

Union des agricultrices Wallonnes

Notre agriculture wallonne, une agriculture familiale!

14 novembre 2019



UAW



Pages mensuelles de l'UAW - Distribué toutes fermes - Chaussée de Namur 47 - 5030 Gembloux
Tél. 081/60.00.60 - E-mail. uaw@fwa.be

À lire dans nos pages

p.2

Journée Provinciale du Namurois



p.3

Rencontre avec la jeune pousse du Namurois : Maddly RAMELOT



p.3

Rendez vous dans 20 ans : lancement du grand projet UAW Namur



p.4

Journée Provinciale de Liège



p.5

Rencontre avec la jeune pousse de Liège : Nathalie Thorez



Une diversification bien pensée !

Par Geneviève Dupont-Ligny, présidente UAW

En province de Liège, Nathalie Thorez, nous a décrit son parcours pour atteindre sa diversification, dans son cas, valoriser son lait en fromage.

Une réflexion poussée a guidé cette agricultrice vers le choix qui correspondait le mieux à ses besoins !

Son exemple montre qu'il faut du temps, beaucoup de formations, de réflexion avant de se lancer dans un projet.

Elle s'est formée dans des fermes en France pour la fabrication de tome puis de brie, mais pas de bon feeling à la suite de ces expériences...

C'est en Suisse que Nathalie a rencontré un produit et une manière de travailler qui répondait à ses aspirations.

C'est sur cette base et grâce à cette expérience qu'elle a développé son projet, un projet qui tenait la route humainement dans son exploitation (30 vaches), en étant capable de fabriquer seule son fromage.

Réussir une diversification nécessite de faire parfois de multiples formations pour trouver ce qui convient en termes de produits, d'organisation de travail et d'accomplissement personnel.

C'est rencontrer les bonnes personnes ressources qui transmettent leurs savoirs, leurs expériences pour fabriquer un produit de qualité.

Il est impératif de juger si la diversification rencontre bien ses aspirations.



Geneviève Dupont-Ligny - lignygene@gmail.com

Edito

Concours

Fière d'être agricultrice !

Depuis de nombreuses années, nous organisons au sein du stand de Libramont un concours photo. Vous êtes nombreux et nombreuses à venir voter pour la photo qui répond le mieux à la thématique donnée. Cette année, les photos illustraient particulièrement bien celle-ci à savoir « Fière d'être agricultrice ! ».

Nous vous présentons la photo qui a remporté le plus de voix :

Cyrielle Paquay de Libramont a reçu de la part de l'UAW un chèque cadeau Accueil Champêtre en Wallonie.

Un grand merci à toutes les participantes et rendez-vous l'année prochaine



Cyrielle Paquay



Brexit or not Brexit ??? That's the question....

par Myriam Lambillon, coordinatrice UAW

Les agricultrices UAW du Namurois se sont donné rendez-vous dans le petit village de Mesnil-Saint-Blaise logé au milieu des prairies sur le dessus de la vallée de la Meuse... Un régal pour les yeux....

Les agricultrices venues en nombre ont été accueillies par Sabine Rabeux, Présidente de la section de Dinant-Beauraing, qui leur a dressé un succulent portrait de la région.

Retour sur une journée qui a posé les bases de réflexion ou tout du moins un début de compréhension autour d'un sujet assez nébuleux pour tous et toutes

Brexit dur, mou ou pas du tout ?

Notre présidente provinciale, Véronique Brahy, a présenté le sujet avec son humour et son entrain qui se sont retrouvés dans son discours d'introduction dont voici un extrait.

« Nous avons la réputation à l'UAW d'être pro actives, cela se vérifie encore aujourd'hui avec le choix de notre journée : « le Brexit aurait-il une influence sur ma vie au quotidien ? »

Le Brexit, nous en entendons parler depuis pas mal de temps maintenant.

Personnellement, à force que ça aille un peu dans tous les sens, je ne sais plus trop quoi penser et je m'emmêle un peu les pinceaux.

Le but de cette journée étant de remettre un peu d'ordre dans tout cela et de voir vers quoi nous allons. »

Pour cela, nous avons invités trois conférenciers qui ont pu aborder chacun à leur manière ce sujet assez sensible...

Madame Valentine Huys du Service d'étude de la FWA nous a éclairés sur l'influence qu'aura le Brexit sur notre agriculture wallonne, belge et pourquoi pas européenne. Monsieur Liam MacHale, directeur des affaires européennes à l'« Irish Farmer's Association » syndicat agricole irlandais, nous a expliqué le cas concret de l'Irlande et de ce que vivent ou vivront les agriculteurs irlandais et, pour terminer, Monsieur Robert Remy, consultant alimentaire et ex responsable des études alimentaires chez Test Achat, a abordé l'influence que cela pourrait avoir sur notre vie de tous les jours. Car n'oublions pas, nous sommes également toutes des consommatrices.

Le Brexit aura-t-il une influence sur mon métier d'agricultrice ?

Valentine Huys nous a tout d'abord dressé l'historique de la situation afin de nous remettre toutes sur un pied d'égalité. Si il est vrai que l'on parle depuis juin 2016 de ce Brexit suite au référendum organisé par l'Angleterre et qui a montré que 51.89% de la population souhaitait sortir de l'Union Européenne, depuis juin 2019, nous avons l'impression que le calendrier s'accélère et que le sentiment de peur, d'incompréhension, de malaise s'empare des populations tant anglaises que irlandaises que européennes.

Depuis le 04 septembre, nous sommes sur d'une chose, le Parlement anglais a voté la loi sur un Brexit avec accord. Un nouveau délai a été accepté par l'Union Européenne, appelé Flextension, et dont la nouvelle date est le 31 janvier 2020...

L'avenir est totalement incertain en fonction de possibles élections anticipées ou d'un nouveau référendum et dans ce cas, si il y a Brexit avec accord, d'une période de transition ou si il y a un Brexit sans accord, il n'y aura pas de période de transition...

En quoi cela pourrait-il inquiéter le monde agricole wallon, me diriez-vous ?

Les impacts sont nombreux. Les tarifs et contrôles douaniers vont augmenter. Les formalités administratives et techniques seront plus nombreuses et donc il y aura une augmentation

des délais de livraison : ce qui pourrait poser de gros problèmes pour les marchandises fraîches. Le cours de la Livre aura une influence sur la compétitivité des produits et sur le pouvoir d'achat des ménages anglais.

Il faut savoir que la part des importations alimentaires du Royaume Uni est immense. 65% de leurs produits alimentaires viennent d'Europe et seulement 35% sont hors UE. La Belgique est en 6ème place au niveau des exportations vers le Royaume Uni (5.3%)... Vous pourriez penser que ce n'est que 5.3% mais voilà, ce serait trop simple... Il faut conjuguer tout cela avec le fait que le RU pourrait se tourner vers d'autres importateurs que l'UE. Les risques de surplus de produits agricoles au sein de l'UE et qui auraient un impact direct sur la Belgique. Il sera difficile de diminuer rapidement les quantités de produits agricoles ou de trouver d'autres canaux pour les écouler. Et si le surplus en Europe est grand, la baisse des prix sera inévitable.

Et nous, dans notre petite Wallonie ?

Le Royaume Uni est la 6ème destination d'export pour la viande bovine congelée wallonne et la 7ème pour la viande fraîche et congelée en provenance de Belgique.

En produits laitiers, le RU est la 4ème destination des produits belges et 4.22% du lait en poudre produit en Wallonie est exporté au RU !

Pour les volailles, 9.9% des exportations belges débarquent chez nos voisins mais pour la Wallonie, il s'agit de la première destination pour nos coqs et nos poules (42.84% pour seulement 25.15% vers la France ou 2.89% vers l'Allemagne) !!!!

Le RU est la troisième destination pour nos porcs belges (la 7ème pour les porcs wallons).

On peut dire que l'avenir commercial est incertain. L'impact est difficile à chiffrer mais les risques sont importants. Et les aides prévues auront leurs limites budgétaires.

L'Irlande ? Maillon fort ou faible ?

Monsieur MacHale a pu, avec un charmant accent, et dans un français parfait, nous exposer la situation en Irlande. Comment les irlandais et irlandaises vivent ce Brexit surtout après les années politiquement difficiles que ce pays a déjà traversé ?

Pour rappel, l'Irlande est une petite île située à l'ouest du Royaume Uni. Ce pays a été divisé suite à des guerres politico-religieuses qui ont terminées avec l'accord de Belfast assez récent. La paix est donc fragile et les souvenirs sont encore très douloureux pour de nombreuses générations.

L'Irlande est donc coupée en deux :

Nous avons l'Irlande du Sud qui a pour capitale Dublin, et qui compte 26 comtés.

L'Irlande du Nord, quant à elle, appartient au Royaume Uni avec l'Angleterre, l'Ecosse et le Pays de Galles, qui possède 6 comtés et a pour capitale Belfast.

Plusieurs différences majeures les caractérisent : La République d'Irlande (Sud) a un président élu pour 6 ans, au Nord, c'est l'autorité de la Reine qui prime.

L'Irlande du Sud est principalement catholique tandis que le Nord est majoritairement protestant.

L'Irlande du Nord, comme l'Angleterre, ne faisant pas partie de la zone euro, la monnaie est toujours la livre sterling, mais avec ses propres billets qui même s'ils ont la même valeur que les billets anglais n'y sont pas acceptés. La République d'Irlande a fait plus simple, elle a adopté l'euro.

Même leurs drapeaux sont différents.

Bref vous l'aurez sûrement compris, en tête des problèmes qui focalisent toutes les tensions : la frontière nord-irlandaise. Il s'agit en effet, pour le RU, de la seule

frontière terrestre avec l'Europe et donc qui dit frontière, dit contrôle, douane, soldats, tout cela avec une Histoire douloureuse qui date d'à peine 20 ans. Et cela les Irlandais ne veulent plus la revivre.

La plus grande difficulté que rencontrent les organisations lobbyistes pour le moment au sein du Parlement européen, c'est la méconnaissance de beaucoup des nouveaux arrivants au sein de l'UE qui ne connaissent pas ou n'ont jamais eu connaissance de cette Histoire.

Et comme l'a si bien dit Mr MacHale, c'est ici que Monsieur Barnier le négociateur en chef de la Commission chargée de la conduite des négociations avec le Royaume Uni, joue son rôle d'ambassadeur car il comprend les problèmes et peut expliquer aux néo-européens la sensibilité irlandaise.

Il pourrait y avoir 3 scénarii possibles

• **Scénario n°1**: une frontière est rétablie entre l'Irlande et l'Irlande du nord

A quoi cela ressemblerait ? Puisque le Royaume-Uni a choisi de quitter l'Union européenne alors que la République d'Irlande, elle, y demeurera, une frontière est censée être rétablie entre les deux pays. Si ce principe était appliqué à la lettre, cela signifierait que les postes-frontières entre l'Irlande et l'Irlande du Nord, qui fait partie du Royaume-Uni, reprendraient du service. Des contrôles douaniers seraient rétablis, les biens et les marchandises ne circuleraient plus librement de part et d'autre de la frontière.

Pourquoi ça coince ? C'est la solution dont personne ne veut entendre parler. Chaque jour, 30 000 personnes franchissent cette ancienne frontière. Surtout, la libre-circulation entre ces deux territoires est l'un des points fondamentaux de l'accord du Vendredi saint, conclu en 1998. Lequel a mis fin à trente années de violence entre les nationalistes et les unionistes, qui ont fait près de 3 500 morts. Difficile donc d'imaginer le retour des barbelés et des miradors le long de cette frontière, qui serait inévitablement interprété comme un grave retour en arrière pour la paix en Europe.

• **Scénario 2** : l'Irlande du Nord reste dans le marché unique et se détache du Royaume Uni

A quoi cela ressemblerait ? Les Européens veulent s'assurer que le Royaume-Uni n'obtienne pas, via l'Irlande du Nord, un accès « à la carte » au marché unique européen, sans se soumettre aux obligations douanières qui y sont liées. Michel Barnier a donc proposé un mécanisme de «backstop» («filet de sécurité») temporaire, qui consisterait à contrôler les produits qui circulent entre l'Irlande du Nord et le reste du Royaume-Uni.

En attendant qu'une solution pérenne soit trouvée, l'Irlande du Nord resterait donc, de fait, intégrée dans le marché unique européen.

Pourquoi ça coince ? Cette solution, qui a les faveurs des Européens, fait bondir le camp unioniste en Irlande du Nord et les conservateurs britanniques. Elle reviendrait in fine à déplacer la frontière en mer d'Irlande. Pour le Royaume-Uni, cela signifierait une perte de souveraineté sur l'Irlande du Nord.

• **Scénario 3** : un statu quo provisoire en attendant une solution

A quoi cela ressemblerait ? Face à l'impasse, Theresa May a proposé «un arrangement douanier provisoire» qui maintiendrait l'ensemble du Royaume-Uni dans le marché unique et l'union douanière européens, le temps qu'une solution soit trouvée. Concrètement, rien ne changerait donc par rapport à la situation actuelle.

Pourquoi ça coince ? Cette proposition de la Première ministre britannique a provoqué un tollé au sein de son propre parti, chez les plus fervents partisans du Brexit. Selon eux, une telle décision pourrait empêcher le Royaume-Uni de conclure des accords commerciaux avec d'autres pays. Et donc de tourner la page de l'Union européenne. Les eurosceptiques craignent aussi que cet «arrangement provisoire» ne perdure.

Bref, que nous soyons européens, wallons ou irlandais, nous sommes tous à la même enseigne.

Le Brexit aura-t-il une influence sur ma vie de conso-citoyenne ?



Ce fut Monsieur Robert Remy qui allait clôturer ce dossier rempli de questionnements. Et des questions, il y en a encore qui sont arrivées après son exposé.

Comme il l'a si bien dit, tout n'est pas noir ou blanc, il y aurait même 50 nuances de gris...

Un premier constat a été de remarquer que le consommateur européen se sent plus concerné par les éventuelles conséquences du CETA ou du Mercosur que du Brexit.

Second constat, le Brexit dope l'industrie agro-alimentaire. Car au Royaume Uni, la crainte de la pénurie est bien réelle. Selon les projections pessimistes, 80 à 85% des importations vers le RU pourraient être ralenties ou bloquées. En un an, l'IAA Belge a vu ses exportations vers le RU augmenté de 16% mais il faudra faire attention au retour de manivelle.

Tentons d'être pratique... A quoi s'attendre ?

Tant dans un sens que dans l'autre, il y aura des risques de délais d'attente aux frontières. Quid des aliments périssables ? Faudra-t'il s'attendre à une réduction de ces échanges ?

En matière d'étiquetage par ex : les denrées produites au RU ne pourront plus mentionner « origine européenne », les logos tels que AOP – IGP – STG ne seront plus d'actualité et le RU devra utiliser d'éventuels nouveaux logos britanniques.

Quid du système d'alerte européenne pour un rappel de produit : en principe le RU en sera exclu... ce qui signifie que tout problème lié à la sécurité alimentaire d'origine britannique ne serait plus porté à la connaissance des 27 Etats membres.

Et pour les denrées non alimentaires ?

Pour les achats en ligne sur un site britannique, si la publicité cible clairement une offre valable en Belgique, rien ne changera (au niveau des délais rétractations ou de garanties) mais si ce n'est pas le cas, lisez attentivement les conditions contractuelles !

Pour les voyages, cela dépendra du type de compagnie, si c'est une compagnie britannique, les règles RU prévaudront. Pour les communications, les numéros britanniques seront surtaxés et si vous êtes malade, la carte d'assurance européenne sera inutilisable. Mieux vaut donc vous renseigner auprès de votre mutuelle avant votre déplacement.

En conclusion,

Comme déjà dit, il y a plus de questions que de réponses ! Tous les opérateurs et les consommateurs espèrent éviter le scénario du No Deal, la mise en place d'une Union douanière avec le RU serait sans doute une bonne solution. Et le renforcement des contrôles à l'importation vers l'Europe est un préalable souhaité par une majorité des consommateurs.

Bref, une journée qui a posé les bases d'une réflexion et qui nous a permis de pouvoir mieux comprendre tous les échelons, implications, conséquences de chaque réflexion, décision... Suite au prochain épisode

Pour plus de détails, voici deux sites qui peuvent vous intéresser :

<https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/brexit>
<http://www.favv-afsa.fgov.be/brexit/fr/>



Rencontre avec Maddly Ramelot, « Jeune pousse » mise à l'honneur par l'UAW du Namurois

Propos recueillis par Myriam Lambillon, coordinatrice UAW.

Je vous propose une bouffée d'air frais, un rire chaleureux, une envie de partager sa passion :

Maddly Ramelot de la Ferme du Moligna à Buissonville pas très loin du Domaine de Chevetogne.

Maddly est une jeune femme qui a 1000 idées à la minute et qui, par son entrain et son dynamisme, est arrivée à mettre en place son rêve : apporter sa touche personnelle et sa créativité au sein de la ferme.

Maddly est l'épouse de Jean Borlon et tous deux sont parents de deux petites bouts : Jules 6 ans et Alice 2 ans.

A la base, Jean pensait reprendre le flambeau familial mais la ferme faisant partie du patrimoine du château et rattachée à un bail de carrière, les bâtiments n'étaient plus disponibles. Le jeune couple a su reprendre le troupeau familial moitié BBB, moitié laitier et acheter une ferme voisine qui n'avait quant à elle pas de repreneur.

On recommence sur une page blanche...
Rencontre pétillante....

Comment as-tu rejoint l'exploitation ?

Je travaillais chez GSK depuis 2007 dans la préparation des vaccins. Et en 2010, mon mari et moi-même, nous nous sommes installés au Moligna.

Mon rêve a toujours été de venir travailler dans la ferme et de pouvoir y élever mes futurs enfants.

Mon caractère était ce qu'il est (rires), je ne me voyais pas revenir sans y mettre ma touche aussi j'ai commencé à faire de la glace que l'on vendait chez mon beau-frère à la boulangerie. Je travaillais déjà à 4/5ème temps au laboratoire.

Quand Jules est né, je suis passée à mi-temps. Et à la naissance d'Alice, j'ai fait une pause carrière pour élever mes deux petits bouts.

La ferme a toujours été comme une seconde vie, une nécessité. Au retour de ma journée de travail à Wavre, je troquais ma salopette de cosmonaute (utilisée dans les zones stériles pour la confection des vaccins) contre mes bottes et ma salopette d'agricultrice.

D'ailleurs j'ai passé le cap ce 1er novembre puisque de conjointe aidante, je suis passée à agricultrice à titre principale.



Quel est ton rôle sur l'exploitation ?

Il y a des tâches qui varient en fonction des saisons et puis celles qui sont omniprésentes comme l'administratif

Pour le moment par exemple, je m'occupe des soins des veaux et comme le bétail est encore entravé, cela demande plus de travail en hiver.

Je m'occupe également de la laiterie, de l'écrouissage et ensuite j'ai toute la partie transformation.

La gamme de produits est assez large donc cela demande de la méthodologie.

Avec la transformation le magasin qui vient de s'ouvrir, les enfants qui sont encore petits, le travail de la ferme et l'administration, je ne m'ennuie pas (rires). Heureusement nous pouvons compter sur la famille et mes beaux-parents.

Pourquoi as-tu lancé ta diversification à la ferme ?

J'ai un tempérament entreprenant, il fallait que je développe un truc à moi pour y trouver ma place. La glace est un produit que j'ai toujours adoré travailler : ma première sorbetière je l'ai achetée à 12 ans.

Et même si dans la région, il y avait déjà beaucoup de concurrence, mais ce sont des produits que j'aimais faire. Donc j'ai revendu ma voiture et acheter une bonne machine sorbetière

Maman m'a souvent dit : « quand t'en as pas assez, tu t'en inventes ! ». C'est vrai que j'ai 1000 idées à la minute !

J'ai donc commencé en douceur malgré tout.

De 2010 à 2015, j'ai fait de la vente libre puis on a ouvert le magasin en 2015. Là je vends mes produits mais également des produits de consœurs comme Marie Cécile Crevits de Boninne. On y retrouve ainsi un peu tout ce qui se fait au niveau produits locaux : pâtes à tartiner, confitures, charcuterie, ...

Pour ma part, je transforme notre lait en glace, beurre, fromage, yaourts

Il a fallu un point de départ ?

Bien sûr, j'ai commencé, comme je le disais avec la glace.

Mon premier gâteau, élaboré en 2011, était celui de notre mariage.

Comme j'ai adoré faire cela, je me suis spécialisée dans la confection de ceux-ci que mon beau-frère pâtissier décorait. Puis je me suis lancée dans la déco moi-même.

Après, avec les gâteaux et la glace, il y a des périodes creuses donc je me suis dit que faire des yaourts, ce n'est pas trop compliqué alors pourquoi pas ? Ce qui m'a amené tout naturellement aux fromages et au beurre. Et comme le magasin reste ouvert toute l'année, cela m'a permis d'avoir des produits confectionnés ici à la ferme à proposer pendant toute l'année.

On remarque que les clients sont attirés par les produits qui ont une identité, quand ce sont des produits faits à la ferme, et que les gens me connaissent ils peuvent mettre un nom, un visage sur le produit.

Je me suis un peu étendue au niveau de la gamme des produits de la ferme : par exemple en glaces j'ai 16 goûts et 9 sorbets différents en fonction des saisons. Pour les fromages frais, j'en fabrique 4 sortes et pour les yaourts, il y a 12 sortes.

On a pu engager une ouvrière à mi-temps. Ce qui est super chouette c'est qu'elle habite le village, elle avait comme option à l'école « chocolaterie et pâtisserie froide » et elle est venue en stage à la ferme. Comme le courant passait bien et qu'elle travaillait super bien, nous lui avons proposé un contrat CDI à mi-temps.

Une réelle confiance s'est installée entre nous deux. Elle sait prendre le relais si je suis occupée à un autre poste de la ferme.

Elle s'est lancée dans la chocolaterie en tant qu'indépendante complémentaire (un vrai délice) et nous vendons ses produits dans notre magasin, un vrai succès !!!

En ce qui concerne le beurre, il a toute une histoire.

J'ai relancé une histoire de famille... Car ma belle-mère a toujours fait du beurre depuis toute jeune puisque ses parents transformaient toute leur production en beurre. Ma belle-mère vient d'ailleurs m'aider à la production. C'est elle et ma tante qui m'ont transmis leur savoir-faire et j'en suis fière.

Le beurre du Moligna a été primé deux fois cette année : médaille d'or lors du concours provincial du Namurois et médaille d'or également à la finale interprovinciale qui s'est déroulée à Battice lors de la Foire qui a lieu début septembre.

Des projets futurs sont envisagés ?

Nous avons un gros projet sur le feu. En effet, pour le moment, l'atelier et le magasin sont situés dans une partie de la ferme mais manque de fonctionnalité car je travaille pour le moment sur 2 niveaux avec la partie crèmerie en sous-sol. Cela en fait des escaliers en fin de journée (rires).

Nous en sommes encore au stade administratif mais cela avance bien et si tout continue comme cela pour l'hiver 2020, notre nouveau projet sera en route.

Nous allons rénover une ancienne grange qui a un certain cachet et en faire un magasin et un nouvel atelier... sur un seul niveau.

De plus, nous avons un projet de moderniser l'étable laitière.

Quelle est la vision de l'agriculture de demain ?

Une agriculture qui respecte l'environnement, où le citoyen peut revenir à la ferme et être en totale transparence avec notre métier.

Certes, les défis à venir sont gros mais « tant qu'il y aura des hommes... et des femmes, il faudra des agriculteurs ».

Je crois énormément en cette voie-là, je ne saurais pas manger de la nourriture importée de je ne sais où, je consomme tout ce que je fabrique et je veux produire ce que en quoi je crois.



Rendez vous dans 20 ans

Lancement du grand projet de l'UAW du Namurois

A la suite de notre congrès où nous avons fêté les 50 ans des mouvements féminins, un grand projet s'est mis en route, projet que nous avons appelé « rendez-vous dans 20 ans. »

Chaque province a été invitée à organiser ses ateliers « rendez-vous dans 20 ans ».

Toutes les agricultrices qui le souhaitaient pouvaient y participer.

Chaque province a ainsi mis en place un voir deux projets. Certains aboutiront dans 3 ans et d'autres aboutissent aujourd'hui.

Nous ferons ainsi taire les langues qui disent que les namurois sont lents. La province UAW de Namur est la première à vous présenter son premier projet!

Et nous voulions profiter de cette journée provinciale pour vous présenter le projet :

« Agricultrices 4.0 »

Si vous vous rappelez, lors du congrès UAW au printemps dernier, nous avons parlé de l'avenir et des perspectives de notre mouvement et par-delà, comment agir pour promouvoir notre agriculture.

Quelques semaines plus tard, quelques agricultrices se sont réunies à Gembloux, et elles ont choisi, parmi les pistes suggérées, d'intensifier la communication avec nos concitoyens.

Nous tenons déjà à remercier toutes celles qui ont lancé ce projet, à savoir :

Déline LADOUCE, Florence CREVITS, Véronique BRAHY,

Anne Marie DE RIJCKE, Chantal HUCORNE, Anne Marie ALBERT, Caroline JASPART HERBIET, Béatrice VAN VYNCKT, Danielle GUIOT,

Maria ZILLIKENS, Elodie DEMANET, Agnès GAUTHIER, Caroline CNOCKAERT.

De fil en aiguille, l'idée de créer une page Facebook s'est dessinée. Plusieurs autres rencontres et beaucoup de discussions Whatsapp ont eu lieu (oui, on a bien travaillé et on a bien rigolé, il faut le dire aussi !!!) pour peaufiner le projet.

En voici les grandes lignes :

Tout d'abord, nous nous sommes choisies un nom pour cette page : « agricultrices 4.0 »

Le mot « agricultrices » parce que c'est ce que nous sommes, c'est notre identité et nous en sommes fières et « 4.0 », en relation avec les nouveaux logiciels informatiques, toujours plus pointus, qui chaque fois qu'ils évoluent, changent de numéro de version.

En résumé, nous sommes des agricultrices à la pointe.

Concrètement, notre page Facebook se veut POSITIVE, c'est sa pierre d'angle. Vous y retrouverez des photos, des vidéos, des phrases qui font réfléchir et des explications sur notre travail. Tous les contenus seront discutés et validés par le groupe 4.0, à l'initiative du projet, et seules les administratrices auront la possibilité d'y apporter des modifications.

Et maintenant ?

Tout d'abord, nous tenons à remercier toutes les dames qui ont

pris de leur temps, de leur soirée pour venir à Gembloux, réfléchir à un projet dynamique, innovant, jeune et valorisant pour notre agriculture, pour leur bonne humeur, leur fous rires, leur inventivité, leur passion...

Nous comptons sur leur soutien quotidien et nos rendez-vous quotidiens sur Whatsapp pour faire avancer ce projet.

Quotidiennement, la page sera actualisée en fonction de la météo, des travaux dans les champs, de l'actualité...

Et vous là-dedans pensez-vous ?

Envoyez vos idées, vos photos et vidéos, vos témoignages, à l'adresse mail créée spécialement à cet effet : agricultrices4.0@gmail.com.

Toutes vos photos, vidéos, messages positifs seront avalisés par le groupe 4.0 puis mis en ligne sur Agricultrices 4.0.

Et ensuite partagez et repartagez avec vos « amis Facebookiens », le contenu de la page « Agricultrices 4.0 »

En 7 jours, nous avons déjà atteints les 647 abonnés !

Avant Noël, nous vous lançons le défi d'atteindre les 1000 abonnés... Soyez au rendez-vous !



MERCI

Depuis quelques temps, lors de nos journées provinciales, nous mettons à l'honneur une jeune pousse. Cette année, nous avons porté notre attention sur Maddly Ramelot. Une jeune agricultrice passionnée qui exprime toute sa créativité dans les produits qu'elle transforme et qu'elle vend à la ferme : glaces, fromages et autres yaourts garnissent son étal, pour le plus grand plaisir des petits et des grands!

Lors de cette journée, notre comité a décidé de mettre également à l'honneur une personne qui travaille dans l'ombre des UAW: Myriam Lambillon.

En tant que coordinatrice, Myriam est une des figures incontournables de l'UAW.

Elle veille au bon déroulement des activités de l'UAW avec un grand professionnalisme, un sens de l'organisation hors pair, une disponibilité et un dévouement à toute épreuve. Et tout cela sans jamais quitter la bonne humeur et la gentillesse qui la caractérise.

Merci à toi Myriam !

Le comité de Dinant-Beauraing



Pourquoi favoriser les produits fermiers aux produits ultra-transformés ?

Par Fanny Gerarts, coordinatrice UAW

Pour leur journée d'étude provinciale du 5 novembre dernier, les agricultrices de la Province de Liège se sont réunies autour du thème de l'alimentation et plus particulièrement pour mieux comprendre l'impact sur notre santé de la consommation de produits ultra-transformés.

Grâce à l'intervention de Madame Nathalie Verschuere, Nutritrice, les participants ont pu faire le plein d'informations sur le lien étroit entre régime alimentaire et santé.



Nathalie Verschuere

« Que ton aliment soit ton médicament » (Hippocrate)

Madame Verschuere débuta son intervention par expliquer ce en quoi consiste la nutrition : c'est littéralement le fait de soigner en adoptant une alimentation équilibrée adaptée à ses besoins, c'est donc la discipline qui parle au corps son propre langage afin d'optimiser la santé, prévenir les maladies et améliorer les inconvénients des pathologies déjà installées.

Encore plus précisément, c'est une discipline spécialisée qui vise à comprendre les processus biologiques (biochimie, génétique, immunologie...) du corps humain et en quoi les carences ou excès alimentaires peuvent avoir un impact sur l'être et le devenir de notre santé. Le but de la nutrition est de maintenir une santé optimale, en privilégiant, stimulant ou restaurant les fonctions physiologiques. Trois axes de conseils en nutrition : alimentation, hygiène de vie et compléments alimentaires (si nécessaire).

Nutrition et santé... un constat alarmant

Il n'est pas toujours évident de s'y retrouver dans toutes les informations et désinformations liées à l'alimentation... De ce fait, il est utile de rappeler aux consommateurs la différence entre les produits ultra-transformés et les produits fermiers de base.

Un produit ultra-transformé est le résultat d'un fractionnement excessif des aliments naturels et d'une combinaison d'ingrédients à l'infini, que bien souvent on ne comprend pas... Madame Verschuere a également souligné que c'est l'ignorance du consommateur qui le mène à faire de mauvais choix : le niveau d'éducation nutritionnelle de la population est tellement faible

qu'elle n'est même pas consciente du fait que ce qu'elle avale est mauvais pour la santé... Ces aliments véhiculent généralement de fausses promesses via un marketing bien rodé : packaging attractif et arguments de vente.

L'augmentation des maladies chroniques, comme l'obésité, le diabète, le cancer, les maladies cardiovasculaires et respiratoires chroniques, est liée à notre mode de vie : excès d'alcool, tabac, stress, déséquilibres alimentaires (« junk » food, trop de sucre, trop peu d'eau...), manque d'activités physiques ; mais pas seulement... La consommation de produits ultra-transformés est aussi désignée comme coupable !

Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, nous avons connu une transition nutritionnelle plutôt « négative ». En 70 ans nous sommes passés d'une alimentation traditionnelle riche en aliments peu raffinés et peu transformés mais aussi monotone à une alimentation plus diversifiée mais riche en aliments d'origine animale, en aliments très caloriques, transformés, raffinés, recombinaison, enrichis en sucres, sel et matières grasses et souvent pauvres en composés protecteurs. Selon une Chronique de l'ONU (juillet 2016), les maladies chroniques seront, en 2030, responsables de 70% des décès et de 56% des maladies dans le monde...

L'obésité un véritable fléau

En 40 ans, les cas d'obésité chez l'enfant et l'adolescent (5 à 19 ans) ont été multipliés par dix. Dans le monde, en 1975, on comptait 11 millions d'obèses (soit moins de 1%). En 2016, on dénombrait 124 millions d'obèses (soit 10% de la population mondiale), en ajoutant à ce chiffre 213 millions de personnes considérées en surpoids.

Selon les projections de l'OCDE (2017), l'obésité et le surpoids dans le monde toucheront plus d'un adulte sur 2 et près d'un enfant sur 6...

Explosion du diabète

Le nombre d'adultes souffrant de diabète a explosé dans le monde en 37 ans, passant de 108 millions en 1980 à 451 millions en 2017 (sources OMS et IDF), 1 personne sur 11 étant concernée... En 2017, on dénombrait 5 millions de décès liés au diabète ou par les maladies liées au diabète parmi les 20-99 ans. L'OMS prévoit qu'en 2030, le diabète sera la 7ème cause de décès dans le monde.

Alimentation et cancers

En Belgique, on diagnostique 180 nouveaux cas de cancer par jour, soit 68 000 par an (chiffres 2016 - Fondation Registre du Cancer). 5 à 10% des cancers sont génétiques, le reste étant lié à l'environnement (90 à 95%). De ces 90-95%, 30 à 35 % sont directement liés à l'alimentation.

Notre challenge de demain : vivre plus longtemps et de préférence en bonne santé !

Et si notre état de santé était programmé avant la naissance ? Mme Verschuere le souligne : les périodes avant la grossesse (pré-conception, incluant la mère et le père), in utero et dans la petite enfance sont des périodes critiques de plasticité épigénétique, c'est-à-dire de modifications de l'expression de nos gènes par l'environnement et donc par notre régime alimentaire !

Cette équation est logique et simple : « nous sommes ce que nous mangeons ». Les aliments que nous consommons sont la seule source d'énergie de notre corps, mais nous mangeons toujours ce dont nous avons envie et rarement ce dont nous avons besoin !

Nous sommes donc tous concernés, mais il est aussi difficile de changer ses habitudes (éducation, culture, méconnaissance...). D'autant que la manipulation des industriels en ce qui concerne l'alimentation est partout avec diverses publicités mensongères, et les médias ne sont pas en reste : information/désinformation, buzz, « un jour c'est mauvais et l'autre ce n'est pas si mauvais »...

Notre intervenante insiste : « STOP aux mensonges ! »

Mais est-ce qu'on a tout foiré, est-ce que surveiller son alimentation est une cause perdue ?

La réponse de Nathalie Verschuere : « on ne peut pas tout contrôler dans sa vie mais on peut contrôler ce que l'on choisit de mettre dans son assiette ! Choisissons nos producteurs locaux, favorisons les circuits courts, découvrons les produits fermiers de notre région, cuisinons des produits frais toute l'année et au rythme de saison, rémunérons correctement les producteurs ».

Prendre notre destin en main c'est faire le bon choix !

Des études montrent très clairement que les diabétiques qui reviennent à une alimentation traditionnelle riche en produits végétaux voient leur diabète diminuer et même parfois « disparaître ». Mais il est plus simple pour un diabétique de prendre son comprimé de metformine et de continuer à consommer des produits ultra-transformés que de révolutionner sa façon de manger.

Manger sainement c'est manger vrai, c'est manger de la vraie nourriture, des aliments naturels, peu transformés !

Les raisons qui conduisent à l'augmentation des maladies chroniques et à l'hyper-industrialisation de l'alimentation sont l'augmentation de la sédentarité (qui tue plus que le tabac), le manque d'éducation nutritionnelle dans le cursus scolaire (des gardiennes à l'université) et le réductionnisme qui est le fait de fractionner en particules infimes, par opposition à l'holisme qui considère l'aliment comme un tout. Ce fractionnement, aussi appelé « cracking », fait partie du procédé de fabrication des produits ultra-transformés.

Mme Verschuere l'affirme : « Les produits ultra-transformés sont un vrai danger pour notre santé ! ».

Les produits dont la liste d'ingrédients, aux noms trop compliqués, est interminable ne peuvent être naturels ! Ces types de produits comportent généralement des additifs alimentaires, qui sont des substances que l'on ajoute à un aliment pour en modifier le goût, la texture, la durée de conservation ou toute autre propriété. Ces additifs se classent principalement en trois catégories : naturels, artificiels et synthétiques. Tous ces additifs se divisent en plusieurs familles, chacune d'entre elles répondant à une fonction spécifique :

- Les colorants, qui modifient la couleur des aliments ;
- Les rehausseurs de goût, qui améliorent la saveur de la nourriture ;
- Les antioxydants, qui empêchent les aliments de s'oxyder (fruits et légumes coupés et préemballés qui ne brunissent pas...);
- Les édulcorants : aspartame, stevia, saccharine et tous les autres « faux sucres » ;
- Les conservateurs, qui permettent aux aliments de rester comestibles et beaux plus longtemps ;
- Les agents de textures, comme des épaississants, de la gélatine, des émulsifiants, etc.

Dans notre alimentation régulière, le top 3 des produits ultra-transformés consommés est constitué des produits sucrés (barres chocolatées, pâtes à tartiner...), boissons sucrées (sodas, boissons aromatisées...) et les féculents/céréales du petit déjeuner (pains industriels emballés...).

Il s'agit donc de privilégier une alimentation hypotoxique, avec des modes de cuisson douce (l'index glycémique étant différent en fonction de la cuisson), incluant des aliments/produits dont la liste d'ingrédients est « facile à lire » et qui inclut des ingrédients qu'il est possible d'ajouter en cuisinant.

Nathalie Verschuere conclut son intervention : « manger sainement ça veut dire quoi ? ». Et bien cela veut dire : manger plus de légumes (sources principales d'antioxydants, « en variant les couleurs »), équilibrer son assiette avec une moitié de légumes, un quart de viande et un peu de féculents.

Trois règles de base, il est important de :
Mastiquer, mâcher lentement ;
Manger « en pleine conscience », notre cerveau doit réaliser ce qu'il mange ;
S'arrêter de manger dès que l'on a plus faim.

La tendance est au changement mais il faut continuer à s'informer et à informer, les consommateurs et les producteurs ont un rôle à jouer, agissons en consommateurs !

Deux livres à conseiller :

- Halte aux produits ultra transformés ! Mangeons vrai, par le Dr Anthony Fardet ;
- Vous êtes fous d'avalier ça ! de Christophe Brusset.



De gauche à droite : Dominique Beckers (Présidente de la section locale organisatrice, Verviers - Dison - Limbourg), Anne-Marie Dumont (Présidente provinciale UAW Liège), Nathalie Thorez (agricultrice mise à l'honneur) et Geneviève Ligny (Présidente nationale)



Rencontre avec Nathalie Thorez, mise à l'honneur par l'UAW de la Province de Liège

Par Fanny Gerarts, coordinatrice UAW

Nathalie Thorez, 39 ans, est agricultrice à titre principal à Sart-les-Spa. À la reprise de l'exploitation de ses parents, elle s'est lancée dans la production du « fromage de ses rêves », le Sarté. Ce fromage, issu d'une fabrication artisanale, est le fruit d'une collaboration étroite entre Nathalie et son compagnon, crémier-fromager.



Nathalie Thorez

Comment et pourquoi êtes-vous devenue agricultrice ?

Je suis fille d'agriculteurs, mes parents étaient à la tête d'une exploitation d'élevage avec un troupeau de type Blanc Bleu mixte. Il y a 10 ans, à la fin de leur carrière, je faisais complètement autre chose... On était en pleine crise du lait et j'avais en tête une image triste du lait...

à ce moment-là, mon compagnon, crémier à Namur, m'a dit : « c'est bête, l'exploitation de tes parents est là, c'est un bel outil, pourquoi ne rien en faire... ? Et puis le lait ne vaut rien actuellement, pourquoi ne pas le valoriser, le transformer et en faire du fromage ! ».

Et j'ai suivi son conseil ! Je suis devenue agricultrice à cause du fromage et parce que je suis arrivée à développer le produit que j'espérais. C'est vraiment le fromage qui définit la façon dont la ferme tourne.

Comment votre projet est-il né et quel a été votre parcours ?

Après réflexion, je décide donc de me former sur les techniques fromagères et effectue un premier voyage en France, à Poligny dans le Jura (« capitale du Comté »).

Après ce voyage, je suis déjà revenue la tête pleine de projets !

J'ai ensuite fait un deuxième voyage en France, où j'ai appris les techniques de fabrication du Brie, mais la technique ne me correspondait pas...

Puis, il y a 7 ans, je suis partie en Suisse, à l'évaz, où l'on fabrique uniquement en été un fromage fermier d'alpage au lait cru qui porte le nom de ce village. La singularité et le côté artisanal et familial (chaque famille fait son fromage avec sa propre coque de moulage) de la fabrication de ce fromage m'a tout de suite plu et je me suis dite, c'est ça que je veux faire en Belgique !

De retour à la ferme familiale, je me suis tout de suite équipée pour une première année de test dans la fabrication d'un fromage d'été à pâte dure au lait cru. J'ai d'abord fait des essais avec du lait de nos Bleues mixtes et de Holstein, pour voir la typicité que le lait donnait au fromage.

J'ai ensuite racheté des Montbéliarde pour avoir une bonne fromageabilité.

Aujourd'hui, mon lait est issu d'un troupeau d'une trentaine de bêtes avec un mélange de races : des Montbéliardes, des Fleckvieh et des Rouge traditionnelles. Mes vaches pâturent tout l'été et elles donnent ce qu'elles donnent, je n'augmente jamais les rations.

La saison de fabrication commence en avril et se termine en octobre, où je taris mes vaches.

Pourquoi avez-vous décidé de vous lancer dans la fabrication d'un fromage affiné ?

Quand je me suis lancée, je voulais pouvoir assurer la fabrication de mon fromage seule et je me suis dite : « tu dois tout aimer du début à la fin et il ne faut pas que tu t'embêtes ». Comme je l'ai dit, la fabrication d'un fromage de type Brie ne me correspondait pas, il s'agit d'une technique particulière avec un travail long et lourd.

Une meule de Sarté pèse environ 20 kg, et est fabriquée avec 200 litres de lait cru. Je travaille le lait directement dans la cuve. Tout mon lait est transformé en fromage. J'ajoute à la traite du matin la dernière traite du soir, ce qui représente 400 litres de lait, et cela me permet de produire deux meules par jour.



Pourriez-vous nous décrire la typicité du Sarté ?

Né il y a 5 ans, le Sarté est de type gruyère, c'est donc un fromage d'été fermier au lait cru, à pâte cuite, avec un goût « alpage » et qui peut avoir différentes nuances en fonction de l'affinage. Il est affiné (retourné et brossé) au minimum 6 mois à 10-12°C.

C'est un fromage « multi-usages », à déguster chaud et froid : tartine, fondue...

Nous travaillons directement avec les crémiers, les fromagers, les petits artisans, les petites coopératives, les petits commerçants, mais également via grossistes

Un Coq de Cristal en 2015, une Médaille de Bronze au Mondial du fromage (France) en 2017 ; quels atouts retirez-vous de ces expériences ?

Recevoir un Coq de cristal dès la première année de fabrication, ça a été une belle surprise ! Cela m'a fait connaître dès le départ et cela m'a évidemment encouragée.

Pour le Mondial du fromage, on y allait au départ pour s'amuser et voir comment ça se passait. On y est allé avec nos amis de la fromagerie du Samson. On y a inscrit nos produits et finalement nous sommes tous repartis avec des prix. Évidemment, j'en retire une grande fierté puisque c'est une reconnaissance mondiale.

Avez-vous des projets pour l'avenir ?

Depuis cette année, je fabrique un nouveau fromage, le Bobelin. C'est un fromage plus petit, à pâte mi-cuite (de type abondance) affiné 3 mois avec une bière spaïsoise typée, la Bobeline black. L'affinage se fait en frot-

tant de la bière sur la croûte. Ce qui en fait un fromage vraiment très différent du Sarté.

Pour l'instant, les ventes sont au rendez-vous mais peut-être s'agit-il d'un effet de mode, on verra si cela se maintient.

Je pourrais faire d'autres partenariats en fonction des demandes que je reçois, mais me lancer dans la fabrication d'un autre fromage c'est déjà du boulot en plus... Mon projet de base c'était d'abord de ne faire qu'un fromage, aujourd'hui j'en suis déjà à deux et les contraintes de stockage augmentent...

Je préfère faire peu mais bien !
J'aurai plutôt envie de peaufiner ou de faire des adaptations sur mes fromages, et d'améliorer encore mon confort de travail.

Quelle est votre vision de l'agriculture de demain ?

L'agriculture que je pratique est en quelque sorte une agriculture « hors circuit »...

Mais je suis convaincue qu'il y a de la place pour tout le monde : conventionnel, bio et même une ferme avec 1000 vaches...

Pour moi, ce qui est important c'est que l'on puisse vivre dignement de ce qu'on fait !



Ferme en ville Tournai



Retour en images sur la Ferme en ville de Tournai des 04-05-06 octobre derniers.
Merci aux agricultrices de la Province du Hainaut

A vos agendas

INVITATION

100 ANS
du syndicalisme
Agricole

SAVE THE DATE 12 / 12

Opération Pièces Rouges

Chaque année, en décembre, les agricultrices du Brabant Wallon organisent un grand événement et font un don à une association.

Cette année, elles ont décidé d'organiser une Grande collecte pour l'Opération Pièces Rouges

Rendez-vous le **jeudi 19 décembre** lors du Gouter de Noël dans les locaux de la FWA. Une urne sera présente. Vous pourrez venir y déposer vos dons. Ceux-ci seront intégralement reversés à l'OPR.

Les agricultrices de l'UAW du Brabant Wallon

L'Union des Agricultrices Wallonnes de la Province de Brabant Wallon vous invite à sa Journée d'étude provinciale

Jeudi 21 novembre 2019
dès 9H45

« Agriculture - énergies renouvelables - société : Rétablissons le courant! »

« La Maladrerie, rue de la Maladerie, 51—1370 Jodoigne »

Au programme:

Accueil par Mme Marie Ghislaine DECOSTER, présidente de la section de Jodoigne
Introduction par Mme Jacqueline STRADE, Présidente provinciale UAW du Brabant Wallon

- « Etat des lieux des bioénergies en Wallonie » Avec Lola BROUSMICHE, de Valbiom
- « L'utilité d'un accompagnement énergétique dans l'agriculture moderne » avec Sébastien MENU de Broptimize
- « C'est installé près de chez nous... » avec Sophie VAN PARIJS du Gal Culturalité de Hesbaye Brabançonne
- « Présentation des travaux de la FWA sur la Transition énergétique » avec Andrea ROSSI, Conseiller au Service d'Etudes

Temps d'échange avec la salle

La matinée de réflexion sera suivie d'un repas (PAF : 40€ boissons comprises)
Inscription obligatoire pour le **14 novembre 2019** au plus tard auprès de votre présidente de section locale UAW ou Myriam Lambillon (coordinatrice UAW) myriam.lambillon@fwa.be – Tél : 081/627 493

« Tout menu réservé devra être payé »



JEUDI 14 NOVEMBRE

UAW PERUWELZ - MOUSCRON - TOURNAI
13H30 Gaurain - Maison des agriculteurs - Préparation du programme d'activités 2020

UAW HERVE AUBEL

20H00 Thimister-Clermont - Charmes Chambertin, Crawhez 58 - conférence-débat « Santé animale, lutte contre l'antibiorésistance, passeports virtuels pour bovins, importations, contrôles AFSCA » Par DR VET Jean-Yves Houtain de L'Arsia, DR VET Fabienne Lomba de AFSCA, DR VET Jean-François Heymans de AFSCA et Marie-Laurence Semaille de la FWA

LUNDI 18 NOVEMBRE

UAW PROVINCE DU HAINAUT

19H30 Braine-le-Comte - Ferme des Nauves - conférence débat « Le Mercosur, la mort annoncée de notre agriculture familiale » par Marc Tarabella - partenariat FWA Hainaut et Nivelles Genappe. Ouvert à toutes et tous !

MARDI 19 NOVEMBRE

UAW MARCHÉ DURBUY EREZÉE

19H30 Heyd - atelier participatif « Valorisation des produits du terroir » - PAF 30 €, boissons comprises. Réserver avant le 6/11

JEUDI 21 NOVEMBRE

UAW PROVINCE BRABANT WALLON

Voir encart

UAW WATH & FRASNES

10H00 HUISSIGNIES - Salle La Marcotte - atelier participatif « Valorisation des produits du terroir » - PAF à prévoir. Inscription auprès de Nadine au 0476/53.65.11 ou nadnad0149@hotmail.com

DIMANCHE 24 NOVEMBRE

UAW SOIGNIES

14H00 Naast - Salle St Martin - Visite de Saint-Nicolas qui récompensera les enfants sages nés entre 2009 et 2019. Inscription obligatoire pour le 10/11 chez M Louette au 064/678344, en précisant le nombre d'adultes accompagnant

LUNDI 25 NOVEMBRE

UAW PHILIPPEVILLE-FLORENNES

11H00 Philippeville - Chemin d'Yves-Gomezée 24A (Jamiolle) - atelier participatif « Valorisation de nos produits du terroir » - Inscription pour le 19/11 auprès de Christiane Marijsse (071/66.76.43) ou cellemaire@gmail.com. Apporter pique-nique de midi et prévoir PAF.

JEUDI 28 NOVEMBRE

UAW PERUWELZ

09H30 Huissignies - la Marcotte, 12 rue de l'Eglise - atelier participatif « Valorisation des produits du terroir » par Mme Bernadette Decocker - Apporter une assiette, couverts, planche et petit couteau. Inscription pour le 15 novembre auprès de Cécile PLATTEUW 069/66 34 56, Christine MAES 069/44 23 57 ou uawperuwelz@gmail.com.

UAW NIVELLES GENAPPE

13H00 Glabais - Rue Eugène Philippe 1 - atelier participatif « Valorisation des produits du terroir » - Inscription pour le 18/11 chez D Goies 067 77 24 62 ou 0479 236 129. Apporter une assiette et des couverts. PAF à prévoir

UAW WAVRE PERWEZ MT ST GUIBERT

13H00 Chaumont Gistoux - Chaussée de Huy - atelier participatif « Déco de Noël » - Inscription chez M Vanpuymbrouck pour le 20/11 au 0498 57 22 76. PAF à prévoir.

VENREDI 29 NOVEMBRE

UAW SILLY LENS ENGHIEU

19H30 HERCHIES - Salle « La Vaccroise » rue Valère Letot 16 - Repas festif suivi de la visite de Saint Nicolas - Menu Enfant : 12 euros Menu Adulte : 20€ (membres) ou 25€ (non-membres)

SAMEDI 30 NOVEMBRE

UAW BOUSSU DOUR

19H30 Petit-Dour - Salle "Le Ripaillons" rue Ropaix 76 - Souper Saint-Eloi - Menu 3 services (boissons comprises jusque 2h du matin). Menu enfants pour les - 14 ans. PAF : Membres FWA et sympathisants UAW : 45€, Non membres : 55€, Enfants de 6 à 14 ans : 22€, Enfants de moins de 6 ans : gratuit. A payer obligatoirement sur le compte de l'UAW, BE 14 1030 2501 7883 avant le 11 novembre 2019. Réservations auprès de : M et Mme Luc Pattyn : 0476/622488, M et Mme Patrick Pype : 065 75 01 18, M et Mme Marc Joly : 065 65 26 36, M et Mme Maurice Delmotte : 065 65 05 85.

MARDI 3 DECEMBRE

UAW NATIONAL

09H00 Gembloux - Maison de la ruralité - Séminaire international « Gestion de l'offre et organisations interprofessionnelles : Les acteurs des filières peuvent-ils revaloriser les prix agricoles ? » - Ce séminaire est organisé en collaboration avec le CSA, la FWA et la FJA. Les organisations interprofessionnelles peuvent-elles gérer l'offre pour revaloriser les prix des marchés agricoles ? Cette question sera débattue dans une approche prospective. Infos et inscription : http://csa-be.org/?page=art-seminaire&id_mot=248&id_article=1266

MARDI 10 DECEMBRE

UAW BOUSSU DOUR

19H30 Thulin - Salle « La Citadelle » rue Léon Mahieu 33 - atelier participatif « Valorisation des produits du terroir » - PAF : 8€ pour les membres, 10€ pour les non-membres. Apporter ses couverts !

JEUDI 12 DECEMBRE

UAW PHILIPPEVILLE COUVIN et UAW FLORENNES WALCOURT

13H30 Philippeville - aux Halles de Philippeville, rue de France - conférence débat « Vous êtes témoin d'un accident ? Connaître les bons gestes permet de sauver des vies ! » par Johanna Pannetier de PréventAgris