

TERRE *f* ERME



VERBATIM | 10

*Valérie Gimenez,
une comédienne militante
pour une agriculture de réparation !*

HORS DES SENTIERS BATTUS | 12

*Clermont-sur-Berwinne
comme un hymne au Pays de Herve*

LA CRÈME DE LA CRÈME | 15

*Quels sont les produits de bouche
d'excellence de Wallonie ?*

Sommaire

TERRE FERME NUMÉRO 05 | HIVER 2017

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 AgricultureWallonie
t @APAQ_W
y APAQ-W

ÉDITEUR RESPONSABLE
Philippe Mattart (Directeur Général)

RÉDACTEURS
Eric Boschman, Françoise Dargent,
Pierre-Mathieu Delvaux, Anne Dumont,
Sophie Duponcheel, Anne-Sophie Lois,
Philippe Mattart, Vanessa Poncelet,
Geoffroy Simonart, Sabine Solvyns

MISE EN PAGE
Jean-Christophe Horemans

IMPRESSION & ROUTAGE
Imprimerie Havaux

Imprimé sur papier FSC label certified.
Publication trimestrielle gratuite.
Ne peut être vendue.
Toute reproduction totale ou partielle nécessite
une autorisation préalable de l'éditeur responsable.
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'étiquette).



3 EN QUELQUES MOTS ...
Éditorial

4 HUMEUR D'HIVER
Et c'est parti pour les fêtes

5 DOSSIER SPÉCIAL
Quand une commune agit en faveur d'alternatives
pour plus de justice économique !

7 AUTANT SAVOIR
Le goût des bonnes choses,
à l'école comme à la maison

8 EXCEPTÉ CIRCULATION LOCALE
La diversification au Dôrloû juste un peu de tout

9 ÉCHO DES CAMPAGNES
Les fêtes de fin d'année, une vitrine de nos produits de qualité !

10 VERBATIM
Valérie Gimenez, une comédienne militante
pour une agriculture de réparation ! Rencontre et réflexions

12 HORS DES SENTIERS BATTUS
Clermont-sur-Berwinne comme un hymne au Pays de Herve

15 LA CRÈME DE LA CRÈME
Quels sont les produits de bouche d'excellence de Wallonie ?

16 À ÉPINGLER
Agenda, publications, ...



Ce cinquième numéro clôt un premier cycle annuel de la revue TerreFerme. Et ce premier cycle nous ramène déjà et logiquement aux fêtes de fin d'année. Quelle plus belle période pour envisager notre agriculture sous l'angle des valeurs. Entendons ici non seulement les valeurs qui fondent notre ruralité, mais aussi celles qui sont sous-jacentes aux choix de consommation des citoyens et aux options d'approvisionnement des collectivités publiques et privées.

Une production agricole respectueuse de la terre qui la porte incarne déjà une valeur fondamentale. Et cette valeur-là est indéniablement portée par nos agriculteurs au bénéfice de tous les citoyens.

Mais lorsque ces mêmes citoyens vont eux-mêmes à la rencontre de cette agriculture fidèle à ses racines, lorsqu'ils font le choix de privilégier des produits locaux en phase avec des objectifs de durabilité, ils expriment aussi leurs propres valeurs. Lorsque des enfants apprennent ou réapprennent le goût des aliments les plus naturels, issus de notre sol, là encore des valeurs leur sont durablement inculquées.

Enfin, lorsque des collectivités font le choix de s'approvisionner en productions locales, lorsqu'elles intègrent la priorité aux circuits courts pour conjuguer la qualité du service à leurs usagers, le soutien aux producteurs et les impératifs du développement durable, elles déploient elles aussi un véritable système de valeurs.

Plus que jamais, l'APAQ-W est déterminée à s'engager dans une œuvre de conciliation des rationalités qui sous-tendent tant la production agricole que la consommation. Une production de qualité et une consommation responsable ont évidemment vocation à se rencontrer. Gageons d'ailleurs que les tables des réveillons mettront notre agriculture et notre horticulture à l'honneur.

En attendant, je vous souhaite de joyeuses fêtes et vous exprime d'ores et déjà mes meilleurs vœux pour 2018.

Et c'est parti pour les fêtes

Sonnez crécelles, résonnez trompettes, contractez un emprunt remboursable en deux cent dix ans au minimum et allez-y, vous êtes prêts pour fêter les fêtes dignement ...



Oui, mais, et si cette année vous vous concentriez sur les produits locaux? si vous faisiez votre agriculture de proximité, si vous souteniez à votre façon les producteurs wallons? Parce que bon, c'est quand même facile l'air de rien. A l'apéritif, par exemple, une série de charcuteries locales allant du jambon aux Pipes d'Ardenne, qui viennent d'être labellisées et qui donnent toujours l'occasion à votre tonton scandaleux (toutes les familles en ont un, même la mienne, c'est moi) de faire un tas de plaisanteries graveleuses qu'on lui pardonnera grâce aux fêtes. Pour accompagner ces charcuteries, rien de tel que quelques bulles wallonnes. On en trouve même dans la grande distribution en ce moment et dites vous bien que ce n'est qu'un début. Si longtemps le meilleur vin de Wallonie était de la bière, les choses changent à la vitesse du réchauffement climatique et, franchement, les années à venir nous promettent bien des plaisirs à ce niveau. Ensuite, pourquoi pas une truite fumée, en salade, avec quelques petits gris de la Moline, et une bière blanche de Namur, pour rester dans le ton. Comme plat, évidemment du gibier issu de nos forêts et un rouge de nos coteaux. Puis, une sélection de fromages wallons, il y en a des tas, du Herve piquant aux chèvres les plus doux, et une bière un peu ronde qui préparera au dessert. Evitez les fruits rouges et autres fariboles du genre, centrez-vous sur les marrons, s'ils ne sont pas de chez nous au moins ils sont de saison. Et voilà, il faudra juste importer le café, mais si vous êtes plutôt tisane, il y a encore moyen de faire local. Même le pousse café pourra venir des recoins de Wallonie. Bref, ce sera une année gourmande qui se terminera doucement sur une belle idée un peu insolite, vu que ce sera le thème de l'année prochaine ...

Vous aimez la Wallonie? Alors, mangez-en régulièrement!

Eric Boschman
Ambassadeur, parfois un peu exalté, de la Wallonie Gourmande

Quand une commune agit en faveur d'alternatives pour plus de justice économique !

On dénombre près de 2.000 communes du commerce équitable dans plus de 30 pays. De Quito en Equateur à Ebolowa au Cameroun et Melbourne en Australie, et de Tournai à Arlon en Wallonie, les initiatives ne manquent pas ! En Belgique, le soutien aux produits agricoles locaux et durable s'ajoutent aux critères de la campagne.

COMMUNE DU COMMERCE ÉQUITABLE (CDCE) : UNE CAMPAGNE À TOUS LES ÉTAGES

À la fois locale et globale, la campagne CDCE contribue aux objectifs du développement durable (ODD) fixés par l'ONU à l'horizon 2030. En effet, elle permet de soutenir à l'échelon local un commerce juste et solidaire pour les agriculteurs marginalisés.

Concrètement, CDCE fait partie d'un mouvement international où les communes qui souhaitent obtenir ce titre complètent 5 objectifs liés au commerce équitable : les acteurs tels que les commerçants, établissements HoReCa, écoles, associations, entreprises, administrations communales, etc. s'engagent à consommer ou à proposer à leur public au moins deux produits du commerce équitable et à les sensibiliser à la thématique.

En Belgique, à travers cette campagne coordonnée par Oxfam-Magasins du Monde, les agriculteurs de chez nous sont soutenus grâce à un 6^{ème} critère qui consiste à mettre en œuvre une nouvelle initiative autour des produits locaux et durables.



Ainsi, à titre d'exemples, la ville de Soignies, en collaboration avec Soignies en transition, a mis sur pied un marché de producteurs locaux afin de favoriser les circuits courts. À Dison, suite au titre de commune du commerce équitable, le groupe de pilotage est en réflexion autour de la création d'une épicerie alternative qui propose des produits locaux, bio et équitables.

Très prochainement, l'Apaq-W et Oxfam-Magasins du Monde débiteront une réflexion afin de rendre ce 6^{ème} critère encore plus pertinent et au service des agriculteurs de chez nous.

UN BOUILLONNEMENT D'ALTERNATIVES !

Une boîte à outils «communes du commerce équitable» propose des exemples très concrets pour aider les citoyens et les autorités communales à se mettre en action.

Envie d'agir ? Contactez la coordinatrice de la campagne Sophie Duponcheel (sophie.duponcheel@mdmoxfam.be) ou découvrez le site internet cdce.be.

Des suggestions pour renforcer le 6^{ème} critère ? Contactez l'APAQ-W (a.dumont@apaqw.be)





CONSOMMATION LOCALE ET DURABLE DANS LES COLLECTIVITÉS : OÙ EN EST-ON ? ENQUÊTE À SUIVRE

Les salons, foires du terroir, actions de promotion des circuits courts se multiplient à l'attention des consommateurs. Mais qu'en est-il des professionnels? Comment soutenir la rencontre des producteurs et des collectivités, au travers du site lecllocal ou d'autres instruments?

Une enquête de l'APAQ-W sera lancée dans les prochaines semaines.

Envie de participer à cette enquête? Suivez l'actualité sur la page Facebook de l'APAQ-W : www.facebook.com/AgricultureWallonie

MARCHÉS PUBLICS ET CIRCUITS COURTS : INCOMPATIBLES ?

Pour les besoins de leurs activités, les communes, provinces, CPAS, administrations, écoles, ... passent des contrats sur des objets très divers avec des opérateurs économiques. Ces contrats, conclus à titre onéreux, font l'objet de règles et de procédures spécifiques étroitement encadrées par la législation : les marchés publics.

Plusieurs principes guident la réglementation relative aux marchés publics. Parmi ceux-ci, l'interdiction de la discrimination, qu'il s'agisse de marque ou de provenance géographique.

Dans ces conditions, faire de la place au «local» dans les marchés publics paraît compromis ou bien difficile. Pourtant, des solutions existent afin que les produits de l'agriculture aient la possibilité de se retrouver dans les menus ou la cafétéria. On trouvera ci-après et dans nos prochaines éditions

des pistes de réflexion et d'actions au niveau de l'organisation des marchés publics, et de clauses susceptibles d'être insérées dans les cahiers des charges des marchés publics de fournitures de produits, et de services de préparation de repas.

LOCAL ET CIRCUIT COURT : NE PAS CONFONDRE.

La notion de circuit court s'applique à la transformation et à la commercialisation et inclut la vente directe (du producteur au consommateur final), et la vente indirecte (via une autre structure commerciale). Si elle ne fait pas actuellement l'objet d'une définition légale à laquelle se raccrocher dans les cahiers des charges, il est néanmoins possible de se référer à la définition la plus communément admise : le circuit de commercialisation de produits agricoles et horticoles (ou autres) faisant intervenir au maximum un intermédiaire entre le producteur (ou transformateur) et le consommateur final (ou le transformateur).

Le circuit court ainsi défini exclut tout critère de distance ou proximité géographique entre lieux de production et de consommation. Il offre l'avantage d'une chaîne courte, évitant de payer de multiples intermédiaires et facilitant l'application d'un prix équitable par les producteurs. Et il permet le cas échéant d'accéder à des produits moins standardisés et de qualité proposés par des PME et des artisans. Ainsi, dans le cadre d'un marché donné, et dès lors que l'analyse des besoins et de l'offre le permet, un ou des lots peuvent être dédiés à des produits spécifiques fournis en circuit court. Ou des critères techniques ou d'évaluation des offres peuvent encourager l'inclusion de produits en circuits courts dans l'offre plus globale.

(à suivre...)

► Plus d'infos : anne.dumont@apaqw.be



Le goût des bonnes choses, à l'école comme à la maison

Le nouveau programme européen à destination des écoles a été lancé dès la rentrée scolaire. 800 écoles ont marqué leur intérêt pour ce programme, soit un total de 180.641 enfants. Celui-ci vise, grâce à l'aide de l'Europe et de la Région wallonne, à distribuer gratuitement au minimum 20 fois par année scolaire, à raison d'une distribution par semaine, des fruits, légumes et/ou du lait et des produits laitiers aux élèves des écoles maternelles et primaires situées sur le territoire de la Région wallonne.

Le plafond de l'aide est fixé à 10€ par élève et par an pour la distribution de fruits et légumes et à 10€ par élève et par an pour la distribution de lait et produits laitiers.

Les objectifs du programme sont doubles : développer des habitudes alimentaires saines et durables chez les enfants d'une part ; favoriser la consommation de produits locaux et créer du lien avec l'activité agricole d'autre part.

La Wallonie encourage d'ailleurs les écoles à se fournir en circuit court quand c'est possible, et à tenir compte du calendrier des fruits et légumes de saison. Les fromages admissibles sont repris sur le site internet suivant : www.apaqw.be/ou-acheter-vos-fromages.aspx



Afin d'augmenter l'efficacité des distributions de produits, chaque élève participant au programme doit bénéficier de la mise en œuvre par l'école d'au moins une mesure éducative d'accompagnement choisie parmi les cinq mesures proposées par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), en lien avec les objectifs du programme. Les thèmes des mesures éducatives d'accompagnement sont détaillés sur le site www.apaqw.be/lait-fruits-et-legumes-ecole, avec une liste indicative

d'outils pédagogiques accessibles en ligne.

Ensemble, favorisons des habitudes alimentaires saines et durables chez les enfants avec le programme européen à destination des écoles.

► En savoir plus :

<https://agriculture.wallonie.be/progecole>

► Contact :

DGARNE : progecole@dgo3@spw.wallonie.be ou 081 64 97 90

**Excepté
circulation
locale**

G. SIMONART |

La diversification au Dôrloû juste un peu de tout

Au moment de pénétrer dans l'enceinte de la ferme Dôrloû, l'impression est directe, l'immersion instantanée. Le bâtiment ancien avec son porche d'entrée offre l'image typique des bâtisses agricoles du Pays des Collines. Il y a du terroir ici.

Tout autour de la cour intérieure, telle une place de village, on sent l'animation, on voit l'agitation. Des bruits de machines, des animaux, des badauds... les multiples activités de la ferme ont pris place dans chacune des ailes de la ferme. Il y a de la vie ici.

Il est vrai qu'à la Ferme Dôrloû, la situation était dès le départ quelque peu contraignante pour Chantal et Freddy Vander Donckt et elle n'allait pas leur laisser beaucoup d'alternatives. Mais qu'à cela ne tienne... *«La diversification était en effet pour nous une nécessité parce que nous ne disposons pas de grandes terres. Comment voulez-vous vivre avec 400 poulets et quelques porcs par an? Et puis, finalement, la diversification est aussi un atout qui permet de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier»*, explique Freddy.

Aujourd'hui, au milieu des activités agricoles primaires, des cultures et des multiples élevages de vaches laitières, de vaches allaitantes, de truies, de volailles, de lapins et de brebis... on ne sait littéralement plus où donner de la tête. Mais ce n'est pas tout. Car à la Ferme Dôrloû, on est agriculteur mais pas uniquement.

AGRICULTEUR ET PLUS PAR AFFINITÉS

C'est ainsi que Chantal et Freddy ont créé deux points de vente dans la ferme avec une épicerie et une boucherie qui proposent aujourd'hui une large gamme de produits différents. *«Evidemment, les clients souhaitent trouver un maximum de produits courants en un seul lieu, des fromages, des légumes, de la viande, du pain, des boissons... Mais la diversification nous permet aussi d'offrir de nombreux produits issus directement de la ferme et cela renforce très clairement la confiance de nos clients»*, constate le wodecquois.

Outre la demande des clients pour une large gamme de produits, le couple a aussi tenu compte de leurs attentes en termes d'accessibilité

des horaires: *«Les horaires du magasin ont évidemment également leur importance pour assurer la réussite et la rentabilité des points de vente. Nous ouvrons du mardi au samedi mais, clairement, on ne peut absolument pas se passer d'ouvrir le vendredi»*, détaille Freddy Vander Donckt.

A côté de cette double activité commerciale propre à la ferme, la Dôrloû héberge depuis plusieurs années une véritable boulangerie artisanale installée dans une aile du bâtiment. *«Cette association a été bénéfique pour chacun. Cela lui a permis d'introduire ses produits dans la coopérative Coprosain avec laquelle nous collaborons et cela nous a permis de valoriser nos cultures panifiables dans sa boulangerie»*, justifie Freddy Vander Donckt.

Enfin, la ferme Dôrloû a également investi dans l'aménagement d'un gîte, d'un camping et d'une cuisine professionnelle. *«Le camping à la ferme est destiné à assurer un complément de revenu durant les périodes estivales où le point de vente tourne au ralenti. Quant à la cuisine, elle est utilisée pour confectionner nos propres plats vendus au magasin et elle est par ailleurs louée chaque semaine pour préparer des repas chauds qui sont servis à l'école d'Oeudeghien»*, poursuit Freddy Vander Donckt.

Aujourd'hui, la diversification est avec son label Bio la caractéristique et la force première de la Ferme Dôrloû. Mais les choses ne sont pas aussi si ensoleillées. *«C'est vrai, notre travail est varié et passer d'une tâche à l'autre est plutôt chose agréable. Mais soyons francs, cela nécessite aussi beaucoup d'investissement, de la volonté et la capacité de passer sans arrêt d'une activité à l'autre. Et pour certains, cette diversification peut aussi faire peur en termes de charge de travail.»*

Mais le travail, vous l'aurez compris, n'est pas au Dôrloû, source de charge et source de peine mais bien sens et source de plaisir.

► En savoir plus : www.fermedorlou.be



Les fêtes de fin d'année, une vitrine de nos produits de qualité !

La Noël et la Saint-Sylvestre sont effectivement l'occasion de mettre en avant des produits de qualité de chez nous. Un secteur agricole important à cette période de l'année est celui du petit élevage. Constatez plutôt au travers des propos du gérant d'un point de vente de produits locaux (Frank Mestdagh, D'Ici à Naninne) et de deux éleveurs de chez nous (Olivier Mathonet, Pisciculture Mathonet-Gabriel à Malmedy et Valérie Van Den Bulcke, Ferme de la Sauvenière à Florennes) qui nous font le plaisir de présenter ces produits d'excellence du petit élevage.

Selon Frank Mestdagh, «Les fêtes, c'est un peu le point culminant de l'année. À cette période, la fréquentation du magasin est particulièrement importante car les clients savent qu'ils y trouveront de savoureux produits. Or, lors des fêtes, on a envie d'offrir ce qu'il y a de meilleur à ses proches.

Un produit extrêmement prisé à cette époque est la mousse de truite. Ce produit très plébiscité chez nous provient d'Olivier Mathonet de Malmedy, un passionné et un puriste. Les consommateurs l'apprécient car il est naturel et délicieux, tout simplement.

Un autre produit fort demandé est le foie gras. Des consommateurs viennent au magasin uniquement pour cet article. Nous le vendons sous formes de tranches et entier. Ce produit provient de la famille Van Den Bulcke de la Ferme de la Sauvenière à Hemptinne-lez-Florennes. Ce sont de vrais amoureux du métier. »

«Élevées dans les eaux de l'Amblève ou du Ru de Recht, notre pisciculture propose en toute transparence des truites wallonnes qui ont pris le temps de se muscler dans les eaux vives des Ardennes», raconte Olivier Mathonet. «Un de nos produits phares en pleine expansion est la mousse de truite.



La recette commence en bassin avec un soin continu du cheptel et de son environnement. Une fois pêchées, la transformation des truites est immédiate. Les filets sont fumés au hêtre et on y ajoute une marinade d'épices. C'est une truite «plaisir» à consommer à tout moment de la journée. »

La ferme de la Sauvenière assurera, quant à elle, bientôt toute la filière, de l'élevage des canards jusqu'au produit fini. «Cette démarche est essentielle pour nous afin de pouvoir offrir un produit naturel et de qualité et de garantir le bien-être animal. Nous offrons du foie gras mi-cuit, c'est-à-dire cuit à basse

température durant peu de temps. Cette cuisson lui donne tout son goût et son onctuosité. »

**Excellentes fêtes
de fin d'année!**



Valérie Gimenez,

une comédienne militante pour une agriculture de réparation !

Rencontre et réflexions



Jeune comédienne originaire de l'arrière-pays niçois, installée à Bruxelles depuis une dizaine d'années, Valérie Gimenez incarne depuis 2011 divers profils de productrices dans le spectacle documentaire *Nourrir l'humanité c'est un métier*. Aux côtés de Charles Culot, fils d'agriculteurs, elle défend avec ferveur la cause de l'écologie et de l'agriculture familiale au travers de témoignages de la réalité paysanne.



Comment le projet *Nourrir l'Humanité* est-il né ?

En 2011, à ma sortie du conservatoire du Théâtre de Liège (ESACT), le comédien Charles Culot m'a présenté son travail de fin d'étude dont la consigne était : « Qu'avez-vous envie de dire qui vous paraisse nécessaire, urgent, à qui, pourquoi et comment ? » Sa réponse a été la suivante : *« Je ressens un malaise dans le milieu agricole (suite à une série de suicides). J'ai besoin d'en parler et de partir à la rencontre d'autres agriculteurs que ceux de ma famille... »*. Charles m'a alors proposé de l'accompagner dans cette aventure et j'ai de suite été partante.

Pourquoi avoir accepté de co-écrire ce spectacle et interpréter ces rôles d'agricultrices ?

La formation que j'ai reçue m'a fourni de nombreux outils relatifs à l'autonomie créatrice et à la position d'acteur-créateur. Le fait d'avoir travaillé collectivement à l'écriture de plateau afin de tenir un propos engagé sur le monde actuel, d'associer narration et réflexion, de raconter des histoires à partir de l'Histoire me semble porteur et me donne envie d'être en perpétuelle réflexion dans mon travail d'actrice. Comme a dit Bertold Brecht *« Vous êtes venu faire du théâtre mais, maintenant, une question : pour quoi faire ? »*



Qu'avez-vous retiré des rencontres avec les producteurs ?

Nous avons choisi des couples d'agriculteurs qui nous ont transmis leur réalité quotidienne : disparition des fermes familiales, modernisation agricole, perte d'autonomie, dépossession des savoirs, contrainte d'entrer sur des marchés (inter)nationaux... N'étant pas issue du monde agricole, j'ai appris énormément des rencontres avec ces paysans et producteurs. Ce projet a été un véritable déclic et une leçon de vie. L'agriculture est une question fondamentale, la base dans notre société. C'est une chance d'avoir pu porter la voix de ceux qui n'en ont pas toujours l'occasion. Nous sommes les messagers d'une urgence présente.

Que permet le théâtre ?

L'agriculture et l'écologie ne sont pas des sujets que l'on imagine de prime abord sur un plateau de théâtre. Mais le théâtre, art vivant, en chair et en os face au public, est un formidable outil pour poser à plat ces questions. Le théâtre documentaire permet d'être du côté de l'observation, c'est une écriture du réel. Nous nous sommes enrichis étroitement de recherches de spécialistes de la question agricole, ainsi que de leaders et d'acteurs de terrain. Cela nous a permis d'être au plus proche de la réalité sans oublier les aspects poétique et artistique pour raconter cette traversée.

Qu'ont engendré les échanges avec le public et les activités mises en place à l'issue des représentations ?

Nous avons besoin de moments de contacts avec le public, tantôt rural, tantôt urbain, pour mener plus loin la réflexion sur notre société. Le débat faisant partie intégrante du spectacle nous permet de poursuivre et de nourrir cette réflexion collectivement. Comment, tous ensemble, pouvons-nous lancer des pistes ? Ces moments sont aussi l'occasion pour des producteurs, venus assister au spectacle, de rencontrer les consommateurs, les acteurs du changement de demain.

Il y a également une fonction informative dans ces échanges car de nombreuses initiatives sont encore méconnues, telles des transitions au niveau des cantines scolaires, le soutien à des projets de fermes en perdition, la juste rémunération de producteurs laitiers au travers de coopératives. Après le spectacle, on a souvent ressenti une émulation et un vent souffler, nécessaires pour lutter !

Pourquoi une nouvelle version de Nourrir l'humanité a-t-elle vu le jour au terme de 250 représentations et plus de 25.000 spectateurs déjà sensibilisés ?

Le sujet est en perpétuelle évolution aux points de vue politique, social et économique et, avec Charles Culot, nous sommes sensibles à ces mutations. Nous prenons également en compte les retours du public afin de nous remettre en question.

Ce qui nous permet d'introduire des variations et d'être au plus juste à travers notre création théâtrale. Il nous a notamment semblé nécessaire de mettre à plat les innombrables alternatives qui donnent de l'espoir. Il existe des solutions, la transition économique, écologique et sociale est possible : en Belgique, en Europe, dans le monde, des hommes et des femmes s'arrêtent face à cette machine de guerre qu'est le capital, dans une pulsion de transformer et de réinventer le monde. On vit une impressionnante accélération du nombre d'alternatives : recycler, jardiner, consommer responsable, changer de banque, de fournisseur d'électricité, développer les espaces autogérés associatifs, les coopératives, les entreprises solidaires et sociales, l'éco-construction, la biodynamie, agir sur la restauration collective, sur la consommation et la production d'énergie des villes, développer les réseaux de distribution alternatifs, sortir du pétrole, sortir du nucléaire... Une vague énorme déferle sur le monde ! Et c'est pour en rendre compte que nous proposons cette nouvelle version du spectacle. À la manière de l'artisan qui inscrit son travail dans la durée avec un regard critique sur le monde d'aujourd'hui.

En quoi ce projet peut-il faire évoluer notre agriculture ?

Depuis notre tournée, nous avons eu l'occasion de rencontrer des personnes intéressantes/intéressées et une multitude de pistes concrètes se sont dessinées. Alors que le spectacle est une découverte pour certains, il est une piqûre de rappel pour d'autres, suscite une envie d'engagement pour d'autres encore. Le pas suivant est l'action citoyenne. D'une certaine manière, nous semons une graine pour une agriculture de réparation, pour un nouveau paysage demain !

Quel avenir pour notre ruralité ?

Il y a énormément à faire, il faut repenser le modèle agricole dominant. Cela ne suffira pas de consommer local. On a besoin d'une transition radicale appuyée par l'ensemble des institutions au niveau mondial. Notre modèle consumériste est dépassé, sa disparition est donc inévitable. La PAC 2020 a tout intérêt à prendre des directions dans le sens d'une agriculture paysanne qui préserve l'environnement et la biodiversité. Des productions agricoles plus diversifiées avec pour objectif la restauration des écosystèmes. Des agricultures urbaines et rurales intensives en main d'œuvre mais sobres en énergie. Je souhaite de grands changements aux niveaux local, national et international pour une agriculture saine, familiale et de réparation. N'oublions pas, l'urgence est là ! La lutte continue. Ensemble !

► Plus d'infos :

www.artetca.com/nourrir-l-humanit-



**Hors
des
sentiers
battus**

| F. DARGENT
& P.M. DELVAUX |

Clermont- sur-Berwinne

comme un hymne au Pays de Herve



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 : touristique, patrimoniale, gastronomique et parfois même insolite !

Nichée au cœur du Pays de Herve, la charmante commune de Clermont-sur-Berwinne nous raconte son histoire. La place de la Halle est une lecture à ciel ouvert des différents styles d'architecture qui ont émaillé les siècles. Chaque habitation est différente et représente une époque particulière : Renaissance mosane, Louis XIV et Louis XVI. Il y en a pour tous les goûts. Amusez-vous à les reconnaître lors de votre visite. Dans cet esprit, un des pôles attractifs du village est l'Hôtel de Ville intégré fin 19^{ième} siècle avec toutefois un élément novateur, la tour en poivrière. Au détour de l'église, le porche et la tour défensive, vestiges de la ferme-château construite en 1635, nous font un clin d'œil. Situé sur le parcours de la Via Mosana, le presbytère accueille de nombreux pèlerins désireux de faire une halte. La Via Mosana est le parcours reliant Maastricht ou Aix-la-Chapelle à Namur sur la route de pèlerinage vers Saint-Jacques de Compostelle.

été inauguré par un vétéran de la 1^{ère} Division d'Infanterie américaine. L'exposition reconstitue cette époque avec non moins de 106 mannequins. Chaque vêtement et objet est lié à des personnes réelles dont on peut découvrir le nom, le visage et l'histoire.



INFOS

Maison du Tourisme du Pays de Herve

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

Info Tourisme

Place de la Halle 21 - 4890 Clermont-sur-Berwinne
T. 087 44 68 76 ou 087 46 84 78 - www.thimister-clermont.be

Asbl Remember Museum 39-45

Les Béoilles 4 - 4890 Clermont
T. 087 44 61 81 - www.remembermuseum.com

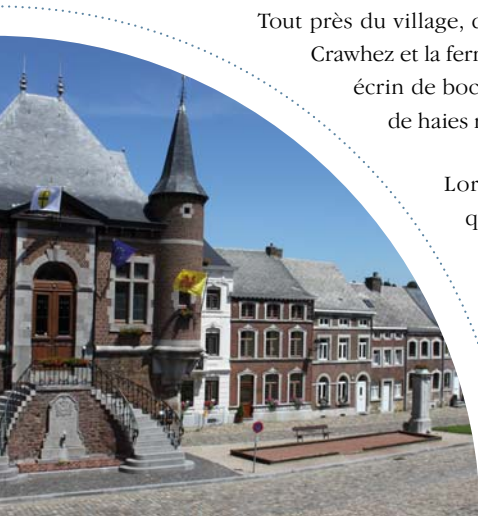
Les plus beaux villages de Wallonie a.s.b.l

Rue Haute 7 - 5332 Crupet
T. 083 65 72 40 - info@beauxvillages.be



Tout près du village, découvrez encore le château de Crawhez et la ferme-château de l'Aguesse dans un écrin de bocages et d'arbres fruitiers cernés de haies naturelles, chers à cette région.

Lors de votre passage, ne manquez pas de visiter le Remember Museum 39-45, musée sur la thématique de la 2^{ème} guerre mondiale qui a ouvert ses portes le 12 juin 1994 et a





Clermont-sur-Berwinne et ses alentours regorgent d'activités sportives et de détente : balades balisées (GR) en province de Liège – La ligne 38 (réseau RAVeL) – Pistes de ski des Hautes Fagnes – Terrains de golf d'Henri-Chapelle et de Gemmenich – Thermes de Spa et de Chaudfontaine et le fameux circuit de Francorchamps !



Découvrez encore à proximité l'Abbaye du Val Dieu, le Cimetière américain, le Fort de Battice, les nombreux marchés typiques de la région tous les jours de la semaine, les barrages d'Eupen et de la Gileppe, etc. Rendez-vous à la Maison du Tourisme du Pays de Herve pour en savoir plus.

DÉCOUVREZ LES SECRETS DES BIÈRES DE L'ABBAYE DU VAL DIEU...

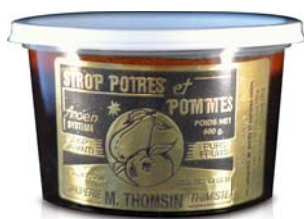
Le Pays de Herve est une mine d'or en productions locales. Le sirop de pommes et/ou de poires, véritablement emblématique de la région. L'incontournable fromage de Herve, seul fromage belge à bénéficier de l'appellation d'origine protégée (AOP) depuis 1996. Les bières de l'Abbaye du Val Dieu encore brassées selon l'ancienne méthode à infusion. Néanmoins, nous nous concentrerons sur deux producteurs proches de Clermont-sur-Berwinne : la Siroperie Thomsin et l'Abbaye du Val Dieu.



Les moines de l'Abbaye du Val-Dieu sont à l'origine des bières brassées aujourd'hui sur le site se trouvant à quelques kilomètres de Clermont-sur-Berwinne et fidèles à la tradition des bières refermentées en bouteille. Les bières sont d'authentiques bières belges d'abbaye, élaborées sans ajout d'arômes, sans ajout d'épices et brassées suivant l'ancienne méthode à infusion.

LA SIROPERIE THOMSIN, UNE AFFAIRE DE FAMILLE DEPUIS 1884 !

Depuis 1884 et quatre générations, la famille Thomsin utilise une recette traditionnelle pour réaliser un produit authentique et de goût. L'ingrédient principal reste la poire (85 à 90%), complétée par la pomme dont la pectine fait office de gélifiant naturel. Aucun sucre n'est ajouté à la recette.



Après leur récolte dans la région, les fruits sont acheminés dans une vieille presse hydraulique qui en extrait le jus. Celui-ci cuit ensuite toute une nuit dans une cuve en cuivre chauffée au charbon et au bois. Grâce à la mahette (sorte de spatule en cuivre), l'artisan peut déterminer la consistance du mélange, qui terminera sa course dans le bac de refroidissement avant d'être mis en pot. Ici le terme tradition n'est pas un vain mot. La cuisson d'un jour ne sera pas celle du lendemain. La pression atmosphérique, la direction du vent, la température... de nombreux paramètres influencent le résultat de presque 24h de préparation. Le sirop a une saveur unique. La haute température de cuisson (presque 300°) caramélise le sucre des fruits et lui donne tout son arôme.

Les secrets de la brasserie sont son eau et sa levure. En effet, l'eau provient du barrage de la Gileppe, une source naturelle d'excellente qualité. Quant à la levure, elle est gardée précieusement à l'Abbaye et est composée de champignons microscopiques bénéfiques pour l'organisme humain. Ne manquez pas d'aller savourer à l'Abbaye la Val Dieu blonde (6%), la Val Dieu brune (8%) ou la Triple (9%). Dégustez-la en respectant la devise de l'Abbaye «In Vinculo Pacis» que l'on peut traduire par «Dans le Lien de la Paix» qui rappelle que le chemin du bonheur passe par la rencontre et l'humanité. A méditer.

AUTRES PRODUCTEURS À DÉCOUVRIR DANS LE COIN :

Les élevages du Moulin du Val Dieu vous proposent les poulets entiers ou à la découpe mais aussi les hamburgers de poulet ou, en plat préparé, le poulet à la crème et aux petits légumes. Un vrai régal !

La boucherie-charcuterie à la ferme «Les Béoilles», André et Myriam Thimister-Crutzen vous proposent leurs spécialités : porc, bœuf, volaille et œufs. De l'élevage des bêtes à la découpe des viandes en passant par la préparation des charcuteries, ils réalisent tout chez eux de manière artisanale et 100% naturelle. Difficile de faire mieux en termes de circuit-court !

INFOS

Siroperie Thomsin

Les Margarins 9 - 4890 Thimister-Clermont
Gsm 0478 28 31 82

Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu

Val-Dieu 225 - 4880 Aubel
T. 087 68 75 87 - info@val-dieu.com - www.val-dieu.com

Les élevages du Moulin du Val-Dieu

Val-Dieu 298 - 4880 Aubel
T. 087 68 01 84 - www.elevagesvaldieu.be

Boucherie-charcuterie à la ferme «Les Béoilles»

Les Béoilles 6 - 4890 Thimister-Clermont
T. 087 44 52 73

À CLERMONT-SUR-BERWINNE, VOUS VOUS POURLÈCHEREZ LES BABINES ...

Comme vous le savez, le Pays de Herve regorge de succulents produits de bouche dont la renommée dépasse souvent les frontières de cette région. Tels la Berwinne qui prend sa source sur les hauteurs de La Clouse, les restaurateurs du cru puisent leur inspiration au cœur de ce terroir. Si vous souhaitez le découvrir, n'hésitez pas à prévoir plusieurs étapes (ou nuitées) tant la quantité de restaurants sublimant les productions locales est abondante.



Parmi les établissements qui valent le détour, le «**Charmes-Chambertin**» se taille une place de choix. Ce restaurant, dont le nom rappelle un excellent cru de Bourgogne, est niché dans une bâtisse d'exception datant de 1739 et vous accueille dans un cadre confortable et décoré avec goût. C'est selon ce principe d'excellence que le chef, Roger Simul, élabore ses différents menus qui évoluent au fil des saisons et sont toujours accompagnés de savoureux vins soigneusement sélectionnés.

Autre adresse emblématique, le «**Moulin du Val Dieu**» est niché dans un écrin de verdure, au cœur des bocages, et situé face à la célèbre abbaye. C'est dans ce cadre verdoyant que les gourmets se délecteront d'une cuisine qui réinvente le terroir à la sauce bistronomie.



N'hésitez pas à découvrir également «**Le Bistro d'Ethan**» ! Bien que l'établissement ne soit ouvert que depuis quelques mois, le lieu rappellera certainement à nombre d'entre vous de délicieux souvenirs. Les aubelois et les gastronomes de Belgique se remémorent encore le «**Clos Saint-Jean**» qui fut une référence durant de nombreuses années. En 2009, repris par Freddy Marx et son épouse Astrid, il devient le «**Fiasko - Bistro d'Astrid**» qui s'impose rapidement comme une nouvelle référence en province de Liège. La philosophie du restaurant fut et reste de travailler, dans la mesure du possible, avec des producteurs locaux afin de proposer une cuisine du terroir, créative et de saison. Aujourd'hui, c'est Fabrice Van Genechten et son équipe qui y proposent une belle cuisine de bistronomie, tout en conservant cette ouverture aux produits locaux.

Si tout ceci ne vous a pas rassasié, vous ferez certainement étape à «**l'Hostellerie Le Wadeux**». Patrick et Joëlle vous y accueillent dans un hôtel-restaurant de charme, en pleine campagne, aménagé dans une ancienne ferme de caractère, rénovée au fur et à mesure du temps et surtout dans le respect de la nature environnante.



Leur objectif est simple, vous emmener à la découverte de leur région et de ses produits gastronomiques de qualité avec passion et professionnalisme, en toute simplicité, à un tarif raisonnable. Pour l'anecdote, Thierry, le frère de Patrick, exploite l'élevage «**L'escargot du bocage**» à Hombourg. Un produit que vous retrouverez bien évidemment à la carte de l'établissement ...

INFOS

Le Charmes-Chambertin

Crawez 56 - 4890 Clermont/Thimister
T. 087 44 50 37

Moulin du Val Dieu

Val Dieu 298 - 4880 Aubel
T. 087 68 01 70

Le Bistro d'Ethan

Route de la Clouse 27 - 4880 Aubel
T. 087 55 25 50

Hostellerie Le Wadeux

Wadeux 417 - 4654 Charneux-Herve
T. 087 78 59 12

Quels sont les produits de bouche d'excellence de Wallonie ?



Ce mardi 5 décembre avait lieu la soirée prestigieuse de remise des Coqs de Cristal au Libramont Exhibition & Congress. La cérémonie, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, était présentée par le duo gourmand d'ambassadeurs des produits wallons, à savoir le renommé sommelier Eric Boschman et le célèbre chroniqueur gastronomique Gerald Watelet.

L'événement était l'occasion pour les organisateurs, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont, de rassembler producteurs, transformateurs, collectivités, distributeurs, restaurateurs, journalistes spécialisés, pouvoirs locaux et acteurs institutionnels le temps d'une soirée conviviale et savoureuse. Lancé en 1994, le concours Coq de Cristal a fêté cette année sa 23^{ème} édition. Il vise à valoriser des entreprises wallonnes employant maximum 5 personnes qui, grâce à leurs savoir-faire et dans le respect de l'environnement, élaborent une large gamme de produits de bouche artisanaux. Issues d'une agriculture diversifiée, ces productions reflètent un savoir-faire traditionnel, une passion du métier et un art de vivre typiquement régional.

Au cours de la soirée, animée par la diffusion de vidéo et par des improvisations sur des thématiques agricoles de la Ligue Belge Professionnelle, 8 Coqs de Cristal ont été remis aux producteurs wallons suivants dans diverses catégories. Au total, 41 produits issus de 33 entreprises de Wallonie étaient en lice. Nous les félicitons à nouveau et les encourageons à poursuivre leur production et développer leur gamme.

► Plus d'infos :

www.apaqw.be/Les-bonnes-adresses/Coq-de-Cristal.aspx



1 FROMAGE FRAIS NATURE AU LAIT CRU DE BREBIS

La ferme du Planois

Carré frais de brebis

7090 Hennuyères

www.lafermeduplanois.be

2 FLAN AU LAIT DE VACHE AROMATISÉ À LA VANILLE

Fromagerie de l'Enclus

Flan vanillé de l'Enclus

7750 Amougies

bruno.hespel@skynet.be

3 FROMAGE BLEU (TOUTES ESPÈCES) AU LAIT CRU DE BREBIS (CATÉGORIE OUVERTE AUX TRANSFORMATEURS)

Fromagerie École du CARAH

Bleu d'Ath

7800 Ath

fromagerie@carah.be

4 VIANDE BOVINE : ALOYAU

Boucherie à la ferme de la Croix Scaille

Steak

5575 Rienne

boucheriedelacroixscaille@gmail.com

5 VIANDE PORCINE : SAUCISSE SÈCHE DE PORC - TYPE « PIPE D'ARDENNE » (CATÉGORIE OUVERTE AUX BOUCHERS)

Boucherie de la ferme Martin

Saucisse sèche fumée

5555 Naomé

www.boucheriedelafermemartin.be

6 CUISSE DE CANARD CONFITE

Ferme de la Sauvenière

Cuisse de canard confite

5620 Hemptinne-lez-Florennes

www.foie-gras-de-la-sauveniere.be

7 TOMATE PLEINE TERRE CULTIVÉE EN WALLONIE

Ferme du Champ des Bails

Tomate ancienne de pleine terre

7050 Jurbise

www.aspergewallonnie.be

8 MIEL DE PRINTEMPS

Hoyoux Famil s.c.a.

Miel des terrains

4560 Clavier

www.clos-des-abeilles.be

**L'AGRICULTURE LOCALE,
PROCHE ET SOLIDAIRE !
VIVA FOR LIFE**
GRAND PLACE À NIVELLES
17 > 23.12.17



C'est tout naturellement que les agriculteurs de Wallonie ont décidé, malgré les difficultés qu'ils peuvent rencontrer, de laisser parler leur cœur pour soutenir ce merveilleux élan de solidarité que constitue Viva For Life, durant 6 jours, pour venir en aide aux enfants défavorisés.

Ils ont donc décidé de participer à ce mouvement d'entraide avec l'espoir de pouvoir apporter leur modeste contribution



© C. GILLOT

Il y a un an paraissait le premier exemplaire de la revue gratuite et saisonnière TerreFerme à l'initiative de l'APAQ-W, aujourd'hui imprimée à 7.000 exemplaires et envoyée sous format numérique à près de 6.500 contacts. Notre ambition, suite au succès notamment rencontré lors de distributions sur les diverses foires et salons organisés par l'Agence, est d'augmenter son tirage à 10.000 exemplaires en 2018 et d'augmenter son nombre de pages, avec de nouvelles rubriques, entre autres un focus sur les initiatives agricoles développées au sein des différentes provinces wallonnes.

Merci à toutes et tous pour votre intérêt pour l'agriculture, l'horticulture et l'agro-alimentaire en Wallonie. Continuez à en parler autour de vous et à vous abonner ! À consommer sans modération !

► Plus d'infos : www.apaqw.be/TerreFerme

à la construction d'une société plus juste et plus équitable.

Concrètement, l'APAQ-W sera présente à Nivelles le 20 décembre pour relever un grand défi avec les 3 animateurs du cube, à savoir préparer et vendre un maximum de cookies fabriqués par les agriculteurs de Wallonie.

L'agriculture locale, elle vient d'ici, elle vient du cœur !

**SALON
DES MANDATAIRES**

WEX - MARCHE-EN-FAMENNE
08 > 09.02.18

Le rendez-vous des mandataires locaux.

Stand de l'APAQ-W afin de présenter le portail Lecliclocal
www.lecliclocal.be

JARDINEXPO

HALLES DES FOIRES - LIÈGE
01 > 04.03.18

1^{er} salon 100% jardin.

Concours Jeune Jardinier.

www.jardinexpo.be

HORECATEL

WEX - MARCHE-EN-FAMENNE
04 > 07.03.18



RDV incontournable pour tous les professionnels des métiers de bouche en Belgique.

Stand de l'APAQ-W rassemblant 22 producteurs wallons, dont 6 producteurs bio dans le Palais Gastronomie.

www.horecatel.be

TAVOLA

KORTRIJK EXPO - COURTRAI
11 > 13.03.18

Salon professionnel de l'alimentation fine et des produits frais. Stand de l'APAQ-W rassemblant 20 producteurs wallons.

www.tavola-xpo.be

PUBLICATIONS



Intéressé de *Voyager au Cœur de nos Appellations d'origine protégée (AOP) et Indications géographiques protégées (IGP)* ? Un nouveau catalogue vous emmène à la découverte du jambon, de la charcuterie, du beurre, des pommes de terre, fromage ou vins qui fleurissent bon la tradition, les racines et le talent. Des produits et producteurs qui font la fierté de notre terroir !



En panne d'idée pour vos repas de fête ? Trois chefs renommés s'associent pour vous concocter 3 menus originaux et faciles à réaliser dans la brochure Les produits de notre terroir : *La fête commence en cuisine*. Eric Boschman, Julien Lapraille et Gerald Watelet mettent les petits plats dans les grands pour valoriser les produits agricoles de Wallonie selon les couleurs de fête !

► Plus d'infos : info@apaqw.be

► Pour la recevoir : info@apaqw.be