



UAW



N° 260

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

Renouvellement rime avec permis d'environnement : la section provinciale du Luxembourg se retrouve pour une journée studieuse et conviviale !



p.2

Quand les produits du terroir Brabançon sont mis à l'honneur



p.3

Céline Jacoby, Jeune agricultrice mise à l'honneur lors de la journée d'étude Provinciale UAW du Luxembourg



## Mot de la Présidente provinciale UAW Brabant Wallon

### Les températures sont encore douces mais l'automne est bien chargé pour nos agriculteurs...

Par Séverine Noël, Présidente provinciale UAW Brabant Wallon

*Les températures clémentes ont permis de refaire du stock de fourrage bien nécessaire à nos exploitations. Les récoltes de pommes de terre et betteraves commencées difficilement dans la sécheresse ont pu se faire dans des conditions clémentes ainsi que les semis d'hiver.*

Malgré cette période chargée, la section provinciale de l'UAW du Brabant Wallon a organisé le 16 octobre dernier en collaboration avec l'IPES de Wavre et la province du Brabant Wallon, une journée « Saveurs gustatives des fermes Brabançonnaises ». Le but de la journée était de sensibiliser les citoyens, les élèves et surtout nos futurs restaurateurs via la section hôtelières de l'école, des bienfaits du manger local en leur permettant de découvrir les nombreux produits issus de nos exploitations agricoles : fruits, légumes, produits laitiers, pâtes, volaille, viande de porc et bœuf, miel, bière, vin et bulles...

En effet, notre belle province est riche de produits locaux. Nous avons fourni les matières premières à l'école qui a élaboré des

recettes, et organisé un show cooking en présence de Gérald WATELET. Nous avons donc pu proposer pas moins de 450 dégustations tout au long de la journée. Les gagnants de la tombola ont, quant à eux, reçu des chèques cadeaux qu'ils pourront échanger dans les exploitations participantes.

Les producteurs locaux ont pu faire découvrir et vendre leurs nombreux produits, aux nombreux visiteurs présents tout au long de cette belle journée ensoleillée. Les échanges ont été riches et enrichissants. J'en profite pour remercier l'école, le comité provincial ainsi que les producteurs pour le travail accompli lors de cette journée.

Il est de notre devoir via « l'éducation permanente » de la jeune génération de leur faire comprendre l'importance et la richesse de la production locale. Même si nous trouvons dommage de toujours devoir recommencer...



Je profite également de la présente pour vous inviter à participer à notre prochaine journée d'étude provinciale qui se déroulera à la commanderie de Vaillampont le 24 novembre prochain. Avec comme thème « La technologie : frein ou alliée de l'exploitation familiale ? », avec la présentation de notre jeune pousse Aurélie Samain.

## Save the date

Le Congrès UAW aura lieu le jeudi

09 / 03

(en soirée)

à l'Espace Senghor de Gembloux Agro-Bio Tech

UAW  
L'Union des Agricultrices Wallonnes du Brabant Wallon

vous invite à sa

## JOURNÉE D'ETUDE PROVINCIALE

**Jeudi**  
**24 | 11**  
à 19h30

Lieu: Commanderie Vaillampont,  
Avenue de Vaillampont, 1402 Thines

### TECHNOLOGIE : FREIN OU ALLIÉE

de l'exploitation familiale

Ouvert à tous

Réservation:  
Andrée Hinderyckx  
andreehinderyckx@hotmail.com  
Natacha Lambotte  
natachajambotte@fwa.be  
081 627 493

**40€**  
à verser sur le compte  
8E08 1030 1618 3813

Accueil : café, thé, jus d'orange et Viennoiseries

Discours de la Présidente Provinciale, Séverine Noël

Présentation de notre jeune pousse Aurélie Samain

Orateurs :

- Madame Katelijne SMETS, directrice-générale de l'Arsia (une association d'éleveurs partenaire vers l'élevage de demain)
- Madame Marie-Laurence SEMAILLE, directrice du département Traçabilité : quels outils informatiques à disposition des éleveurs ?
- Sylvain André, développeur SPOC informatique au CPAR.

Repas

# Renouvellement rime avec permis d'environnement :

la section provinciale du Luxembourg se retrouve pour une journée studieuse et conviviale !

Par Natacha Lambotte, Coordinatrice UAW

**Le mardi 18 octobre les agricultrices de la section UAW d'Étalle, Arlon, Florenville nous ont fait l'honneur de nous accueillir pour se teinter aux couleurs du renouvellement du permis d'environnement. La Présidente Provinciale UAW du Luxembourg, Claudette Servais et la Présidente UAW de la section Anne Calais nous ont reçues à la Ferme de Rawez à Saint-Vincent. Cette journée tant attendue que ce soit par le choix de son programme sur le permis d'environnement et de son chaleureux repas est également un échange riche entre nos agricultrices. Nous avons découvert notre jeune Pousse, Céline Jacoby, qui vous sera présentée en page suivante.**



## Le thème de la journée ô combien primordial !

Le sujet choisi par les agricultrices semble dans un premier temps très cérémonial et complexe ! Mais nous avons eu la chance d'être guidées par notre oratrice, Céleste Quaghebeur, Conseillère à la FWA sur le permis d'environnement, l'azote et l'agriculture biologique.

Le **permis d'environnement**, une matière difficile à intégrer me direz-vous ! Et bien pas forcément, ses qualités d'oratrice et la maîtrise de ce sujet ont permis à notre public d'être informé avec des exemples concrets de mise en situation dans leur exploitation respective, en les armant ainsi d'outils informatiques et de conseils avisés.

## Le permis d'environnement, qu'est-ce que c'est ?

Le permis d'environnement est l'autorisation indispensable pour exploiter un établissement et exercer une activité classée, c'est-à-dire une activité ayant un impact potentiel sur l'environnement.

En fonction des activités présentes sur votre exploitation, votre autorisation aura été délivrée pour une période de 10 ou 20 ans. Il est donc primordial de

garder un œil attentif à cet aspect administratif de votre exploitation et être sûr que le délai n'est pas expiré.

## WalOnMap, un outil précieux



Pour définir le statut de votre exploitation, il faudra veiller à vérifier divers aspects. Ma ferme se situe-t-elle en zone d'habitat ? Suis-je à proximité d'un récepteur sensible ?

Céleste fait donc découvrir à l'assemblée un outil informatique qui prend tout son sens pour répondre à ces questions: le **géoportail** de la Wallonie, **WalOnMap**.

Démonstration faite, rien ne vaut un exercice pour s'approprier l'outil avec des exemples concrets en partant des exploitations de notre petite assemblée. Notre oratrice du jour nous explique les différentes étapes pour identifier la zone dans laquelle l'exploitation se situe.

Il est notamment utile de se référer à la carte du Parcellaire cadastral actuellement en vigueur.

## Les points d'attention

Avant toutes choses, le premier conseil est de prendre connaissance de l'entièreté de votre permis d'environnement. On ne le dira jamais assez, prenez le temps de lire **l'intégralité de votre permis**. Il est en effet important de garder à l'esprit que le permis d'environnement est un **document évolutif**, tout comme l'est votre exploitation, avec des changements qui peuvent survenir : nouvelles activités, association avec un membre de la famille, etc.

Après lecture de votre permis, vous pourrez faire les premiers constats. La **date d'échéance** est-elle encore valide ? Le **titulaire du permis** est-il toujours correct ? Il faudra également

## Deux focus spécifiques : le sol et les puits

Il est important de garder à l'esprit que certaines activités classées ont un impact potentiel sur le sol. Ces activités sont alors soumises au Décret Sol. Il est donc essentiel de vérifier via la Base de données de l'état des sols le statut de vos parcelles. Si une erreur de classification est constatée, contactez-nous pour que la correction puisse être effectuée.

L'autre point d'attention à garder à l'esprit concerne les puits. Pensez à vérifier que votre puits soit bien conforme: présence de compteur, zone de 10 mètres autour du puits sans activités, clôture éventuelle... Rendez-vous sur le site de FWA pour trouver toute la documentation disponible sur les puits (créée dans le cadre du projet Res'eau) et ainsi faire votre auto-contrôle : [www.fwa.be/reseau/puits](http://www.fwa.be/reseau/puits)

En fonction de votre situation, il est peut-être possible de réaliser une demande de dérogation pour votre zone de prise d'eau de 10 mètres si celle-ci venait à ne pas pouvoir être pleinement établie.

veiller à ce que les activités autorisées **correspondent bien à la réalité de terrain**.

Avec cette première analyse, vous pourrez facilement vous rendre compte si vous êtes concerné par le renouvellement de votre autorisation. La FWA dispose de divers outils pour vous guider dans ce renouvellement et notamment pour **définir la classe de votre exploitation** en fonction des activités présentes sur votre ferme : nombre d'animaux, capacité de stockage des productions végétales et des hydrocarbures, etc.

## Ensuite, le passage à l'action

Si tous les points énoncés ci-dessus sont en ordre, alors vous faites partie des chanceux qui ne devront pas entreprendre de démarches pour le moment !

Au contraire, vous devrez peut-être réaliser une des actions suivantes. Introduire un **formulaire de cession** d'activités si le nom du titulaire est à changer. Ou réaliser un **registre de modifications** si votre permis d'environnement



ment de classe 2 a fait l'objet de changements avec une ou des activités ayant un faible impact sur l'environnement. Éventuellement, réaliser une **demande de dérogation** pour votre puits si celui-ci ne respecte pas la zone de 10 mètres sans activités autour du puits. Ou encore, soit réaliser une **nouvelle déclaration de classe 3**, soit demander un **nouveau permis classe 2**.

## Un riche temps d'échanges avec l'assemblée

Pour donner suite à toutes ses subtilités, nos agricultrices et agriculteurs ont pu poser leurs questions très pointues en faisant référence aux particularités de leur situation. Céleste a pris le temps de répondre à l'ensemble des questions et a ainsi pu rassurer le public, et cela même avec une touche d'humour.

## Qui contacter ?

N'hésitez pas à contacter la Fédération wallonne de l'agriculture pour mener à bien ces différentes démarches liées au permis d'environnement.

Vous pouvez contacter **Céleste Quaghebeur** au 081/627.462 ou par mail à l'adresse suivante : [celeste.quaghebeur@fwa.be](mailto:celeste.quaghebeur@fwa.be)

Nous vous invitons également à prendre contact avec le CGTA auprès de **Florie Haid** 081/627.420 et **Gaëtan de Halleux** 0476/84.16.62 pour remplir vos documents et vivre avec le plus de sérénité possible ces démarches administratives.

## Une journée aussi sous le thème de la convivialité

Nous aurions pu croire qu'après cette matinée studieuse nous serions assommés ? Bien au contraire, c'est davantage avec soulagement et une envie de mener à bien cette étape administrative cruciale que nous passons à table pour le partage d'un repas très agréable en trois services ! Nous avons pu partager nos expériences de terrain et remercier nos hôtes de Gaume et de goût !

Une journée d'étude aux couleurs automnales s'achevait donc avec des agricultrices repues de connaissances et repartant vers leur quotidien mieux armé que jamais.

Merci à toutes et à tous !

# Quand les produits du terroir Brabançon sont mis à l'honneur par la nouvelle génération hôtelière

Par Natacha Lambotte, coordinatrice UAW

**C'est le dimanche 16 octobre, par une belle journée ensoleillée automnale, qu'a eu lieu « la journée gustative des fermes Brabançonnes ». L'UAW du Brabant Wallon a collaboré avec l'Institut Provincial d'Enseignement Secondaire (IPES) section Graphisme et Hôtelière/restaurateur pour mener une rencontre avec le grand public et les parents d'élèves sur le thème de la valorisation des produits du terroir et des fermes du Brabant Wallon.**

Ce projet de collaboration est la suite logique de la réalisation, en 2021, du jeu de cartes « ATOUTFERMEUH !!! » avec les élèves de 6ème année en technique de qualification, option infographie de l'IPES.

Nos agricultrices de l'UAW Brabant Wallon, Séverine Noël,

Présidente Provinciale UAW du Brabant Wallon, Jacqueline Strade, Présidente de la section locale Wavre-Perwez-Mont-Saint-Guibert, Madame la Directrice Romy Pirlot et Monsieur Le Directeur Adjoint Grégory Sabbe ont donc élaboré un projet alliant rencontres professionnelles, échanges intergénérationnelles et mise en valeur des meilleurs produits de leur terroir au sein de leur établissement.



Le succès de cette journée fut une organisation sans faille et la présence de nos agricultrices et agriculteurs qui ont répondu présents en nous faisant découvrir leurs produits. Qui ne souhaiterait pas déguster une bonne bière régionale, des jus de fruits sans additifs, des fromages aux saveurs authentiques, des légumes de nos terres, du miel à l'arôme doux et agréable...

C'est ce genre de journée que nos familles aiment partager ! Mais si en plus de ses sa-

veurs gustatives celles-ci sont présentées par 6 shows cooking par des mains généreuses d'élèves qui veulent offrir du beau, du bon et de l'authentique, nous ne pouvons qu'être séduits !

À cela s'ajoute, la présentation de cette animation par notre célèbre et professionnel animateur de télévision, cuisinier et ambassadeur Aqa-w, Gérald Watelet qui fut notre cerise sur le gâteau.

Entre la soupe ensoleillée de poireaux et poivrons passant par le yaourt de nos vergers, la galette de blettes fleuries et la tarte tatin, Gérald a animé la préparation de ces petits plats devant le grand public pour nous les faire ensuite déguster.

Nous avons ensuite eu la chance d'obtenir les fiches recettes de ces petites merveilles

# Céline Jacoby,

## Jeune agricultrice mise à l'honneur lors de la journée d'étude Provinciale UAW du Luxembourg

**Une journée d'étude Provinciale, c'est également le moment de découvrir une nouvelle personne du milieu agricole, plus qu'une découverte nous voulons également la mettre en valeur. Je vous livre cette charmante présentation de Céline Jacoby, notre « Jeune pousse » de la province du Luxembourg à travers ces quelques questions.**



Je m'appelle Céline Jacoby, j'aurai bientôt 28 ans, je suis en couple avec Alex Defat depuis un peu plus de 12 ans. Nous habitons à Villers la Loue et nous avons 2 enfants : Arthur, 3 ans et demi et Emma, 1 an et demi. Nous avons construit notre nid familial à Villers la Loue

à côté de l'exploitation agricole d'Alex. Il a repris la ferme avec ses parents : Exploitation Bio, avec des bovins de race Charolaise, des poulets de chair, des cultures, des pommes de terre et maintenant un début d'entreprise agricole.

Pour ma part, je me suis installée et ai développé mon activité à Poncelle, commune de Tintigny, à la ferme de mes parents.

### Quel a été ton parcours avant de travailler à la ferme et à la boucherie ?

J'ai toujours été baignée dans le monde agricole, je ne me voyais pas en sortir complètement. Que de souvenirs de cette belle enfance passée à la ferme, à mes yeux, il n'y a pas meilleure école de la vie que la ferme : les animaux, la terre, les naissances, la mort aussi malheureusement, le travail et des valeurs ; « des vraies valeurs ! »

J'ai tout de même dû aller un peu à l'école... Ce n'était pas ce que je préférais mais j'ai terminé ma rhéto en 2012. C'est alors que je commence ma formation en alternance à Libramont à l'IFAPME, en boucherie, charcuterie, traiteur, en cours du soir, le reste du temps en entreprise (pour le stage). J'ai eu la chance d'être dans une boucherie où on aime les bonnes choses et le travail artisanal, ce qui m'a permis d'apprendre pleins de choses.

Et là, pendant mon stage, très vite, tout s'est confirmé, j'avais trouvé ma nouvelle passion :

- La boucherie, pour la découpe, partir d'un produit brut et arriver au produit fini;
- La charcuterie, pour explorer plus de techniques, de saveurs différentes, de bons produits ;
- Le traiteur, pour satisfaire ce rapport à la nourriture, j'ai toujours adoré manger.

Avec la boucherie, j'ai trouvé ce que je voulais : j'ai l'impression de boucler la boucle, mes parents font naître des veaux, ils les soignent, les engraisent et ensuite on découpe et valorise la viande à la boucherie juste à côté.

J'allais oublier de présenter la ferme de mes parents, c'est une ferme bio, ils ont des Blonde d'Aquitaine, des porcs et des cultures, et presque en autonomie fourragère (manque un peu de luzerne) et céréalière (manque un peu de protéine donc ils achètent du lin).

C'est donc tout naturellement qu'après mes 3 années de formation, je me suis installée à Poncelle. Nous avons commencé par aménager une petite pièce, seulement 25 mètres carrés : une chambre froide, le matériel et plein de motivation, tout le nécessaire pour découper une bête. La bête était toute vendue en colis, puis nous avons commencé à faire des colis de porc aussi.

Puis très vite, l'envie de faire des charcuteries : on construit donc la première annexe, un fumoir, une deuxième chambre froide et une place pour la vente. Commence ensuite un peu de vente au détail, et on installe une vitrine pour exposer nos produits. Et comme dans tout, plus on veut faire de choses, plus il faut de place, vient alors la deuxième annexe, avec plus de place de rangement.

### Comment combines-tu ton travail et ta famille ?

Pas facile cette question... Je dirais comme on peut ! J'ai la chance d'être entourée de personnes bienveillantes et sur qui je peux compter, tant au niveau du boulot que pour la famille.

J'avoue tout de même souvent profiter que les enfants dorment pour faire pleins de choses, je me lève plus tôt pour faire des papiers ou j'en profite aussi pendant les



siestes. Je préfère de loin, me lever 1 ou 2 h plus tôt pour faire ce que j'ai à faire pour pouvoir avoir la chance de réveiller mes enfants, déjeuner avec eux et emmener le grand à l'école.

### Quelles sont vos spécialités ?

Notre spécialité est le fait maison : nous avons tout ce qui est viande de bœuf, viande de porc, préparation, BBQ, salaison, charcuterie, plat traiteur (j'adore cuisiner la choucroute et la touffaye par exemple).

### Quel type de clientèle avez-vous ?

Pas vraiment de profil type de clientèle, nous avons quelques personnes du village et d'autres font jusqu'à 30 km. Nous avons des gens organisés et/ou pressés qui passent par notre système de click and collect et d'autres qui sont indécis, ou qui veulent voir avant d'acheter.

La boucherie est ouverte le vendredi de 16h à 19h30 et le samedi de 9h à 12h30, le reste de la semaine, on découpe, on transforme, on fabrique, on charcute, on prépare... Nos produits sont aussi dans 2 GAC, celui de Rossignol et Anlier, dans quelques épiceries/revendeurs et des restaurants.



### Quels sont les points positifs et négatifs de travailler en famille sur l'exploitation familiale ?

Le seul point négatif que je puisse trouver à mon métier, hormis le côté administratif qui prend trop de place et de temps au quotidien, c'est que je ne peux pas prendre mes enfants toujours avec moi.

Mais autrement le fait de travailler sur exploitation familiale est génial, en tout cas chez nous, tout le monde est motivé, et tout le monde fait son maximum pour que tout se passe au mieux pour chacun !

### Quels sont vos projets pour l'avenir ?

Continuer à servir les gens avec joie et bonne humeur, essayer de nouvelles recettes, valoriser les produits de la ferme.

### Quelle est ta vision de l'agriculture de demain ?

L'avenir me semble incertain... J'espère juste une chose, que le métier d'agriculteur soit rémunérateur et qu'il puisse continuer à être exercé par des hommes et des femmes motivés et passionnés.

### Infos et contact :

La Campagnarde,  
Boucherie à la ferme  
Rue des Marronniers 1A  
6730 Poncelle/TINTIGNY  
[www.celinelacampagnarde.be](http://www.celinelacampagnarde.be)



pour les tenter chez nous. Merci aux élèves de la section Graphisme pour ce partage !

Nos agricultrices investies, souriantes et pleine d'entrain, ont accueilli tout ce petit public dans le cadre de la vente des tickets de boissons, d'une tombola et elles nous ont préparé de bons hamburgers, pains saucisses et pâtes bolo, bien évidemment issues de nos fermes et du terroir s'il vous plaît !

Il en faudrait plus des journées comme celles-ci ! Ne pas attendre les Foires Agricoles

pour découvrir ce que notre terre à de meilleure. Qui de mieux que nos agricultrices pour mettre tout cela en musique !

Je vous invite, pour celui qui ne connaît pas le Brabant Wallon, à venir découvrir ses belles balades, ses coins intimes, sa terre d'histoire, les secrets de son patrimoine, ses richesses culinaires... Il faut être gourmand de la vie pour découvrir ses spécialités salées, ses bières, ses bulles, ses escargots, son miel, ses vignobles,

ses tartes au crastolé... et en plus, toutes ces richesses ont un label ; « Made in BW », un gage de produits locaux qui a pour mission d'optimiser le développement de circuits courts.



Je terminerai en disant que toute cette belle énergie entre le milieu pédagogique et agricole à tout son sens et est une clé de réussite pour avoir pu nous faire découvrir ou profiter des produits issus de notre agriculture familiale !  
Merci à tous.



## Agenda novembre 2022

**MARDI 15 NOVEMBRE**

### UAW Eghezée

19h00 Leuze - salle L'Esdele rue des Keutures - réunion thème les Fleurs de Bach - infos et inscriptions Anne-Marie Tasiaux-Albert 0495 63 35 16

**MERCREDI 16 NOVEMBRE**

### UAW Arlon Etalle Florenville

20h00 Villers sur Semois - Local paroissial - atelier participatif «Valorisation de nos produits de terroir»

**JEUDI 17 NOVEMBRE**

### UAW Boussu - Dour

19h30 Thulin - Salle Roi Baudouin - conférence-débat «comment gérer son poulailler ?» Par Christian Vaneker

**DIMANCHE 20 NOVEMBRE**

### UAW Soignies

14h00 Naast - Salle Saint Martin - Visite de Saint-Nicolas - Le Grand Saint accueillera les enfants nés entre 2012 et 2022 des membres cotisants FWA et des membres sympathisants UAW de la section Soignies, Braine-le-Comte, Ecaussinnes. Inscriptions obligatoires pour le 6/11 au plus tard ! Chez : Martine Louette 064/67 83 44 ou 0475/60 99 63, préciser le nombre d'adultes accompagnants

**MARDI 22 NOVEMBRE**

### UAW Ath et Frasnes

9h00 Flobecq - Maison communale - atelier participatif «Initiation à la sculpture sur bois» - inscription par tel 0476 53 65 11. PAF : 15€ membres et 22€ non membres

**MARDI 22 NOVEMBRE**

### UAW Province Liège

Voir Encart

### UAW Philippeville-Couvin & Florennes-Walcourt

10h00 Jamiolle - atelier participatif «Valorisation de nos produits de terroir» - GROUPE 1 : Informations et inscriptions pour le 15/11 auprès de Christiane MARIJSSE (071/66.76.43, 0478/68.48.76) ou Chantal MARKEY (0499/39.38.50)

**JEUDI 24 NOVEMBRE**

### UAW Province Brabant wallon

Voir Encart

### UAW Ath et Frasnes

10h00 Huissignies - Salle la marcotte - atelier participatif «Valorisation de nos produits de terroir» - paiement sur place, réservation obligatoire pour le 15/11 au 0476 53 65 11

### UAW Gembloux - Namur Nord - Fosses

19h00 Lesve - Ferme de la Bouverie 6 - atelier participatif «Valorisation de nos produits de terroir» - PAF 15€. Attention: cet atelier est limité à 15 personnes ! Inscription auprès d'Agnès Gauthier au 0495/26.39.53 ou par mail danielgauthier@skynet.be

**VENREDI 25 NOVEMBRE**

### UAW Silly - Lens - Enghien

19h00 Herchies - Salle La VACRESSOISE, Rue Valère Letot, 16 - Repas festif Saint-Eloi et visite de Saint Nicolas - Menu Enfant: 10€ (pâtes bolognaise + 1 soft offert), Menu Adulte plat, dessert avec 1 apéritif offert : 25€ (membres) ou 30€ (non-membres). Inscription jusqu'au 20/11 (Lors de l'inscription, merci de préciser la date de naissance de vos enfants pour adapter le petit cadeau qui lui sera remis.): par mail lensenghien.silly.uaw@gmail.com ou par Téléphone : Martine (0472/207883) ou Magda (068/454184 ou 0479/580075). Le paiement vaut pour réservation : BE70 1030 1200 4325 à effectuer avant le 20/11, en communication : « Nom + Prénom + nombres repas adultes + nombres repas enfants »

## UAW Province du Brabant Wallon Formations informatique

A destination des agriculteurs du Brabant wallon 2022/2023

### MODULE 1 :

Initiation smartphone et prise en main d'un ordinateur sous Windows 10/11 (débutant)

#### Session 01

Mercredi **9 novembre 2022** de 9h à 12h

#### Session 02

Mercredi **16 novembre 2022** de 9h à 12h

#### Session 03

Mercredi **23 novembre 2022** de 9h à 12h

#### Session 04

Mercredi **30 novembre 2022** de 9h à 12h

#### Session 05

Mercredi **7 décembre 2022** de 9h à 12h

### MODULE 2 :

Utilisation de Word et Excel 2016 (débutant)

#### Session 01

Lundi **7 novembre 2022** de 9h à 12h

#### Session 02

Lundi **14 novembre 2022** de 9h à 12h

#### Session 03

Lundi **21 novembre 2022** de 9h à 12h

#### Session 04

Lundi **28 novembre 2022** de 9h à 12h

#### Session 05

Lundi **5 décembre 2022** de 9h à 12h

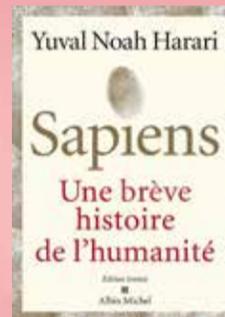
Où ?

Bâtiment Vinci, Avenue Edison 12, à 1300 Wavre

La participation au cours est gratuite. Vous pouvez vous inscrire par téléphone au **02/656.09.70** ou par mail **agriculture@brabantwallon.be** en précisant vos coordonnées complètes et le numéro du module de cours souhaité

## On vous donne la parole !

« Écho de nos campagnes, par les agricultrices UAW »



Chères collègues agricultrices, chers lecteurs,  
 > Si vous aimez lire, apprendre et découvrir,  
 > Si réflexions et débats d'idées vous motivent,  
 > Si vous souhaitez travailler votre capacité à relativiser, «prendre de la hauteur»,  
 > Si organiser Demain personnellement et collectivement vous tient à cœur :

Je vous suggère la lecture intégrale de l'ouvrage «SAPIENS : Une brève histoire de l'humanité» De Yuval Noah Harari (paru chez Albin Michel) Sans doute un des meilleurs livres de notre époque...à déguster...à offrir en cadeau... Bien à vous,

Veronique Zabus, UAW Frameries

## Invitation

# LA LUTTE CONTRE L'ANTIBIORÉSISTANCE :

Un enjeu de société pour la santé animale et humaine

Adresse du jour:  
 Au Lion  
 Brasserie by Tommy  
 Rte de la Gileppe 48,  
 4845 Jalhay

**22**  
 NOV. à 9h30  
 2022



Avec le soutien de la chambre Provinciale d'Agriculture de Liège

- Accueil par Michelle Gavray, Présidente de la section locale UAW de Verviers – Dison – Limbourg ;
- Introduction par Paulette Piron, Présidente provinciale UAW Liège ;
- Avec les interventions de :  
 - Fabiana Dal Pozzo, Coordinatrice AMCRA asbl ;  
 - Aline Lecollier, Conseillère Sanitaire – Antibio Résistance FWA.

#### ● Séance questions-réponses

La matinée de réflexion sera suivie d'un repas : 38€ (boissons non comprises)

Inscriptions pour le 17/11 auprès de Paulette Piron - pauletteduizings@hotmail.com - 0473/26 01 23 ou de Fanny Gerarts - fanny.gerarts@fwa.be - 081/627 494 - Paiement sur le compte UAW Liège: BE87 1030 2574 6494

## Nos panneaux « charte du promeneur » toujours en vente



1 panneau est vendu à 30€  
 Pour 10 panneaux, le prix est de 28€/Panneau - Pour les commander, une adresse mail : **uaw@fwa.be**