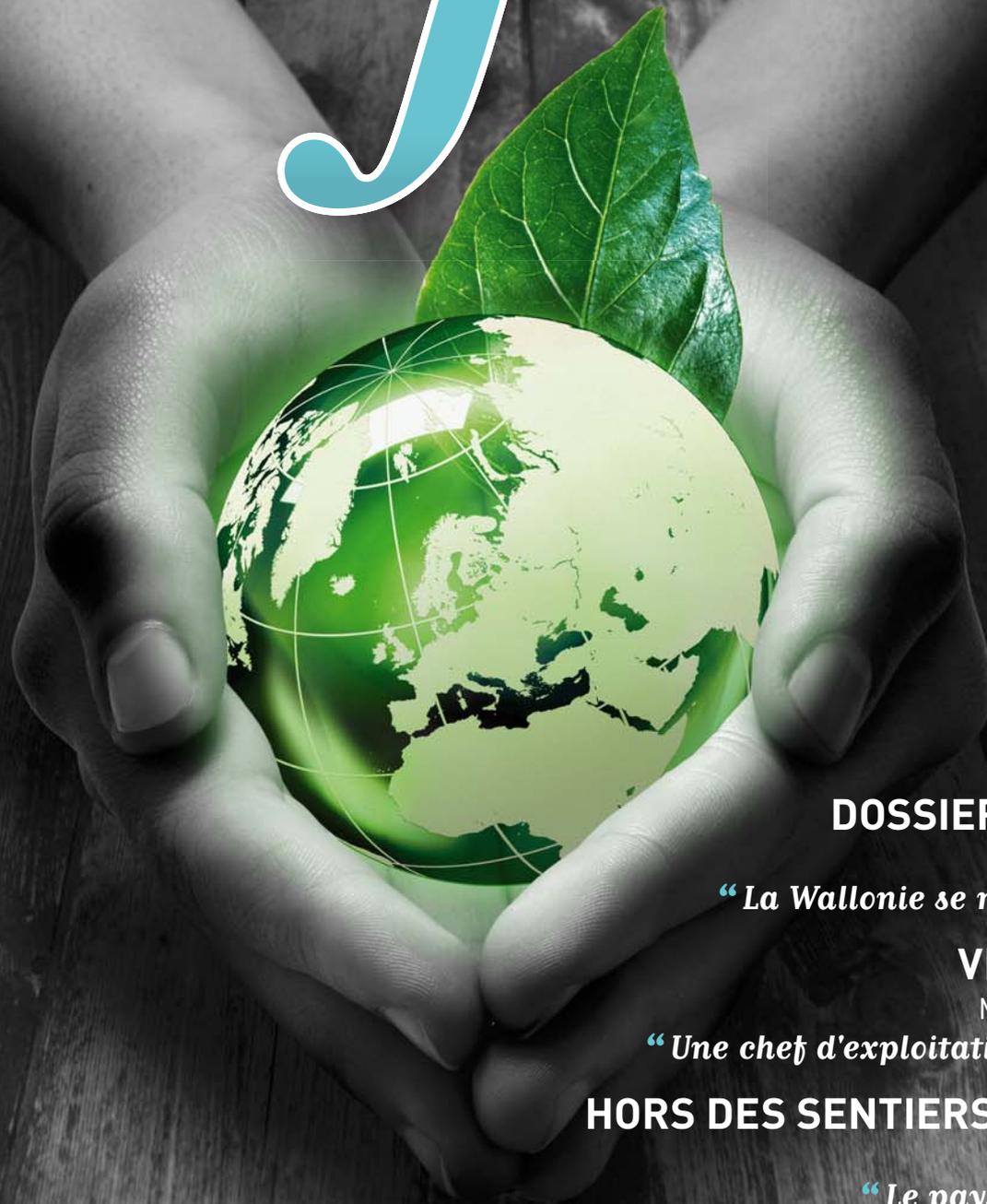


TERRE *f* FERME



DOSSIER SPÉCIAL | 6

CANTINES

“La Wallonie se met au durable”

VERBATIM | 10

MARIANNE STREEL

“Une chef d'exploitation déterminée”

HORS DES SENTIERS BATTUS | 12

SOIRON

“Le pays des chardons”

LA CRÈME DE LA CRÈME | 18

CONCOURS

“Grand concours du dixième”

Sommaire

TERRE FERME

NUMÉRO 10 | PRINTEMPS 2019

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.

f apaqw.be

@APAQ_W

YouTube APAQ-W

Instagram apaqw.be

LinkedIn ApaQ-W

ÉDITEUR RESPONSABLE

Philippe Mattart (Directeur Général)

RÉDACTEURS

Eric Boschman, Françoise Dargent,
Pierre-Mathieu Delvaux, Anne Dumont,
Département Agriculture - Ruralité & Laboratoire,
Benjamin Gruslin, Alison Lecocq,
Vanessa Poncelet, Claude Sauvage,
Geoffroy Simonart, Isabelle Tasiaux

MISE EN PAGE

Jean-Christophe Horemans

IMPRESSION & ROUTAGE

Imprimerie Graphius

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.

Les propos recueillis lors d'interviews sont tenus sous
l'entière responsabilité de la personne interviewée.

ABONNEMENT

Si vous souhaitez vous abonner afin de recevoir
la revue papier ou la revue numérique, veuillez
s'il vous plaît compléter le formulaire d'inscription
en ligne sur www.apaqw.be/News/TerreFerme.aspx

DÉSABONNEMENT

Si vous ne souhaitez plus recevoir cette revue, veuillez
adresser un mail à info@apaqw.be avec pour objet
«Revue TerreFerme» et la mention de vos coordonnées
complètes (reprises sur l'emballage).



3 EN QUELQUES MOTS ...

Éditorial

4 HUMEUR DE PRINTEMPS

Développement durable et transition écologique

5 AUTANT SAVOIR

GRAND NETTOYAGE DE PRINTEMPS 2019 “Objectif 150.000 participants !”

6 DOSSIER SPÉCIAL

CANTINES “La Wallonie se met au durable”

8 EXCEPTÉ CIRCULATION LOCALE

FERME SAINTE BARBE À ORP-JAUCHE

“Quelques lopins, des paniers, un magasin ...”

9 ÉCHO DES CAMPAGNES

CAMPAGNE ANNUELLE POUR NOS FLEURISTES

“Offrez des fleurs, c'est du bonheur”

10 VERBATIM

MARIANNE STREEL “Une chef d'exploitation déterminée”

12 HORS DES SENTIERS BATTUS

SOIRON “Le pays des chardons”

15 VENI VIDI

J'Y ÉTAIS, TOUT EST VRAI ...

“À la rencontre du Pôle dégustation de l'ApaQ-W”

16 EN PROVINCE

LIÈGE “Une province innovante à l'écoute de ses agriculteurs”

18 LA CRÈME DE LA CRÈME

CONCOURS “Grand concours du dixième”

19 LA CUISINE AU JOUR LE JOUR

Potée de scarole hachis porc et veau

20 À ÉPINGLER

Agenda & publications

Le glossaire de l'environnement s'est enrichi au fil du temps : écologie, développement durable, transition écologique, changements climatiques, impact carbone ou encore ces trois initiales – GES- qui signifient simplement gaz à effet de serre. Ce glossaire a enflé au gré de multiples constats, globalement liés à l'indiscutable réchauffement de notre Terre.

Car les faits sont là évidemment. Peut-être, probablement même, l'humanité a-t-elle été trop vite et trop loin pour consommer la surface et le sous-sol de la planète. Mais les faits ne nous autorisent ni à nous résigner ni à passer à côté des causes et des solutions. L'agriculture ne doit pas être dispensée de participer à la sauvegarde de l'environnement. Mais il serait erroné, voire même injuste, d'en faire un bouc émissaire et d'en ignorer les vertus en faveur de la cause climatique. La moitié de la Wallonie est constituée de terres agricoles et la moitié d'entre elles sont dédiées à l'élevage. Une manière de rappeler que l'agriculture en Wallonie est liée au sol.

Il appartient certes aux agriculteurs de s'engager de manière responsable en faveur d'une cause qui deviendra de plus en plus centrale durant les prochaines décennies. Personne n'a le droit de le nier. Et nos enfants sont fondés à exiger que nous respections leur avenir.

Mais, ne nous y trompons pas, il appartient aussi aux consommateurs de se poser les bonnes questions et de privilégier une consommation locale, respectueuse de l'environnement et à l'origine d'une empreinte écologique aussi faible que possible. Il leur appartient aussi de retrouver ou confirmer leur sens des équilibres alimentaires et des saisons. Car en vérité, les étiquettes, lorsqu'on les regarde bien, nous confrontent à la vérité. Combien de produits alimentaires ne parcourent-ils pas des distances considérables au seul nom du désir de certains d'entre nous de consommer n'importe quoi et n'importe quand. Combien de produits n'ont-ils pas comme seul avantage celui de l'exotisme. On peut certes avoir l'esprit aux quatre coins du monde. On peut avoir la bougeotte d'un globetrotter. Mais la terre doit d'abord être nourricière pour ceux qui la foulent.

Protectionnisme ? Repli sur soi ? Absolument pas. Seulement l'expression du cœur et de la raison : notre cœur pour être fidèles à nos racines et notre raison pour protéger une planète dont nos enfants et les leurs auront encore besoin. A ce propos, avez-vous déjà entendu parler du hashtag « jecuisinelocal » ? Des légumes locaux et de saison, de la viande de chez nous, des fromages d'une époustouflante variété. Et tout cela près de chez nous. Une manière de rappeler que le goût et les traditions sont aussi au service de notre climat.

Développement durable et transition écologique

Les nombreuses marches « pour » le climat nous ont rappelé, si besoin était, que l'évolution de notre monde est complexe et que nous sommes tous concernés ...



Depuis qu'elle existe, c'est-à-dire depuis pffffff, au moins douze à quinze mille ans, l'agriculture a façonné la surface de la terre. Ce sont les agriculteurs, qu'ils soient éleveurs ou cultivateurs, qui remembrement, démontent, arasent, drainent, remblaient et j'en passe et des meilleures, les paysages. Certes, les guerres les bouleversent aussi, mais ce sont les paysans qui réparent les bêtises des militaires.

En ce moment, une certaine mode se plaît à fustiger les dégâts que les agriculteurs infligeraient à la nature. Les gaz à effet de serre provoqués par l'élevage, les pollutions de surface et la liste des reproches est longue au pays des bobos urbains. Certes, ne nous voilons pas la face, il y a eu et il y a encore des abus, des erreurs, des pollutions c'est une réalité. Mais il y a aussi tant d'exagérations qu'il est bon de tenter de replacer l'église au milieu du village.

Lorsqu'il s'agit de transition écologique, les tensions sont fortes, et les adversaires dans les débats sont crispés sur des positions inconciliables. Pourtant, il faut bouger. C'est fondamental. Des erreurs seront commises, c'est évident. Pour ne pas en commettre, il suffirait de tester l'immobilisme. Et là nous subissons les bêtises de nos prédécesseurs.

La terre ne nous appartient pas, nous ne faisons que la travailler pour la léguer aux générations futures. Qui mieux que les agriculteurs est mieux placé pour le comprendre? Oui, c'est vrai, l'actuelle transition écologique est un leurre si on l'accepte en bloc sans nuances. Actuellement, elle ne fait que déplacer les problèmes de pollution ailleurs, de préférence loin de chez nous. Le tout électrique pose des problèmes insolubles tels que le retraitement des déchets, la production des batteries génère une pollution effroyable, la construction des éoliennes, leur transport, leurs installations tout autant. Et leur rentabilité est loin d'être prouvée. Les autorités commencent à faire marche arrière par rapport au diesel, car elles se rendent compte que les véhicules à essence consomment nettement plus et génèrent d'autres problèmes bien plus importants. Rien n'est simple, quand en plus les urbains sont dressés contre les campagnards, que les évolutions ne concernent que les transports dans les villes, que les transports en commun n'ont de transport que le nom etc...

Même lorsqu'il s'agit d'agriculture bio il devient compliqué de savoir à quel saint se vouer. Le sulfate de cuivre met plus d'un siècle à disparaître dans les sols et son action violente a tendance à stériliser la terre en profondeur. Oui, le moment de la réflexion est arrivé, mais elle doit se faire au calme, sans arguments partisans, sans dogmes, sans lobbying. Les femmes et les hommes de la terre doivent se retrouver et réfléchir à l'avenir proche. Le printemps est la saison du renouveau, la sève agite les végétaux, les oiseaux reviennent, les journées s'allongent, la nature donne le la, écoutons et avançons. Même plus au nom des générations futures, mais bien à celui de notre survie à court terme.

Eric Boschman,
meilleur sommelier de Belgique il y a (très) longtemps déjà.

Objectif 150.000 participants !

La 5^{ème} édition du Grand Nettoyage de Printemps aura lieu les 29, 30 et 31 mars prochains. Durant trois jours, nos villes et villages se mobiliseront pour une Wallonie plus propre.



Les organisateurs de la plus grande mobilisation citoyenne de l'année en Wallonie espèrent mobiliser 150.000 volontaires. Inscrivez-vous sur walloniepluspropre.be pour recevoir gratuitement le matériel et passer à l'action.

C'est désormais un rendez-vous incontournable pour tous les Wallons à l'approche des beaux jours ! Et c'est indéniable, l'envie d'agir des citoyens pour l'amélioration de leur cadre de vie est bien réelle. Pour répondre à la montée en puissance de la propreté publique en tant qu'axe majeur de la politique wallonne, l'asbl Be WaPP propose cette année une série d'innovations.

UN OBJECTIF AMBITIEUX : 150.000 PARTICIPANTS

Cet objectif se base sur les chiffres des éditions précédentes, mais aussi sur l'engouement général manifesté au cours de l'année, notamment via les 13.000 Ambassadeurs de la Propreté, chiffre en hausse constante. Les enjeux de la propreté du cadre de vie fédèrent déjà nombre de clubs de sports, mouvements de jeunesse, entreprises, écoles, collectifs divers, familles, particuliers...

L'Apaq-W participera cette année au nettoyage printanier aux abords d'une prairie dans le cadre de ses missions et dans sa démarche de développement durable.

UN PROCESSUS D'INSCRIPTION DÉSORMAIS ACCESSIBLE VIA TOUS SUPPORTS ET UN « HELPDESK » POUR RENSEIGNER LES PARTICIPANTS

Accessible sur PC, tablette et smartphone, l'inscription intuitive permet à tous de s'inscrire et de participer à l'opération. Deux possibilités : inscrire une équipe ou en rejoindre une. Chaque responsable d'équipe indique une zone qu'il prend en charge et reçoit ensuite, à son domicile ou dans un point de retrait bpost, le matériel nécessaire : gilets, gants, sacs... Aucune contrariété ne doit entraver la volonté de participer ! Pour tout renseignement, il est possible de contacter facilement une personne de la cellule Be WaPP, pour une Wallonie Plus Propre.

Le maintien de la propreté publique implique de travailler à plusieurs niveaux avec de multiples acteurs. Le Grand Nettoyage de Printemps permet de porter un accent particulier sur la formation et l'éducation des jeunes, ainsi que sur l'engagement des citoyens, véritables acteurs de la propreté de leur cadre de vie. Car ce sont les actes héroïques du quotidien portés par un nombre grandissant de citoyens responsables qui permettront de changer de façon durable les mentalités.

Vous aussi, vous souhaitez enfiler vos gants pour rendre votre cadre de vie plus propre et dire adieu aux déchets sauvages qui jonchent nos espaces publics ? Créez une équipe sur walloniepluspropre.be. La clôture des inscriptions est fixée au 22 mars.

PLUS D'INFOS

T. 081 32 26 40 - gnp@bewapp.be - www.walloniepluspropre.be



Nettoyage du zoning Crealys à Namur

La Wallonie se met au durable

Le 9 janvier, plus d'une centaine de participants ont répondu présent à l'invitation lancée en faveur de cantines plus durables en Wallonie à l'initiative des associations The Shift, Goodplanet et du Ministre du Développement durable.



En signant le Green deal cantines durables, ils se sont engagés à développer diverses actions pour plus de durabilité dans les cuisines de collectivités. Un projet auquel adhère pleinement l'Apaq-W ainsi que différents partenaires.

La durabilité de l'alimentation, et des cantines en particulier, ne constitue pas une préoccupation nouvelle. Depuis plusieurs années déjà, des actions variées sont entreprises sur des thèmes très divers par l'un ou l'autre acteur : fontaines à eau et accès à l'eau du robinet, réduction du gaspillage alimentaire, équilibre de l'assiette, éducation des mangeurs et des cuisiniers, introduction de produits bio, locaux et/ou plus qualitatifs dans les menus, ou de plats végétariens, etc. La stratégie «Manger demain» adoptée par le Gouvernement wallon permet d'initier une approche globale, transversale et inclusive de l'alimentation impliquant différentes compétences sur le territoire, à l'image de la stratégie GoodFood à Bruxelles.



En choisissant les cuisines collectives pour opérer la transition, la Wallonie veut cibler des acteurs de tous les milieux de vie, de toutes tranches d'âge, et sur lesquels les décideurs peuvent agir : depuis les crèches et cantines scolaires jusqu'aux maisons de repos, en passant par les hôpitaux, les centres sportifs et les restaurants et cafétérias d'entreprise. Ceux-ci représentent également un potentiel non négligeable, en nombre de repas quotidiens et annuels. Gérard Fillot, Président de la Fédération des cuisines collectives de Wallonie-Bruxelles (FCCWB) engagée dans le Green Deal, nous confirme ce potentiel théorique :

«L'ensemble du secteur des cuisines collectives représente un chiffre d'affaires de l'ordre d'un milliard d'euros pour la Wallonie-Bruxelles».

Le Gouvernement wallon s'est lui-même engagé avec des objectifs très concrets. Parmi ceux-ci, que 30% des repas servis au sein des établissements participants soient composés d'aliments issus de l'agriculture biologique et locale. Un défi auquel le secteur

agricole ne peut rester insensible. Mais un défi déjà partiellement anticipé avec le soutien à la diversification agricole, les appels à projets successifs ayant trait aux halls relais agricoles, les plans de développement des filières et de l'agriculture biologique et les missions confiées par le Gouvernement à l'Apaq-W.





LES SIX AXES DU GREEN DEAL

- Des produits locaux et de saison
- Des produits respectueux de l'environnement et des animaux
- Des produits équitables
- Des repas sains, équilibrés et savoureux
- La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets
- L'inclusion sociale

En pratique, le Green deal cantines durables propose à trois catégories d'acteurs – *autorités, cantines et facilitateurs* – de s'engager pendant 3 ans à développer des actions dans les axes de travail définis, à communiquer, et à rejoindre la communauté pour partager les bonnes pratiques. Un Collège wallon de l'alimentation durable pilotera le processus et développera une identité commune autour de l'alimentation durable.

L'Apq-W s'est engagée comme facilitateur, particulièrement pour soutenir la démarche des collectivités en faveur de l'introduction de produits locaux, bio et de saison, et développer la communication et des outils pédagogiques. Une nouvelle base de données des producteurs locaux est en préparation, à côté du site lecllocal permettant déjà d'identifier et de solliciter, en procédure négociée sans publication préalable, les producteurs déjà inscrits

Mais qu'attendent d'autres acteurs engagés?

PLUS D'INFOS

www.greendealcantines.be

FOCUS SUR 3 PARTENAIRES DE L'APAQ-W ÉGALEMENT SIGNATAIRES DU GREEN DEAL

GARRY VAN LOO, DIRECTEUR DES RESTAURANTS UNIVERSITAIRES DE LOUVAIN-LA-NEUVE

Ces restaurants préparent entre 2000 et 2500 couverts par jour. Nous sommes entrés dans une démarche progressive de durabilité depuis plusieurs années déjà et privilégions autant que possible des produits de qualité et locaux. Nous travaillons sur le grammage, et par petites quantités pour la régénération, afin de limiter les pertes. Nous voulons aller plus loin encore en travaillant avec des produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée, et en orientant certains déchets vers une unité de biométhanisation dans le Brabant wallon.

GÉRARD FILLOT, PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION DES CUISINES COLLECTIVES DE WALLONIE-BRUXELLES

Nous voulons inciter et sensibiliser nos membres à l'introduction de produits de qualité et en circuit court dans leur cuisine. Il faut y travailler ensemble, en étant conscient des difficultés et en essayant d'y trouver des solutions. La question des coûts ne doit pas être négligée. Il est également indispensable que les cahiers des charges des marchés publics évoluent et que nous disposions de centres de production et de formation adaptés aux circuits courts.

FRÉDÉRIC BODSON - WALLOFOOD, UN FOURNISSEUR DE PRODUITS LOCAUX POUR LES COLLECTIVITÉS

Les collectivités intégrant des productions locales sont encore peu nombreuses alors que l'offre est disponible. Diminuer un peu le grammage des portions pour privilégier la qualité peut être un moyen de concilier les objectifs d'équilibre budgétaire des gestionnaires des cuisines.

Quelques lopins, des paniers, un magasin...

La Ferme Sainte Barbe installée à Orp-Jauche dans la Brabant wallon fêtera cette année 20 ans d'engagement dans la filière bio. Un bail !



A l'origine, mécanicien agricole mais dès le plus jeune âge passionné par l'agriculture, Joël Lambert a construit petit à petit l'histoire de la Ferme Sainte Barbe. «*Au milieu des années 80', nous cultivions des pommes de terre sur quelques lopins de terre libérés et nous les commercialisons en direct dans la région.*»

Après l'ouverture en 1994 d'un petit magasin à la ferme où étaient vendus des fruits et légumes de la ferme, Joël Lambert décide de passer au bio et pour commercialiser ses productions, il propose en 2000 des paniers de légumes. «*Ce fut alors le boom des paniers mais aujourd'hui, ce modèle s'essouffle face à la multiplication des magasins bio qui offrent la liberté de choisir.*»

Aujourd'hui, la Ferme Sainte Barbe propose à côté du maraîchage, une gamme élargie de produits laitiers, de pain... mais aussi des colis de viande issue de la ferme (bœuf, porc...): «*Vers 2010, nous avons débuté l'engraissement de porcs et de bœufs pour valoriser les céréales produites sur la ferme, pour disposer de matières organiques pour la fumure et pour répondre aux demandes de notre clientèle. Mais aujourd'hui, avec la disparition des abattoirs de la région, les coûts*

de productions sont tels que nous nous interrogeons sur la poursuite de cette activité. La diversification pour ce qui concerne la production a ses limites.»

Par contre, en termes de diversification, celle liée à la vente directe conserve toute sa justification: «*Aujourd'hui, nous accueillons de plus en plus de jeunes familles au magasin et cela nous encourage à poursuivre.*»

Chaque semaine, le magasin de la Ferme Sainte Barbe ouvre donc ses portes aux consommateurs responsables durant des horaires volontairement limités aux vendredi et samedi: «*Nous voulons proposer les produits les plus frais possibles et rester disponibles pour rencontrer nos clients. Parce que la relation avec les clients qui s'interrogent est primordiale. Si nous étions absents du magasin, je suis convaincu que nous perdriions une partie de notre clientèle.*»

Et Joël Lambert de conclure, prospectif: «*Aujourd'hui, il faut que les agriculteurs reprennent la main sur la commercialisation de leurs produits. Ils doivent pouvoir dire «ici, je vends mes produits mais là, je refuse.»*»

CAMPAGNE ANNUELLE POUR NOS FLEURISTES

Offrez des fleurs, c'est du bonheur!

On les sent, on les admire, on les touche et parfois, on les goûte, mais saviez-vous qu'on peut aussi les entendre ? Mais de qui parlons-nous ? Des fleurs, pardi !



Durant toute l'année, nous entendrons parler des fleurs sur les antennes de Bel-Rtl, de Nostalgie ou de la BRF. À l'occasion des fêtes, les fleuristes et l'Apag-W ont souhaité mettre les fleurs et l'art floral en évidence. Ils ont choisi la radio pour expliquer, qu'en toutes occasions, quelques fleurs joliment arrangées peuvent amener un supplément de bonheur.

BRANCHEZ-VOUS SUR BEL-RTL OU NOSTALGIE

Un partenariat «*fleurs*» est engagé avec Bel-RTL pour la fête des grands-mères du 3 mars et la fête des secrétaires du 18 avril. Quant aux fleurs de la fête des mères (12 mai), de la fête du personnel d'entretien (20 juin) ou des fêtes de fin d'année, elles seront mises en évidences sur les antennes de Nostalgie.

«*Offrez des fleurs, c'est du bonheur!*», c'est ce message que l'Apag-W souhaite faire éclore sur les antennes de radio pour rappeler que, quel que soit la fête, un bouquet de fleurs fait toujours plaisir.

EN COMMUNAUTÉ GERMANOPHONE

Nous avons choisi de travailler avec la BRF, radio de la Communauté germanophone, pour mettre les fleurs et les fleuristes en évidence chez nos amis germanophones. Un partenariat s'est développé, depuis quelques années, afin que le travail des fleuristes soit également reconnu et apprécié du côté d'Eupen, de Malmédy ou de Saint-Vith. Des concours et des jeux seront organisés pour faire gagner des fleurs à diverses occasions.

ET DES AFFICHES

La campagne radio pour les fleurs est soutenue et accompagnée par des affiches apposées en vitrine chez les fleuristes. Outre les fêtes qui seront promues en radio, les affiches mettent également d'autres fêtes à fleurir en évidence comme la semaine de la tulipe, la Saint-Valentin, la journée de la femme, Pâques, la fin d'année scolaire, les fleurs d'automne et la Toussaint.

Une chef d'exploitation déterminée

Quelles sont les 5 dates-clés de votre parcours professionnel?

1967 : mon année de naissance dans une famille d'agriculteurs (parents et grands-parents). C'est ma 1^{ère} relation avec le métier.

La fin des années 80 : c'est ma période «juridique» qui m'a permis d'aborder plus tard les problèmes et propositions législatives liés à notre secteur.

1994 : j'ai décidé de devenir chef d'exploitation agricole en grandes cultures à Rhisnes en Hesbaye namuroise, malheureusement après l'accident de mon époux. C'est une date tristement très importante qui a changé notre vie.

2013 : je suis devenue Présidente de l'Union des Agricultrices Wallonnes (UAW) et j'ai commencé un engagement plus public, après 5 années en tant que Vice-Présidente.

Et, dernière date, **le 16 janvier 2019**, cette fameuse journée où j'ai cumulé la Présidence de la Fédération Wallonne des Agriculteurs (FWA), après élections, et la Présidence de l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) après la nomination par le Ministre wallon de l'Agriculture.



Quelle est la place actuelle des femmes dans l'agriculture wallonne?

J'ai toujours été fière d'avoir la chance de représenter les femmes qui occupent, depuis toujours, une place très importante. Avant les années 70, avec la création des mouvements féminins, elles n'avaient pas beaucoup de représentativité. Elles n'avaient pas une place et un statut. Un statut qui est arrivé plus tard en 2003. Or, elles ont toujours travaillé dans les exploitations. Aujourd'hui, on a de beaux modèles d'agricultrices qui font leur métier par passion, qui sont chefs d'exploitation et qui ont leurs projets propres. Il y a aussi toutes ces conjointes aidantes qui travaillent autant que leur mari et sans qui la ferme ne tournerait pas. Toutes ont leur rôle dans l'exploitation.

Quelles ont été les évolutions de ce statut?

Le statut et les pratiques de travail ont évolué, comme pour les hommes d'ailleurs, en raison de la législation, de la modernisation. Culturellement, avant on remettait son exploitation à un garçon... Aujourd'hui, les difficultés du monde agricole sont telles qu'on a tendance à remettre la ferme soit à un de ses enfants ou à un passionné, qu'il s'agisse d'une fille ou d'un garçon mordu par le métier.

Quant à l'autre évolution, avant, on épousait un agriculteur et on devenait agricultrice... mais aujourd'hui, c'est par choix, par volonté d'exercer ce métier. C'est pour cela qu'on voit des jeunes femmes embrasser la profession.





Chef d'exploitation agricole en grandes cultures à Rhisnes



Présidente de l'UAW



Présidente de l'Apaq-W

Quelles sont vos plus grandes qualités?

Déterminée, énergique et audacieuse. Dans la vie, il faut oser, il faut faire. On a des échecs, des réussites. Mais quand on ne fait pas, rien ne se passe. Je suis franche aussi. On doit se dire et entendre ses attentes et besoins, faire des compromis et trouver un terrain d'entente.

Quelles sont vos priorités pour les mois à venir?

Valoriser nos produits et leur qualité tout d'abord, comme le fait très bien l'Apaq-W depuis quelques années. Leur rendre leur place dans l'alimentation. Ce n'est pas simple face aux lobbyistes qui essayent de supprimer certains de nos produits agricoles wallons et qui les décrivent. Mais on doit avancer des arguments plutôt que d'adopter une attitude défensive.

Valoriser les bonnes pratiques mises en place dans nos exploitations ensuite. Parce que l'agriculture présente, comme toute activité économique humaine, des impacts sur l'environnement. Il faut réexpliquer le pourquoi, en matière de bien-être animal notamment. Il faut valoriser les efforts ou habitudes des agriculteurs qui mettent en place des pratiques plus durables, et donc plus respectueuses de l'environnement et de la société.

Je travaillerais également à retrouver du revenu pour nos familles agricoles wallonnes. Quel que soit le secteur, le mode de production ou de commercialisation de nos produits, il y a une grosse difficulté à dégager un revenu pour élever nos enfants. Or, tout travail mérite un salaire décent. Si on veut encore des agriculteurs demain, il faut trouver des solutions...

Comment défendez-vous la préservation de la « diversité » de notre agriculture?

C'est une chance que notre agriculture familiale wallonne soit très diversifiée. Nous devons la préserver pour qu'elle puisse encore nourrir

ses concitoyens demain, entretenir nos paysages et répondre aux enjeux qui se posent à notre société. Au niveau de l'Apaq-W, il est essentiel de valoriser toutes les productions. Et au niveau politique, il faut assumer le choix d'une agriculture diversifiée plutôt que celui d'un modèle unique. Je me battrais pour cela avec détermination. Cela fait aussi partie de notre patrimoine.

Quel est votre rapport au numérique? Peut-on vous qualifier de « geek »?

J'avoue cuisiner en partageant une recette sur Facebook, jardiner et poster une photo de l'écureuil au fond du jardin ou de la fleur que je trouve magnifique. Ça fait partie de ma vie. J'essaie de me limiter, de ne pas publier de choses trop personnelles.

Aujourd'hui, le monde agricole doit aussi s'imprégner de toutes ces nouvelles technologies pour parler à nos jeunes.

Comment envisagez-vous la durabilité de notre modèle d'agriculture? Ou quelle est votre vision pour l'agriculture de demain?

La durabilité a 3 pôles principaux: l'économique, l'environnemental et le social. Tous trois doivent être respectés. La durabilité est présente dans toutes les exploitations puisqu'on travaille mieux aujourd'hui qu'hier. Et j'espère qu'on travaille moins bien aujourd'hui que demain... On doit amener tous les agriculteurs à évoluer vers plus d'environnemental et de social, à être meilleurs demain.

Quel message adressez-vous à nos lecteurs-consommateurs?

Ayez confiance en nos produits et en nos agriculteurs. Ce sont des professionnels bien formés et accompagnés dans leur métier. Je voudrais rendre confiance aux consommateurs en notre monde agricole qui en a bien besoin.

Le pays des chardons !

Au gré des saisons et en collaboration avec l'asbl les plus beaux villages de Wallonie, nous vous présentons dans chaque numéro, l'une des plus belles localités de Wallonie sous ses différentes facettes.

Blotti dans une petite vallée verdoyante et paisible où le pays de Herve flirte avec le pays de Vesdre, Soiron étonne par son ensemble préservé de constructions anciennes. Point de noms de rues pour vous guider ; juste des lieux qui dévoilent, à travers leurs charmantes ruelles, un habitat traditionnel des 17^{ème} et 18^{ème} siècles alliant la brique, le moellon de grès et la pierre calcaire. Le centre est dominé par l'église Saint-Roch, tout à fait démesurée pour l'endroit ! C'est qu'il a fallu la reconstruire autour d'un maître-autel hors normes : celui de l'Abbaye cistercienne de Boneffe. Remarquables aussi sont l'ancien presbytère et les deux châteaux. Celui de Soiron reconstruit en 1723 dans un style Louis XV par le baron de Woelmont, et celui de Sclassin datant de 1587. Des croix, des potales, un ancien lavoir public, une brasserie banale contribuent à accentuer le pittoresque du village. Un bâtiment retiendra particulièrement votre attention. Tout en hauteur, percé de 160 trous, ce séchoir est le témoin d'une activité révolue : celle de la culture du chardon à foulon.

LIEUX À VISITER AUX ALENTOURS

Si vous êtes de passage à Soiron, profitez-en pour réaliser le circuit insolite au cœur des pays de Herve et de Vesdre en parcourant les 4 villages de caractère de cette belle région ! Ils sont tous quatre labellisés « plus beaux villages de Wallonie » : Clermont-sur-Berwinne, Limbourg, Olne et Soiron. Pour les sportifs, découvrez le golf du haras, un petit parcours de 9 trous qui s'étend sur 1600 mètres qui vous permettra aussi de découvrir le panorama splendide de la région. Avec une belle philosophie à la clef de cette association : « permettre, tant que faire se peut, de donner accès au plus grand nombre à ce sport magnifique, universel et intergénérationnel ».



WALLODYSSÉE

Soiron sera aussi à l'honneur lors d'une émission de la prochaine saison de « La Walloodyssée » un samedi de mai ou de juin encore à déterminer sur la Une. Soyez attentif à la programmation et découvrez ce « plus beau village » en images avec la complicité d'Adrien Joveneau.

PLUS D'INFOS

Maison du Tourisme du Pays de Herve
Place de la Gare 1 - 4650 Herve
T. 087 69 31 70 - www.paysdeherve.be

Commune de Pepinster
Rue Neuve 35 - 4860 Pepinster
T. 087 46 83 00 - www.pepinster.be

Golf du Haras
Rue Belle vue 2 - 4860 Pepinster
T. 087 22 24 10 - www.golfduharas.be

Les plus beaux villages de Wallonie asbl
Rue Haute 7 - 5332 Crupet
T. 083 65 72 40
info@beauxvillages.be
www.beauxvillages.be

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le chardon à foulon est un cardère sauvage commun que l'on trouvait sur les bords des chemins en Europe et dont on faisait des peignes pour carder la laine.





LE SAVIEZ-VOUS ?

Les joints des maisons du village sont parfois rouges à cause de la limaille de fer mêlée au ciment. Elle venait d'un artisanat répandu dans le pays ; le polissage des canons.

DU COQ À L'ÂNE : DÉCOUVREZ ET DÉGUSTEZ LES PRODUCTIONS LOCALES DE SOIRON ET ENVIRONS !

S'il existe un établissement incontournable à Soiron, c'est bien l'épicerie d'Emmanuelle Pesser et Bernard Vanderheyden ! Toutes les productions locales de la région y sont proposées à la vente au détail avec en prime un service de petite restauration. Cerise sur le gâteau tout y est fait maison ! J'ai pu interviewer la propriétaire et vous dresser un portrait de ce lieu dédié aux produits locaux depuis le 2 juillet 2016.



© Du coq à l'âne

Virage à 360° : de la police aux produits locaux. Une vocation ?

Effectivement, Bernard était policier et, moi-même infirmière. Je le suis toujours d'ailleurs. La vie de policier n'est pas facile et nous avons envie de gagner en qualité de vie. De plus, nous avons tous deux de l'intérêt pour les produits et les producteurs locaux de cette région. Et nous nous sommes lancés dans cette aventure. Il faut dire que le village connaît un véritable renouveau et est visité par de nom-



breux touristes de toutes nationalités. Il était important de créer un lieu où ces visiteurs pouvaient trouver les produits locaux mais aussi se restaurer à tout moment de la journée. Nous avons aussi une clientèle d'habitues, de gens du coin. Notre établissement est devenu un point de ralliement pour eux.

D'où proviennent les produits que vous proposez ?

Ils sont tous issus de la région dans un rayon maximal de 30 kms autour de Soiron. Le fournisseur le plus éloigné est situé à Seraing. Il s'agit vraiment de vente en circuit court.

Pouvez-vous me citer quelques producteurs avec lesquels vous travaillez ?

La liste est très longue mais voici quelques exemples : la ferme du bois d'Olne, la ferme de Gérardart, les Vergers du Sonkeu, la siroperie Thomsin, la siroperie artisanale d'Aubel, le rucher du Chanteloup, le Domaine du Haut vent, la ferme du Chemin Châtaigne, la ferme des Béolles, etc.

Y-a-t-il des productions plus particulières, moins connues du grand public ?

Oui, la chocolatière Laura Sgarito située à Trooz propose une pâte à tartiner chocolat-praliné-salé à tomber. La ferme du Chemin Châtaigne de Soumagne fabrique des produits laitiers au départ de 3 laits différents (vache-chèvre et brebis) ainsi qu'un fromage à l'ail des ours récolté dans la région. La ferme du bois d'Olne propose une maquée au bourri, plus grumeleuse (façon cottage cheese). C'est vraiment une spécialité du coin et évidemment les vrais lacquemants typiques en région liégeoise et la bière de Soiron brassée par la Brasserie Grain d'orge.

Grâce à cet assortiment, confectionnez-vous aussi des colis ?

Oui, c'est même un grand succès de l'établissement. Ceux-ci sont confectionnés à la carte.

Et côté restauration, quelles sont les spécialités de la maison ?

Nous avons une toute petite carte qui privilégie les produits frais et de saison avec un excellent rapport qualité/prix. La grande spécialité est le croque-monsieur au jambon de ferme et fromage régional. Le café gourmand est très demandé : il s'agit d'un café (café liégeois) accompagné de 3 mignardises maison. Le week-end, des quiches maison sont proposées.

Soiron est reconnu comme l'un des plus beaux villages de Wallonie. Qu'est-ce qui en fait pour vous un plus beau village ?

Nous vivons à Soiron depuis 5 à 6 ans et nous apprécions cette impression de vivre dans un village d'un autre temps avec une belle mentalité

et le sens de l'entraide. Le point de vue est magnifique lorsqu'on arrive par le haut du village. Les balades à faire dans la région sont splendides. L'église a une acoustique qui permet l'organisation de nombreux concerts de qualité par l'association «Le Ban de Soiron».

Un dernier mot d'Emmanuelle Pesser ...

Que vous soyez âgés de 0 à 99 ans, nous vous accueillerons dans une ambiance décontractée et conviviale. Nous faisons les choses simplement mais avec cœur!

Beaucoup d'autres producteurs vous accueillent à Soiron et dans la région. Il est impossible de les citer tous en une page. Pour plus d'informations, contactez la Maison du Tourisme du Pays de Herve.

PLUS D'INFOS

Du Coq à l'Âne

Soiron Centre 3 - 4861 Soiron

T. 087 68 68 30 | facebook.com/ducoqalanesoironepicerie

Ouvert : Ma, Me & Je : 12h > 18h | Ve, Sa & Di : 10h > 19h. Fermé le lundi

TOUT EST BON À SOIRON



© Le Vieux Soiron



© La Ferme du Haras



© Lafarques

Pour vous restaurer aux abords de cette localité, vous ne manquerez pas de choix. Que ce soit au cœur du village ou dans ses proches alentours, vous découvrirez quelques adresses qui valent le détour ...

Je vous propose de débiter votre tour gastronomique par une étape en plein centre de la bourgade, au restaurant «**Le Vieux Soiron**». Dans cette bâtisse typique en pierre de pays, Jean-Baptiste et Stéphanie vous accueillent dans une ambiance conviviale et mettent tout en œuvre pour satisfaire vos envies. L'établissement vous propose une cuisine traditionnelle qui met à l'honneur les producteurs locaux. Laissez-vous tenter par un duo de croquettes maison au fromage de Herve doux en entrée et poursuivez, si vous le souhaitez, avec le pigeonneau de la ferme de Sohan, en 2 cuissons, accompagné de son écrasé de pommes de terre à la truffe. S'il vous reste un peu d'appétit, vous clôturerez éventuellement le repas par un délicieux assortiment de fromages et confitures du coin ...

Non loin de là, au beau milieu des champs qui mènent à Wegnez, vous découvrirez «**La Ferme du Haras**». Dans un cadre chaleureux et rustique, ce haras entièrement restauré, offre une splendide vue sur un parc de 80 ha. Une magnifique terrasse et deux plaines de jeux agrémentent ce très bel espace. Vous aurez le plaisir de déguster les menus concoctés par le Chef Philippe Hertay qui élabore une cuisine créative, de saison. Et pour ne rien gâcher, tout cela vous sera proposé à un excellent rapport qualité/prix. Le menu est élaboré selon le marché, les suggestions évoluent au fil des saisons et la carte variée reflète, quant à elle, le caractère généreux des préparations «*maison*». Autant d'arguments qui auront déjà convaincu les plus gourmands d'entre vous.

En poursuivant votre périple, vous pourrez également vous arrêter dans une adresse emblématique de la région ... «**Lafarques**». Construit

en 1927 par la famille Zurstrassen (barons de la laine verviétoise), ce magnifique manoir devint, en 1989, un restaurant puis une hostellerie sous la direction du Chef Michel Lafarques (décédé en 2003) et de son épouse Agnès. C'était la belle époque des étoiles Michelin et aujourd'hui encore, de nombreux souvenirs rappellent les grands et somptueux repas gastronomiques de l'époque, arrosés de prestigieuses bouteilles.

Depuis septembre 2017, le Chef Olivier Tucki a investi les lieux et met tout en œuvre pour rendre à ce lieu la superbe qui fut sienne. Originaire de Chablis en Bourgogne, le restaurateur peut se targuer d'une formation et d'un parcours professionnel au sein d'établissements réputés (École d'Hôtellerie de Paris, The Connaught Hotel à Londres, De Bijgaarden à Grand-Bigard, Radisson SAS Balmoral de Spa, Sea Grill à Bruxelles ou plus récemment à son compte au Manoir de Lébioles). Ce passionné de restauration haut de gamme maîtrise son sujet sur le bout des doigts et propose, depuis de nombreuses années déjà, une cuisine à la fois gastronomique, créative et dans laquelle les produits locaux occupent une place essentielle.

En résumé, selon vos envies (et/ou votre budget), n'hésitez surtout pas à pousser la porte d'un de ces établissements car vous y passerez d'excellents moments ...

PLUS D'INFOS

Le Vieux Soiron

Rue du Centre 51 - 4861 Soiron | T. 087 46 03 55 | www.levieuxsoiron.be

La Ferme du Haras

Tribomont 89 - 4860 Wegnez | T. 087 46 92 00 | www.fermeduharas.be

Lafarques

Chemin de Douys 20 - 4860 Pepinster | T. 087 84 01 77 | www.lafarques.be

J'Y ÉTAIS, TOUT EST VRAI ...

À la rencontre du Pôle dégustation de l'Apac-W

La générosité! Voilà le mot que j'emploierais pour qualifier l'esprit des 4 membres de l'équipe du pôle dégustation. 2 figures emblématiques: Marc et Claude. Un peu mes « Dupont et Dupond » de la cuisine 😊. Et ce n'est pas lié à une image de maladresse ou de phrasé, je vois plutôt deux frères animés par la même passion de la cuisine !

S'ils travaillent ensemble depuis 5 ans, ils sont dans la boutique depuis plus longtemps. L'aventure commence en 1985 pour Claude, sous l'Office des Produits Wallons (OPW), avant le rattachement à l'Apac-W. Pour Marc, cela démarre en 2000. L'un communicant et coordinateur d'événements, l'autre diplômé en tant qu'organisateur de banquets, Claude et Marc réalisent plus de 25 sorties en cuisine par an. Et c'est loin d'être de la tarte au riz! Car in fine, nous voyons toujours les dégustations, mais a-t-on conscience de tout ce que cela implique en amont? Choisir les recettes, les produits et producteurs ; s'organiser pour se procurer ces produits ; préparer les recettes ; reproduire les gestes ; ne rien oublier... Marc me disait «*ne jamais dormir la veille d'un événement*». Sans compter le stress lorsqu'il faut synchroniser des centaines de préparations en réduction de celle d'un chef.

Par contre, ces travailleurs de l'ombre sont animés d'un même objectif: mettre en avant les producteurs et leurs produits! Quand je vous disais qu'on pouvait les nommer les «Dupontd brothers» 😊 Claude, c'est la Bible du pôle! C'est «Monsieur connaissance des produits et produc-

teurs». Il suggère les nouveautés, les associations. Marc, c'est un peu la «main qui réalise». Rencontrer des gens, cuisiner des produits extraordinaires, expliquer et communiquer auprès des consommateurs, donner avec générosité! C'est cela leur plus grand plaisir.

En juin prochain, Claude ouvrira un nouveau chapitre de sa vie en poussant la porte de «Madame La Pension». Sportif et hyper dynamique, j'espère avoir la même pêche à son âge! 😊

Si ce joli binôme disparaîtra, Marc ne restera pas seul. Car, que serait ce pôle dégustation sans l'indispensable «touche féminine»?!

Avec Marie-Christine qui peut organiser à elle seule des réceptions pour plus de 250 personnes! Experte en diététique, elle apporte aussi sa touche en veillant au côté nutritionnel. Ensuite, Nicole, «le sourire contagieux de l'agence» comme je l'appelle 😊. Meticuleuse, avenante, elle fait ses armes auprès de notre duo et, comme eux, nous sert le même menu: la générosité!



De gauche à droite: Claude Sauvage, Nicole Contino, Marc Puffet & Marie-Christine Marchand

Une province innovante à l'écoute de ses agriculteurs

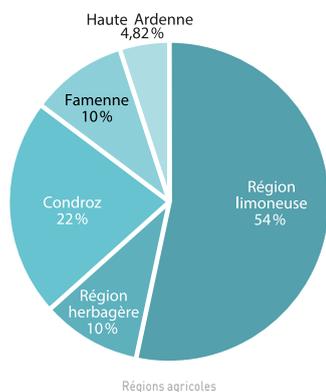


La Province de Liège, consciente de l'importance et de la nécessité de maintenir et promouvoir une agriculture de qualité, propose, via son Département Agriculture, Ruralité et Laboratoire, une multitude de services afin de soutenir les producteurs agricoles et renforcer les liens entre villes et campagnes, entre citoyens et agriculteurs.

EN QUELQUES CHIFFRES

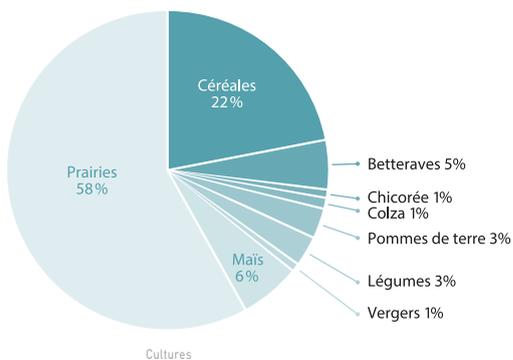
5 régions agricoles : la Région limoneuse, le Condroz, la Région herbagère, la Haute Ardenne et la Famenne ;

3.304 exploitations agricoles, soit 10 % des exploitations nationales et 25 % des exploitations wallonnes ;



Une superficie de 3.852 km² dont 42 % sont consacrés à l'agriculture. De cette superficie de 160.000 ha, 45 % sont des terres labourables et 55 % sont réservés aux prairies et pâturages permanents ;

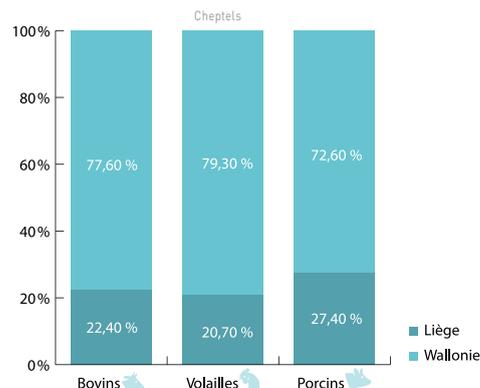
L'exploitation de 3 cultures principales : les céréales «grains», les betteraves sucrières et le maïs fourrager ;



Une production de légumes représentant 27% du total de ce qui est produit en Wallonie, faisant ainsi de la Province de Liège la 2^{ème} plus grande productrice wallonne, juste après la Province du Hainaut.

Un cheptel de 247.655 bovins, 101.535 porcins et 1.377.866 volailles ;

En termes de développement bio, 477 fermes, soit 28 % de l'ensemble des fermes bio de Wallonie.



INNOVATION ET ÉCOUTE

Parallèlement à ses services réguliers tels les analyses, l'encadrement et l'expérimentation agronomique, les certifications, le Centre d'Insémination Artificielle Porcin unique en Wallonie, la comptabilité de gestion agricole..., le Département Agriculture, Ruralité et Laboratoire se veut innovant et à l'écoute des besoins des agriculteurs et petits producteurs. Dans cette optique, plusieurs actions ont été mises en place.

CRÉATION D'UN ABATTOIR DE VOLAILLE

Ce projet a vu le jour à la suite de la fermeture progressive de nombreux établissements, engendrant un manque criant de capacité d'abattage en province de Liège. L'ensemble des producteurs concernés, voyant leurs activités menacées, ont interpellé les responsables provinciaux, lesquels ont pris les mesures adéquates. Un nouvel abattoir de volailles devrait, par conséquent, ouvrir ses portes prochainement.

PROMOTION DU MONDE AGRICOLE

Le leitmotiv du Département est de mettre en avant le savoir-faire liégeois en faisant la part belle aux produits agro-alimentaires locaux.

Différents outils ont ainsi été mis en place:

- Les journées «Agricharme»
Plusieurs fois par an, des élèves d'écoles primaires des villes et campagnes sont invités à passer une journée dans une ferme afin de découvrir la vie quotidienne d'un fermier et apprendre l'origine des produits qu'ils consomment chaque jour.
- Le programme circuits-courts
Grâce à ce programme, des produits issus de nos terroirs sont proposés à la clientèle des petites, moyennes et grandes surfaces à des conditions respectueuses du travail des petits producteurs. Ce programme répond parfaitement à une attente de plus en plus pressante des citoyens qui souhaitent consommer mieux et de manière durable.
- L'encadrement des petits producteurs
Le Laboratoire propose des analyses, des conseils et un suivi personnalisé aux petits producteurs qui le souhaitent. L'objectif est de leur donner accès à des techniques et outils de pointe qui répondent aux différentes exigences et normes légales.
Afin de répondre à toutes les demandes, le travail du Laboratoire est organisé autour de cinq axes prioritaires :
 - l'analyse des sols et conseil en matière agricole et domestique ;
 - l'accompagnement des petits producteurs et circuits courts ;
 - l'analyse des milieux intérieurs et de l'air ;
 - la faune sauvage et l'analyse environnementale ;
 - l'analyse et le conseil dans le domaine de l'eau.



Pays de Herve © ApaQ-W



APAQ-W

**AVENUE COMTE DE SMET DE NAYER 14
5000 NAMUR**

La
crème
de la
crème

| B. GRUSLIN |

CONCOURS

Grand du concours dixième



A l'occasion de la sortie
de notre dixième magazine
l'Apag-W vous propose
ce concours !



TALON-RÉPONSE

À renvoyer dûment complété

Nom :

Prénom :

Rue, n° :

Code postal :

Ville :

E-mail :

Tél. :

VOS RÉPONSES

Question 1 :

Question 2 :

Question 3 :

Question subsidiaire :

- Je ne suis pas encore abonné à Terreferme
mais je désire m'y abonner gratuitement.

3 LOTS À REMPORTE COMMENT JOUER ?

En répondant aux 4 questions ci-dessous :

Soit sur ce talon à renvoyer à *Apag-W – Grand concours du dixième – Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur.*

Soit directement sur le site internet www.apaqw.be/Concours/Concours-TerreFerme.aspx

QUESTION 1 Quel est l'animal illustré sur la couverture du 9^{ème} numéro du magazine TerreFerme ?

QUESTION 2 Quel est le nom du prochain grand rendez-vous des professionnels de l'Horeca et de la gastronomie en Belgique francophone ?

QUESTION 3 Qui est le(a) président(e) de la Fédération Wallonne de l'Agriculture ?

QUESTION SUBSIDIAIRE Combien d'abonnés compte ce magazine (version papier uniquement) ?

1^{er} prix : 1 x 2 entrées pour l'événement Eat Local (cf. encarts) donnant droit à la visite du site et au walking dinner (1 seule date au choix). **2^{ème} prix :** 1 x 1 panier de produits de chez nous. **3^{ème} prix :** 8 x 1 kit de 3 livres (*Sang recettes, 100 préparations à base de viandes et pommes de terre, Michel Boreux + Pommes de terre, 100 délicieuses recettes, Michel Boreux + Sous la toque, le fromage de Herve* – 20 recettes inédites – Les Editions de la Province de Liège). **Fin du concours le 30 avril. Résultat en mai/juin.**

OH CHEF

Il s'agit d'une communauté d'une centaine de chefs. Depuis 2014, l'équipe organise des centaines d'expériences culinaires par an, à domicile et en entreprise, du plus petit au plus grand événement (de 2 à 2000 personnes).

www.oh-chef.be

EAT LOCAL

Ce sont 8 événements touristiques & gastronomiques organisées par l'Apag-W, en collaboration avec « Oh Chef ». Ce sont des rencontres entre vous et des producteurs passionnés afin de partager leur savoir-faire. Au programme, visite d'un site d'exception suivie de dégustations des produits. Une occasion unique d'aller à la rencontre de sites touristiques, de découvrir l'authenticité de nos producteurs et de partager un moment de découverte gastronomique. Plus que jamais, ces actions cadrent avec l'objectif de promouvoir les produits locaux et de saison - #jecuisinelocal

Sur inscription uniquement
Infos sur www.apaqw.be/Eat-Local

LES INFORMATIONS SAISIES SUR CE FORMULAIRE NE SERONT UTILISÉES QUE DANS LE CADRE DU TIRAGE AU SORT DE CE CONCOURS ET EN DANS LE CADRE DE L'INSCRIPTION À LA REVUE TERREFERME. L'APAQ-W S'ENGAGE NE PAS UTILISER, EXPLOITER OU TRAITER CES DONNÉES HORS UTILISATIONS CITÉES PRÉCÉDEMMENT.



Potée de scarole hachis porc et veau

Ingrédients | 4 personnes

1kg de pommes de terre
de type Bintje
1 scarole
450g de hachis porc et veau
Crème fraîche
Beurre
1 oignon
Sel & poivre noir
Noix de muscade
Moutarde
Laurier



- * Epluchez, lavez et cuisez les pommes de terre.
- * Écrasez grossièrement celles-ci avec du beurre, la crème fraîche et une pincée de noix de muscade.
- * Cuisez le hachis dans une poêle assez grande, ajoutez l'oignon émincé et laissez dorer.
- * Versez dans la poêle le scarole préalablement nettoyée et coupée.
- * Laissez cuire pendant 10 minutes, ajoutez un peu de crème fraîche et de moutarde, assaisonnez et mélangez avec la purée.
- * Rectifiez l'assaisonnement, servez bien chaud et accompagnez ce plat d'une bière blonde de chez nous.

Le scarole, légume phare de la ferme familiale... C'est une recette de ma grand-mère.

Le scarole est issu de la même famille que l'endive et est source de vitamines B9 et C, ainsi que de potassium.



LES RECETTES
DU P'TIT CLAUDE

PHOTOS © JCHOREMANS @APAC-W

HORECATEL

MARCHE-EN-FAMENNE - WEX
10 > 13.03.19

Présence dans le Palais Gastronomie de 18 producteurs conventionnels sur le stand 6ab5 de l'Apaq-W, et de 6 producteurs bio wallons sur le stand 6ab1.

www.horecatel.be

WALLONIË IN VLAANDEREN

ROULERS
15 > 17.03.19

Présence d'une dizaine de producteurs sur le stand de l'Apaq-W et démonstrations culinaires.

WORKSHOP BUSINESS CLUB APAQ-W

EVERE - CENTRE EXCELLIS
(FOODLAB)
19.03.19

Sur la thématique Viandes. Evènement réservé aux professionnels du secteur agricole et agro-alimentaire.

www.apaqw.be/Inscription-Business-Club

EAT-LOCAL

23.03.19
COUVIN - BRASSERIE DES FAGNES
18.05.19
MALMÉDY - PISCICULTURE MATHONET

En collaboration avec **Oh-Chef**. Visite guidée de l'établissement et dégustations à la carte. Inscription obligatoire sur le site www.eat-local.be ou via la page facebook Oh-Chef.

www.eat-local.be

C'EST BON C'EST WALLON

30 > 31.03.19
COURT-SAINT-ETIENNE
PARC À MITRAILLES (PAMEXPO)

18 > 19.05.19
MARCHE-EN-FAMENNE - WEX

Marché des produits du terroir wallon (centaine de producteurs).

www.cbon-cwallon.be

HORTIDÉCOUVERTES

A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
14.04.19

Les professionnels du végétal vous ouvrent leurs portes.

www.hortidecouvertes.be

FESTOYONS WALLON

ABBAYE DE STAVELOT
27 > 28.04.19

Présence d'une quarantaine de producteurs au cœur des caves romanes de l'Abbaye, show cooking par les ambassadeurs Julien Lapraille et Eric Boschman, animations culinaires avec les chefs Kévin Roquet et Jean-Philippe Darcis, dégustations, restaurations et animations médiévales.

www.apaqw.be
& www.abbayedestavelot.be

QUINZAINE DES PRODUITS LOCAUX #JECUISINELocal

A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
04 > 19.05.19

Campagne de promotion et bons d'achat chez les bouchers, crémiers, maraichers, magasins à la ferme de Wallonie...

Portes ouvertes dans certains élevages.

www.apaqw.be

WEEK-END DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES, BRAS- SERIES ET DISTILLERIES DE WALLONIE

A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
11 > 12.05.19

Animations et dégustations – Concours à venir sur Facebook pour gagner vos places dans le car « découverte ».

www.apaqw.be

MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO

NAMUR - PLACE D'ARMES
24 > 25.05.19

Marché sous chapiteau avec animations culinaires, dégustations, stand d'information & concours de l'Apaq-W. Possibilité de s'y restaurer en terrasse.

www.semainebio.be

SEMAINE BIO

À TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
01 > 09.06.19

15^{ème} édition. Près de 200 activités organisées à travers toute la Wallonie et sur Bruxelles! Au programme: portes ouvertes, ateliers, dégustations, conférences, marchés, ...

www.semainebio.be

QUELQUES FÊTES À VENIR OÙ OFFRIR DES FLEURS COUPÉES!

Fête des secrétaires **18/04**

Pâques **21/04**

Muguet - Fête du travail **01/05**

Fête des mères **12/05**

REDÉCOUVRONS LES FRUITS ET LÉGUMES DE CHEZ NOUS!

Au sommaire de cette nouvelle brochure de 20 pages, les grandes étapes, les modes de production et les circuits de distribution des fruits et légumes de notre région. Ainsi que leur richesse variétale et nutritionnelle, et de bons gestes pour notre santé. Sans oublier quelques recettes du chef Geoffrey Degros (smoothie pour terminer l'hiver, choux fleurs rôtis croustillant d'épinard et sauce aux jaunes d'œufs, panais confits à la graisse de canard, purée de poire, ou encore flan aux poires et aux noisettes.



LES FRUITS ET LÉGUMES DE CHEZ NOUS, QUE METTEZ-VOUS DANS VOTRE ASSIETTE?

En complément à cette brochure, découvrez les résultats d'une étude menée en juillet 2018 sur les habitudes de consommation et les choix des Wallons en matière de fruits et légumes. Origine, conditionnement, lieu d'achat, image et perception, vous saurez tout. À commencer par le constat que 8 Wallons sur 10 achètent des fruits et légumes au moins une fois par semaine et que le bio, local et sain a beaucoup d'importance pour eux.

Pour recevoir ces brochures, veuillez simplement envoyer un mail à l'adresse info@apaqw.be en précisant le titre de celle(s) qui vous intéresse(nt).

