

VIVRE LA

Wallonie

SPW | Éditions

TOUT SAVOIR

Le dossier

COMPOSEZ VOTRE MENU 100 % WALLON

CONCOURS

TENTEZ VOTRE CHANCE
POUR GAGNER

*Un bon cadeau pour les
Thermes de Spa*



PETIT COIN DE WALLONIE
Le pays des Sources



Wallonie



LE MOT DE LA RÉDACTION

Au menu de ce numéro hivernal, nous avons élaboré un délicieux cocktail de lectures à base de détente, d'évasion touristique et de saveurs gastronomiques.

La cuisine industrielle est de plus en plus pointée du doigt. D'aucuns prônent le retour insistant vers les produits sains, cultivés de saison et sans pesticides. Aspirés par l'engrenage du quotidien, nous n'avons plus le réflexe de pousser la porte d'un artisan-fromager ou d'un boucher-charcutier de quartier pour constituer un panier repas. Pourtant, la Wallonie représente un territoire aux saveurs et aux terroirs multiples. C'est pour cette raison que nous vous avons concocté un « dossier-menu » 100 % Wallonie, de l'entrée au pousse-café, tout en passant par des indications en matière de labels et de circuit court.

Après le repas, place au repos et à la détente en prenant un « spa » (terme devenu générique pour parler du thermalisme). À une époque, les curistes, appelés plus communément « bobelins » remplissaient les rues de la cité spadoise que Louis XVI, à Versailles, déclara comme « Café de l'Europe » (un établissement du centre ville s'appelle toujours « Europe » en relation avec cette période faste). Festival de théâtre, Francofolies, Grand Prix de F1, promenade bucolique le long du lac de Warfaaz, on ne s'ennuie jamais à Spa !

Tout ceci n'est finalement qu'un avant-goût de ce qui vous attend à la lecture de ce trentième numéro de *Vivre la Wallonie*.

BONNE LECTURE ET...BON APPÉTIT !

S'ABONNER GRATUITEMENT À VIVRE LA WALLONIE

Vous souhaitez vous abonner à titre individuel ?

- Appelez le numéro vert de la Wallonie : **1718**
- Inscrivez-vous sur notre site : **www.wallonie.be**

Vous souhaitez commander plusieurs exemplaires pour votre association, votre salle d'attente, votre administration...

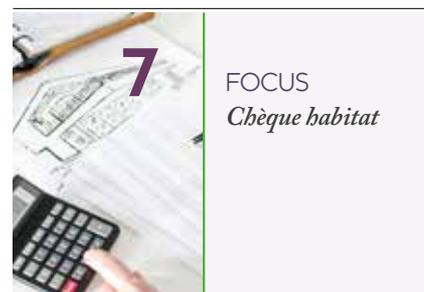
- Contactez Valérie Degives : **valerie.degives@spw.wallonie.be**

VIVRE LA WALLONIE VIA SMARTPHONE

A partir d'un smartphone, le QR code de Vivre la Wallonie redirige l'utilisateur mobile sur le formulaire Internet d'abonnement au magazine. Il suffit pour celui-ci de photographier le QR code et de lancer l'application de lecture QR code sur son smartphone.



SOMMAIRE



27 CONCOURS

31 DÉCOUVRIR

36 COIN LECTURE

37 AGENDA

VIVRE LA WALLONIE NUMERO 30 – DECEMBRE 2015 – JANVIER et FEVRIER 2016 • SPW | Editions

Magazine d'information trimestriel de la Wallonie édité par le département de la Communication du Service public de Wallonie
Place Joséphine Charlotte, 2 | 5100 JAMBES

Editrice responsable :
Responsable du département :
Directrice de la publication :
Rédactrice en chef :
Secrétaire de rédaction :
Equipe de rédaction :

Sylvie MARIQUE, Secrétaire générale.
Jacques MOISSE, Inspecteur général.
Joëlle DEGLIN, Directrice.
Valérie PUTZEYS – valerie.putzeys@spw.wallonie.be – 081 32 14 39
Michael MODOLO – michael.modolo@spw.wallonie.be – 081 32 14 23
Véronique BINET, Valérie DEGIVES, Evelyne DUBUISSON, Stéphanie ERNOUX, Michaël MODOLO, Valérie PUTZEYS, Annie SCHANDELER, Nicolas YERNAUX.

Relecture :
Collaborations SPW :
Collaborations externes :
Contact rédaction :
Contact abonnés – changements d'adresses :
Mise en page :
Impression :
Routage :

Pascale CROMMEN
Stéphane BARLET (DGO2)
DELIGRAPH (infographie), PAD'R (caricatures), Vanessa Poncelet (APAQ-W)
redaction.vlw@spw.wallonie.be
Valérie DEGIVES – valerie.degives@spw.wallonie.be
PAF I (Bruxelles)
DELABIE (Mouscron)
ACCESS (Herstal)

Imprimé sur du papier PEFC®. Publication trimestrielle gratuite. Ne peut être vendue. Toute reproduction totale ou partielle nécessite une autorisation préalable de l'éditeur responsable.



Wallonie



RENOUVEAU PARLEMENTAIRE



Une nouvelle appellation, un nouveau logo, une meilleure prise en compte de l'avis du citoyen et des retransmissions télévisées, tels sont les changements qui ont marqué la dernière rentrée parlementaire régionale.

Ne dites plus « Parlement wallon » ! L'assemblée législative régionale a été rebaptisée « **Parlement de Wallonie** », une appellation qui marque davantage l'appartenance à un territoire. L'institution s'est également dotée d'un **nouveau logo** dont les travées symbolisent les rangs des députés et ministres wallons qui, dans la salle de séance plénière, se font face à l'instar du parlement britannique.

A côté de ces questions de forme, le Parlement a souhaité laisser une plus large place à la participation citoyenne. D'une part, le **droit de pétition**, très ancien droit constitutionnel, est remis à l'ordre du jour avec la possibilité d'introduire les pétitions par voie électronique. D'autre part, dès qu'un texte est déposé au Parlement (proposition ou projet de décret), il est à présent possible pour les citoyens, les associations,

les sociétés et organismes divers de **transmettre leur avis** aux commissions parlementaires compétentes. Enfin, pour une meilleure information de la population, les séances plénières du Parlement sont, depuis septembre, **retransmises sur les télélocaux** (un mercredi sur deux).

POUR EN SAVOIR PLUS :
www.parlement-wallonie.be

DÉCOUVREZ L'INVENTAIRE DU PATRIMOINE IMMOBILIER CULTUREL, ON-LINE ET COLLABORATIF

Une recherche professionnelle, scientifique, scolaire, un projet d'aménagement, une envie d'en savoir plus, une visite intelligente en ville, un itinéraire instruit à concevoir ? Consultez l'Inventaire du patrimoine immobilier culturel (IPIC) mis à la disposition de tous sur www.ipic.be. Il est consultable partout puisque le site a avant tout été développé pour les outils mobiles (smartphones et tablettes).

Avec plus de 50 000 biens recensés sur l'ensemble du territoire wallon, surtout des immeubles et éléments construits ou sculptés, l'IPIC concerne forcément votre localité, votre quartier. Châteaux, abbayes, hôtels de ville, maisons du 18^e siècle ou Art déco, moulins à vent ou immeuble de style moderniste, demeure de villégiature, fontaines ou vestiges de fortification, ils sont sélectionnés par des historiens de l'art grâce à une prospection de terrain.

COMMENT EFFECTUER UNE RECHERCHE ?

Pour l'**ensemble des communes wallonnes**, la recherche peut s'effectuer en mode « plein texte » et via des mots clés.

Pour **une soixantaine de communes wallonnes** qui ont déjà fait l'objet d'une actualisation de l'Inventaire, deux autres modes de recherche sont possibles :

- **par géolocalisation** (les biens repris sont en effet cartographiés) ;
- **par le biais de champs de recherches** tels que le style, le siècle, le métier (couvreur, ébéniste...), les noms des intervenants, la fonction du bien.



Tout en présentant un volume énorme d'informations rassemblées avec rigueur, le nouvel Inventaire s'ouvre maintenant à la collaboration du public de manière à enrichir ce grand répertoire.

Sur PC, smartphone ou portable, à partir du site www.ipic.be, vous avez ainsi la possibilité d'envoyer des informations relatives à un bien et/ou sa photo.

Un projet de la direction de la Protection du Patrimoine du SPW (DGO4 - Département du Patrimoine).



UN PREMIER PLAN DE LUTTE CONTRE LA PAUVRETÉ POUR LA WALLONIE



Le Gouvernement wallon a dernièrement adopté son 1^{er} plan transversal de lutte contre la pauvreté. Un des objectifs est de **renforcer au niveau wallon les leviers qui ont un effet direct sur les situations de pauvreté**. La fixation des revenus étant une compétence fédérale, la Wallonie ne peut pas, par exemple, indexer les salaires ou les allocations sociales. Par contre, elle peut agir sur certains postes de dépenses de personnes précarisées.

Le plan s'articule autour d'axes thématiques : le logement, l'alimentation, l'énergie, l'eau, la santé, les politiques familiales,

la mobilité, le loisir et le numérique. Et il se base sur l'indicateur européen de « **déprivation matérielle** » permettant de définir des actions très concrètes. Dans chaque axe, le Gouvernement a identifié, en concertation avec les acteurs de terrain, un programme d'actions à réaliser dans différents délais.

Face aux difficultés de logement par exemple, le programme prévoit - notamment - la création du **Fonds régional de garanties locatives** qui permettra l'étalement du versement de la caution.

Citons aussi, dans les autres axes, la réforme des **prêts à taux zéro**, le développement de **maisons médicales dans les zones défavorisées**, le contrôle des tarifs

dans les structures de soins, d'accueil et d'hébergement, l'amélioration de l'accès aux services d'aides familiales et de gardes d'enfants malades, le soutien aux épiceries sociales, le développement des taxis collectifs, les auto-écoles solidaires, les formations aux TIC et les espaces publics numériques...

FEDER -FSE PLUS HAUT ET PLUS PROCHE ↑

Jusqu'au 19 février 2016 - Second appel à projets dans le cadre de la programmation des fonds structurels européens 2014-2020. Informez-vous sur : www.pushaut.be

LE PLAN MARSHALL 4.0, A SON SITE !

Le Gouvernement wallon lance son site dédié au Plan Marshall 4.0. Hébergé sur le portail Wallonie.be, il rassemble toute l'information utile à l'ensemble des bénéficiaires potentiels du Plan Marshall 4.0 : citoyens, petites et grandes entreprises, pouvoirs locaux, chercheurs, etc.

Une double porte d'entrée est proposée : via les **thématiques** du Plan et via les **publics-cibles** déterminés par thématique.

Réalisé avec le concours du **Service Public de Wallonie**, la conception graphique a été confiée à l'**agence DogStudio**, bureau de graphisme namurois qui connaît une véritable success story. Son expertise est en outre reconnue au niveau international.

Cette PME vient, en effet, de décrocher un contrat avec le Musée des Sciences et de l'Industrie (le MSI) de Chicago et a été classée deuxième agence créative au monde selon le Net magazine. Un bel exemple de dynamisme wallon faisant la part belle aux thématiques principales du Plan Marshall 4.0 : **l'innovation et le numérique**.

Au-delà de ce site, le Gouvernement a également souhaité doter le Plan Marshall 4.0 d'une identité visuelle, un « label ». Ce « **label Marshall** » impose aux opérateurs - principaux bénéficiaires des subside - des règles et des obligations en matière de communication pour donner une meilleure visibilité aux actions déployées

dans le cadre du Plan Marshall 4.0. Le « Plan Marshall 4.0 » se concentre sur des mesures prioritaires pour le redéploiement économique, susceptibles de structurer une véritable politique industrielle.

Sur la législature, ce seront près de **2,9 milliards €** qui lui seront consacrés.



RENCONTRES DE LA SIMPLIFICATION : PREMIER BILAN

Le souhait d'une administration plus simple et plus proche mais aussi un attachement au service public et aux enjeux régionaux. Voici les grandes tendances qui se dégagent des "Rencontres de la simplification" auxquelles ont, entre autres, participé une soixantaine de lecteurs de *Vivre la Wallonie*.

 VALÉRIE PUTZEYS

A l'initiative du Ministre wallon en charge de la Fonction publique et de la Simplification administrative, le Service public de Wallonie a mené cet automne une série de rencontres-débats avec des citoyens et des représentants d'associations ainsi qu'avec les fonctionnaires wallons eux-mêmes. L'objectif de ces ateliers était de mieux connaître les attentes des usagers pour alimenter en solutions concrètes la feuille de route de l'administration pour les années à venir.

Du côté des citoyens, ce sont notamment les abonnés de *Vivre la Wallonie* qui ont été sollicités pour venir débattre du service public de demain lors de trois réunions qui se sont déroulées dans les Espaces Wallonie de Liège, La Louvière et Arlon. Au nom du SPW, la rédaction du magazine remercie vivement les lecteurs qui ont fait le déplacement pour venir témoigner de leur « vécu » avec l'administration en général, wallonne en particulier, et pour proposer des solutions d'amélioration.

Favorisant une parole libre, ouverte et décomplexée, cette consultation de la société civile est une démarche novatrice pour le SPW. Elle se révèle d'ores et déjà très riche en enseignements.



DES CONSTATS CLAIREMENT IDENTIFIÉS...

« Il est difficile de joindre l'administration par téléphone ; soit personne ne répond, soit on a affaire à de nombreux interlocuteurs avant d'atteindre le bon service ». « Je trouve frustrant de devoir réintroduire les mêmes informations à chaque fois ». « Beaucoup de formalités se font par internet mais, moi, je n'utilise pas l'ordinateur ». « Les documents sont complexes, illisibles ». « On ne sait pas qui fait quoi entre les différents niveaux de pouvoir ».

Tels sont les griefs qui ont été le plus souvent évoqués par les citoyens. Ces problèmes constituent de réels freins dans l'accomplissement des formalités administratives. En particulier, pour les personnes qui n'utilisent pas l'informatique ou qui éprouvent des difficultés à comprendre les procédures.

... ET DE RÉELLES ATTENTES

Pour la grande majorité des intervenants, l'évolution technologique est une réalité à laquelle l'administration doit pleinement prendre part. Beaucoup ont plaidé pour une **amplification du partage de données** entre les différents services et pour la mise en œuvre de la **traçabilité des dossiers**.

Mais, à côté de ces démarches en ligne, tous ont insisté sur l'importance de faire

coexister différents outils (formulaires papier, numéros d'appel). C'est un avis unanimement partagé : l'administration doit s'adapter à tous ses usagers en apportant notamment un soutien aux personnes qui éprouvent le besoin d'être accompagnées. Cela passe par le **maintien d'un contact humain de qualité** ainsi que des **lieux (guichets de proximité)** pour accueillir et aider les citoyens.

Des efforts importants doivent également être fournis afin d'**améliorer la lisibilité** des textes et des formulaires. Et, de manière plus globale, l'image et la compréhension de ce que fait l'administration doivent être améliorées par le biais d'un **travail pédagogique**.

ET APRÈS ?

- Les rencontres vont à présent se poursuivre afin de recueillir les avis et propositions des entreprises.
- Ces rencontres sont organisées par le Secrétariat général du SPW (eWBS, le service de simplification administrative et le département de la Communication).

POUR EN SAVOIR PLUS :
www.wallonie.be



CHÈQUE HABITAT : LE NOUVEL AVANTAGE FISCAL LIÉ AU LOGEMENT

Vous en avez certainement entendu parler. Le Gouvernement wallon a décidé de supprimer le bonus logement. A partir du 1^{er} janvier 2016, cette réduction d'impôt sur le crédit hypothécaire qui profitait davantage aux hauts revenus, cède la place à un nouveau dispositif baptisé « Chèque Habitat ».



POUR LES EMPRUNTS CONCLUS À PARTIR DU 1^{er} JANVIER 2016 : MISE EN PLACE DU CHÈQUE HABITAT

PRINCIPALES CONDITIONS D'OCTROI:

- L'emprunt hypothécaire est de **min. 10 ans**.
- Il doit concerner l'acquisition d'une **habitation**.
- L'habitation doit être **occupée personnellement par son propriétaire** et le rester¹.
- L'habitation doit être **unique** : au 31 décembre de l'année de la conclusion de l'emprunt, le propriétaire ne peut posséder d'autres habitations dont il est (co)propriétaire, nu-propiétaire, usufruitier, etc². Si l'habitation ne reste pas unique, l'avantage est réduit de 50 %.
- L'avantage fiscal n'est octroyé que **pour les revenus inférieurs à 81.000 €³**. Il est accordé dès l'exercice d'imposition qui suit l'année de conclusion du prêt.
- Durée de l'avantage : **20 ans max.**

Concrètement, quelles sont les implications de cette décision qui vise à faciliter l'accès à la propriété, en particulier pour ceux qui disposent de revenus moyens ou modestes ?

POUR LES EMPRUNTS HYPOTHÉCAIRES CONCLUS JUSQU' AU 31 DÉCEMBRE 2015

Le bonus logement est maintenu mais les plafonds ne seront plus indexés. Ils restent désormais fixés à ceux du 1^{er} janvier 2015. En outre, le bonus logement est à présent limité à la « durée de l'emprunt » c'est-à-dire la durée du dernier emprunt ou de la dernière convention.



MODE DE CALCUL

L'avantage fiscal est composé de deux parties :

- Un **montant forfaitaire « enfant »**, à savoir 125 €/enfant. Ce montant est accordé une seule fois par enfant et est réparti entre les deux parents ;
- Un **montant variable calculé sur base des revenus du contribuable**. Le montant variable maximal est de 1520 €. Il est octroyé pour les revenus nets imposables allant jusqu'à 21 000 €. Pour les revenus supérieurs à ce montant, l'excédent par rapport à 21 000 € est multiplié par un coefficient (1,275 %) et déduit du montant variable maximal.
- L'avantage est octroyé les 10 premières fois. Il est réduit de 50 % les 10 dernières années.
- Son montant est limité à la somme des remboursements de l'année en intérêts et capital et de la prime d'assurance vie individuelle liée à l'emprunt hypothécaire.

BON À SAVOIR

À la différence du bonus logement qui est une réduction d'impôt, le Chèque Habitat est un **crédit d'impôt**. Il est donc également accessible aux personnes qui n'ont pas de revenus et qui, dès lors, ne paient pas d'impôt.

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.wallonie.be - rubrique «logement»

1. Des exceptions sont néanmoins prévus par la législation fiscale. Ex : travaux.
2. Exceptions : copropriété, nu-propiété et usufruit d'une habitation reçue en héritage, autre habitation mise en vente au 31 décembre de l'année de conclusion du crédit et vendue au plus tard le 31 décembre de l'année suivante, habitations louées via une Agence immobilière sociale (AIS) ou une société de logement public.
3. Par revenu, on entend ici le revenu net imposable ; il se compose des revenus de biens immobiliers, des revenus de capitaux et biens mobiliers, des revenus nets professionnels et des revenus divers, déductions faites des charges professionnelles et des rentes alimentaires et constitue la base de calcul de l'impôt.

« SI TU METS ÇA, J' TE QUITTE ! »,
 « SI TU LUI RÉPONDS, C' EST FINI ENTRE NOUS ! »

Ensemble, la Wallonie, la Fédération Wallonie-Bruxelles et la Cocof mènent une campagne de sensibilisation pour lutter contre les violences dans les relations amoureuses chez les jeunes de 15 à 25 ans.

Crises de jalousie, humiliation, cyber-harcèlement, relations sexuelles non désirées... chez eux aussi, la violence ne s'exprime pas uniquement par des coups. Moins visible, il peut être difficile de reconnaître les **signes de la violence psychologique**. D'autant que les clichés sont tenaces : « la jalousie est une preuve d'amour », « si une fille s'habille sexy, c'est qu'elle cherche à se faire draguer »... La campagne 2015 vise notamment à démonter les stéréotypes et à aider les jeunes – et les moins jeunes – à reconnaître les signes de violence dans une relation amoureuse.

Oser briser le silence

Financé par la Wallonie, le **numéro de téléphone 0800 30 030 gratuit et anonyme** est accessible de 9 h à 19 h du lundi au vendredi. Au bout de la ligne, des personnes sont là pour écouter, informer et orienter celles et ceux qui souffrent de la violence au sein de leur couple ou qui en sont témoin : les enfants en première ligne qui sont considérés comme des victimes à part entière, l'entourage, les professionnels dans le cadre de leur fonction.

EN SAVOIR PLUS

www.aimesansviolence.be - www.ecouteviolencesconjugales.be



DES NOUVEAUTÉS EN MATIÈRE DE MOBILITÉ

ComOn, l'appli mobile pour covoiturer

À la recherche d'un covoiturage ? Conducteur ou passager, téléchargez l'**application ComOn**, créée par la Wallonie avec Taxistop. Simple et rapide, ComOn trouve pour vous l'offre de covoiturage la plus adaptée pour un trajet régulier ou occasionnel, en Belgique ou ailleurs.

Les covoitureurs entrent en contact via une messagerie interne ou directement par téléphone. Ils s'accordent sur une heure et un lieu de rencontre.

Cette application, développée par la Wallonie en partenariat avec Taxistop, est disponible dans GooglePlay et dans l'AppStore. Si vous souhaitez rechercher des covoitureurs depuis votre ordinateur, vous pouvez vous connecter sur **www.carpool.be**. Il s'agit de la même base de données que ComOn. Pour de plus amples informations concernant les avantages du covoiturage, rendez-vous sur **www.comon.wallonie.be**



AVIRA, autopartage pour PMR

Faire adapter un véhicule pour le transport de personnes à mobilité réduite est complexe et coûte cher. En réponse à ce problème, Taxistop a développé le **projet AVIRA** qui consiste à **partager des voitures adaptées aux PMR** pour les rendre accessibles au plus grand nombre.

D'une part, cela permet à ceux qui n'ont pas de véhicule adapté d'en utiliser un quand ils en ont besoin et, d'autre part, à ceux qui ont investi de l'argent dans ce type de véhicule de récupérer une partie des frais grâce au partage.

Votre association possède un véhicule adapté qui n'est pas utilisé à temps plein ? Vous souhaitez recourir à un véhicule PMR à moindre coût ?

Prenez contact avec Taxistop – nba@taxistop.be –
 Tél : 02 227 93 08 – www.autopartage.be/avira_fr



RÉFORME DES DROITS DE DONATIONS IMMOBILIÈRES

Dès le 1^{er} janvier 2016, les droits de donation immobilière vont baisser en Wallonie. Plus aucun taux de donation ne dépassera désormais 50 % de la valeur vénale du bien alors qu'ils pouvaient, dans certains cas, atteindre 80 %.

Les taux sont fixés selon 15 tranches d'imposition correspondant à la valeur du bien immobilier et selon cinq cas de figure : donation directe de l'habitation familiale (parents-enfants, époux-épouse et entre cohabitants légaux), donation directe ordinaire (habitation autre que le logement familial), donation vers un frère ou une sœur, donation vers un oncle ou une tante et une dernière tranche pour les autres cas.

Un exemple : en cas de donation en ligne directe de l'habitation familiale dont la valeur vénale est évaluée entre de 175 000 et 250 000 €, le taux passe de 12 % à 9 %.

Découvrez la grille complète des droits de donations immobilières sur www.wallonie.be – rubrique « fiscalité »

LE CALENDRIER 2016 EST ARRIVÉ!



Comme chaque année, le département de la Communication du SPW a le plaisir de vous offrir son calendrier. Illustré de nos magnifiques paysages wallons, il vous accompagnera agréablement tout au long de cette année 2016.

Comment le recevoir ?

Poussez la porte d'un de nos **Espaces Wallonie** afin de vous le procurer gratuitement dès aujourd'hui !

- **Arlon** : place Didier, 42 - 6700 Arlon
- **Bruxelles** : rue Marché aux Herbes, 25/27
- **Charleroi** : rue de France, 3 - 6000 Charleroi
- **Eupen** : Gospertstasse, 2 - 4700 Eupen
- **La Louvière** : rue Sylvain Guyaux, 49-7100 La Louvière
- **Liège** : place Saint Michel, 86 - 4000 Liège
- **Mons** : rue de la Seuwe, 18/19 - 7000 Mons
- **Namur** : rue de Bruxelles, 20 - 5000 Namur
- **Nivelles** : rue de Namur, 67 - 1400 Nivelles
- **Tournai** : rue de la Wallonie, 19/21-7500 Tournai
- **Verviers** : rue Xhavée, 86 - 4800 Verviers

Vous pouvez également appeler le **1718** et nous vous le ferons parvenir par courrier.

ROUTES : VOUS AVEZ DONNÉ VOTRE AVIS... ET NOUS NOUS EN INSPIRERONS !

En mars dernier, vous avez été plus de 1800 à répondre à un questionnaire destiné à recueillir votre avis et vos attentes sur vos interactions avec la direction générale des Routes et Bâtiments (DGO 1) du SPW.

Ce qui ressort globalement de ce questionnaire et des autres études qualitatives menées en parallèle auprès d'usagers-clients :

- Vous êtes très demandeurs de cette approche clients-usagers ;
- Vous avez manifesté plus d'insatisfactions que de satisfactions à propos de vos échanges avec la DGO1. Il ressort notamment un mécontentement généralisé quant à l'état des routes, souvent qualifié de « déplorable ». Bien que cet aspect ne fasse pas partie du périmètre de l'étude, il est important de ne pas le négliger. Outre cet aspect, vous êtes surtout insatisfaits de l'information disponible, du suivi des dossiers, du manque de concertation/implication de certains représentants d'usagers (principalement en ce qui concerne les usagers de la route)...
- Enfin, il faut également souligner le fait que vous avez des attentes très fortes, notamment en termes d'accessibilité, de fiabilité et de simplicité.

Grâce à vos nombreux retours, la DGO 1 a pu établir une stratégie et travaille actuellement sur l'élaboration d'un plan d'actions concrètes afin d'améliorer la qualité de ses services. Nous vous tiendrons au courant de l'avancée concrète de ce plan. Encore un grand merci à tous !



Pour marquer le 20^e anniversaire du RAVeL, le Service public de Wallonie a organisé cet été un concours de photos de mise en valeur de ce réseau où beaucoup d'entre nous aiment à y flâner à pied, à vélo, à cheval...

Voici la photo gagnante de la catégorie RAVeL insolite. Elle a été prise par Violaine Thiry de Dave.

Félicitations également aux lauréats des autres catégories RAVeL patrimoine, famille et tourisme : Hélène Lefebvre de Wépion, Fabian Demily de Jemelle et Jo Verwimp de Asse. Toutes les photos du concours sont à découvrir sur le site <http://ravel.wallonie.be>



LES JEUX D'ARGENT EN LIGNE DE MIRE

Parmi les 85 métiers exercés dans les administrations du Service public de Wallonie, nous portons cette fois notre attention sur le métier de contrôleur des jeux, des paris et des appareils automatiques de divertissement. Depuis le 1^{er} janvier 2010, le contrôle des jeux et des paris est en effet devenu une matière régionale. Rencontre avec Stéphane Neusy de la direction des Contrôles de la Fiscalité spécifique.

Préparer les opérations de contrôle que ses collègues réalisent, coordonner la mise en œuvre de celles-ci et en faire le bilan constitue le quotidien de Stéphane Neusy depuis 30 ans, d'abord au niveau fédéral puis régional.

« Nous contrôlons principalement les casinos mais aussi les agences de paris sportifs et les hippodromes, les tournois de poker ou de belote... tous les jeux où le gain est en espèce. Nous n'intervenons pas quand il s'agit de lots. »

Stéphane Neusy prend aussi en charge le suivi des contrôles effectués par les agents habilités. Ceux-ci se rendent au bureau tous les 15 jours. « Les contrôleurs me remettent les statistiques des casinos que j'analyse. Je contrôle également les déclarations remplies par les responsables des hippodromes. »

Les contrôles les plus difficiles à réaliser sont ceux qui concernent les jeux par internet. « Nous travaillons en collaboration avec la Commission des Jeux avec qui nous sommes en excellents termes. Nous sommes, par ailleurs, habilités à rédiger des PV pour les constatations d'infractions. »

Bien qu'il y ait un vide juridique au niveau des jeux de poker, la Commission des Jeux a défini un cadre précis dans lequel Stéphane Neusy et ses collègues effectuent les contrôles : le tournoi doit être organisé par une ASBL reconnue, l'événement doit être publié et la mise engagée ne doit pas être supérieure à 20 €.

Stéphane Neusy apprécie le caractère utile de sa fonction dans la mesure où l'argent récolté grâce à ses interventions est réinjecté dans les services aux citoyens. La taxe sur les jeux et paris permet de

Les contrôles les plus difficiles à réaliser sont ceux qui concernent les jeux par internet.

recupérer 20 millions chaque année, malgré le fait qu'il devient de plus en plus difficile de détecter la fraude. « Il y a beaucoup de nouveaux jeux, principalement en ligne. De plus, aucun contrôleur n'est affecté exclusivement aux jeux et paris. D'une manière générale, nos contrôles jouent autant un rôle dissuasif que répressif. Sans policiers sur les routes, qui respecteraient les limitations de vitesse ? »



La taxe sur les jeux et paris frappe le montant brut des sommes et/ou mises engagées, ou le produit brut des jeux et paris revenant à l'organisateur. En Région wallonne, les tarifs et bases d'imposition de cette taxe varient selon la nature des jeux et paris (course de chevaux, poker...).

La taxe annuelle forfaitaire sur les appareils automatiques de divertissement frappe les appareils automatiques placés sur la voie publique, dans les endroits accessibles au public et dans les cercles privés, que l'accès à ces derniers soit ou non soumis à certaines formalités. Le montant de cette taxe varie selon la catégorie de l'appareil et selon la région où l'appareil est installé.

la réforme de l'État

Les Titres-Services : une nouvelle compétence de la Wallonie.

A partir du 1^{er} janvier 2016, la Région wallonne assumera pleinement la gestion des Titres-Services.

Gestion des Titres-Services



Forem

Promotion du dispositif, gestion du marché et gestion du Fonds de formation.



Direction générale opérationnelle de l'Économie, de l'Emploi et de la Recherche

Régulation, contrôle et agrément des agences Titres-Services.



SODEXO

Emission, délivrance aux utilisateurs et remboursement des Titres-Services aux sociétés agréées.

Répartition du coût d'un Titre-Services



Une **entreprise** reçoit **13,04 €** par Titre-Services.



Le particulier paie **9 €** pour les **400 premiers Titres-Services**.

Une réduction fiscale de 10% est accordée. Le particulier paie donc en réalité 8,10 € par Titre-Services.



Le **travailleur** reçoit **11,59 €** par Titre-Services.

Activités autorisées

Au domicile de l'utilisateur

Nettoyage (y compris les vitres), lessive, repassage, petits travaux de couture occasionnels, préparation de repas.



Hors du domicile

Repassage et raccommodage du linge à repasser, services de courses ménagères, transport accompagné de personnes à mobilité réduite.



Chiffres



7 24 entreprises agréées



Coût du système : **528 millions d'€**



37.000 travailleurs occupés dans le système des Titres-Services



277.000 utilisateurs des Titres-Services

Avantages du dispositif

Pour le SPW et le FOREM

Augmente le taux d'emplois peu qualifiés et plus particulièrement le taux d'emploi des femmes.



Pour le travailleur

Assure un vrai statut et la sécurité sociale afférente au contrat de travail.



Pour la société en général

Est un des outils de la conciliation vie privée-vie professionnelle et apporte une réponse à la « thématique » de l'autonomie et du maintien à domicile des personnes âgées.



UNE PASSERELLE POUR LIER DEUX QUARTIERS

Grâce aux subsides européens, la Wallonie poursuit son développement. Dans les grandes villes, les efforts se concentrent notamment sur l'aménagement de l'espace public. À Liège, une passerelle pour piétons, cyclistes et PMR va permettre de relier le quartier de la gare à celui du Longdoz et des Vennes, via le parc de la Boverie.

✍ MICHAËL MODOLO

Point d'arrêt de la ligne TGV du nord-ouest européen, Liège accueille 107 000 travailleurs chaque jour (c'est la moitié du nombre d'emplois exercés sur l'arrondissement le plus peuplé de Wallonie), 370 000 nuitées hôtelières par an et héberge près de 10 000 entreprises. Le développement de la ville est donc essentiel pour son attractivité

UNE PASSERELLE DE LIAISON

En 2008, la ville de Liège lance les premières démarches pour réaménager le quartier de la gare des Guillemins. Pour harmoniser l'aménagement des quais de Meuse et de l'espace qui les relie à la gare, une passerelle de liaison est envisagée vers l'esplanade de la Boverie.

Pour faire aboutir ce projet de liaison, la direction des Voies hydrauliques de Liège (SPW-DGO2), maître de l'ouvrage, peut s'appuyer sur **l'expertise de plusieurs directions spécialisées du SPW** tant au niveau des matériaux utilisés ou de l'ancrage de la structure que de l'éclairage.

Stéphane Barlet est ingénieur civil et fonctionnaire dirigeant au SPW. Pilote du projet dans son entièreté, il souligne que la participation de nombreux services du SPW fut très enrichissante car elle aura permis de confronter les points de vue pour aboutir à un résultat concret.



INTÉGRATION DANS LE PAYSAGE

Pour la conception de la passerelle, le prestataire technique (le bureau liégeois Greisch) a pu s'appuyer sur l'expertise du paysagiste français Michel Corajoud, auteur du célèbre miroir d'eau et de l'aménagement des quais de la ville de Bordeaux. Stéphane Barlet précise. « *Dès le départ, la volonté fut d'intégrer cette passerelle dans le paysage sans le déformer, en maintenant la fenêtre paysagère importante entre la gare et le parc. Au-delà, l'ouvrage chemine littéralement entre les arbres du parc (classé) de la Boverie. Techniquement, il ne présente pas de pile en Meuse (contrairement aux ponts amont et aval), afin d'éviter les risques d'accident avec des péniches. Des amortisseurs sont placés dans l'ouvrage pour maintenir un bon niveau de confort à la traversée.* »

DES MOYENS TECHNIQUES IMPRESSIONNANTS

Les **moyens** déployés pour la mise en place de la passerelle (réalisée en acier avec un plâtelage en bois), ont été **impressionnants** : trois bigues (grues flottantes géantes) venues spécialement de Rotterdam ainsi que l'interruption de la navigation sur la Meuse pendant trois jours et de la circulation du quai de Rome vers le centre ville.

Pour réaliser les études et les travaux, le budget total se chiffre à 8,5 millions € (40 % à charge des fonds européens et 60 % à charge de la Wallonie).

Une nouvelle fois, l'apport financier conjoint de l'Europe et de la Wallonie, démontre toute son utilité à l'édifice du renouveau territorial de la Wallonie.

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.plushaut.be

Dès le départ, la volonté fut d'intégrer cette passerelle dans le paysage sans le déformer, en maintenant la fenêtre paysagère importante entre la gare et le parc.



MUSÉES ET SOCIÉTÉ EN WALLONIE : FÉDÉRER POUR EXISTER

En 1996, une enquête met en exergue la difficulté de faire valoir une identité culturelle dans une société de consommation où la notion de rentabilité est centrale. C'est sur ce constat que l'asbl Musées et Société en Wallonie voit le jour en 1998.

✍ MICHAËL MODOLO

Soutenue par la Wallonie, MSW poursuit quatre objectifs : **fédérer, représenter, professionnaliser et faire connaître** les 160 musées wallons membres qui représentent un produit d'appel touristique significatif.

LE MUSÉE ÉVOLUE

Au départ, le musée était un lieu de conservation de patrimoine, de recherche et d'étude. Un rôle social de médiation de patrimoine s'est ensuite développé en offrant des outils pédagogiques aux écoles. Aujourd'hui, la dimension marketing culturel prend de l'importance pour pouvoir attirer de nouveaux publics. Et si certains musées se transforment, s'agrandissent ou se modernisent, c'est en partie grâce à des fonds européens.



*À une époque, il était courant de travailler l'acier dans les campagnes. Ce haut-fourneau est unique en Wallonie. Classé « patrimoine exceptionnel de la sidérurgie protoindustrielle », il devrait rouvrir fin 2017.

FAIRE PLUS AVEC MOINS...

La crise a aussi des conséquences sur le domaine de la culture. Pour survivre, les musées doivent évoluer en travaillant sur la créativité. **Françoise Gohy**, la directrice de MSW est confiante à ce propos. « *MSW a mis en place des journées inter-réseau pour approfondir la réflexion par thématique (archéologie, sciences techniques et industrie, art et ethnologie). C'est un laboratoire d'idées d'où est notamment sorti le projet Marmaille&Co qui consiste à travailler avec les musées pour bien appréhender la notion de famille afin de pouvoir offrir aux touristes un produit spécifique dans ce créneau.* »



POUR EN SAVOIR PLUS :
www.msw.be - www.marmaille.be



TÉMOIGNAGE

LE DOMAINE PROVINCIAL DU FOURNEAU SAINT-MICHEL, MEMBRE DE MSW

Vers 1970, une prise de conscience s'amorce en Belgique: il faut conserver le patrimoine rural. **Valérie Peuckert** est directrice du FSM. « C'est sur ce postulat que les autorités provinciales ont fait l'acquisition d'un espace de 40 ha autour d'un **ancien haut fourneau**. Pour aménager le lieu, il a fallu déconstruire et reconstruire à l'identique une multitude d'édifices: puits, cabanons, maisons typiques, ateliers textile, du boulanger, du sabotier, forge, école, chapelle, imprimerie... ».

Le FSM fonctionne grâce aux efforts d'une quarantaine d'agents. Dans les meilleures années, il accueillait jusqu'à 50 000 visiteurs par an. Aujourd'hui, la fréquentation est un peu en baisse. « C'est le défi actuel du Fourneau » s'enthousiasme Valérie Peuckert. « Il faut professionnaliser la vie au musée. Chacun doit s'imprégner de la valeur et du cadre exceptionnel de l'outil pour décupler sa motivation. Je concentre mes efforts sur les formations et une communication ciblée sur trois axes (écrivain naturel, patrimoine et animations). Je travaille avec mes équipes en favorisant la polyvalence et en valorisant les talents de chacun. Je suis partisane d'une politique des petits succès. Il faut croire en son produit et ne surtout pas négliger la dynamique des réseaux. C'est une des clés de la réussite. En ce sens, MSW est un apport indispensable pour soutenir et faire évoluer notre profession! ».

www.fourneausaintmichel.be





Menu

Les repas de fin d'année, c'est pour bientôt. Pourquoi ne pas les envisager sous l'angle local ? L'agriculture wallonne regorge de produits fins et épatants qui permettent de réaliser un menu 100 % wallon de l'apéritif au dessert.

Vivre la Wallonie vous propose de partir à la découverte de ces produits, de leur mode de production et des bons plans pour se les procurer.

En entrée

<i>Le Jambon d'Ardenne et les produits de la truite</i>	p. 16
<i>Les escargots et le foie gras</i>	p. 17

En plat

<i>Les viandes</i>	p. 18
<i>Les volailles</i>	p. 19
<i>Les légumes</i>	p. 20
<i>Les pommes de terre</i>	p. 21

<i>Fromages</i>	p. 22
-----------------	-------

Desserts

<i>Les fruits</i>	p. 23
<i>Le chocolat et le miel</i>	p. 24

Boissons

<i>Les bières, les vins et les alcools</i>	p. 25 et 26
--	-------------



DOSSIER RÉALISÉ EN COLLABORATION AVEC L'AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ (APAQ-W).

par Véronique BINET, Valérie DEGIVES, Evelyne DUBUISSON,
Michaël MODOLO et Valérie PUTZEYS

Pour vos entrées

JAMBON D' ARDENNE ET TRUITE FUMÉE

Les premiers produits que nous vous proposons devraient vous séduire. Que diriez-vous d'une entrée à base de jambon d' Ardenne ou d' un savoureux filet de truite fumée ?

JAMBON D' ARDENNE

Sa spécificité réside dans une **fabrication de tradition ancestrale** en quatre temps : salage, maturation à froid, fumage et séchage. Depuis 1974, ce jambon bénéficie du **label IGP** (identification géographique protégée), attribué aux produits dont une partie au moins du mode de production est liée à l'origine géographique.

Le salage est important pour conserver le jambon. Au sel, chaque producteur ajoute « son » mélange d'épices à base de baies de genévrier. On sale en frottant la cuisse ou en saumure en plongeant la cuisse dans un bain d'eau, de sel et d'épices. La maturation dure trois à six mois pour apporter une répartition homogène du sel dans la cuisse. Le jambon est alors fumé à la sciure de hêtre et reste de trois semaines à un mois dans le fumoir avant de passer au séchoir pour y être conservé à une température de six degrés, avant d'être vendu.

Découpé et déposé dans l'assiette, le jambon prend une magnifique couleur rouge-brun sombre et dégage un fumet incomparable...



BON À SAVOIR

Il faut près de **18 mois** pour fabriquer un jambon d' Ardenne dans les règles de l'art.

Il existe **22 producteurs** de jambon d' Ardenne labellisés IGP. Le label IGP englobe la province de Luxembourg, une partie des provinces de Namur (Beauraing, Gedinne, Rochefort et Dinant) et de Liège (Ferrières, Stavelot, Malmédy, Saint-Vith, Louveigné, Spa et Eupen)

En savoir plus : www.jambondardenne.eu



RENDEZ-VOUS

La Fête du jambon d' Ardenne à Bastogne
5 et 6 juillet 2016 - www.bastogne.be

TRUITE FUMÉE

C'est la spécialité de la **pisciculture d'Ondenval** (près de Ligneuville). Deux jeunes associés y multiplient leurs efforts pour fournir un produit de qualité, la **truite « arc en ciel »** saumonée. Ils ne font pas d'élevage. Les truites sont livrées à l'âge adulte avant d'être déposées en bassins d'**eau de source** pendant trois semaines pour que le poisson perde les graisses, ce qui apporte la pureté au niveau du goût.

Nicolas et Lionel travaillent la **truite fumée à chaud** à la sciure de hêtre et de chêne, ce qui représente quatre jours de travail. La pisciculture d'Ondenval fait partie des producteurs potentiels de l'association Génération W (<http://generationw.be>) et est reprise sous le label « **Made in Ostbelgien** » mis en place par la Communauté germanophone pour soutenir les producteurs des cantons de l'est.

« *Je ne trouvais pas de travail,* » raconte Lionel. « *J'ai commencé dans le secteur laitier puis dans la construction avant de me lancer dans l'aventure piscicole. Les clients viennent spontanément, grâce au bouche-à-oreille et à la publicité dans les médias. La RTBF nous a rendu visite en novembre pour l'émission « Un gars, un chef » dans le cadre de la présentation d'un menu de fin d'année. Actuellement, nous faisons des tests pour sortir un nouveau produit: de la mousse ou des rillettes de truite.* »



BON À SAVOIR

Une pisciculture joue plusieurs rôles : servir directement un client ou un restaurateur, produire intensivement pour fournir des grandes surfaces ou encore permettre de repoissonner rivières et lacs.

Les truites fraîches, emballées sous vide, se conservent cinq jours au frigo ; les filets fumés, trois semaines.

En savoir plus : www.latruidedondenval.be

Pour vos entrées

LES ESCARGOTS WALLONS

UN SAVOIR-FAIRE À DÉCOUVRIR

Consommé depuis la préhistoire, l'escargot est devenu un produit gastronomique vers la fin du 19^e siècle. Suite aux ramassages excessifs, à la suppression des sites d'habitat et à l'emploi de pesticides, la Wallonie a dû se tourner vers l'importation et l'élevage pour sa consommation d'escargots. Contrairement aux importateurs basant la majeure partie de leurs achats sur les chairs d'énormes achatines caoutchouteux, surgelés, coupés en morceaux et replacés dans de petites coquilles, l'héliculteur wallon base sa production sur l'élevage des *Hélix aspersa* et *promatia*, c'est-à-dire des Petits Gris, des Gros Gris et des escargots de Bourgogne. Rencontre avec Eric Frolli, responsable de l'Escargotière de Warnant.



Après un accouplement d'environ 10 heures et 15 jours de gestation, l'escargot pond une centaine d'œufs appelés naissains.

DE L'IDÉE AU SUCCÈS

Passionné dès le plus jeune âge par la cuisine et l'élevage, Eric Frolli se lance il y a 30 ans dans l'héliculture estimant que le créneau n'est pas assez exploité. Encore aujourd'hui, **les héliculteurs wallons ne produisent qu'un infime pourcentage des escargots consommés par les Wallons**. Il faut dire qu'élever un escargot à l'ancienne demande du temps et une main d'œuvre spécialisée; de l'œuf au produit transformé, tout est fait à la main ! **650 000 escargots** passent donc chaque année entre les mains d'Eric Frolli, de son fils, d'ouvriers saisonniers et d'étudiants.

DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

Après un accouplement d'environ 10 heures et 15 jours de gestation, **l'escargot pond une centaine d'œufs appelés naissains**. Cinq à six mois plus tard, les escargots peuvent être consommés. Mis à jeûner une semaine, ils sont ébouillantés, décoquillés et dégorgés. Cuits ensuite au court-bouillon, ils sont prêts à être consommés. À l'Escargotière de Warnant, vous pouvez les déguster nature, au beurre à l'ail, au beurre rouge, en coquilles, dans des profiteroles ou des champignons et dans bien d'autres préparations encore vendues sur place et dans de nombreux commerces.

LE CANARD MULARD, LA STAR DU CANARD « GRAS »

C'est à partir de 1985 qu'a commencé à se structurer la production de foie gras en Wallonie. Actuellement, on dénombre **une vingtaine d'entreprises** qui offrent les produits finis du canard gras : foie gras bien sûr mais aussi magrets frais, magrets fumés, confits, pâtés, rillettes, cous farcis, boudins noirs de canard, tourtes et gésiers confits.

Les producteurs wallons, soucieux de fournir un produit de très haute qualité, ont choisi **le canard mulard issu du croisement entre un mâle de Barbarie et une femelle commune**. Fruit de techniques de production sans faille et d'un savoir-faire exceptionnel, la production du foie gras de canard mulard en Wallonie ne cesse d'augmenter depuis 30 ans.



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CES CHARMANTS GASTÉROPODES ?

L'Escargotière de Warnant organise des visites de son élevage, individuelles ou en groupe, du 1^{er} avril au 30 novembre.

ESCARGOTIÈRE DE WARNANT
Rue de la Gare 1 - 5537 Warnant
Tél. : 082 61 23 52
<http://www.escargotiere.be>

Viandes

LA BOUCHERIE À LA FERME, DU CHAMP À L'ASSIETTE

Le Wallon consomme chaque année 50 kg de viande environ, dont plus d'un tiers de porc et moins d'un quart de bœuf. L'agneau représente quant à lui une consommation minimale de plus ou moins 2 kg par personne et par an. De plus en plus soucieux de la provenance de sa nourriture, le consommateur se dirige davantage vers des produits de sa région, restaurant le lien social entre producteurs et consommateurs. Quoi de mieux alors qu'une boucherie à la ferme pour se procurer de la viande ? Rencontre avec Kevin Maboge, un jeune boucher dynamique de Libin dans la province du Luxembourg, première province bovine en Wallonie.

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils d'agriculteurs et d'éleveurs, Kevin Maboge a repris la petite boucherie de son grand-père il y a deux ans. *« J'ai choisi ce métier car je trouvais ça sympa de travailler directement pour le consommateur. En grande surface, tout est standard et a le même goût. Les grandes surfaces ne veulent que du taurillon (jeune taureau) car le goût est moins fort. »* En plus de la boucherie à la ferme, Kevin Maboge fournit une dizaine de restaurants de la région, fait des marchés, vend des paniers garnis, offre un service traiteur avec les incontournables jambons à la broche et pierrades et fournit bien sûr la viande de la *Friterie de la ferme* de sa maman et de sa tante.



**BOUCHERIE DE LA FERME -
K. MABOGE**

Rue Paul Dubois 70

6890 Libin

061 65 81 67 – 0498 01 51 16

Ouvert les mardis, mercredis, vendredis et samedis de 9 h à 18 h 30

CONCRÈTEMENT...

La viande que fournit Kevin Maboge provient des animaux élevés en plein air par son père et nourris par des végétaux produits par son père également. La génisse (appelée bœuf) est un mélange réussi entre quatre races : le Blanc-Bleu Belge, la Rouge des Prés, la Charolaise et la Parthenaise. Des cochons et des poulets viennent compléter le cheptel.

Chaque semaine, Kevin Maboge emmène une génisse et quatre à cinq cochons à Gedinne dans un abattoir agréé. *« C'est pratique et je suis sûr que tout est fait selon les normes drastiques en vigueur. Grâce à un système de traçabilité, je récupère mes propres animaux mais, d'un autre côté, c'est une perte de temps car, contrairement aux grossistes en viandes qui se font livrer les bêtes tuées, je dois prendre la route deux fois par semaine. »*

Une fois les bêtes récupérées, c'est là que son travail commence : désosser, découper, dénervé et transformer la viande pour confectionner des charcuteries, saucisses, carbonnades et cordons bleus par exemple.

« Les gens apprécient ma boucherie et disent goûter la différence. J'ai également beaucoup de touristes qui trouvent le principe d'une boucherie à la ferme très bien. En plus, chez nous, on peut visiter la ferme sans problème. »

Kevin Maboge ne compte pas s'arrêter là. Il vient de commencer des cours d'hôtellerie et a plein de projets en tête !

RENDEZ-VOUS

- Foire agricole de Libramont
→ dernier week-end de juillet
- Foire de Battice → septembre
- Quinzaine du bœuf en Wallonie organisée par l'APAQ-W
→ septembre
- Chevetogne un peu cochon
→ début octobre



SAVIEZ-VOUS QUE :

- Une carcasse de vache pèse en moyenne 500 kg et celle d'un cochon environ 100 kg ?
- L'Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) effectue des contrôles très stricts dans les boucheries à la ferme tous les trois ans ?

Volailles

LE GOÛT DU VRAI POULET

Mettre les petits plats dans les grands ne rime pas nécessairement avec produits de luxe. Préparé avec soin et présenté de façon originale, le poulet peut vraiment faire honneur à une table de fête. Surtout lorsqu'il s'agit d'un poulet de campagne bio. Rencontre avec la ferme de Chevronsart à Trooz qui adhère à la filière coopérative Coq des Prés.

A l'origine, la ferme de Chevronsart se consacrait exclusivement à l'exploitation laitière. « C'est en 2002 que nous avons entamé une diversification vers l'élevage de volailles, explique Anne Labeye. Par la suite, nous avons intégré la coopérative Coq des Prés. Celle-ci regroupe une trentaine d'aviculteurs wallons. »

« Nos volailles bio sont élevées selon un cahier des charges précis. Elles reçoivent une alimentation 100 % bio et ont accès à un parcours en plein air. Le fait de travailler en coopérative nous permet d'effectuer un abattage par semaine et de pouvoir au besoin nous approximer les uns chez les autres. »

Le Coq des Prés, vous ne le trouverez pas en grande surface. « Avec nos collègues de la coopérative, nous avons opté pour des circuits de distribution courts et locaux. Personnellement, je vends mes poulets en vente directe à des particuliers, des boucheries, des restaurateurs, des traiteurs, des magasins bio et des groupements d'achat. J'adhère également au concept de vente en ligne La ruche qui dit oui. »



Bien sûr, un poulet qui a gambadé en prairie, été nourri en mode bio et abattu après 72 jours (contre 42 jours pour les poulets industriels), cela représente un budget un peu plus élevé. « Mais c'est une autre qualité, précise Anne-Marie. La chair de nos poulets est à la fois ferme et fine. On peut les manger nature, sans artifice. Ils offrent une saveur incomparable. »

À noter que les éleveurs Coq des Prés pro-

posent des produits découpés et/ou préparés (ailerons, pilons, saucisses de volailles) et, en période de fêtes, des pintades.

- Liste des éleveurs et points de vente : www.coqdespres.be
- Pour d'autres adresses de producteurs de volailles en circuit court : www.apaqw.be – rubrique « Bonnes Adresses / Agriculture de Wallonie »

Nos volailles bio sont élevées selon un cahier des charges précis.



LE BIO WALLON A LE VENT EN POUPE

Sur les dix dernières années, le secteur bio a enregistré une augmentation constante en Wallonie. Un cap important a ainsi été franchi en 2014 avec 1 287 agriculteurs bio, soit un agriculteur wallon sur dix. Quant à la surface agricole wallonne consacrée au bio, elle a triplé en dix ans et atteint désormais 8,6 % des terres agricoles.*

De la production à la vente, en passant par la transformation et la distribution, un produit bio doit répondre à des critères stricts et est soumis à des contrôles spécifiques. En Wallonie, c'est la direction de la Qualité du SPW qui supervise la législation relative à la filière biologique. Elle s'appuie sur trois organismes certificateurs qui agréent les producteurs bio: Certisys, Quality Partner et Tüv-Nord Integra.

Où acheter des produits bio wallons ? Quels sont les différents labels bio ? Comment sont effectués les contrôles ? Vous trouverez toutes les réponses à ces questions dans la rubrique « biodewallonie.be » sur le site www.apaqw.be



Depuis 2010, le logo biologique européen est obligatoire pour tous les produits alimentaires bio produits dans ou hors de l'UE.

RENDEZ-VOUS
La Semaine bio en Wallonie au mois de juin www.semainebio.be

*Source : Biowallonie asbl. Les chiffres du bio 2014

En accompagnement

DES LÉGUMES, DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

Chicons, carottes, mâche ou céleris ; à la crème, confits, ou en purée, les légumes d'hiver offrent d'innombrables possibilités, toutes plus savoureuses les unes que les autres. Les acheter en vente directe, à la ferme ou en paniers favorise la consommation de produits frais et locaux.

DEUX QUESTIONS À CHRISTINE ANCEAU, ATTACHÉE À LA DIRECTION DE LA QUALITÉ DU SPW

VIVRE LA WALLONIE : *Comment expliquez-vous le succès des circuits courts ?*

CHRISTINE ANCEAU : « C'est le contact direct entre le consommateur et le producteur qui constitue le principal incitant à utiliser ce mode de distribution. Mais deux facteurs ont également dynamisé les circuits courts qui existaient depuis longtemps pour les produits laitiers : la diversification des produits (fruits, légumes, viandes...) et l'utilisation d'internet qui permet des regroupements de producteurs ou un plus grand choix dans les commandes de produits. Enfin, le succès s'explique aussi par les attentes croissantes des consommateurs en matière de fraîcheur, d'origine et de qualité des produits. »

VLW : *Comment voyez-vous leur avenir ?*

CHRISTINE ANCEAU : « Ces dernières années, beaucoup d'initiatives ont vu le jour dans ce domaine et sous des formes très diverses : coopératives, marchés, GASAP, GAL sont quelques exemples de ce secteur très dynamique et en plein bouillonnement. La pérennisation de certaines filières devra passer par une prise en compte de l'évolution des besoins des consommateurs, par exemple en adaptant les horaires de marchés à ceux du travail ou en proposant certains produits plus élaborés. »

UN PROJET COOPÉRATIF : LAIT' GUMES

Issue des marchés « Saveurs et Terroirs », la coopérative Lait'Gumes de Mons-Borinage et des Hauts-Pays a vu le jour début 2015. Originalité du projet : une plate-forme de commande en ligne qui permet au consommateur de choisir ses produits le lundi et de les faire livrer le vendredi dans l'un des 10 dépôts répartis entre Dour et Mons. Ce sont actuellement près de 70 clients qui, chaque semaine, bénéficient ainsi de légumes mais aussi de bières, produits laitiers, escargots et cailles. Pour Mme Coquelet, présidente de l'asbl c'est le lien direct avec les producteurs qui explique le succès de la coopérative qui répond à une vraie demande de produits frais, locaux et de qualité tout en valorisant les producteurs, choisis dans un rayon de 40 km autour de Dour.

Lait'Gumes, rue des Canadiens 100, 7370 Dour
www.lesgumes.be

Vous souhaitez vous lancer dans la vente en circuits courts ? Le SPW propose une série d'outils pour vous accompagner. Un vade-mecum et une série de clips vidéo sont consultables sur le site www.agriculture.wallonie.be. Un guichet unique offre un encadrement technologique, hygiénique et économique aux producteurs (www.diversiferm.be)

Sites utiles pour le consommateur dans les différentes province :
www.hainaut-terredegoûts.be - www.panier-mallin.com -
www.pointferme.be - www.terroirlux.be - www.lagrelinette.be

En accompagnement

LA POMME DE TERRE, BELLE DES CHAMPS



Peu onéreuse, nourrissante et existant sous de multiples formes, la pomme de terre est un aliment fréquemment consommé par le Wallon. La filière de la pomme de terre de consommation, secteur économique très important dans notre région, représente 35 000 hectares en Wallonie. Plus de 2 millions de tonnes sont transformées tous les ans dans les entreprises du sud du pays, faisant de la Belgique le leader mondial de la transformation de la pomme de terre en frites surgelées, chips, croquettes, purées, spécialités et flocons.



TYPES ET VARIÉTÉS DE POMME DE TERRE, POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUTES LES CUISSONS

Quatre grands types de pommes de terre se retrouvent dans nos magasins.

Commençons par **les pommes de terre à chair ferme** dont les plus connues sont l'*Anabelle*, la *Charlotte*, la *Nicola*, l'*Exemplia* et la *Franceline*. Ces tubercules ont la particularité de rester, comme leur nom l'indique, fermes même après cuisson. Possédant un grain et une texture fins, leur utilisation est recommandée en cuisson vapeur, en salade, farcies ou en gratin.

Les pommes de terre farineuses, représentées entre autres par la bien connue *Bintje*, ont un grain assez grossier et se délitent à la cuisson. Elles sont excellentes sous forme de frites ou de purées.

Les spécialités du terroir, ensuite, sont cultivées dans des régions spécifiques leur conférant un goût particulier. Citons la *Corne de Gatte*, produite en terre hesbignonne, et la *Ratte* au goût exquis et à la peau jaune. Comme pour les pommes de terre à chair ferme, elles sont recommandées en cuisson vapeur, en salade, farcies ou en gratin.

Enfin, **les pommes de terre à toutes fins** ont une chair assez fine et se délitent un peu à la cuisson. Moins connues, elles n'en sont pas moins succulentes surtout ris-solées. Citons la *Marabelle*, la *Mélody*, la *Milva*, la *Saline* et l'*Ukama*.

La Plate de Florenville, la reconnaissance européenne d'une Gaumaise

Oblongue, aplatie et profitant du climat particulier de la Gaume, la *Plate de Florenville* bénéficie de la reconnaissance européenne IGP (Indication Géographique Protégée) désignant des produits agricoles et des denrées alimentaires étroitement liés à une zone géographique dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration. Une belle valorisation pour cette pomme de terre au goût fin, délicat et intense.

SAVIEZ-VOUS QUE ?

- Contrairement aux idées reçues, la pomme de terre ne fait pas grossir. 200 g de pommes de terre cuites à l'eau contiennent 160 Kcal alors que les mêmes quantités de riz cuit et de pâtes cuites contiennent respectivement 230 Kcal et 220 Kcal.
- Il est conseillé de cuire les pommes de terre avec leur peau pour préserver la vitamine C contenue dans celles-ci.
- Il est recommandé de conserver les pommes de terre dans un endroit sombre et frais (8 à 10 °C) sans les empiler.

LA PASTILLE AGRICULTURE DE WALLONIE, IDENTIFIEZ VOS PRODUITS EN UN COUP D'ŒIL

La pastille Agriculture de Wallonie est un outil d'information mis en place par l'APAQ-W au profit des producteurs wallons, dans le but d'identifier clairement et rapidement les produits et d'aider les consommateurs dans leurs choix.

L'APAQ-W invite d'ailleurs tous les producteurs et/ou transformateurs wallons, de toutes les filières de production à apposer gratuitement la pastille Agriculture de Wallonie sur leurs produits (pain et produits de boulangerie, fruits et jus de fruits, légumes et pommes de terre, viandes bovine, porcine et ovine, lait et produits laitiers, viande de volailles et œufs, produits issus de l'apiculture, de l'aquaculture ou de l'héliciculture).

Plus d'infos : www.agriculturedewallonie.be



Fromages wallons

TOUT UN MONDE DE DÉCOUVERTES

Proposer à vos convives un plateau composé exclusivement de fromages wallons ? C'est tout à fait possible ! Avec près de 530 fromages répertoriés, notre région est aujourd'hui un véritable territoire fromager.

Depuis une vingtaine d'années, la production de fromages s'est considérablement enrichie en Wallonie. Aux traditionnels Herve, fromages d'abbaye, maquées et boulettes est venue s'ajouter une splendide gamme de produits de terroir qui couvrent l'ensemble des familles fromagères. Chèvres frais aromatisés, pâtes dures ou mi-dures, croûtes fleuries, productions bio, tommes, bleus... Il y en a vraiment pour tous les palais, des moins développés aux plus exigeants.

OÙ LES ACHETER ?

Consulter la liste des Maisons fromagères de l'APAQ-W. Ce réseau répertorie l'ensemble des crémiers et ambulants belges qui présentent en permanence un panel de plusieurs fromages wallons.

COMMENT LES DÉGUSTER ?

- Prévoyez 200 g de fromage par personne pour un buffet fromage et 80 à 100 g s'il s'agit d'un plateau en fin de repas.
- Créez une harmonie de goûts et faites plaisir à chacun en sélectionnant un fromage dans les familles suivantes : pâte dure, pâte mi-dure, pâte molle à croûte lavée et à croûte fleurie, bleus, chèvre, brebis.
- Afin qu'ils révèlent toutes leurs saveurs, retirez-les du frigo et de leur emballage une demi-heure avant de servir.



NOS DEUX AOP

Depuis 1996, le **Fromage de Herve** et le **Beurre d'Ardenne** bénéficient de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Cette reconnaissance s'applique aux produits dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu.

ILS REPRÉSENTENT NOTRE ÉLITE FROMAGÈRE

→ En 2015, le **Herve L'Exquis piquant** a été proclamé « **meilleur fromage wallon** » lors du concours organisé annuellement par l'APAQ-W en marge de la Fête du fromage à Harzé.

D'autres fromages ont également été récompensés par un **Harzé d'or** : le **Bidelot nature** (fromage frais) de la Fromagerie Régal, le **Trou d'Sottai Fagne** (pâte molle à croûte fleurie) de Herve Société, le **Rosière Fenugrec** (pâte mi-dure) de la Ferme de Rosière, le **Wavreumont** (pâte mi-dure) de la Ferme des Ardennes, Le **Vieux Herdier** (pâte dure) de la Ferme des Grandes Fagnes, le **Bleu de Lignette** de la Ferme Bruneau, le **Carrément chèvre** à la bière de Chèvre-Feuille et le **Bleu de brebis** de la Fromagerie du Samson.



→ **Coqs de cristal 2015** : le **Sarté** de Nathalie Thorez et la **Tomme de Cantraine** de la Ferme de Cantraine.

→ En 2014, **Vincent Verleyen** a remporté le titre de « **Premier fromager de Belgique** », une épreuve qui porte sur la connaissance des AOP fromagères et sur toutes les facettes du métier de crémier. À la tête de la Fromagerie du Samson à Gesves, Vincent est également producteur-affineur d'une quarantaine de fromages.

RENDEZ-VOUS

- **Fête du fromage** au Château de Harzé (Aywaille) → fin août
- **20^e anniversaire du Week-end pain, bière, fromage** à Burdinne → 20 et 21 août 2016
- **Fête de la route du fromage** à Maffe et Méan (Havelange) → 3^e dimanche de septembre
- **C'est bon, c'est wallon** au WEX de Marche-en-Famenne → 21 et 22 mai 2016

POUR TOUT SAVOIR SUR LES FROMAGES WALLONS :

www.apaqw.be rubriques « Bonnes adresses/Fromageries de Wallonie et Maisons fromagères » et « Productions wallonnes/Les fromages »

Pour les desserts

DES POMMES ET DES POIRES...

En compotes, tartes, gâteaux ou sur un plateau de fromages, pommes et poires sont les championnes d'une alimentation saine et équilibrée. Sources d'énergie, de vitamines et de fibres, elles sont les invitées de tous les repas, festifs ou sur le pouce.

UNE PRODUCTION DURABLE

Depuis les années 1980, de nombreux producteurs wallons privilégient la **production intégrée** des fruits. Celle-ci répond au cahier des charges **FRUITNET** qui régleme strictement l'emploi des pesticides. Quant aux fruits étiquetés **Fruits d'ici**, ils s'inscrivent dans une nouvelle démarche de certification, garantissant des fruits locaux au juste prix et dont la production limite fortement l'usage des pesticides chimiques à partir de la fin de la floraison afin d'éviter tout résidu sur le fruit. Enfin, la provenance wallonne des fruits est garantie par la pastille **Fruits et légumes de Wallonie**, attribuée par l'APAQ-W.

TOUS LES GOÛTS SONT DANS LA NATURE

Multiplés, les variétés de pommes sont toutes différentes les unes des autres. En Wallonie, on en cultive principalement une dizaine, parmi lesquelles les *Jonagold*, *Jonagored*, *Cox*, *Elstar* et *Belles de Boskoop* sont les plus commercialisées. Du côté des poires, ce sont les variétés *Conférence*, *Doyenné du comice* et *Durondeau* qui se taillent la part du lion. Si croquer directement une pomme ou une poire reste la voie royale pour les apprécier, elles sont aussi largement utilisées dans de nombreuses préparations dérivées comme les jus, les compotes, les confitures qui, souvent, peuvent être achetés en circuit court.

Une petite nouvelle parmi les pommes: la **Coxybelle**, issue de croisements réalisés par le Centre wallon de recherches agronomiques. Délicieuse mais aussi plus rustique et résistante aux maladies, sa culture nécessite moins de traitements.



QUESTIONS À PHILIPPE THIRY, TECHNICIEN DU GAWI

VIVRE LA WALLONIE : Sur quels grands principes repose la production intégrée des fruits ?

PHILIPPE THIRY : « La production intégrée est un système de production de fruits de qualité, durable mais économique puisqu'il vise la rentabilité des exploitations et un prix abordable pour le consommateur. Pour minimiser le recours aux pesticides et engrais, il donne la priorité à l'emploi des méthodes écologiques les plus sûres. Il repose sur des mesures culturelles préventives, d'aménagement de l'environnement ou de régulation naturelle (par exemple, l'introduction dans les vergers de prédateurs naturels des organismes nuisibles). »

VLW : Quel rôle peut jouer le consommateur dans la production durable de fruits ?

PHILIPPE THIRY : « Son rôle est grand : il peut s'intéresser à l'origine des fruits et privilégier le local ou le régional. Il doit prêter attention à la certification des fruits et donner la priorité à ceux qui sont cultivés en production intégrée, voire interpeller plus souvent les responsables des magasins ! »

→ En Wallonie, environ 30 000 t de pommes et 28 000 t de poires sont annuellement produites. La province de Liège représente 70 % des producteurs, concentrés dans les régions de Liège, Visé, Waremme et Hannut.

→ C'est l'asbl GAWI qui encadre et conseille les producteurs pratiquant la production intégrée. www.asblgawi.com



RENDEZ-VOUS

- **Fête du fruit spécial pomme et poire** à Magnée (Fléron) → début octobre
- **Fête de la pomme** au CRIE de Modav → tous les deux ans début octobre
- **Fête des pommes et des poires** à la maison du Parc naturel de la Burdinale à Burdinne → 3^e dimanche d'octobre

Pour vos desserts

DOUX COMME LE MIEL, TENDRE COMME LE CHOCOLAT

Source de plaisir et de réconfort, le chocolat terminera vos repas de fête sur une note raffinée. Fleuri, corsé ou liquide, le miel sucrera vos biscuits, tisanes ou grogs.

UN PLAN POUR PROTÉGER NOS ABEILLES

Depuis 2011, notre région s'est dotée du **Plan Maya** pour protéger nos abeilles. Il prévoit une série d'actions (fauchage tardif, création de pelouses fleuries et de vergers, engagement des communes et provinces à réaliser des aménagements propices...) qui favorisent un environnement plus accueillant pour les insectes pollinisateurs. Les particuliers peuvent également se former à l'**apiculture** dans les 40 ruchers-écoles répartis en Wallonie. Un plan qui porte ses fruits car on constate une augmentation de 40 % du nombre d'apiculteurs depuis 2007. Une série de brochures expliquent d'ailleurs comment créer un environnement accueillant pour les pollinisateurs : www.biodiversite.wallonie.be

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2013, la Wallonie comptait 4360 apiculteurs, en grande majorité non professionnels. Entre 2010 et 2012, une moyenne de 1300 tonnes de miel a été annuellement produite. 64% des ventes de miel se font en vente directe.

Le miel produit en Wallonie est principalement un miel toutes fleurs, même si l'on trouve des miels monofloraux comme celui de colza voire d'acacia sur certains cotéaux mosans.



UNE IGP POUR 2016 ?

C'est bien connu. En Wallonie, on aime les tartines ! Forte du savoir-faire de ses apiculteurs en matière de cristallisation qui garantit la production d'un miel tartinable et onctueux, la Wallonie a déposé une demande **d'IGP** (indication

géographique protégée) « **Miel wallon** » auprès de la Commission européenne.

Elle devrait aboutir en 2016 et permettre de mieux valoriser notre miel. Un label de qualité « **Perle du terroir** », porté par l'asbl Promiel, existe déjà. Il concerne une trentaine de producteurs. (www.promiel.be)

FONDANT COMME LE CHOCOLAT

Le **chocolat belge** jouit d'une réputation internationale par sa qualité, son goût et son originalité. Noir, au lait ou blanc, ce produit se décline sous toutes les formes et dans toutes les couleurs. Amateurs ou experts, vous trouverez toujours un chocolatier de votre région qui vous fera fondre.

Il faut être créatif et innover continuellement dans les goûts car les clients le demandent.

PRALINE À LA VIOLETTE

Sa spécialité, ce sont les pralines (à la violette notamment). À lui seul, il commercialise entre 20 et 30 goûts différents, c'est à souligner ! Quand les clients arrivent, ils peuvent goûter des pralines avant de les acheter afin de découvrir de nouvelles sensations gustatives.

LIO - ARTISAN CHOCOLATIER

Installé en Brabant wallon, Lio est un artisan-chocolatier qui travaille seul. Il nous parle de son métier... tout en travaillant. « *Désolé, mais je dois préparer 1 100 pralines pour envoyer à Hong Kong. Il ne faut pas un seul défaut dans la praline ! Les Chinois sont très exigeants. Ils considèrent la praline comme un produit de luxe. Avant de les consommer, ils les laissent parfois en exposition dans leur salon pour simplement montrer qu'ils ont acheté du chocolat belge.* »

Beaucoup de jeunes se lancent dans le chocolat sans connaître le métier. Et certains arrêtent très vite... Lio a 33 ans et a suivi une formation de boulanger-pâtisier avec une spécialité en chocolaterie.

SHANGHAI - MILAN

70 chocolatiers belges sont partis montrer leur talent pendant une semaine à l'Exposition universelle de Shanghai en 2010. « *C'était génial. Les visiteurs faisaient la file sans broncher pendant des heures pour acheter un ballotin de pralines. À Milan, j'y suis allé aussi ; c'était avec le soutien de l'AWEX dans les deux cas. J'ai aussi reçu un sérieux coup de pouce quand un styliste de la région m'a proposé, un jour, de concevoir une robe en chocolat pour la Reine !* »

RENDEZ-VOUS

- Marché annuel du chocolat en province du Brabant wallon
- Salon du chocolat de Bruxelles → Brussels Expo → Février 2016
- Fête du chocolat à Mons → 19 et 20 mars 2016
- Fête du miel à Saint-Léger → 3^e dimanche de septembre 2016
- Journée du miel et de la nature à l'Aquascope de Virelles → avant-dernier week-end d'août 2016

Boisson

ET QUE BOIRE AVEC TOUT ÇA ?

Tout dépend du plat que l'on s'apprête à déguster : de la bière, du vin ou simplement un verre d'eau, voire un bon jus de fruit de production locale.

BELGIAN BEER OF WALLONIA : MIEUX IDENTIFIER LES BIÈRES WALLONNES

Vous connaissez certainement le label « trappiste » (Chimay, Orval et Rochefort). Mais depuis peu, l'APAQW a également lancé un concept de différenciation, **Belgian Beer of Wallonia**. Il permet au consommateur de repérer, parmi les centaines de bières belges, les bières wallonnes brassées en propre. C'est un moyen de valoriser le savoir-faire particulier de nos vrais artisans-brasseurs.

Pour pouvoir adhérer à ce concept, un brasseur doit remplir différentes conditions. Le ou les siège(s) d'exploitation du brasseur doi(ven)t notamment être situé(s) en Wallonie. De même, les étapes comprises entre le brassage et la fermentation principale, la garde (le cas échéant) et la refermentation en bouteille doi(ven)t être effectuées au(x) siège(s) d'exploitation du brasseur.

À ce jour, 27 brasseurs wallons en font déjà partie.

- Province du Brabant wallon : Brasserie de Jandrain-Jandre-nouille, Lefebvre, Tête chargée ;
- Province du Hainaut (7) : Brasserie Augrenoise, de Blaugies, du Cazeau, des Carrières, Deseveaux, des Légendes, à Vapeur ;
- Province de Liège (7) : Brasserie La Botteresse, Curtius, Elfique, Flo, Grain d'Orge, de Marsinne, de Lienne ;
- Province de Luxembourg (6) : Brasserie de Bastogne, Demanez, Gengouff, La Rulles, Les 3 Fourquets, Millevertus ;
- Province de Namur (4) : Brasserie Bertinchamps, Du Bocq, Caracole, La Lesse.

En savoir plus : www.apaqw.be – rubrique « productions wallonnes ».

LE PHÉNOMÈNE DES « MICRO-BRASSERIES »

La Houppe à Namur, la Curtius à Liège, la Brice à Hombourg, la Lienne à Lierneux... Avez-vous déjà dégusté ces nouvelles bières très locales ? Elles sont produites en « micro-brasseries », une tendance en pleine expansion.

Par définition, une brasserie dispose d'installations et de matériel de brassage permettant de réaliser sa propre production. Ce qui différencie une brasserie d'une micro-brasserie, c'est principalement le volume de production. Il existe même aujourd'hui des « kits » pour réaliser sa propre bière à domicile, et devenir de la sorte un micro-brasseur !

Mais attention ne s'improvise pas brasseur qui veut ! Il faut un certain savoir faire, une expérience, et une volonté continue vers le meilleur goût. De nos jours, les consommateurs boivent moins mais mieux, dans une recherche de terroir, de proximité et d'originalité du produit. La Wallonie ne manque pas de talents, surtout dans le domaine brassicole.

Le concept de « micro-brasserie » peut sembler ludique a priori. Il faut néanmoins garder les pieds sur terre. Avant d'en vivre, il faut produire en quantité suffisante et que le produit plaise. Si la qualité n'est pas au rendez vous, les acheteurs se désintéressent rapidement.

Il existe même aujourd'hui des « kits » pour réaliser sa propre bière à domicile, et devenir de la sorte un micro-brasseur !



BON À SAVOIR

- Il existe en Belgique 201 brasseries et 70 propriétaires de marques. En Wallonie, on en recense 10 en Brabant wallon, 9 à Namur, 17 en Luxembourg, 14 à Liège et 32 en Hainaut.
- Un propriétaire de marque est une société qui ne possède pas de matériel de brassage. Elle fait donc brasser ses bières dans une brasserie extérieure dont elle est cliente.

ET LE VIN ?

On connaît mieux la Belgique pour sa bière que pour son vin. C'est sans compter sur l'investissement, depuis quelques années, de vigneron motivés et dynamiques.

La variété de vins primés de notre belle région, lors de concours internationaux, augmente sans cesse. L'engouement du public wallon est bien présent. Le vignoble des Agaises est un exemple de réussite dans le domaine.

La cuvée Ruffus vous connaissez ?

Situé non loin de Binche, c'est le plus grand producteur de vin effervescent de Belgique. Désigné « Mérite wallon » en septembre dernier, on peut dire que Raymond Leroy, propriétaire du domaine viticole contribue au rayonnement de la Wallonie.



Et il peut en être fier. En effet, sur son site, on peut trouver de nombreuses récompenses qui n'ont rien à envier à nos voisins français. Le vignoble des Agaises produit, depuis une petite dizaine d'années, cette fameuse cuvée Ruffus (Brut-Sauvage-Rosé), une méthode champenoise fabriquée à Haulchin, dans la commune d'Estinnes.

C'est en 1981 que Raymond Leroy a commencé à planter quelque 800 pieds

de pinot noir. Il trouve ensuite de nouvelles terres pour planter davantage afin de poursuivre ses recherches inlassablement. Il faudra attendre 2002 pour trouver des associés pour planter sur deux hectares supplémentaires.

Après avoir surmonté de nombreuses péripéties, car faire du vin « coûte très cher », aujourd'hui, le vignoble des Agaises est le plus grand producteur de vin en Belgique, avec plus de 20 hectares de vignes, soit 200 000 pieds !

En savoir plus : www.ruffus.be – www.apaqw.be rubrique « productions wallonnes » – www.vigneronsdewallonie.be

La variété de vins primés de notre belle région, lors de concours internationaux, augmente sans cesse.

ET SI JE NE BOIS PAS D'ALCOOL PENDANT LE REPAS ?

On peut alors se diriger vers une eau minérale. Il existe de nombreuses eaux de la plus plate et ferrugineuse, à la plus pétillante : Spa, Chaudfontaine, Bru-Chevron, Valvert, Duke, Spontin Duchesse, Villers Monopole, Sty...

Mais il y a aussi les jus de fruits. Il en existe de toutes les saveurs, produits à différents endroits de Wallonie : Framboiserie de Malmedy, la Gaume pour le jus de pomme, Hannut-fruit, Profruit, Siroperie artisanale d'Aubel ou Les Délices de Constance ne sont que quelques exemples.

D'autres boissons viennent compléter le panel : boissons lactées, gazeuses, chaudes, thés glacés, sirops, etc.



UNE PETIT « POUSSE » POUR TERMINER ?

Il est souvent agréable et parfois de coutume de ponctuer un bon repas par un petit alcool. En Wallonie, certaines distilleries proposent des produits de grande qualité comme, des whiskies belges, du peket (alcool blanc à base de genièvre), des eaux de vie douce comme la Brume de Semois ou l'eau de vie O d'Aubel, de l'eau de Villée, des liqueurs de fruits ou au chocolat, etc.

Il y a bien 1001 façons d'accompagner les repas du début à la fin !

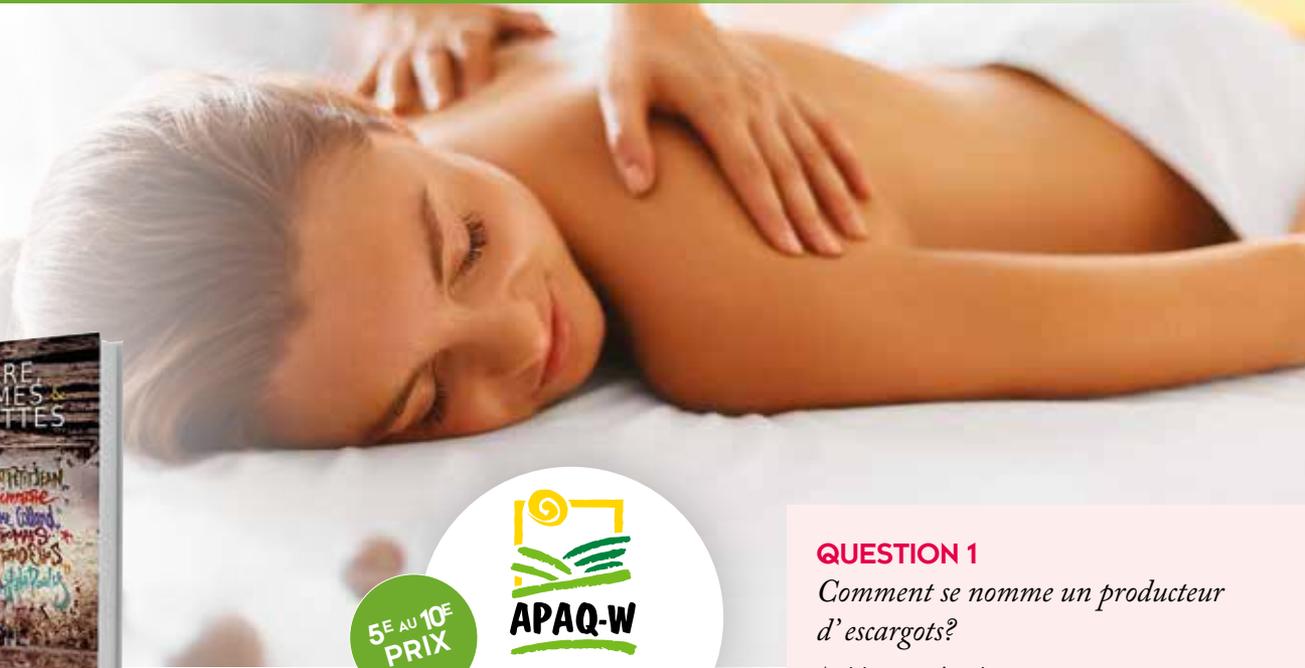
RENDEZ-VOUS

- **Whisky live Belgium** à Spa → du 5 au 7 février 2016 - www.whisky-live.be
- **La Cité de la Bière, salon des micro-brasseries liégeoises** au Musée de la vie wallonne à Liège → du 8 au 10 avril 2016 - www.lacitedelabiere.net
- **C'est bon, c'est wallon** au WEX de Marche-en-Famenne (thèmes principaux : bière, fromage, vin et pain) → 21 et 22 mai 2016
- **Vins & Gourmandises de Wallonie** à Charleroi → 19 et 20 novembre 2016

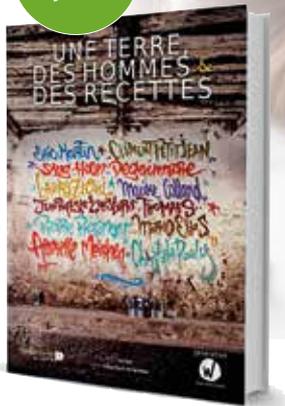
CONCOURS

1^{ER}
PRIX

1 bon cadeau aux Thermes de Spa d'une valeur de 300€



2^E AU 4^E
PRIX



5^E AU 10^E
PRIX



1 livre « Une terre, des Hommes et des Recettes » de Génération W, collectif réunissant les grands chefs wallons

Une collection de livrets de recettes édités par l'APAQ-W

COMMENT PARTICIPER ?

Répondez aux 3 questions suivantes ainsi qu'à la question subsidiaire avant le 15 janvier 2016.

Communiquez vos réponses ainsi que vos coordonnées :



via internet sur wallonie.be
- rubrique « concours »



ou par carte postale
UNIQUEMENT à
« Vivre la Wallonie »
2 Place Joséphine Charlotte
- 5100 Jambes

**FÉLICITATIONS AUX GAGNANTS
DU N°29 DE SEPTEMBRE 2015 !
NOUS AVONS ENREGISTRÉ 20 947
PARTICIPATIONS !**

- 1^{ER} PRIX : Théo Lespagne de La Louvière
- 2^E ET 3^E PRIX : Julien Pirotte de Courcelles, Didier Ameeuw de Sinsin
- 4^E ET 5^E PRIX : Guy Delville de Liège et Jean-Claude Lescot de Leval-Trahegnies



Rejoignez-nous également sur
[Facebook.com/lawallonie](https://www.facebook.com/lawallonie)

QUESTION 1

Comment se nomme un producteur d'escargots?

- A. Un cuniculteur
- B. Un aviculteur
- C. Un héliculteur

QUESTION 2

Quelle sera la thématique touristique 2016 en Wallonie ?

- A. Le vélo
- B. Les bières
- C. Les parcs naturels

QUESTION 3

Qu'est-ce qu'un pouhon ?

- A. Le nom donné aux sources d'eau dans la région de Spa
- B. Le nom d'un fromage de chèvre fabriqué dans le Condroz
- C. Le nom d'une race de poulet

QUESTION SUBSIDIAIRE

Combien de participations enregistrons-nous jusqu'au 15 janvier 2016 à 23h59 ?

Erratum : Une erreur s'est glissée à la question 1 de ce concours. En effet, David Murgia n'a pas reçu un Molière pour le « Discours à la nation ». Il a été nommé dans la catégorie « révélation masculine » aux Molières 2015 pour le « Discours à la nation », mais il n'a finalement pas reçu ce Molière. Nous nous excusons bien entendu pour cette erreur et nous avons décidé de ne pas prendre en considération la question 1 dans l'analyse des résultats du concours du n°29 de septembre 2015. Les autres bonnes réponses étaient : question 2 : A - question 3 : A - Question subsidiaire : 20 947.

CHOCOLATS GALLER :

*quand le bonheur
prend goût*

Reçus comme des Rois ! C'est l'impression qui ressort après le reportage dans les locaux du chocolatier Jean Galler, à Vaux-sous-Chèvremont. Accueil, professionnalisme, empathie, esprit de famille, gentillesse, les mots se succèdent pour qualifier celui qui a réussi à faire connaître son chocolat dans le monde entier.

PROPOS RECUEILLIS PAR VALÉRIE DEGIVES
ET MICHAËL MODOLO

Dans les ateliers du créateur, les parfums se multiplient. Jean Galler salue individuellement chaque membre de son équipe avant de nous parler de son chocolat qu'il qualifie de « haut standard qualité, naturel, peu sucré, original par son fourrage et son assortiment très varié ».

VIVRE LA WALLONIE (VLW) : *Qu'est-ce qui différencie le chocolat belge des autres chocolats ?*

JEAN GALLER (JG) : *« En Belgique, on trouve du chocolat blanc, noir et au lait, avec des pâtes truffées, aux amandes ou pralinées. Le chocolat belge est à l'image de son peuple : généreux. »*

IL A DIT

(APRÈS AVOIR REÇU LE
« MÉRITE WALLON » 2015)

« À qui doit revenir ce Mérite ? Ne serait-ce pas aux milliers d'amoureux du chocolat qui, dès le départ, m'ont fait confiance ? Il est bien connu que nul n'est prophète en son pays. Et bien, je peux l'affirmer : ceux qui les premiers m'ont soutenu, ce sont les gens de chez nous. Merci ! »

**GALLER : FOURNISSEUR OFFICIEL
DE LA COUR DE BELGIQUE.**



VLW : *Quelle est votre plus grande invention en matière de chocolat ?*

JG : *« En 1992, en Belgique, le chocolat le plus cacaoté était un 58 %. Nous avons fabriqué une tablette à 70 %, sans amertume excessive. Ce fut une vraie révolution ! »*

VLW : *Le métier de chocolatier reste une tradition qui peut s'appuyer sur des produits phares. Qu'est-ce qui différencie une fabrication artisanale, d'une fabrication industrielle ?*

JG : *« Cela se situe au niveau de la qualité de la ganache qui constitue le cœur d'une praline. La méthode industrielle « stresse » la ganache, ce qui fait disparaître la fonte en bouche et le dégagement des arômes. C'est pour cela que nous traitons notre ganache de façon attentive et séparée du processus industriel. Si nos machines emballent mieux les produits, le tri des pistaches et la fabrication de la pâte d'amandes se font aussi à la main.*

Par ailleurs, en se levant chaque matin, un industriel va se poser la question de savoir comment il va augmenter la rentabilité de son entreprise alors qu'un artisan va plutôt réfléchir à la nouveauté qu'il va pourvoir inventer pour faire plaisir à ses clients. »



VLW : *De nos jours, de nouveaux artisans-chocolatiers se lancent régulièrement dans le métier. Qu'en pensez-vous ?*

JG : *« Le chocolat remonte à la civilisation Maya. Ça fait 250 ans qu'on peut croquer une tablette de chocolat et ça fait 100 ans que les pralines existent. Et il y a plus de 50 ans que de nouveaux chocolatiers arrivent sur le marché. C'est une bonne chose pour la profession. Ma passion est née dès que j'ai touché du chocolat. 44 ans plus tard, elle est toujours là et je sens qu'elle ne va pas disparaître. C'est un produit à la fois fascinant et très difficile à travailler, notamment à cause de la température et de l'humidité. »*

VLW : *Le chocolat belge peut-il réellement participer à l'attrait de nouveaux touristes en Belgique ?*

JG : *« Le touriste ne vient pas en Belgique pour le chocolat, même s'il repart avec du chocolat dans ses valises. Plus de 50 chocolatiers sont présents à Bruges, c'est colossal. Mais il existe un tourisme du chocolat, à l'instar des*

Français, notamment, qui viennent spécialement chez nous pour déguster à l'aveugle des chocolats belges. »

VLW : *Quelle est votre association de goût préférée ?*

JG : *« J'adore notre bâton à la framboise que je mange tous les matins avec ma tartine ! Je viens aussi de passer un accord pour fabriquer du chocolat à la bière Curtius, une association prometteuse. Pour trouver un nouveau goût, ça peut prendre du temps. Il nous a fallu un an pour arriver à supprimer l'huile de palme dans nos produits tout en maintenant le goût intact. »*

VLW : *On trouve du chocolat Galler dans le monde entier, même à Beyrouth. Pourquoi là-bas ?*

JG : *« Notre particularité, c'est d'abord d'être présents dans plusieurs secteurs d'activité : en boutique, dans la grande distribution, les hôtels, les restaurants, les brasseries. À Beyrouth, ce n'est pas l'endroit le plus calme, c'est vrai. Pour la petite histoire, c'est parti d'un étudiant libanais qui faisait ses études à Liège et qui devait réaliser un mémoire sur l'avenir des produits belges au Liban. Quand il est reparti là-bas, il a emmené avec lui quelques bons produits belges, dont du chocolat. »*

VLW : *La venue récente de Chinois à Liège-Airport, c'est un nouveau marché à exploiter ?*

JG : *« Effectivement. En 2016 ou 2017, j'espère pouvoir installer un point de vente à*

Liège-Airport, mais aussi dans les aéroports de Zaventem et de Charleroi. »

VLW : *Recevoir une distinction comme celle de « Fournisseur breveté de la Cour de Belgique », ça représente quoi pour vous ?*

JG : *« C'est une fierté énorme, surtout pour mon personnel. Ils ont été émus quand j'ai annoncé la bonne nouvelle. »*

VLW : *Eric Domb, Laurent Minguet, François Fornieri, Bernard Delvaux. Comme vous, ce sont des Wallons qui ne manquent pas d'audace.*

JG : *« Des Wallons qui ont de l'audace, il y a en toujours eu. Pendant les « golden sixties », peut-être un peu moins, parce que la situation économique était très favorable. Des Wallons qui réussissent font rayonner la Wallonie dans le monde. Je souhaite que ce phénomène ne s'arrête jamais ! »*

ET SI ... ?

...vous deviez changer de pays pour booster votre entreprise ? **« Je ne changerai pas. C'est à Liège et nulle part ailleurs ! »**

...votre père avait été boucher-charcutier ? **« Je serais sans doute devenu traiteur ou restaurateur, deux métiers très difficiles mais passionnants. »**

...vos parents vous avaient obligé à faire des études de droit ? **« Alors, je pense qu'aujourd'hui, à l'âge de 60 ans, je serais toujours aux études »**

...la pénurie de cacao devait se confirmer dans les années à venir ? **« Heureusement, il y eu une prise de conscience des producteurs, des industriels et des artisans du chocolat, ce qui a engendré de nouvelles plantations. On est passé près de la catastrophe et une pénurie éventuelle n'est plus à l'ordre du jour. »**

...le chocolat n'avait jamais existé ? **« Je me serais passionné pour un autre produit : le vin, sans doute. »**

DATES-CLÉ

1930 : Son grand-père fonde une pâtisserie

1955 : Naissance le 6 février

1971 : Meilleur apprenti de Belgique - Cours « COBA pâtissier-confiseur » à Bâle

1975 : Stage chez Gaston Lenôtre à Paris

1976 : Reprise de l'ancienne chocolaterie « Régal des Fées » à Vaux-sous-Chèvremont - Création de la chocolaterie Galler avec son papa

1994 : Fournisseur breveté de la Cour de Belgique - Manager de l'année - Collaboration avec Philippe Geluck (les chocolats du Chat)

2015 : 170 collaborateurs - Présence dans plus de 30 pays

SARA ROCES BUELGA

Passionnée par les arts de la scène qu'elle découvre à l'adolescence, c'est par les arts plastiques et la sculpture que Sara Rocès aborde l'univers de la création avant de suivre des études de stylisme et de création de mode à Liège.

VÉRONIQUE BINET

Depuis ses premiers costumes de cabaret qu'elle crée à 16 ans, elle ne cesse de concevoir et réaliser des costumes, des parures en plumes ou en strass ou des chapeaux pour des spectacles. Elle assiste notamment le costumier des Folies Bergères et du Lido, habille des troupes de danse comme Avenir Danse à Liège ou travaille comme costumière pour des opéras en plein air, collaborant notamment avec Elvis Pompilio pour «La Bohème» de Puccini.

Parallèlement, elle côtoie l'univers de la haute couture parisienne, travaille comme assistante pour la maison Franck Sorbier et habille une série de personnalités comme le mannequin Adriana Karembeu. Elle développe également « Virginale Embroidery », sa propre ligne de robes de mariées et de pièces de lingerie réalisées en dentelles vintage et naperons en crochet qu'elle réincruste.

Pour Sara Rocès, l'automne 2015 est marqué par sa collaboration à la création des costumes des « Bijoux de la Castafiore ». Un travail passionnant mais exigeant puisque certains des personnages se changent sept fois durant le spectacle et que les délais de production sont très courts. Comme pour les autres spectacles, c'est l'ensemble du processus, de la création et de la recherche à la confection, et le travail en équipe qui motivent Sara Rocès.

À l'aube de ses 30 ans, son objectif est maintenant de créer son propre atelier, avec une vitrine Liégeoise pour développer sa ligne de lingerie et augmenter les synergies avec le monde artistique. Pour cette jeune liégeoise, dont le parcours riche et varié témoigne de la passion qu'elle met dans chacune de ses démarches créatives, le vrai luxe est désormais de pouvoir sélectionner ses projets.



RÉCOMPENSES :

2010 : PREMIER PRIX DU CONCOURS « FOLLES CRÉATIONS » DE SAINT VITH

2012 : 1^{er} PRIX JEUNE CRÉATEUR DU FASHION AWARD « TOP MODEL BELGIUM »

MARIE-ELISABETH FAYMONVILLE, L'HYPNOSE AU SERVICE DE L'ANESTHÉSIE

EVELYNE DUBUISSON

Docteur en sciences cliniques et spécialiste en anesthésie-réanimation, Marie-Elisabeth Faymonville développe, en 1992, **une nouvelle technique d'anesthésie** alors qu'elle est responsable du service des grands brûlés et de la chirurgie maxillo-faciale et plastique au CHU de Liège. Il s'agit de l'**hypnosédation** c'est-à-dire l'utilisation conjointe de l'hypnose et d'un sédatif cinq fois moins puissant que lors d'une anesthésie générale.

Cette approche clinique originale a donné lieu à **de multiples publications dans des revues scientifiques**. Marie-Elisabeth Faymonville est ainsi auteur ou co-auteur de plus de 170 publications et a donné plus de 230 conférences, dont 100 à l'étranger.

Elle a, par ailleurs, obtenu sept prix scientifiques nationaux et internationaux.

Dès 1994, elle enseigne l'hypnosédation et participe à des colloques internationaux où elle partage ses découvertes. Personnalité mondialement reconnue, **le professeur Faymonville dirige, depuis 2004, le Centre de la douleur et participe activement à l'équipe mobile de soins palliatifs du CHU de Liège**. Elle est également membre de la Commission fédérale de contrôle et d'évaluation de l'euthanasie.

En septembre dernier, Marie-Elisabeth Faymonville a reçu le titre d'Officier du Mérite wallon.



EN 2016, LA WALLONIE VA SE VIVRE À BICYCLETTE...

Après avoir mis à l'honneur le tourisme mémoriel en 2014 et en 2015 au travers de diverses commémorations (centenaire de la Guerre 14-18, 70 ans de la bataille des Ardennes, bicentenaire de la Bataille de Waterloo), **l'année à thème « La Wallonie à vélo »** est tout simplement une invitation à vivre la Wallonie à vélo en 2016 !

Une année entièrement dédiée à cet atout touristique majeur et durant laquelle seront mises à l'honneur les spécificités du territoire... les réseaux cyclables, les services et produits adaptés, les événements et figures emblématiques, les initiatives ponctuelles ou permanentes autour de la petite reine.

Mais la Wallonie à vélo, c'est bien plus qu'une année à thème... c'est une initiative fédératrice qui va donner une impulsion pour faire de la Wallonie, à long terme, une destination cyclable d'excellence !

Dans ses agendas de 2016, *Vivre la Wallonie* proposera une sélection des activités liées à cette thématique.



EN SAVOIR PLUS

Commissariat général au Tourisme - direction des Produits touristiques - cellule «vélo» - Stéphanie Villance
081 32 57 25 - stephanie.villance@tourismewallonie.be

UN NOUVEAU SITE POUR LES CRIE

Soutenus par la Wallonie, les 11 Centres régionaux d'Initiation à l'Environnement (CRIE) sont présents tant en milieu rural qu'en milieu urbain : Anlier, Eupen, Harchies, Liège, Mariemont, Modave, Mouscron, Namur, Spa, Villers-la-Ville et Fourneau Saint-Michel.

En toute saison, ils proposent une multitude d'activités : animations scolaires, ateliers, stages, balades, expos... Celles-ci sont toujours basées sur un projet éducatif et s'adressent aux enseignants, aux enfants, à leurs parents, aux guides nature ou aux simples curieux .

Depuis cet automne, le réseau des CRIE dispose d'un nouveau site internet qui comporte notamment un agenda complet de toutes ces activités.

www.crie.be

PLAISIR D'OFFRIR EN MODE LOCAL

À la recherche d'un cadeau à la fois local et original pour les fêtes de fin d'année ?

À Liège, **Wattitude** vous propose une gamme exclusivement composée de produits conçus et/ou fabriqués en Wallonie. Sa conceptrice, **Emmanuelle Wégria**, a sillonné le territoire pour dénicher et réunir sous un même toit plus de 200 créateurs, artistes et producteurs de la scène locale. Chez Wattitude, on trouve aussi bien de la mode, des accessoires, du design, mais aussi des spécialités gourmandes, des découvertes musicales, des livres, des jouets...



WATTITUDE

Rue Souverain Pont, 7 – 4000 Liège
www.wattitude.be – 04 221 44 76

À Namur, c'est l'**Empreinte belge** qui a ouvert ses portes en mai dernier. Cette enseigne dédiée aux créateurs belges fait la part belle aux productions du sud du pays. Ici encore, la variété est au rendez-vous. Le magasin qui a démarré avec neuf créateurs en compte actuellement près de 30. En voici quelques exemples : *Cosmik*, la vodka gembloutoise, la collection de vêtements enfant *Petit potager*, *Dicogames*, les jeux de société à thématique locale...



L'EMPREINTE BELGE

Rue Godefroid, 22 – 5000 Namur
<http://lempreintebelge.wix.com/lempreintebelge>
0474 06 38 95



Présentation

LE PAYS DES SOURCES :

Pour la 9^e étape de son « p'tit coin de Wallonie », votre magazine vous propose de découvrir le Pays des Sources. Situées dans la province de Liège, au pied des Hautes-Fagnes, les plus belles villes de l'Ardenne Bleue (Jalhay, Spa, Stavelot, Theux et Trois-Ponts) offrent un patrimoine remarquable, des sites naturels d'exception, un barrage, une cascade, un circuit automobile connu dans le monde entier, une abbaye millénaire et, surtout, de l'eau à profusion.

SPA, BERCEAU DU THERMALISME MODERNE

Depuis l'époque romaine, la ville de Spa est réputée pour ses sources d'eau minérale d'une grande pureté. La création de la société **Spa Monopole**, en 1921, donne au commerce des eaux minérales son véritable développement industriel et international. Si le terme « Spa » est un dérivé du nom de la ville, c'est grâce au thermalisme de cure qui s'y développe et favorise, fin du 19^e siècle, son essor urbanistique marqué par la construction des **thermes** et de la Galerie Léopold II. Ville d'art et de cure, Spa regorge en effet de nombreuses villas et hôtels, témoignant d'un riche passé de station de plaisance. C'est au sommet de la colline *Annette et Lubin* que se nichent aujourd'hui les nouveaux thermes de Spa, reliés au centre ville par un **funiculaire panoramique**.

LE BARRAGE DE LA GILEPPE

Construit pour répondre à la demande d'eau de l'industrie lainière, ce barrage inauguré en 1878 fixait autrefois la frontière avec la Prusse. Couronné par un lion monumental, il crée une retenue d'eau de plus de 25 millions de m³, principalement alimentée par la Gileppe. Une montée à la tour panoramique permet de prendre un



LA GILEPPE



ABBAYE DE STAVELOT

repas aérien à 77 m au-dessus du barrage et offre un point de vue unique sur le lac et la forêt. Les amoureux d'ouvrages d'art exceptionnel pourront visiter le barrage lui-même et découvrir son fonctionnement.

STAVELOT ET SES BLANCS MOUSSIS

Tout le monde connaît son *Laetere* et ses *Blancs Moussis*. Mais saviez-vous que **Stavelot** est l'une des plus anciennes villes de Belgique ? Au confluent de l'Amblève et de l'Eau rouge, la ville a su préserver un patrimoine historique remarquable. L'ensemble architectural du 18^e siècle, constitué par la place Saint-Remacle et sa fontaine-peron portant les images du loup, les maisons typiques à colombages et l'église Saint-Sébastien en est l'un des fleurons. L'abbaye de Stavelot, rénovée en 2002, vibre au rythme des nombreux spectacles et concerts qui s'y déroulent. Elle accueille trois musées, dont celui du circuit de Spa-Francorchamps qui retrace l'histoire du célèbre circuit.

SAVIEZ-VOUS QUE :

- Les sources de Spa, appelées « pouhons », sont pour la plupart classées comme site remarquable du patrimoine wallon.



MAISON DU TOURISME PAYS DES SOURCES

Rue du Marché 1a
4900 SPA
087 79 53 53

www.pays-des-sources.be



Randonnées

BALADES ENTRE SOURCES ET RUISSEAUX

Au pied des Hautes Fagnes, le Pays des Sources offre de splendides paysages. Dans ce numéro, nous vous donnons quelques pistes pour parcourir les chemins forestiers et les petits sentiers de cette région où sinuent rivières et ruisseaux.

AU DÉPART DU CENTRE DE BERINZENNE

En bordure de la Fagne de Malchamps et au cœur de la forêt spadoise, la situation exceptionnelle du domaine de Berinzenne permet de découvrir des milieux naturels très variés, des landes plus ou moins boisées aux massifs forestiers de hêtres, chênes et résineux.

Un circuit balisé, d'un peu plus de 9 km au départ du centre de Berinzenne, emmène le promeneur dans deux sites *Natura 2000*. La première partie de la promenade traverse une petite partie de la Fagne de Malchamps et de Stoumont, paysage ouvert abritant une faune et une flore particulières. La seconde partie parcourt le bois de la Geronstère qui abrite une forêt ardennaise émaillée de sources et de petits ruisseaux.

Tour des puits, balade champignons, sentier didactique du hérisson, promenade au flambeau ou balade contée, une brochure reprenant le programme des promenades guidées à faire au Pays des Sources est téléchargeable sur le site de la maison du tourisme : www.pays-des-sources.be.

L'application **SityTour** permet de télécharger les circuits balisés et de suivre les randoguides sans connexion Internet.

Les amateurs de glisse pourront pratiquer le ski de fond ou alpin, le surf ou la luge sur les pistes du Thier de Rexhons situées à 5 km de Spa. Informations : www.villedespa.be

Un descriptif et des informations sur la promenade sont téléchargeables dans la rubrique « promenades en Natura 2000 » du site <http://biodiversite.wallonie.be>. De nombreuses informations sur les promenades à faire dans les environs et sur les milieux traversés sont disponibles au domaine de Berinzenne. Tel : 087 77 18 38 - www.berinzenne.be

SE PROMENER AUTOUR DU LAC DE LA GILEPPE

Situé en haute Ardenne, aux portes des Hautes Fagnes, ce lac de 130 ha est l'un des plus anciens lacs artificiels d'Europe. Pour découvrir ce site exceptionnel, la Maison du Tourisme propose une série de circuits pédestres allant de la promenade familiale de 1 km au tour de 14 km en passant par un sentier didactique aména-

gé par le département Nature et Forêt du SPW. Les amateurs de VTT trouveront également un circuit de 17 km en plein cœur d'une zone Natura 2000.

Cartes disponibles à l'adresse : www.pays-des-sources.be

LA PROMENADE DE LA TRUITE

Au départ de l'abbaye de Stavelot, ce circuit bien balisé de 11,8 km permet notamment de découvrir la superbe vallée de l'Amblève, les rochers et le hameau de Warche, le village de Chevaufosse. La promenade offre une vue panoramique sur les forêts et la campagne entourant Stavelot. Carte et description : brochure « randonnées en Wallonie » disponible sur le site www.belgique-tourisme.be ou à commander par mail.



Billet wallon

Spa : one cwèrnète du Paradis !

A l'éreûr dè djoû, alez à mitan del vèye, a l'fontinne, qu'on loume li Pouhon.

V's-polez fé l'tour des fontinnes (Tonnelet, Géronstère, Sauvenière, Barisart) è avaler so vosse djournèye ine trintinne di vères. Ouf ! N'âyiz nin sogne vos trouv'rez ossu dèl bîre èt dè pèkèt d'vins lès èstaminèts di Spa.

Come les Bobelins, balzinez avà les rôwes po z'admirer lès bès ôtèls dè 18^e sièke. Fé astème ca Bobelin, lu no qui lès Spawès dinint à buveux d'èwe, vout dire è wallon boubiè, ènocint catwaze.

Après l'dîner, vu porminer èl fagne di Berinzenne. Ele èst si bèle cwand l'brouwîre èst florèye.

Corez à Musée dèl Bouwéye, djondant dè Parc di 7 èures. Vos y trouv'rez on hopè d'machines à bouwer, dès savions di totes lès coleûrs èt dès binamèyès bouweresses qui r'nitèyeront vosse pantalon èt tot l'rèsse. Ni tchaftez nin trop lontins avou les bâcètes ! Triké come on milôr, vos irez passer l'size à tàyâte ou d'vins l'grande sâle dè fièsses.

Paul Jehin

Spa Un petit coin de paradis.

Rendez-vous de bon matin à la source ferrugineuse du centre de la ville. On appelle cette eau du « pouhon ».

Vous pouvez faire le tour des autres fontaines (Tonnelet, Géronstère, Sauvenière, Barisart) et boire plus de trente verres sur la journée. Ouf ! Rassurez-vous, on vend aussi de la bière et du pèkèt dans les cafés de Spa !

Flânez un peu dans les rues pour admirer les anciens hôtels du 18^e siècle comme le faisaient les Bobelins. Attention, ce nom que les Spadois donnaient aux curistes signifie « idiot », niais.

Vous irez après-midi vous balader en fagne de Bérinzenne. Elle est si belle quand les bruyères sont en fleurs.

Redescendez au musée de la lessive, près du parc de 7 Heures. Vous y trouverez des tas de machines à laver, des savons de toutes les couleurs et des gentilles blanchisseuses qui vont nettoyer votre linge. Ne parlez pas trop longtemps avec ces dames car il est temps de revêtir vos beaux vêtements pour aller passer la soirée au théâtre ou dans la grande salle des fêtes.

Paul Jehin



BONS PLANS GOURMANDS

PRODUITS LAITIERS ET FROMAGES

LE SARTÉ

Fromage au lait de vache à pâte cuite. Coq de cristal 2015.

Nathalie Thorez

📍 Arzelier, 3 D

4845 Sart-lez-Spa (Jalhay)

☎ 087 77 65 35

CHÈVRERIE DES WAIDES

Fromages de chèvre aux épices

📍 Rue Chinrue 18 A

4910 Theux

☎ 0478 47 68 26

BENOÎT MICHEL

Production laitière bio

📍 Rue de Sart, 205

4970 Francorchamps

☎ 0495 21 02 78

FERME DUGAILLIEZ

Glaces artisanales bio.

Distribution automatique

de lait frais bio.

📍 Bergeval, 1

4980 Trois-Ponts

☎ 080 68 40 63

🌐 www.lafermedugaillez.be

FROMAGERIE DU BAIRSOÛ

Fromages au lait de vache et de chèvre bio. Beurre, crème, maquée et yaourts bio. Magasin de produits de terroir.

📍 Hénumont, 3

4980 Trois-Ponts

☎ 080 86 44 72

🌐 www.fromageriedebairsou.be

VOLAILLES

LA FERME AUX PLUMES

Foie gras, magrets, cuisses, rillettes, gésiers.

📍 Timonheid, 1 - 4910 Theux

☎ 087 67 85 53

🌐 www.lafermeauxplumes.be

FERME BIO BASTIN

«Volailles Coq des prés»

📍 La Bergerie, 2

4970 Stavelot

☎ 080 88 00 49

🌐 www.fermebastin.be

BISTROTS DE TERROIR

LE CHANDELIER D'OR

📍 Place Royale, 1

4900 Spa

☎ 087 77 61 05

BIÈRES ET ALCOOOLS

BOBELINE, LA BIÈRE DE SPA

Bobeline blonde, Bobeline brune, Blanche fraise

VINS & ELIXIRS DE FRANCHIMONT

Fleur de Franchimont, Rosée de Spa

📍 Rue Charles Rittweger, 2

4910 Theux

☎ 0478 53 09 92

🌐 www.fleurdefranchimont.be

LE ROI DE LA FRAISE

Alcoolerie de Meez

Différents alcools à base de fraises et nombreux apéritifs artisanaux à déguster lors des maifestations locales

Alcoolerie de Meez

📍 Zoning de Trois-Ponts

Sur le Meez, 29

4980 Trois-Ponts

☎ 0479 76 65 58

MAISONS FROMAGÈRES

FROMAGERIE DU BAIRSOÛ

Voir plus haut

LA RACLETTE

📍 Place verte, 50 - 4900 Spa

☎ 087 77 20 38

LA SOURIS GOURMANDE

📍 Place du Perron, 21

4910 Theux

☎ 087 54 13 39

CHOCOLATS ET PRODUITS SUCRÉS

RETOUR AUX SOURCES

Confiture, gelées et sirops

📍 Herbiester, 79 - 4845 Jalhay

☎ 087 27 06 94

ARTISAN-CHOCOLATIER JEAN-LOUIS LEGRAND

Pralines, truffes, massepain, biscuits, pâtes de fruits, pralines à l'Elixir de Spa...

📍 Place du Monument, 19

4900 Spa

☎ 087 77 13 56

ILS TROUVENT LEUR ORIGINE À SPA

Créé au début du 20^e siècle par l'herboriste liégeois Joseph Hurlet, l'**Extrait de Spa** est un vin de liqueur

D'abord apprécié par les curistes qui lui reconnaissaient des vertus, il connaît par la suite un succès plus large en tant qu'apéritif tonique. L'Extrait est à l'origine fabriqué à Spa dans de modestes infrastructures. Par la suite, son brevet est cédé au liquoriste Marc Schleck. L'apéritif est aujourd'hui produit à proximité de Saint-Trond.

Quant à l'Elixir de Spa, sa distillation aurait été assurée par les moines Capucins de Spa dès le 15^e siècle. En 1858, une distillerie locale «Schaltin, Pierry et Cie» reprit la production de cette liqueur qui est préparée à base de 40 plantes, herbes et racines dont certaines sont originaires de la région spadoise. Elixir de Spa a été repris par F.X.de Beukelaer en 1956. L'Elixir de Spa est également connu pour ses propriétés digestives.



UNE SÉLECTION DE PUBLICATIONS

ÉDITÉES PAR LES INSTITUTIONS RÉGIONALES WALLONNES

MAÎTRISEZ-VOUS VOTRE CHAUFFAGE AU BOIS ?

EDITÉ PAR L'AGENCE WALLONNE DE
L'AIR ET DU CLIMAT (AWAC)

52 pages

Gratuit

Pour commander :

Disponible dans tous les Espaces
Wallonie et les Guichets de l'Énergie
Tél Vert 1718



20 conseils pour une utilisation optimale de votre chauffage au bois et une réduction significative de votre consommation.

En prime, vous constaterez les avantages suivants : moins de cendres et de fumée, peu d'encrassement de votre appareil et une nette diminution des odeurs désagréables... Dans ce cas, pourquoi attendre ? D'autant plus que ce qui est bon pour vous l'est aussi pour l'environnement !

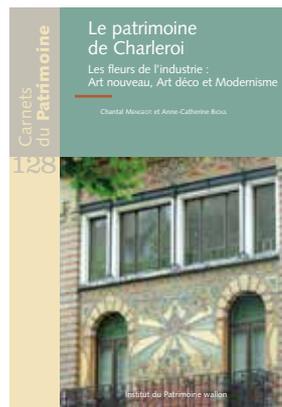
LE PATRIMOINE DE CHARLEROI LES FLEURS DE L'INDUSTRIE : ART NOUVEAU, ART DÉCO ET MODERNISME

EDITÉ PAR L'INSTITUT DU PATRIMOINE
WALLON (IPW)

Collection : Carnets du Patrimoine, 128
64 pages et 73 illustrations
Prix : 6 € + frais de port

Pour commander :

081 23 07 03 ou 081 65 41 54
publication@idpw.be



Ce numéro des *Carnets du Patrimoine*, consacré à Charleroi, tente de montrer l'étroite relation entre le monde industriel et l'évolution de l'architecture de la ville en pointant quelques bâtiments-phares, pour la plupart classés. Même s'ils sont actuellement protégés, certains n'en sont pas moins toujours en attente d'une reconversion. Puisse cet ouvrage donner l'envie de flâner de découverte en découverte, à la rencontre de talentueux architectes et de leurs commanditaires...

LA FAUNE DES PLAINES AGRICOLLES MIEUX LA CONNAÎTRE POUR LA PRÉSERVER

SPW/EDITIONS - DGO3

76 pages
Gratuit

Pour commander :

081 33 51 80
com.dgarne@spw.wallonie.be



Les surfaces de production agricole sont aussi des espaces de vie pour la petite faune. Cette brochure a pour but essentiel d'aider à la reconnaissance des espèces communes qu'on peut y observer mais aussi à l'identification de leurs besoins vitaux en termes d'habitat et de nourriture. Ces espèces méritent en effet une attention toute particulière si on veut éviter l'aggravation de leur déclin qui pourrait rapidement conduire à un point de non retour.

FESTIVALS



Du 19 au 26 février 2016 Festival international du film d'amour Mons

Loin des clichés romantiques désuets et éculés, le FIFA constitue une fenêtre ouverte sur un cinéma audacieux, original et interpellant.

.....
www.fifa-mons.be – Tel : 064 31 28 00

A VOS MASQUES !



Du 6 au 9 février 2016 Cwarmè de Malmedy

Ouverture, grand cortège, journée des rôles et le final, le brûlage de la «Haguète»

.....
Infos : www.malmedy.be



4 et 8 février 2016 Carnaval dans les cantons de l'Est à Eupen et à La Calamine

4 février 2016 : jeudi des femmes partout en Communauté germanophone

8 février 2016 : « Rosenmontagszug », le fameux « lundi des roses » à Eupen, Butgenbach, La Calamine et Bullange.

.....
Infos : www.cantonsdelest.be

ENVIRONNEMENT ET NATURE



Le week-end des 30 et 31 janvier 2016 «Recensement des Oiseaux de Jardin»

Outre le plaisir de l'observation et de la découverte qu'il vous procure, ce grand recensement des oiseaux au jardin, aide à déterminer les priorités en termes de protection.

.....
www.natagora.be - www.natagora.be/oiseaux



6 mars 2016 Carnaval des Blancs-Moussis de Stavelot

Nés en 1502, ils seront de sortie malgré leur «grand âge»

.....
Infos : www.blanc-moussi.com



14 février 2016 Grand feu de Bouge

Avec de la chance et pour être « protégés » une année vous y verrez les 7 grands feux des entités environnantes : Namur, Loyers, Erpent Val, Erpent Bois-Wiame, Erpent Bleuets, Wépion.

.....
Infos : www.grandfeudebouge.be



Du 7 au 9 février 2016

Qui se termine à 21h30 pas l'embrasement de la Grand-Place.

Carnaval des Gilles de Binche

.....
Infos : www.carnavaldebinche.be

FOIRES ET SALONS



Du 28 au 31 janvier 2016 Salon Idées Vacances

Venez faire le plein d'idées pour vos prochaines vacances : évasion, farniente, jardinage, découverte... à vous de choisir le programme !
Charleroi Expo

Infos : www.ideesvacances.be



Du 22 au 25 janvier 2016 Batimoi

Wex de Marche-en-Famenne
Le salon de la maison, déco, de la piscine et de l'éco-énergie

Infos : www.batimoi.be – Tel : 084 34 08 00



Du 11 au 14 février 2016 Vert, Bleu, Soleil

Halles des Foires de Liège
Toutes les vacances réunies en un même lieu.
250 opérateurs touristiques et près de 20 000 visiteurs

Infos : www.vertbleusoleil.be
Tel : 04 228 77 62



18 et 19 février 2016 Salon des Mandataires

Wex à Marche en Famenne
Ce salon a pour but de réunir les mandataires et fonctionnaires des communes, provinces, CPAS et intercommunales, ainsi que les entreprises actives dans le secteur public. L'objectif est de proposer un lieu où les mandataires et représentants des collectivités pourront contribuer au bien-être des citoyens en valorisant leurs investissements par la découverte de produits et services de qualité. Rendez-vous sur le stand du SPW !

Infos : www.salondesmandataires.be



- 19 et 20 février 2016 à Namur Expo
- 26 et 27 février 2016 à Tournai Expo
- 4 et 5 mars 2016 à Wavre
- 17-19 mars 2016 aux Halles des foires de Liège
- 11 et 12 mars 2016 à Charleroi Expo

Salon Études et Professions
Informations et orientation sur l'enseignement secondaire, supérieur, la formation et l'emploi.

Infos : www.siep.be – www.metiers.be



Du 18 au 22 février 2016 Foire du Livre de Bruxelles 45^e édition : Le bonheur est à la page.

Tours & Taxis.

Rendez-vous sur le stand du SPW !

Infos : www.flb.be – Tel : 02 290 44 31



Du 6 au 9 mars 2016 HORECATEL

Wex à Marche-en-Famenne

Le rendez-vous incontournable de l'Horeca, des collectifs et des métiers de bouche.

Sous les dessous de ses allées gourmandes, HORECATEL vous réserve des rencontres exceptionnelles avec les professionnels de la gastronomie.

Infos : www.horecatel.be

ET AUSSI...

Tous le mois de décembre 2015 : **Hippodrome de Wallonie** : nombreuses courses de trot et galop



24 décembre dès 16h40 le Grand Prix de Noël

Nombreuses animations pour les enfants sont prévues et Père Noël participera également à la fête. L'Hippodrome de Wallonie est un lieu où profanes et spécialistes se côtoient dans le respect et la bonne humeur. Il s'agit d'un loisir familial et divertissant, plein de suspens et abordable.

Infos : Route de Wallonie 31A 7011 Ghlin
www.hippodromedewallonie.be



du 13 au 15 février et du 19 au 21 février 2016

Belgian Boat Show Hall

Flanders Expo de Gand : 5, dédié aux sports nautiques, à la plaisance et à la récréation aquatique. Sur le stand du Service public de Wallonie, (Direction de la Promotion des Voies navigables et de

l'Intermodalité) vous découvrirez les possibilités du tourisme fluvial en Wallonie et trouverez des renseignements et de la documentation concernant les différents ports de plaisance, haltes et relais nautiques, ligues de plaisance, brevets, réglementations, autorités compétentes...

Infos : www.belgianboatshow.be
<http://voies-hydrauliques.wallonie.be>
04 220 87 50

DANS LES ESPACES WALLONIE

Des changements de dernière minute étant toujours possible, nous vous invitons à vérifier les informations ci-dessous en consultant le site

www.expositions-wallonie.be

Celui-ci est régulièrement actualisé. Par ailleurs, des activités complémentaires peuvent être proposées dans certaines localités. Elles sont alors également annoncées sur le site internet.

CHARLEROI

Rue de France, 3 – 6000 CHARLEROI
Tél. 071 20 60 80 – ew.charleroi@spw.wallonie.be

Jusqu' au 15 janvier 2016

De la Wallonie à l' Espace

PARCOURS-EXPOSITION

La conquête spatiale, les métiers et entreprises de ce secteur, la vie dans la station spatiale, les applications technologiques,...

Tous publics – Sur inscription : écoles du secondaire supérieur, hautes-écoles et universités.



Du 1^{er} au 26 février

Sublime mascarade

En exclusivité : Costumes du carnaval de Venise, réalisés par Daniele Bossi, éco-créateur et styliste-costumier. La variété des influences historiques, cinématographiques et artistiques donne vie à un éventail de personnages fantastiques, créatures étranges et silhouettes inattendues, un kaléidoscope de créativité et d'extravagance!

Tous publics



LIEGE

Place Saint-Michel 86 – 4000 LIEGE
Tél. 04 250 93 30 – ew.liege@spw.wallonie.be

ATTENTION : l'exposition « Apprendre en s'amusant », initialement programmée du 16 novembre 2015 au 22 janvier 2016 est reportée à une date ultérieure. Tenez-vous informés sur le site www.expositions-wallonie.be

Du 9 février au 22 avril 2016

La Fabrique de la démocratie

Présentée par le Musée BELvue, cette exposition interactive propose aux jeunes de réagir à des situations qui mettent en jeu leurs opinions, leurs doutes, leurs préjugés. Pendant une heure et demie et en tandem, ils sont invités à s'engager, à donner leur avis, à le remettre en question. Ils se forgent ainsi une opinion sur des sujets – parfois controversés – touchant au fonctionnement de la démocratie et à la diversité de nos sociétés. Ils développent non seulement leur connaissance des enjeux démocratiques, mais aussi des compétences et des attitudes qui en feront des citoyens de demain.

Sur inscription : 2^{me} et 3^{me} degré de l' enseignement secondaire.



Du 9 février au 21 avril 2016

La jeunesse en relief

Organisée par Relie-F, fédération pluraliste et alternative qui relie les organisations de jeunesse, cette exposition retrace la naissance et l'histoire du secteur associatif en Belgique. Elle traite de thématiques variées comme l'évolution des lois liées à l'enfance (de l'interdiction du travail des enfants au XIX^e siècle à l'avènement d'instruments internationaux relatifs aux droits de l'enfant), l'histoire de l'éducation populaire en Belgique et l'influence qu'elle a jouée sur la construction du secteur socioculturel, l'avènement d'un secteur jeunesse aux multiples facettes...

Tous publics – Sur inscription : écoles du secondaire supérieur, hautes-écoles et universités.



INFOS :

- Espace Wallonie de Bruxelles : 02 506.43.40
- Espace Wallonie de Tournai : 069 53.26.70
- Espace Wallonie d' Arlon : 063 43.00.30
- Espace Wallonie de Nivelles : 067 41.16.70
- Espace Wallonie de La Louvière : 064 23.79.20
- Espace Wallonie de Liège : 04 250.93.30
- Espace Wallonie de Mons : 065 22.06.80
- Espace Wallonie de Charleroi : 071 20.60.80
- Espace Wallonie de Verviers : 087 44.03.50
- Espace Wallonie de Namur : 081 20.00.60
- Espace Wallonie d' Eupen : 087 59.65.20

Sublime Masquerade

Quand Venise s'invite à Charleroi

EXPO



Du 1^{er} au 26 février 2016

Venez découvrir les créations exclusives de Daniele BOSSI pour le Carnaval de Venise

ESPACE WALLONIE DE CHARLEROI

Rue de France, 3 • 6000 CHARLEROI

Tél : 071/20.60.80

Mail : ew.charleroi@spw.wallonie.be

www.expositions-wallonie.be

Entrée libre

