

(vendredi 6 novembre 2009)

## PRODUITS DU TERROIR

# Des paniers pour goûter aux spécialités d'Ourthe-Amblève

Pour la seconde année consécutive, le Groupement régional économique des vallées de l'Ourthe et de l'Amblève (GREOA) propose, à l'approche des fêtes de fin d'année, des paniers de produits du terroir. Une initiative destinée notamment à promouvoir les activités et le développement d'artisans producteurs.

**A**nthisnes, Aywaille, Clavier, Comblain-au-Pont, Esneux, Ferrières, Hamoir, Liernoux, Ouffet, Sprimont, Stoumont, toutes ces communes sont rassemblées au sein de l'asbl GREOA qui assure, entre autres, la promotion des activités touristiques, économiques et sociales au pays d'Ourthe-Amblève.

Ce territoire qualifié parfois de jardin de la cité ardente, possède un paysage particulièrement propice au tourisme et à l'artisanat. Véritable trait d'union entre ces deux activités, les produits du terroir finissent de donner à la région une... saveur et un attrait particulier.

C'est dans ce contexte que le GREOA a entrepris, depuis l'an dernier, de donner un coup de pouce aux producteurs de produits de bouche artisanaux de la région. Celui-ci a pris la forme de paniers de terroir que l'association propose comme cadeaux de fin d'année, prioritairement aux entreprises et aux institutions, mais aussi aux particuliers.

Pour mener à bien cette action, le Groupement s'est associé à l'asbl condruzienne Granit, qui œuvre notamment au développement des produits locaux et de la vente en circuit court.



Les paniers proposent des spécialités d'une petite vingtaine d'artisans producteurs.

Ainsi que l'explique le directeur du GREOA, M. Jacques Lilien, cette opération avait déjà été menée l'année dernière. Malgré un lancement tardif, fin novembre 2008, elle avait permis de récolter 115 commandes de paniers, pour un chiffre d'affaires global de 3.000 €.

Fort de cette première expérience et à la faveur d'un lancement plus hâtif, le GREOA nourrit cette année des objectifs de vente beaucoup plus ambitieux. De quoi doper les ventes des producteurs locaux impliqués dans cette opération. Ils sont une petite vingtaine au total. Les pro-

ducteurs de denrées rapidement périssables (produits laitiers, maraîchers, ...) n'ont évidemment pas pu entrer en ligne de compte, de même que ceux qui ont des productions trop réduites (miel, entre autres). Le voeu nourri par les promoteurs de l'opération est évidemment de voir s'allonger la liste de leurs fournisseurs.

### Organisation

Cette action «paniers du terroir» est promue essentiellement à l'approche des fêtes de fin d'année — surtout pour les cadeaux des entreprises à leurs collaborateurs —, mais elle se poursuit au-delà des fêtes.

Trois paniers, baptisés pour la circonstance avec des noms faisant référence au terroir, sont proposés:

- «Le Sottai» à 24€ hors TVA;
- «La Bêchète» à 34€ hors TVA;
- «La Mohinette» à 50€ hors TVA.

Ils proposent un éventail de produits aux goûts variés: bières spéciales, confitures, produits de la truite et du canard, champignons, escargots, etc. Les paniers peuvent également être personnalisés sur base d'une liste de produits proposés par les différents producteurs. De même, les entreprises et les institutions peuvent y faire apposer leur logo.

Les commandes seront introduites à l'asbl GREOA, Place de Chézy, 1 - 4920 Harzé-Aywaille. Tél. 04/384.67.88. Le site internet <http://paniersduterroir.ourthe-ambleve.be> fournit également toutes les informations utiles (composition et prix des paniers, bon de commande en ligne, etc).

## Après la fête du fromage à Harzé

En août dernier, c'est au cœur du pays d'Ourthe-Amblève, plus exactement à Harzé, que s'est déroulé le concours 2009 des fromages de Wallonie. Ce concours a distingué une dizaine de fromages wallons, dont plusieurs sont produits et/ou affinés dans cette région du Condroz liégeois. Pour mettre les lauréats à l'honneur, un restaurateur de la région, M. Didier Galet, de la «Maison des Saveurs» à Sprimont, a décidé de mettre les lauréats à l'honneur en «concoctant» un menu spécial intégrant tous ces fromages. Plus d'infos au 04/382.35.60 ou sur le site [www.maisondessaveurs.be](http://www.maisondessaveurs.be)