

Wallonie Nouvelle

L'OFFICE DES PRODUITS WALLONS ASBL & L'APAQ - W

Septembre - Octobre 2011 / édition n° 04

Wallonie nouvelle - Nouvelle lettre d'informations de l'Office des Produits Wallons asbl & de l'APAQ-W

Editeur responsable Luc Tilman

Les informations fournies par nos membres n'engagent nullement la responsabilité de l'éditeur.
Rue de la Neuville, 14 - 6000 Charleroi
www.opw.be - courrier@opw.be - 070 223 323
N° BC : BE 0419261 318



Chaufontaine : digne d'être Cittaslow !

En effet, l'OPW vient d'apprendre la création d'un marché bio et artisanal à Embourg grâce à l'initiative de Monsieur Laurent Burton, Echevin de l'Economie. Ce petit marché a été inauguré le jeudi 08 septembre 2011 et accueillera les badauds et riverains deux fois par mois, les 2^{ème} et 4^{ème} jeudi sur la Place Musch à Embourg.

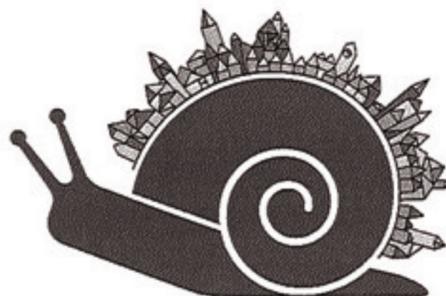
Dans une atmosphère conviviale et digne des petits marchés de Provence de 15H00 à 21H00, les maraîchers vous proposeront leurs produits.

Une belle diversité sera présente notamment en produits bio : poisson frais - fromages - confiseries - tapenades - fruits et légumes - pains - produits laitiers - farine - œufs - huiles et graisses - produits secs etc...

Embourg est une section de la Commune de Chaufontaine récemment labellisée Cittaslow.

La philosophie « Slow food » a encouragé la croissance du Mouvement Cittaslow créé en Italie plus précisément dans la localité toscane de Greve in Chianti en 1999. Aujourd'hui, ce réseau réunit 140 villes réparties sur 21 pays dont la Belgique.

Il s'agit d'un groupe autonome de villes déterminées à améliorer la qualité de vie de leurs citoyens, particulièrement en ce



cittaslow

qui concerne l'alimentation.

Les villes Slow adhèrent à une série de règles qui les rendent plus agréables à vivre. Elles cherchent à sauvegarder l'alimentation traditionnelle en créant des espaces et des occasions de contact entre des producteurs de qualité et les coproducteurs.

Silly est la première ville Slow de Belgique suivie d'Enghien et de Lens. Chaufontaine l'est devenue depuis peu.

Embourg, par la création de ce marché bio et artisanal rejoint donc tout à fait cette philosophie de vie. Nous vous invitons vivement à visiter ce marché si vous êtes de passage dans cette belle région ! Nous incitons également les producteurs membres OPW à y participer.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter l'Echevinat de l'Economie de Chaufontaine au 04/36.15.638.

F.Dargent

Septembre, la saison des noix !

Il existe de très nombreuses variétés de noix. Cependant, la noix dite de Grenoble est particulièrement intéressante. Fruit du noyer, elle ne pousse pas exclusivement dans la région grenobloise bien qu'elle bénéficie pour cette provenance d'une appellation contrôlée. Sous nos latitudes, en Belgique et en Wallonie, la noix fait son apparition au début de l'automne. Ce sont alors des noix fraîches qui possèdent toutes les vertus que l'on peut leur attribuer et qui méritent une place d'honneur dans une nutrition-santé durable.



La noix est un fruit à écale particulièrement riche en huile. Elle est source d'acides gras polyinsaturés de type Oméga3, précieux car souvent absents dans notre alimentation. Sa teneur en acide gras alpha-linolénique en fait un allié de la santé en général, qui contribue à l'apport quotidien en acides gras essentiels et indispensables. La noix est également au hit-parade des aliments antioxydants et riches en oligo-éléments.

Fruit de saison, consommée fraîche ou conservée au frais (au réfrigérateur), elle offrira une réelle protection cardio-vasculaire, participant à la prévention du diabète ou ayant un effet favorable sur le vieillissement des cellules!

Issue de culture de proximité et de terroirs locaux, cueillie en saison, elle participe à une nutrition durable.

Gourmande la noix ? Oui, consommée fraîche, telle quelle ou en accompagnement de nombreux mets culinaires, en entrée, plat, dessert ou avec le fromage, extraite et servie sous forme d'huile de noix, elle est un aliment santé plaisir par excellence!

S.I.I.N.



Edito	1
Chaufontaine : Cittaslow	1
Septembre, la saison des noix !	1
Fromages de ches nous	2
Maître Boulanger-Pâtissier	3
Pommes et lait	3
Hostellerie Dispa	4
Tours des Terroirs : Luxembourg	5
De l'aspérule au Maïtrank	6
Des productions bien particulières	6
L'AUDA	6
Le pâté gaumais	7
A province particulière...	7
Foire Agricole de Libramont	7
Entre tourisme et terroir	8
C'est nouveau... c'est bon... c'est wallon!	9
Nouveaux membres	9
Docs en stock	10
Pain Bière et Fromage à Burdinne	10
L'alimentation, toute une éducation	10
Fêtes de fin d'année	10
Agenda - OPW & APAQ-W	10

Edito

Décidément, la Province de Luxembourg est à l'honneur dans les pages de Wallonie Nouvelle.

Dans le dernier numéro, Orval et la Gaume accueillait l'équipe de Wallonie Nouvelle, Libramont accueillait plus de 200.000 visiteurs lors de sa dernière édition.

Il était donc temps que notre cahier de terroir se penche sur cette province à l'ardeur d'avance, fer de lance touristique de la région et qui offre à elle seule les 2 Indication Géographique protégées wallonnes reconnues par l'Europe.

Un terroir rempli d'Histoire, de Bastogne à Marche en passant par les légendes qui glissent le long de la Semois, les espaces verts qui accueillent les vététistes et autres promeneurs.

Tant qu'à rendre des hommages, vous découvrirez encore de nouveaux produits au détour de ces pages, qu'ils soient salués dans le cadre d'un concours comme celui du fromage à Harzé, ou qu'ils soient témoins du dynamisme de nos producteurs, comme un premier mousseux qui nous est proposé par le Ry d'Argent.

Bonnes découvertes gourmandes

Gérald Trokart

Intéressé ? Le label « Cittaslow » s'adresse à des villes de moins de 60.000 habitants et chacune doit s'engager à adopter des mesures coercitives qui vont dans le sens d'un urbanisme à visage humain. Son obtention s'articule autour d'un manifeste qui compte 70 recommandations dont les principales sont :

- Multiplication des zones piétonnières,
- Mise en valeur du patrimoine urbain historique en évitant la construction de nouveaux bâtiments,
- Création de places publiques où l'on peut s'asseoir et converser paisiblement,
- Développement du sens de l'hospitalité chez les commerçants,
- Règlements visant à limiter le bruit,
- Développement de la solidarité intergénérationnelle,
- Préservation et développement des coutumes locales et produits régionaux,
- Développement des commerces de proximité,
- Priorité aux transports en communs et autres transports non polluants, etc...

Pour plus d'informations : visitez le site www.cittaslow.net ou adresser un message à l'adresse suivante : info@slowfoodliege.be.