



Communiqué de presse

Succès de foule pour la première édition de "C'est bon, c'est wallon" !

Consommer local, consommer responsable, poser les bons choix alimentaires... Ce comportement séduit de plus en plus de consommateurs au vu du succès de la première édition du marché "**C'est bon, c'est wallon**", organisé ce week-end au WEX à Marche-en-Famenne. Avec une fréquentation de 8.844 personnes, ce nouveau rendez-vous a d'ores et déjà tenu toutes ses promesses !

Durant tout le week-end, les visiteurs sont allés à la rencontre des 132 producteurs et artisans originaires de toute la Wallonie. Rassembler sous un même toit la diversité et la richesse des produits et spécificités locales, telle était l'ambition de ce grand marché initié par le Ministre wallon de l'Agriculture, René Collin, et organisé par le WEX, en partenariat avec l'Agence pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W).

Une image spectaculaire des produits wallons

"**C'est bon, c'est wallon**" a donné aux consommateurs une image forte et spectaculaire de la qualité de nos produits, tout en valorisant le savoir-faire de nos artisans. Il a aussi démontré que l'on peut se tourner davantage vers les producteurs locaux pour composer son assiette avec d'excellents produits et à un prix abordable !

Tout au long des allées, les visiteurs ont pris plaisir à déguster et à s'approvisionner en spécialités salées et sucrées telles que fromages, charcuteries, chocolats, biscuits, pains, miels, moutardes... mais aussi des produits plus inattendus telles ces graines de quinoa made in Wallonia. Producteurs de fruits, de légumes, de poulets et de viandes bio ont également pu s'entretenir sur les filières de circuits courts mises en place dans leur région.

La Wallonie est également reconnue pour la diversité de ses productions brassicoles. La preuve avec les 95 bières proposées au concours "Best Belgian Beer of Wallonia" et dont les résultats ont été proclamés le samedi. Enfin, il était aussi possible de déguster quelques-uns des grands crus qui font la fierté des vignerons qui ont fait le choix de s'implanter en terre wallonne.

L'originalité de ce rendez-vous est aussi d'avoir fait appel aux mains expertes de chefs, chocolatiers, fromagers et autres experts pour valoriser différents produits au travers des nombreuses démonstrations culinaires, et ce pour le plus grand plaisir des visiteurs.

Merci aux producteurs !

Cette première édition n'aurait pu voir le jour sans eux ! Les organisateurs tiennent donc à remercier les producteurs qui en amont, et avec le soutien de l'APAQ-W, ont cru dès le départ en ce projet rassembleur.

Au vu de l'enthousiasme qui régnait au WEX ce week-end, il est certain que l'édition 2017 sera encore plus ambitieuse tout en conservant son caractère convivial et de proximité.

Palmarès des Best Belgian Beers of Wallonia 2016

La proclamation des résultats s'est tenue ce samedi 21 mai dans le cadre du marché "*C'est bon, c'est wallon*" et en présence du Ministre wallon de l'Agriculture.

95 bières artisanales s'étaient portées candidates pour ce concours professionnel organisé par l'APAQ-W, en collaboration avec le Collège des Producteurs (SoCoPro), la Direction Générale opérationnelle Agriculture, Ressources Naturelles et Environnement (DGARNE), Promotion de l'Orge de Brasserie (POB – Gx-ABT) et l'Association des Journalistes Brassicoles Belges (AJBB).

Les bières lauréates dans les différentes catégories sont :

Bière blanche :

- Meilleure Blanche : la Marie Blanche, Brasserie de la Lesse à Eprave

Bières blondes :

- Meilleure Blonde, inférieure ou égale à 6,5% vol. : la Surfine, Brasserie Dubuisson à Pipaix
- Meilleure Blonde, supérieure à 6,5% et inférieure ou égale à 8% vol. : la Guldenberg, Brasserie De Ranke à Dottignies
- Meilleure Blonde, supérieure à 8% vol. : la Goliath triple, Brasserie des Légendes à Irchonwelz

Bières ambrées :

- Meilleure Ambrée, inférieure ou égale à 6,5% vol. : la Sarazen, Brasserie Deseveaux à Boussu
- Meilleure Ambrée, supérieure à 6,5% vol. : la Botteresse, Brasserie La Botteresse à Jupille-sur-Meuse

Bières brunes :

- Meilleure brune, inférieure ou égale à 6,5% vol. : la Elfique brune, Brasserie Elfique à Aywaille
- Meilleure Brune, supérieure à 8% vol. : la Lupulus brune, Brasserie Les 3 Fourquets à Courtil Gouvry

Bières stouts :

- Meilleur Stout, inférieur ou égal à 6,5% vol. : la Lienne Noire, Brasserie de la Lienne à Lierneux
- Meilleur Stout, supérieur à 6,5% et inférieur ou égal à 8% vol. : l'Ardenne Stout, Brasserie de Bastogne à Vaux-sur-Sûre
- Meilleur Stout 2016, supérieur à 8% vol. : la Lupulus Hibernatus, Brasserie Les 3 Fourquets à Courtil Gouvry

Bières bio :

- Meilleure Blonde bio, inférieure ou égale à 6,5% vol. : la Quintine bio, Brasserie des Légendes à Irchonwelz
- Meilleure Blonde bio, supérieure à 6,5% vol. : la Brunehaut Triple bio, Brasserie de Brunehaut à Brunehaut

Bière fruitée :

- Meilleure bière fruitée : la Kriek de Ranke, Brasserie De Ranke à Dottignies