

# TERRE *f* FERME

#jecuisine **local**  
*durable et de saison*

## DOSSIER SPÉCIAL | 6

MARCHÉS PUBLICS, ENVIRONNEMENT & DURABILITÉ

*“Une alliance qui se renforce”*

## VERBATIM | 10

FLORENT GUHL

*“Benchmark avec l'agence bio française”*

## HORS DES SENTIERS BATTUS | 12

BARBENÇON

*“Terre d'émotions”*

## LA CRÈME DE LA CRÈME | 18

CONCOURS 2019 DES MEILLEURS FROMAGES DE CHEZ NOUS

*“Des pépites à découvrir...”*

# Sommaire

## TERRE FERME NUMÉRO 11 | ÉTÉ 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, Alexandra Carrara,  
Françoise Dargent, Pierre-Mathieu Delvaux,  
Benjamin Gruslin, Laurent Housen,  
Anne Jandrain, Vanessa Poncet, Claude Sauvage,  
Olivier Schiffers, Geoffroy Simonart,  
Philippe Soetens, Jean-Marc Wolter

**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](http://www.apaqw.be/News/TerreFerme.aspx)

**DÉSABONNEMENT**  
Si vous ne souhaitez plus recevoir cette revue, veuillez  
adresser un mail à [info@apaqw.be](mailto: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 D'ÉTÉ**  
Et si on passait à autre chose !
- 5 AUTANT SAVOIR**  
ACCUEIL CHAMPÊTRE EN WALLONIE  
“Le label « Bienvenue Vélo » s'ouvre aux producteurs et artisans”
- 6 DOSSIER SPÉCIAL**  
MARCHÉS PUBLICS, ENVIRONNEMENT & DURABILITÉ  
“Une alliance qui se renforce”
- 8 EXCEPTÉ CIRCULATION LOCALE**  
MARCHÉ « LI TERROIR » DE MELREUX “L'envie de reprendre contact ...”
- 9 ÉCHO DES CAMPAGNES**  
#JECUISINELocal  
“« Consommez local, durable et de saison » l'appel des producteurs wallons”
- 10 VERBATIM**  
FLORENT GUHL “Benchmark avec l'agence bio française”
- 12 HORS DES SENTIERS BATTUS**  
BARBENÇON “Terre d'émotions !”
- 15 VENI VIDI**  
J'Y ÉTAIS, TOUT EST VRAI...  
“À la rencontre des hommes de l'ombre de l'ApaQ-W”
- 16 INNOVATION**  
L'AVENIR COMMENCE MAINTENANT  
“La biométhanisation rend vie aux déchets agricoles”
- 17 LA CRÈME DE LA CRÈME**  
CONCOURS 2019 DES MEILLEURS FROMAGES DE CHEZ NOUS  
“Des pépites à découvrir ...”
- 18 POST OFFICE**  
NOUVELLE RUBRIQUE ORIENTÉE 2.0
- 19 LA CUISINE AU JOUR LE JOUR**  
Aiguillette de canard aux fraises
- 20 À ÉPINGLER**  
Agenda & publications



**A**u risque de sembler détourner la célèbre sentence de Malraux, il est pertinent de reconnaître que la suite du XXI<sup>ème</sup> siècle sera durable ou ne sera pas. Cette dialectique est d'autant plus évidente qu'elle est plus consensuelle que jamais. Qui peut, en effet, nier que les enjeux environnementaux conditionnent bel et bien la qualité de notre avenir ? Face à cette évidence, aucune activité humaine ne peut être dispensée de se prêter à l'évaluation de ses pratiques, qu'il s'agisse de mobilité, d'énergie, de modes de production mais aussi de modes de consommation. Car c'est probablement dans l'intelligence cumulée de tous les comportements que réside tout ou partie des réponses aux défis climatiques. De même, il serait opportun de mettre les atouts de certaines activités au service de nos comportements de producteurs et, plus encore, de consommateurs. Et en fait d'activités, l'agriculture wallonne recèle indiscutablement de nombreux atouts. Elle couvre la moitié du territoire de notre Région. Elle est largement liée au sol, tout particulièrement en comparaison avec les pratiques qui restent de mise dans d'autres régions. Et elle offre de vrais gages de confiance. Certes, nos agriculteurs ne peuvent être exonérés de toute remise en cause et de tout effort pour rencontrer les enjeux environnementaux et les aspirations des citoyens. Mais ne nous-y trompons pas, ce sont aussi les consommateurs qui doivent activer les atouts de notre agriculture. Beaucoup l'ont déjà compris. D'autres restent à convaincre. C'est la raison pour laquelle l'Apaq-W s'est engagée dans une démarche symboliquement contractuelle avec le consommateur. Le hashtag « #jecuisinelocal, durable et de saison » est destiné à sensibiliser tous nos concitoyens à la nécessité de privilégier les produits dont la proximité, la saisonnalité et la durabilité contribuent à protéger notre environnement. Cette démarche est vertueuse pour la planète. Mais elle est aussi favorable à la santé économique d'un monde agricole qui rencontre de plus en plus de difficultés pour faire vivre décemment celles et ceux qui s'attachent à lui assurer un avenir avec passion : un avenir au profit des agriculteurs, c'est vrai, mais aussi au profit de notre cadre de vie. Bref, choisir de consommer local est probablement un des gestes les plus responsables que nous puissions tous poser.

## Et si on passait à autre chose ?



Malgré un printemps tumultueux, la viticulture wallonne a le vent en poupe pour le moment. La production de vin est, avec celle de foie gras, une des rares filières agricoles où il est possible pour le producteur de déterminer ses marges et d'en vivre correctement.

Le vigneron produit, transforme et met en marché, tel le gaveur. On y arrive doucement dans le monde de l'élevage grâce aux boucheries à la ferme, et si, le problème des abattoirs mobiles pouvait se régler, je suis prêt à parier que l'on trouverait plus de boucheries à la ferme encore, renouant en cela avec des traditions séculaires et respectueuses des animaux. Ce qui stresse le plus une bête promise à l'abattoir, c'est son transport sur des distances ridiculement longues et dans des conditions souvent indignes de notre civilisation. Revenir à plus petit, plus humain, au contact direct des clients, réduire les maillons entre les éleveurs et les consommateurs. Attention, small n'est pas toujours beautiful, il faut rester réaliste et l'agriculture wallonne a besoin de locomotives qui porteront son image positive globale, un peu à l'image de ce qui se fait dans l'industrie brassicole. Tout serait beau à l'horizon de cet été s'il n'y avait cette campagne incessante de harcèlement de l'agriculture orchestrée, intelligemment, par on ne sait qui au juste, même si les regards se tournent vers des groupes agro-alimentaires de taille mondiale. Cet « agribashing » est de plus en plus lourd et insupportable ; surtout

pour les agriculteurs qui ont fait le choix de ne pas grandir indéfiniment pour rester maître chez eux. C'est à nous d'agir. Revenons à l'essentiel ! Rendons à nos gosses le goût du lait de vache frais de la ferme, cuisinons local et de saison, en privilégiant nos racines, mais sans rejeter ce qui se fait ailleurs. Réinventons l'hédonisme dans ce qu'il a de plus beau ! Le Wallon aime faire la fête, il aime manger, il aime ses paysages. Et si, simplement, la solution se trouvait là, au milieu de tout cela ?

N'attendons rien des autres et exigeons le maximum de nous-mêmes, nous irons plus loin et nous retrouverons le plaisir du vivre ensemble, mais surtout nous trouverons peut-être les arguments les plus simples et les plus cohérents, pour répondre à cette guérilla livrée par on ne sait qui, mais de manière très bien orchestrée, contre nos producteurs.

Que votre été soit beau, et, surtout, n'oubliez pas de prendre un peu le temps d'être heureux ne fut-ce qu'en regardant un paysage estival sous la pluie...

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

# Le label **Bienvenue Vélo** s'ouvre aux producteurs et artisans

Faire partie d'un réseau connu et reconnu par les amateurs de vélo, ça vous tente ? Après avoir labellisé plus de 630 établissements d'hébergements ou de restauration, « Bienvenue Vélo » s'ouvre aux producteurs, aux magasins et aux artisans wallons. L'occasion parfaite de donner un bon coup de pédale à votre accueil !

« *Bienvenue Vélo* » est un label de qualité entièrement gratuit et sur base volontaire coordonné par le Commissariat Général au Tourisme (CGT) et répondant aux besoins des cyclistes et cyclotouristes. **Son crédo ?** Proposer des services simples mais utiles aux amateurs de cyclotourisme. Après avoir fait étape chez les propriétaires de gîtes, chambres d'hôtes, hôtels, bistrotts de terroirs, restaurants ou campings à la ferme, ce label vélo friendly s'invite dans les magasins à la ferme et chez les artisans wallons.



Être labellisé « *Bienvenue Vélo* » n'a rien de sorcier. Il suffit de répondre à certains critères qualitatifs pour devenir un endroit où il fait bon s'arrêter à vélo. Vous êtes situé à maximum cinq kilomètres d'un réseau cyclable et avez des emplacements de parking pour vélo disponibles pour vos clients ? Vous avez déjà fait le plus gros du travail ! Ajoutez-y de quoi réparer ou nettoyer un vélo, une trousse de premiers soins et des renseignements touristiques sur votre région et ses réseaux cyclables et vous serez presque prêt à accueillir vos premiers cyclistes.

Intégrer ce label, c'est entrer dans un réseau dynamique mettant en avant l'accueil et le savoir-faire wallon. En apposant l'autocollant « *Bienvenue Vélo* » sur votre devanture, vous valorisez la qualité de votre établissement tout en gagnant l'opportunité de capter un nouveau public et en bénéficiant de la promotion du label.

« *Bienvenue Vélo* », on aurait tort de s'en priver !

## PLUS D'INFOS

### Intéressé(e) ?

Informations et critères d'adhésion au label « Bienvenue Vélo » sur [www.tourismewallonie.be](http://www.tourismewallonie.be) au 081 32 57 25 ou sur [www.accueilchampetre-pro.be](http://www.accueilchampetre-pro.be) au 081 62 74 68





**Dossier  
spécial**

| L. HOUSEN  
& J.M. WOLTER |

# Une alliance qui se renforce

La protection de l'environnement et la promotion d'une économie durable ont connu, au cours des dernières années, un développement notable. Celui-ci n'est pas resté sans impact sur le droit des marchés publics qui, dans sa dernière mouture, offre davantage de ressources aux pouvoirs adjudicateurs<sup>1</sup> pour promouvoir l'approvisionnement durable en denrées alimentaires, notamment.

<sup>1</sup> Il s'agit ici de la qualification juridique de toute autorité passant un marché public.



## CONTEXTE GÉNÉRAL

Le législateur belge, dans le cadre de sa transposition de la directive 2014/24/UE sur la passation des marchés publics, a consacré à l'article 7 de la nouvelle loi sur les marchés publics du 17 juin 2016, un principe général de respect du droit environnemental (international, européen et national) devant être suivi par tout fournisseur exécutant un marché public.

En outre, les différents pouvoirs adjudicateurs, qu'ils soient publics ou subsidiés soumis à la réglementation des marchés publics, demeurent libres de pondérer leurs critères d'attribution tant que ceux-ci ne créent pas de discrimination entre fournisseurs.

Il en résulte qu'un pouvoir adjudicateur peut entreprendre une politique environnementale et de promotion de circuits d'approvisionnement durables, pour autant que celle-ci reste proportionnée au regard de l'objet des marchés concernés.

Un pouvoir adjudicateur dispose ainsi, notamment dans le cadre d'une politique d'approvisionnement en denrées alimentaires, d'une marge de manœuvre importante pour prendre en compte certains critères de durabilité, de respect de l'environnement, de production éthique de produits agricoles et d'élevage et partant récompenser les fournisseurs les plus performants dans ces domaines.

## OUTILS À DISPOSITION DES POUVOIRS ADJUDICATEURS

Dans la mise en œuvre d'une politique de marchés publics durables, chaque pouvoir adjudicateur dispose de différents outils lui permettant de promouvoir une politique d'approvisionnement durable.

Le pouvoir adjudicateur prendra tout d'abord soin de définir l'objet de son marché de manière à déterminer la portée de son marché, sans pour autant créer de situation discriminatoire. L'objet du marché détermine également les objectifs et le résultat recherchés. Le pouvoir adjudicateur disposera, en outre, d'une grande liberté dans la définition de ce qu'il souhaite commander.

De plus, il sera également possible pour l'adjudicateur de recourir à des labels de qualité et/ou des procédés déterminés dans le but de favoriser certains modes de production. Il reviendra dès lors aux entreprises, soit de respecter le label, soit de démontrer qu'elles ont pris les dispositions nécessaires pour respecter les normes de ce label et ainsi gagner le droit de concourir dans le cadre de la procédure de passation.

Tout pouvoir adjudicateur pourra également déterminer, avec une certaine liberté, les critères d'attribution sur base desquels les différentes offres seront évaluées, ainsi que leur pondération. Celui-ci pourra mettre l'accent et valoriser divers éléments comme le prix, ou les mesures limitant la pollution, notamment en termes de transport des biens qu'il commande, et d'ainsi récompenser les soumissionnaires remettant l'offre économiquement la plus avantageuse compte tenu des critères fixés.

L'accent pourra donc être mis sur d'autres éléments que le prix et ainsi donner une chance à de nombreux producteurs ne pouvant réaliser des économies d'échelle importantes mais attachés à une production de qualité, de concourir dans des marchés susceptibles de leur offrir des débouchés.

Dans certains cas et moyennant une démarche préparée en amont, le pouvoir adjudicateur pourra également tenir compte du coût du cycle de vie<sup>2</sup> du marché ainsi que des externalités, positives ou négatives, générées par les offres lui étant remises.

## UNE OPPORTUNITÉ POUR LES PRODUCTEURS LOCAUX

Ces différents outils à disposition des pouvoirs adjudicateurs ne seront pas sans impact sur l'évolution de divers marchés publics, notamment dans le domaine alimentaire, à l'heure où les différentes autorités locales et régionales paraissent de plus en plus sensibles aux conséquences environnementales des actes qu'elles posent.

<sup>2</sup> Il s'agit ici, pour résumer brièvement cette notion, du coût évalué en euro de l'ensemble de l'exécution d'un marché et/ou de la possession et du retraitement d'un produit acquis par un pouvoir adjudicateur. Ce coût peut également comprendre l'évaluation en euro des externalités générées par l'exécution du marché.

# L'envie de reprendre contact...

À l'origine du marché de terroir de Melreux, il y a une belle histoire entre producteurs et consommateurs qui, attachés à leur alimentation, ont créé la coopérative Li Terroir. En quelques années, ce collectif a réussi à donner rendez-vous chaque vendredi à tous les amateurs de produits authentiques de la région.

L'histoire personnelle d'André Ska, président de la coopérative «Li terroir», est elle-même symbolique de cette faculté d'adaptation aux changements de société. Eleveur de Blanc Bleu à l'origine, il a d'abord évolué vers un cheptel charolais. «Avec les crises dans le secteur bovin, il a ensuite fallu adapter notre travail pour valoriser notre métier et aussi retourner au contact des consommateurs. J'ai donc lancé l'activité de transformation des fruits de la région en jus que je propose le vendredi aux côtés d'autres producteurs.»

PHOTOS © MARCHÉ DE MELREUX

La Bergerie de l'Isabelle (Rendeux) par exemple, avec ses fromages de brebis est présente sur le marché depuis le début et ce, malgré les nombreuses sollicitations. «Nous recevons beaucoup de demandes d'autres marchés. Nous devons donc faire des choix et le nôtre, c'est la proximité», explique Danielle Culot, bergère de l'Isabelle.

Parmi les facteurs de réussite du marché, le choix de l'organiser à l'intérieur constitue certainement un point fort qui offre plus de facilités aux producteurs et plus de confort pour un public plutôt hétéroclite : «Notre public est varié. C'est un vrai brassage de clientèle» remarque Stéphanie Chisogne de la chèvrerie Méli Mélo de Beffe. Et Véronique Rouxbet de la Fromagerie des Tourelles de confirmer : «Chaque vendredi, nous rencontrons de nouvelles personnes, des locaux mais aussi des vacanciers des campings avoisinants...»

À les écouter, les producteurs s'accordent donc à apprécier le marché même si, ils le reconnaissent aussi, il serait heureux qu'il soit davantage fréquenté encore. Mais le marché de Melreux est jeune encore. Laissons-lui le temps de grandir et c'est certain, il deviendra un rendez-vous des amateurs de produits agricoles et du terroir authentiques. Patience les amis...

\* Li Terroir est une coopérative facilitant l'achat en circuit court de denrées alimentaires des communes de Erezée, Durbuy, Hotton, Marche-en-Famenne, Manhay, La Roche-en-Ardenne, Rendeux.



# Consommez local, durable et de saison l'appel des producteurs wallons

Début avril, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) a lancé le nouveau concept de communication **#jecuisinelocal durable et de saison** pour sensibiliser, voire engager, le consommateur vis à vis de son acte d'achat. Non seulement dans une démarche de proximité avec le producteur, mais aussi, plus largement, dans une démarche de développement durable et de respect de la nature et des saisons.

Le rapprochement des attentes des cultivateurs, éleveurs, horticulteurs, transformateurs et des consommateurs est un des enjeux prioritaires de l'Agence, qui a en effet pour objectif de mieux prendre en compte les intérêts de ces nombreux acteurs économiques. Afin de porter une voix unique et multisectorielle, c'est avec le concept **#jecuisinelocal durable et de saison** qu'elle signe désormais la plupart de ses campagnes de promotion. Il se décline de la manière suivante :

Pour aller plus loin, l'offre numérique est, tout d'abord, une opportunité pour faire se rencontrer les producteurs et les consommateurs, et sensibiliser ces derniers à une consommation locale. Dans ce contexte, je décide de ce que je veux consommer et entends l'exprimer clairement. Mes achats reposent ainsi sur des choix responsables et réfléchis.



**#jecuisinelocal durable et de saison**

**#** Bien faire et le faire savoir à l'ère du numérique

**Je** Je suis acteur de ma consommation

**Cuisine** Je suis l'artisan de mon alimentation

**Local** Je privilégie la proximité et la confiance

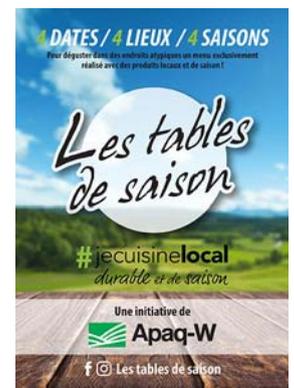
**Durable et de saison** Je consomme en protégeant l'environnement

Je compose mon assiette avec les produits qui correspondent à mes préférences et mes attentes, et je m'approprie pleinement la manière de les préparer. Il est important pour moi de connaître les produits

et d'associer un visage, un nom et un lieu à celles et ceux qui en sont à l'origine. Enfin, je suis conscient des enjeux environnementaux. Je choisis mes produits en fonction de la préservation de mon cadre de vie.

Ce message de consommation locale, durable et de saison accompagne, depuis le début du printemps, de nouvelles actions mises en places

par l'Agence, telles que «*#maquinzainelocale*» qui a invité les consommateurs à s'approvisionner chez les producteurs wallons (bouchers, crémiers, maraîchers, magasins à la ferme, restaurateurs, ...) du 4 au 19 mai ; ou encore la 1<sup>ère</sup> «*Table de Saison*» organisée au Domaine champêtre de Béronsard à Gesves dans le but de faire déguster à 150 convives un repas de saison préparé par l'ambassadeur Julien Lapraille et son équipe. Le prochain rendez-vous est fixé à la Foire agricole de Libramont, du 26 au 29 juillet, où l'Apaq-W mobilisera les visiteurs, sur ses différents stands, à signer une charte d'engagement à «*cuisiner local, durable et de saison*» !



# Benchmark avec l'agence bio française

Au lendemain de la Semaine bio en Wallonie et du Printemps BIO en France, rencontre avec le Directeur de l'Agence BIO française qui perçoit « le développement de la bio en Wallonie très dynamique » !

## VP Quels sont les chiffres clés en matière de production agricole bio en France ?

**FG** La surface cultivée en bio en France est de 2 millions d'hectares, soit 7,5 % de la surface agricole utile (SAU) française. Cela représente environ 42.000 fermes, soit 10 % des fermes françaises. (Ndlr) En comparaison à notre situation où la superficie agricole utile bio s'élève à 89.000 hectares pour la Belgique et à 81.087 hectares pour la Wallonie. Cela représente 2.256 fermes belges, ou 1.742 fermes wallonnes, soit 14 % des fermes wallonnes ou encore 1 ferme sur 7.

Le marché bio en France s'élève à 9,4 milliards d'euros, ce qui représente environ 5 % du marché alimentaire français. Il progresse d'environ 1 milliard d'euros par an depuis 3 ans, soit + 15 % entre 2017 et 2018. Aussi bien pour la production que pour le marché, nous constatons de grandes disparités régionales. (Ndlr) Le marché bio belge s'élève quant à lui à 3,2 % contre 4,8 en Wallonie.

## VP Quelles sont les tendances en termes de consommation de produits bio dans l'Hexagone et quels sont les produits d'appel ?

**FG** La consommation de produits bio se démocratise. Le dernier baromètre « Les Français et le bio », publié en février 2019, montre que 17 % des Français consomment des produits bio depuis moins d'un an (ils sont même 27 % dans la tranche d'âge 18-24 ans).

Les produits les plus consommés en bio en France sont les œufs qui représentent plus de 25 % de part de marché. Les fruits et légumes frais sont aussi un produit d'appel, comme le vin bio.

(Ndlr) En Wallonie, les légumes, les fruits et les pommes de terre suscitent le plus d'intérêt de la part des consommateurs. Ces denrées représentent plus de 40 % des dépenses en produits bio. On retrouve le plus grand nombre d'acheteurs bio pour les légumes, ensuite pour les produits laitiers, puis pour les fruits. La liste se poursuit par ordre décroissant par le pain, les œufs, les pommes de terre et la viande.





**VP Quels sont les canaux de distribution privilégiés?**

**FG** Les grandes et moyennes surfaces réalisant environ 49 % de part de marché, les magasins bio 34 % et la vente directe 12 %. (Ndlr) En regard de la Wallonie, où les supermarchés classiques restent le plus gros canal de distribution, prenant 42 % de parts de marché en Belgique. Cependant, leur part diminue chaque année. Le second canal de commercialisation est le magasin spécialisé bio qui représente 30 % du marché.

**VP Quels sont les objectifs de l'Agence BIO pour encourager la production et la consommation de produits bio en France?**

**FG** La France a décidé en 2018 un programme de développement de la bio appelé «Ambition Bio 2022» qui vise à passer de 6,5 à 15 % de la surface agricole en 5 ans. Une nouvelle loi a par ailleurs été votée le 30 octobre dernier qui impose 20 % de bio dans la restauration collective au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

(Ndlr) Pour rappel, en Wallonie, c'est en 2013 que le Gouvernement wallon s'est doté d'un Plan Stratégique bio fixant des objectifs d'évolution à l'horizon 2020. À savoir 14 % de la surface agricole utile cultivés selon les règles du bio, 1.750 exploitations sous contrôle bio et 3 % du total des produits alimentaires achetés en bio.

Fin décembre 2017, l'objectif initial étant déjà réalisé à 60 % pour les surfaces, à 75 % pour le nombre d'exploitations et à plus de 90 % pour la part de marché en bio, les objectifs du plan ont été revus à la hausse pour atteindre, en 2020, 18 % de la surface agricole utile, 2.000 exploitations certifiées bio et 6 % de part de marché des produits bio!

**VP Comment vous positionnez-vous face au dilemme entre 'bio' et 'bio local'?**

**FG** Pour moi il n'y a pas de dilemme, les consommateurs français demandent du bio local, ou pour le moins français, et il faut répondre à cette demande.

**Source:** Les chiffres du bio 2018, Biowallonie (rapport de mai 2019, issu du rapport De Biologische Landbouw in Vlaanderen – Stand van zaken 2018 réalisé par le VLAM sur base des données recueillies par GfKPanelServices Benelux)

**VP Quel est votre message actuel et sur quels outils favorisez-vous dans votre communication?**

**FG** La signature de notre campagne de communication actuelle est «Le bio bon pour (tout) le monde» mettant en équilibre l'apport positif du bio pour le monde et pour tout un chacun. Nous utilisons de nombreux supports: la télévision, notre site internet mais aussi des affiches et supports papiers, notamment pour les salons. Sans oublier les réseaux sociaux. La page Facebook de l'Agence Bio est d'ores et déjà suivie par 220 000 fans et nous sommes également très présents sur les autres réseaux sociaux. C'est une bonne façon de pouvoir véhiculer des messages concrets de témoignages d'acteurs engagés (agriculteurs, cantines, ...). En général, les posts sur l'introduction de repas bio dans la restauration collective ont une très bonne audience.

**VP La Semaine bio vient de se clôturer en Wallonie. Donnez-vous aussi des rendez-vous ponctuels aux consommateurs afin de rencontrer le secteur bio? Quelles sont les grands événements mis en place par l'Agence bio?**

**FG** Les 15 premiers jours de juin a lieu partout en France le printemps Bio qui est l'occasion d'ouvrir les portes des fermes et des entreprises bio pour montrer la réalité de ce monde.

**VP Des collaborations futures en perspective entre voisins?**

**FG** Nous sommes en train de montrer un programme conjoint de communication France-Wallonie pour les années 2020 à 2022 qui devrait permettre une synergie plus forte au service du développement de la bio sur nos deux territoires, aussi bien en production qu'en consommation.



# Terre d'émotions !

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.

Barbençon est un Beau Village au riche passé artisanal et culturel situé dans la province de Hainaut, à quelques kilomètres de la frontière française. C'est aussi un superbe cadre naturel et un village de fête!

Ancien berceau de l'activité verrière et marbrière de la région, Barbençon ne vous laissera pas indifférent. Les maisons de son cœur historique forment en effet un ensemble patrimonial remarquable. Ne manquez surtout pas l'Eglise Saint-Lambert de style gothique et renaissance, postée au centre de ce bel ensemble. Découvrez aussi les nombreuses fermes historiques : Jette Feuille et ses tours

du 17<sup>ème</sup> siècle, La Bouverie et La Perruque, dépendances de l'ancien château.

Enfin, poursuivez votre visite par un moment de détente autour du Lac de Barbençon, ouvert à la pêche. Véritable havre de paix, il offre une vue sur le Château qui se dresse fièrement en haut des anciens remparts. La Brasserie du Lac est l'endroit idéal pour faire une pause et propose une cuisine simple mais de qualité.



## LA NUIT ROMANTIQUE

Pour la 4<sup>ème</sup> année consécutive, l'asbl les plus beaux villages de Wallonie, vous propose La Nuit Romantique. De nombreux Beaux Villages y participent cette année et vous proposent des concerts gratuits et soirées dansantes, le tout dans une atmosphère romanesque. Barbençon est évidemment de la partie avec une soirée intitulée « Songe d'une nuit d'été » qui se déroulera le 22 juin 2019 de 18h00 jusqu'à l'aube. Au programme : visites guidées des lieux touristiques, concerts de cors de chasse et d'orgue, amuseurs publics, conteurs, jongleurs & cracheurs de feu, spectacle son et lumière, repas et bal romantique champêtre. Avis à tous les amoureux!



## PLUS D'INFOS

### Maison du Tourisme Pays des Lacs

Route de la Plate Taille 99 - 6440 Boussu-lez|Walcourt  
T. 071 11 90 05 - [www.lepaysdeslacs.be](http://www.lepaysdeslacs.be)

### Office du Tourisme de Beaumont

Grand Place 10 - 6500 Beaumont  
T. 071 58 81 91 - [www.beaumont.be](http://www.beaumont.be)

### Les plus beaux villages de Wallonie asbl

Rue Haute 7 - 5332 Crupet  
T. 083 65 72 40 - [info@beauxvillages.be](mailto:info@beauxvillages.be) - [www.beauxvillages.be](http://www.beauxvillages.be)



## A BARBENÇON, LES GOURMANDISES SONT LÉGIIONS !

Impossible de passer par Barbençon sans déguster la spécialité de la ville toute proche, le célèbre «Macaron de Beaumont» ! Depuis 1842, la boulangerie-pâtisserie Solbreux-Decamps est la «Maison mère» de ces fameux macarons. Il s'agit d'un excellent biscuit à base d'amandes broyées et de sucre, une recette secrète transmise de père en fils depuis 6 générations. La fabrication des Gagnolets reste aussi une coutume bien vivante. Ce sont de succulents petits pains ronds briochés, munis d'un trou pour être porté autour du cou. Autrefois, les enfants se



rendaient à l'église avec ces pains autour du cou afin de représenter le dernier repas de Jésus avec ses apôtres. La Maison Solbreux est la seule à encore fabriquer ces Gagnolets. Autres spécialités de la maison : la tarte au riz et macarons, la tarte à la cassonade, le gâteau Charles-Quint unique dans la région à base de pommes caramélisées, bavaois de pain d'épices et fine couche de massepain maison. Visite guidée et commentée de la boulangerie sur rendez-vous.

Autre lieu de gourmandise à Beaumont : la chocolaterie artisanale Bressant où Alain et Cathy y déclinent les arômes du cacao depuis 15 années sous toutes les formes possibles et imaginables. Jugez plutôt : de la pâte à tartiner aux pralines classiques mais aussi originales, du biscuit sablé au chocolat aux gâteaux glacés, des gourmandines (nougatines aux fruits confits, massepain et pistaches) aux boules au coulis de framboise. Un délice tant pour le palais que pour les yeux!

Vous pourrez accompagner ces véritables «tueries» avec le vin régional vinifié par le Vignoble de la Mazelle issus des cépages Pinot noir et Auxerrois. De plus, les bénéfices dégagés par la commercialisation de ce vin sont destinés à soutenir des projets humanitaires et sociaux. Le vignoble couvre la superficie d'un hectare et est niché au cœur d'un domaine d'une très grande beauté. Les propriétaires, le Baron et la Baronne Henry de Radzitzky d'Ostrowick et leurs enfants, ne cessent d'enrichir la propriété de nouvelles plantations, créant des paysages dont la palette de couleurs et les points de vue permettent des flâneries enchantées. Le domaine ouvre ses portes tous les 21 juillet et ce sera donc encore le cas cette année. Les visites guidées sont réalisées sur rendez-vous. N'hésitez pas à leur rendre une petite visite, vous en reviendrez des étoiles plein les yeux et, pas uniquement, du fait de la dégustation!

### PLUS D'INFOS

#### Maison Solbreux-Decamps

Rue de Binche 6 - 6500 Beaumont  
T. 071 58 80 67 - [www.solbreuxdecamps.be](http://www.solbreuxdecamps.be)

#### Chocolaterie artisanale Bressant

Vieux Chemin de Charleroi 15 - 6500 Beaumont  
T. 071 58 91 59 - [www.chocolateriebressant.be](http://www.chocolateriebressant.be)  
*Fermé le dimanche et le lundi matin.*

#### Château de la Mazelle

Mme Thérèse de Radzitzky  
6500 Beaumont  
[contact@lamazelle.be](mailto:contact@lamazelle.be) - [www.lamazelle.be](http://www.lamazelle.be)



## HYDROMEL ET CHARBOCHETTE, LES SPÉCIALITÉS DE « LA RUCHETTE »

Une fois n'est pas coutume, vous ne trouverez malheureusement pas d'établissement pour vous restaurer dans le village de Barbençon. Par contre, si vous parcourez quelques petits kilomètres en direction de Boussu-lez-Walcourt, vous pourrez vous offrir une belle étape gourmande à « La Ruchette », un établissement familial qui s'est imposé

au fil des décennies comme une adresse emblématique de la région des Lacs de l'Eau d'Heure.

Tout a commencé il y a bien longtemps déjà, à l'époque où les parents de Christian Paimparet, l'actuel exploitant, érigent un baraquement dans lequel leurs amis viennent régulièrement se délecter de la production artisanale d'hydromel de Monsieur et des bons plats de Madame mijotés sur le feu de bois. En 1972, leur fils Christian reprend les rênes du restaurant et, à partir de ce moment, le bâtiment n'aura de cesse de s'agrandir et de s'embellir au fur et à mesure que la production d'hydromel et la clientèle se développeront.

Bien entendu, la carte de la maison va également s'accroître pour présenter aujourd'hui trois types de restauration. L'espace «taverne» propose bien entendu la totalité de la gamme d'hydromels (plat, pétillant, aromatisés) mais également différents cocktails à base de ce divin nectar ou encore les glaces, gaufres ou crêpes maison. Du côté de la «petite restauration», une dizaine de salades composées régaleront les gastronomes. En ce qui concerne le «restaurant», la carte se compose d'une page de «suggestions» qui varient régulièrement, d'un «menu du terroir» et de l'incontournable «menu Ruchette» qui propose un choix de trois entrées, suivi d'un sorbet à l'Eau de Villée en guise de trou normand et d'une délicieuse «Charbochette», spécialité de grillade de bœuf, canard ou poulet selon les goûts de chacun, le tout couronné par un succulent dessert maison concocté par une dynamique équipe féminine. En effet, depuis plus d'un an déjà, ce sont maintenant Mélissa, Stéphanie et leur maman Ariane qui s'activent aux fourneaux et en salle afin de satisfaire toutes vos envies.

Alors si vous êtes de passage dans la région, faites un détour par «La Ruchette»! Vous en ressortirez pleinement satisfaits...

### PLUS D'INFOS

#### La Ruchette

Rue des Carrières 4

6440 Boussu-lez-Walcourt

T. 071 63 35 11 - F. 071 61 44 25

info@laruchette.be - www.laruchette.be



J'Y ÉTAIS, TOUT EST VRAI ...

# À la rencontre des Hommes de l'ombre de l'Apag-W

Connaissez-vous les « Men In Black » ? Vous voyez ces hommes habillés tout de noir qui régulent l'activité entre la terre et les extraterrestres ? Dans ces films, personne ne connaît les « MIB », ils sont « inconnus du système, au-dessus du système ». Des hommes de l'ombre nous protégeant des créatures vertes ... Houhouuuu

A l'Apag-W aussi nous avons nos hommes de l'ombre, nos « MIB », que nous devrions plutôt appeler nos « Men en salopettes »! 😊

Et comme il s'agit d'hommes de l'ombre, je ne les connais pas, j'ignore leurs noms, je les ai à peine vus ...

Je peux juste vous dire qu'ils sont grands, costaux et qu'ils pourraient même faire peur parfois... Enfin c'est juste un genre! 😊

Nos hommes de l'ombre garantissent les montages et démontages des 20 à 30 manifestations qu'or-

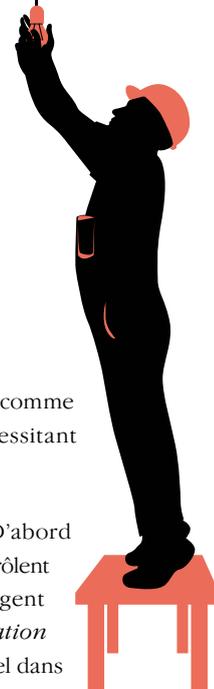
ganise l'Agence au cours d'une année standard. Du plus facile et petit événement, une conférence de presse, au plus grand, la foire de Libramont. Il s'agit quand même de l'équivalent de 2 semis remorques de matériel à gérer!

En oubliant pas les sorties les plus compliquées, comme la foire de Battice ou les fermes en villes, nécessitant une installation de matériels lourds.

Leur travail se déroule toujours en 5 étapes. D'abord la « *préparation administrative* ». Nos hommes contrôlent la liste du matériel nécessaire demandé par l'agent responsable de l'événement. Ensuite la « *préparation pratique* ». Il s'agit de préparer et charger le matériel dans le(s) véhicule(s). La 3<sup>ème</sup> étape est bien entendu le montage, toujours par 2 minimum voire plus. Chaque montage de stand étant différent, nos hommes doivent toujours s'adapter. À la fin de l'événement, ils entament alors le démontage, chargent le(s) véhicule(s) et vérifient n'avoir rien oublié. Enfin la dernière étape, au retour du dépôt, consiste à décharger le matériel, le contrôler, le nettoyer et le ranger dans notre espace de 1000 m<sup>2</sup>.

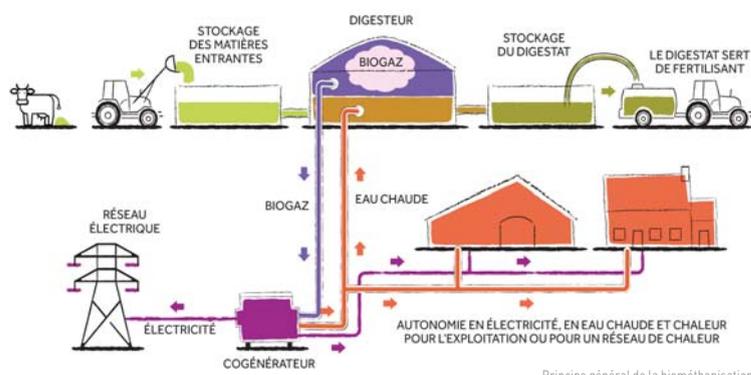
Pour avoir eu la chance de travailler avec eux, je dirais que leur métier est physique. Donc éprouvant organiquement et mentalement ! A l'heure où les gens dorment ou profitent de leurs soirées, de leurs enfants, de leurs familles, ces hommes sont à l'intérieur (dans les courants d'air) ou à l'extérieur (peu importe le temps) en train de (dé)monter les stands et faire de nos manifestations de vraies réussites. Un oubli et c'est la galère ! La préparation doit donc être chaque fois parfaite.

Belle équipe donc et merci à eux pour cet indispensable travail de l'ombre.



# La biométhanisation *rend vie* aux déchets agricoles

S'inspirant de la digestion naturelle des ruminants, la biométhanisation est un processus biologique qui produit de l'énergie et du fertilisant à partir de matières organiques simples comme le lisier, le fumier ou l'ensilage.



Concrètement, les matières entrent dans une cuve de fermentation et subissent une dégradation biologique réalisée par des micro-organismes (bactéries et archées). Cette fermentation se déroule en l'absence d'oxygène (anaérobiose) et à température constante (environ 40°C).

La décomposition des matières produit d'une part du gaz, appelé biogaz, essentiellement composé de méthane - (CH<sub>4</sub>) et de gaz carbonique (CO<sub>2</sub>). D'autre part, du digestat, le résidu de la décomposition des matières organiques utilisées. Celui-ci dispose d'une grande valeur agronomique lui permettant d'être utilisé comme fertilisant ou comme amendement. Le biogaz peut, lui, être utilisé pour produire de la chaleur, de la vapeur ou de l'électricité.

## ET QUEL BÉNÉFICE POUR NOTRE PLANÈTE ?

La biométhanisation diminue les émissions de gaz à effet de serre (GES) non seulement par l'énergie produite (combustible, électricité, chaleur), mais aussi par la diminution des transports et des fertilisants chimiques, gros producteurs de GES.

Le biométhanisation représente actuellement la meilleure solution pour la gestion et la valorisation des coproduits agricoles et des déchets organiques. Elle produit en continu une énergie renouvelable et stockable en amont (matières premières) ou en aval (biogaz), ce qui évite les coûts de gestion des pics de consommation/production.

Enfin, cela permet de maintenir et de créer de l'emploi localement (notamment pour la gestion des centrales).

## LA BIOMÉTHANISATION DANS LE MONDE AGRICOLE

Une trentaine d'installations de biométhanisation sont déjà actives au bénéfice d'agriculteurs wallons. Elles représentent indéniablement une source d'innovation et de diversification intelligente et durable.

La Ferme Kessler dans la région d'Attert, par exemple, est pionnière en matière de biométhanisation (leurs installations datent de 2003) : elle valorise presque l'entièreté de ses effluents. L'énergie produite permet notamment de faire fonctionner les robots de traite, et la chaleur, le digestat et le CO<sub>2</sub> permettront très prochainement une production de tomates. Une manière de répondre à la demande des consommateurs de façon locale et durable !

L'asbl Valbiom et la Fédération des Biométhaniseurs Agricoles se proposent d'accompagner les agriculteurs qui souhaitent se lancer dans ce procédé offrant de nombreuses perspectives d'avenir.

PLUS D'INFOS

[www.feba-w.be](http://www.feba-w.be) & [www.valbiom.be](http://www.valbiom.be)



# Des pépites à découvrir...

Le concours 2019 des Meilleurs Fromages de chez nous, organisé par l'Apac-W ce 10 mai au Château de Harzé, a connu un franc succès qui démontre pleinement le dynamisme du secteur.

En effet, ce sont pas moins de 38 producteurs issus de Wallonie qui ont relevé le défi et qui ont présenté un total de 154 fromages de leur fabrication.

Après analyse par le jury qui a souligné la variété et, plus encore, la qualité particulièrement relevée des produits présentés, les prix 2019 ont été attribués aux lauréats suivants :



## LAIT DE VACHE

### FROMAGE FRAIS NATURE

- 🏆 **Le brie nature**  
*Ferme Le Bailli - Soignies*
- 🥈 **Le frais nature**  
*Ferme de la Grosse Haie - Arsimont*

### FROMAGE FRAIS AROMATISÉ

- 🏆 **Le frais artisanal fines herbes**  
*Coopérative Marguerite Happy Cow - Herve*
- 🥈 **Le frais ciboulette-échalote**  
*Ferme de la Grosse Haie - Arsimont*

### FROMAGE À PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE

- 🏆 **L'Exquis Remoudou**  
*Fromagerie Herve Société - Herve*
- 🥈 **Le fermier de l'Enclus**  
*Fromagerie de l'Enclus - Amougies*

### FROMAGE À PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE

- 🏆 **Le p'tit Silly**  
*Ferme du Beauregard - Hellebecq*
- 🥈 **Le camembert**  
*Ferme Lesplingart - Quevaucamps*

### FROMAGE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

- 🏆 **La Gourmande**  
*Saveurs du pays de Marche - Ambly*
- 🥈 **Le fondant au Jambon d'Ardenne**  
*Saveurs du pays de Marche - Ambly*

### FROMAGE À PÂTE PRESSÉE CUITE

- 🏆 **La Tome de Tavys**  
*Plateau du Gerny - Marche-en-Famenne*
- 🥈 **Le Valèt « 2 mois »**  
*Fromagerie Le Valèt - Waimies*

## LAIT DE CHÈVRE

### FROMAGE FRAIS NATURE

- 🏆 **Le crottin frais nature**  
*Chèvre-Feuille - Haillot*
- 🥈 **Le chèvre tartinable nature de l'Enclus**  
*Fromagerie de l'Enclus - Amougies*

### FROMAGE FRAIS AROMATISÉ

- 🏆 **Le chèvre au miel**  
*ChèvreArdennes - Nivelles*
- 🥈 **Le fromage de chèvre à l'huile d'olive,  
herbes de Provence et baies roses**  
*Altitude 150 - Chaumont-Gistoux*

### FROMAGE AFFINÉ

- 🏆 **Le Camu de l'Enclus**  
*Fromagerie de l'Enclus - Amougies*
- 🥈 **La Bastognette**  
*ChèvreArdennes - Nivelles*

## LAIT DE BREBIS

### TOUS TYPES DE PÂTES

- 🏆 **La Tomme de brebis**  
*Ferme des trente bouleaux - Gboy*
- 🥈 **Le Sicilien de l'Enclus**  
*Fromagerie de l'Enclus - Amougies*

**Le titre de Fromage de l'Année** a été décerné au fromage ayant obtenu la cotation la plus élevée parmi les Harzé d'Or. Il s'agit du **frais artisanal fines herbes de la Coopérative Marguerite Happy Cow**.

Félicitations à tous les producteurs pour leur savoir-faire. Et bonne dégustation à tous les curieux!

PLUS D'INFOS

[www.apacw.be/Home-Fromages.aspx](http://www.apacw.be/Home-Fromages.aspx)

16.674 PERSONNES TOUCHÉES EN ORGANIQUE (NON PAYANT)  
635 RÉACTIONS, COMMENTAIRES & PARTAGES  
1.017 CLICS



Début avril, l'Apaq-W lançait son nouveau concept de communication :

**#JECUISINELOCAL**

**DURABLE ET DE SAISON.**

La publication de ce crédo sur Facebook a suscité de nombreux engouements, merci à nos followers! 😊



Voici une nouvelle rubrique au sein de notre magazine **TerreFerme!** Davantage orientée 2.0, cette page est la vitrine des infos issues du web, toujours en lien avec l'agriculture, l'horticulture et l'agro-alimentaire en Wallonie. Cette nouvelle rubrique est aussi votre vitrine, par l'intermédiaire du « courrier des lecteurs ».

**UN GRAND MERCI AUX 1.165 PARTICIPANTS DU CONCOURS DU DIXIÈME NUMÉRO DU MAGAZINE (MARS 2019).**

10 gagnants ont été tirés au sort et remportent : 1x 2 places à l'événement Eat Local organisé par l'Apaq-W et Oh Chef ; 1x 1 panier de produits locaux ; 8x 1 kit de 3 livres de délicieuses recettes. Félicitations à eux! 😊



### COURRIER DES LECTEURS

**Vous souhaitez voir apparaître votre courrier dans notre magazine?** Vous avez envie de partager une info, une idée, une réflexion? Notre magazine ouvre cette rubrique aux lecteurs qui désirent se faire entendre. **Comment faire?** Envoyez votre texte (500 caractères espaces compris maximum) à l'une des adresses ci-dessous. Attention, nous publierons uniquement des sujets relatifs à l'agriculture, l'horticulture et l'agro-alimentaire en Wallonie.

**TerreFerme - Courrier des lecteurs** ◀

14 Avenue Comte de Smet de Nayer  
5000 Namur

b.gruslin@apaqw.be ◀

### PLACE DES SAVEURS

Nouvelle venue dans l'univers « Facebook », cette page se destine à devenir LA page relais pour les opérateurs du monde agricole! Son objectif est de faire l'écho de toutes les initiatives liées au monde agricole wallon : événements, appels à projets, recherches de partenaires dans une activité agricole, initiatives de coopératives ou de crowdfunding...

Un appel donc à tous les producteurs, transformateurs, distributeurs ou organisateurs d'événements à destination du monde agricole...

N'hésitez pas à vous mettre en contact et à liker la page « Place des Saveurs »

@placeDsaveurs.





# Aiguillettes de canard aux fraises

## Ingrédients | 2 personnes

4 aiguillettes de canard  
250g de fraises de notre terroir  
1 c/c de sucre  
vinaigre balsamique  
beurre



- \* Nettoyez les fraises
- \* Versez-les dans une poêle avec du beurre, une cuillère à café de sucre et un filet de vinaigre balsamique
- \* Laissez cuire 5 minutes.
- \* Assaisonnez et cuisez les aiguillettes dans du beurre bien chaud une petite minute de chaque côté.
- \* Servez avec des gnocchis légèrement dorées et un vin de chez nous.

*Les fraises... peu caloriques, riches en vitamine C, B9, manganèse, en fibres, source d'antioxydants et stimulent le système immunitaire*



### EAT LOCAL

MARLOIE - BOUCHERIE KESCH  
15.06.19

En collaboration avec Oh-Chef. Visite guidée de l'établissement et dégustations à la carte. Inscription obligatoire sur le site [www.eat-local.be](http://www.eat-local.be) ou via la page facebook Oh-Chef.

[www.eat-local.be](http://www.eat-local.be)

### NAMUR CAPITALE DE LA BIÈRE ET DU TERROIR

NAMUR  
12 > 14.07.19

Marché de producteurs, animaux, animations pédagogiques...

[www.namurcapitaledebiere.be](http://www.namurcapitaledebiere.be)

### FOIRE AGRICOLE DE LIBRAMONT

LIBRAMONT  
26 > 29.07.19

Vitrine exceptionnelle de l'agriculture. Stands Apaq-W présentant les produits de notre région sous le concept #jecuisinelocal, durable et de saison.

[www.foiredelibramont.com](http://www.foiredelibramont.com)

### FOIRE DE BATTICE

BATTICE  
31.08 > 01.09.19

Village gourmand.

[www.foireagricole.be](http://www.foireagricole.be)

### POTATO EUROPE

KAIN  
04 > 05.09.19

Village gourmand.

[www.potatoeurope.be](http://www.potatoeurope.be)

### VALÉRIANE

NAMUR - NAMUR EXPO  
06 > 07.09.19

Le plus grand salon bio de Wallonie.

[www.salonvaleriane.be](http://www.salonvaleriane.be)

### NAMUR S'ÉVEILLE AU CHANT DU COQ

NAMUR - PLACE D'ARMES  
07 > 08.09.19

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)

### WORKSHOP BUSINESS CLUB APAQ-W

EVERE - CENTRE EXCELLIS  
23.09.19

Sur la thématique Fromages et Produits laitiers. Evènement réservé aux professionnels du secteur agricole et agro-alimentaire.

[www.apaqw.be/  
Inscription-Business-Club](http://www.apaqw.be/Inscription-Business-Club)



### BEAU VÉLO DE RAVEL

TOURNAI > 29.06.19

ARLON > 06.07.19

FLOREFFE > 13.07.19

AMAY > 20.07.19

WAVRE > 27.07.19

PLOMBIÈRES > 03.08.19

SAINT-HUBERT > 10.08.19

GRIVEGNÉE > 17.08.19

CHÂTELET > 24.08.19

COMINES > 31.08.19

Marché de producteurs locaux.

[www.rtbef.be/vivacite/emissions/  
detail\\_le-beau-velo-de-ravel](http://www.rtbef.be/vivacite/emissions/detail_le-beau-velo-de-ravel)

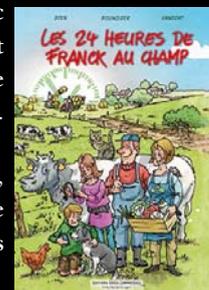
### « LES 24 HEURES DE FRANCK AU CHAMP », UN OUTIL PÉDAGOGIQUE INNOVANT POUR SOUTENIR L'ÉLEVAGE EN WALLONIE ?

L'Association Wallonne de l'Élevage (awé), avec la collaboration et le soutien de l'Apaq-W et du Brabant wallon, met à disposition une bande dessinée à destination du public scolaire.

Visuelle et ludique, moderne et traditionnelle, elle a pour objectif d'illustrer notre agriculture familiale, notre élevage bovin, nos produits de qualité.

Mais aussi de conscientiser nos enfants, prescripteurs actuels et consommateurs de demain, à des valeurs chères, telles que l'alimentation saine et locale, le respect de l'environnement et du bien-être animal ou encore l'importance du métier d'agriculteur.

Cette BD est téléchargeable sur le site [www.apaqw.be/Pedagogique.aspx](http://www.apaqw.be/Pedagogique.aspx) et disponible lors des événements et foires de l'Apaq-W.



### GRAINES D'AGRI, KESAKO ?

« Graines d'AGRI, découvrons l'agriculture », c'est le nouveau logo identifiant les outils pédagogiques de l'Apaq-W.

En tant que référent en matière d'informations et d'outils dédiés à l'agriculture au sens large et à l'alimentation équilibrée et durable, l'Apaq-W souhaite d'une part, au travers de ce logo, rassembler les outils pédagogiques et/ou didactiques qu'elle édite sous un logo commun, et d'autre part augmenter sa notoriété auprès des enseignants et animateurs désireux d'aborder ces thématiques.

Graines d'AGRI fait écho au monde agricole actuel et en devenir, ainsi qu'aux futurs consommateurs qui se forment dès aujourd'hui à être des citoyens responsables.

À suivre donc...