

Le festival qui **interroge** et  
propose des **réponses** sur notre façon  
de consommer et de produire  
**notre alimentation.**

# Festival Nourrir 1'ova

OURTHE-VESDRE-AMBLÈVE



ANTHISNES-AYWAILLE-CHAUDFONTAINE  
CLAVIER-COMBLAIN-AU-PONT-ESNEUX  
FERRIÈRES-HAMOIR-LIERNEUX-NEUPRÉ  
OUFFET-SPRIMONT-STOUMONT-TROOZ

du vendredi 12 septembre  
au dimanche 5 octobre 2025

Conférences, marchés, visites, théâtre, formations, brunch,  
balades gourmandes... dans les 14 communes de l'OVA

[www.greova.be/festival-nourrir-ova-2025](http://www.greova.be/festival-nourrir-ova-2025)

GREOVA - Place de Chézy, 1 - 4920 Aywaille - Tél.: 04 384 67 88

PROGRAMME COMPLET



# Festival Nourrir l'Ova

OURTHE-VESDRE-AMBLÈVE



Se nourrir est un besoin vital... Bien se nourrir est devenu un défi primordial pour assurer le bien-être de tous, tant du côté des producteurs que des consommateurs. Comment préserver notre santé et celle de la planète?

Nourrir l'OVA vous propose, pour sa deuxième édition, une série d'événements dans les 14 communes qui composent le territoire du GREOVA (Groupement Régional Economique Ourthe-Vesdre-Amblève) : Conférences, pièces de théâtre engagées, brunch, apéro, balade pédestre et balade gourmande à vélo, marchés, visites de producteurs, d'associations, de jardins, films, concours d'oenologie, ateliers...

Autant d'occasions de découvrir le secteur alimentaire de la région, de débattre des défis futurs et de démontrer que bien manger local et responsable, c'est bénéfique pour tout et tout le monde!

## SEPTEMBRE 2025

- 12... *Inauguration (Ferrières)*
- 13... *Brunch à Sprimont*
- 14... *Visite et repas au château de Neuville*
- 15.....
- 16... *Hamoir (film et débat)*
- 17.....
- 18... *Marché à Anthisnes*
- 19... *Marché à Ninane*
- 20... *Salon du Palais (Harzé)*
- 21... *Théâtre et portes ouvertes à Liernux*
- 22.....
- 23... *Liernux : Conférence climat !*
- 24... *Forêt de Luhan (Harzé)*
- 25.....
- 26.....
- 27... *Traction animale (Comblain)*
- 28... *Petit déjeuner à Clavier*
- 29.....
- 30... *Jardin du curé à Comblain*

## OCTOBRE 2025

- 01... *Boulangerie pour les enfants à Goumont* *Intradel Batch cooking (Sprimont)*
- 02.....
- 03.....
- 04... *Balade gourmande vélo ! (Départ Ferrières)* *Balade et théâtre (Sprimont)*
- 05... *Fête aux vergers (Esneux)* *Découvertes vins (Trooz-Sprimont)*



**Ferrières**  
au Maka (rue de Lognoul 6 à 4190 Ferrières)

Gratuit

# Inauguration du festival

Vendredi 12 septembre  
dès 19h

19H

Discours d'introduction du festival

19H30

« Actrices de la résilience »

Courte représentation théâtrale par  
Arsenic2

**Et voici mesdames et messieurs, une salade,  
qui a le goût de... flotte. Quel est son prix? Son  
juste prix?**

Frappées de plein fouet par de multiples crises, deux citoyennes se relèvent. Comment donner du répit à notre planète ? Elles s'engagent sur la voie de la transition au travers de l'alimentation en s'inspirant des potentiels qu'offrent les initiatives locales. Quels sont nos modèles de production et de consommation alimentaires ? Pourquoi excèdent-ils les capacités de la terre ? Comment définir le prix juste pour les mangeur-euses et producteur-ices ?

« Actrices de la résilience » est une courte forme théâtrale, qui décortique notre système alimentaire et dévoile les coûts cachés de l'alimentation low cost.

**Infos et inscription : [nourrirova@greova.be](mailto:nourrirova@greova.be)  
Tél.: 04/384.67.88**

20H

Conférence

« Quel avenir pour  
notre agriculture ? »

Comme vous le savez, nos fermes disparaissent, faute de revenus et de perspectives. Depuis janvier 2024, la jeunesse agricole manifeste dans les rues pour réclamer un revenu décent, indispensable au maintien de notre agriculture et de notre autonomie alimentaire.

Afin d'approfondir ce sujet crucial, le GAL Condruses organise une série de soirées-débats animées par Maxime Albanese, ingénieur agronome et agriculteur à Modave. Il dressera un état des lieux de l'agriculture en Wallonie, avant d'ouvrir le dialogue avec les participants, accompagné de témoignages d'agriculteurs locaux.

**Drink  
convivial**

**offert par l'Association  
des éleveurs et dégustation  
de produits locaux ferrusiens  
offerte par les producteurs  
pour clore la soirée.**





**Sprimont**  
Centre d'Interprétation de la Pierre (CIP)  
Rue Joseph Potier 54 - 4140 Sprimont

## des Brunch producteurs locaux

Samedi 13 septembre  
dès 10h30

**Un moment gourmand, festif et  
riche en découvertes au cœur du  
Festival Nourrir l'OVA et du Festival de  
sculpture sur pierre!**

Venez savourer un délicieux brunch 100 % local dans  
une ambiance chaleureuse et conviviale.

Producteurs et artisans du territoire vous proposent  
un grand buffet composé de produits frais, locaux et  
de saison.

**De nombreuses animations gratuites pour toute  
la famille seront également proposées dans le  
cadre du festival de sculpture sur pierre :**

- ▶ À 10h et 14h30, visites guidées autour de l'histoire de  
la pierre, de ses origines à nos jours.
- ▶ Dès 14h, animation LEGO, animation « dessine ton  
caillou », initiation à la sculpture sur petit granit,  
atelier géologie, mur d'expression collaborative.

### **Tarif Brunch**

25 € / adulte

15 € / enfant (-12 ans)

Paiement sur place – en  
espèces uniquement

Réservation avant le 3  
septembre via le QR CODE

Vaste parking gratuit  
Accès PMR - Site labellisé  
Access-i



**Infos: [julie.desirant@sprimont.be](mailto:julie.desirant@sprimont.be)**

# Neupré

## Journée découverte des produits locaux

Dimanche 14 septembre

10h & 15h  
Visite guidée  
de la fromagerie  
de la nouvelle  
ferme au Vivier à Rotheux  
(sur réservation  
via [paysansfromagers@lavache.com](mailto:paysansfromagers@lavache.com))

12h-14h  
Repas de midi au château de Neuville  
La cheffe de « Tout le monde à table » vous propose un typique boulet  
liégeois avec la viande de la ferme Halleux et un dessert de nos  
fromagers locaux le « Comptoir gourmand » et « Caseus »  
(sur réservation via  
[jacquesadittoutlemondeatable@gmail.com](mailto:jacquesadittoutlemondeatable@gmail.com))

Plus d'informations :  
[adl@neupre.be](mailto:adl@neupre.be)  
[www.neupre.be](http://www.neupre.be) et sur la page Facebook de l'ADL de Neupré

**ADL**  
NEUPRÉ



Et si changer le monde

# TANDEM LOCAL

commençait dans l'assiette ;

Hamoir

Gratuit

## Tandem local Long métrage débat

Mardi 16 septembre  
à 19h

Salle La Forge (Maison des Associations - Rue de Tohogne 14 - 4180 HAMOIR)

Le 15 juillet 2019, la petite équipe de Tandem local enfourchait ses deux-roues pour partir à la rencontre d'agriculteurs de nos régions. L'objectif ? Présenter via un long-métrage l'importance de consommer local et faire résonner la voix des producteurs auprès du grand public.

Venez voir ou revoir ce road trip/documentaire suivi d'un échange avec des producteurs locaux à la grande salle de l'administration communale de Hamoir.

Infos : [celine.fagnouille@hamoir.be](mailto:celine.fagnouille@hamoir.be)





# Anthisnes

Place Joseph Legros

Gratuit

## des **Marché** producteurs **locaux**

Jeudi 18 septembre  
entre 16h à 20h



La commune d'Anthisnes a la chance de pouvoir compter parmi ses citoyens des fromagers, maraîchers, apiculteurs, etc.

**Le festival Nourrir l'OVA représente donc l'occasion de mettre à l'honneur nos producteurs locaux.**

Nous vous invitons à venir découvrir ou redécouvrir toutes sortes de saveurs sur le "Marché des producteurs locaux", dans un cadre convivial : le jeudi 18/09 entre 16h et 20h, place Joseph Legros à Anthisnes.

**Infos :**  
**[coralie.arnols@anthisnes.be](mailto:coralie.arnols@anthisnes.be)**





# Chaudfontaine

Gratuit

## Marché des P'tits Ouhès

Vendredi 19 septembre  
de 16h à 20h

Square des P'tits Ouhès, Ninane

Le  
Marché  
des P'tits  
Ouhès vous  
convie à une  
rencontre privilégiée  
avec les producteurs locaux  
de notre région.

Ce marché est une occasion unique de **découvrir et de déguster des produits locaux** de qualité, directement présentés par ceux qui les fabriquent avec passion. Les producteurs auront à cœur de vous expliquer leurs méthodes, leurs engagements et la richesse de leur savoir-faire.

Au fil de votre visite, vous pourrez **échanger avec eux**, poser vos questions et en apprendre davantage sur les circuits courts et l'importance d'une alimentation locale et durable.

Nous vous invitons chaleureusement à participer à cet événement convivial et instructif, au cœur de Ninane, et à venir **soutenir les initiatives**

**locales** qui contribuent à nourrir notre territoire avec sens et responsabilité.



LE SALON du  
**PALAIS**

**Aywaille**

Château de Harzé - Rue de Bastogne, 1 - 4920 Harzé

# Le salon du Palais

Dimanche 21 septembre

## Le PREMIER Salon du Palais Quand Patrimoine rime avec gastronomie...

Un concours d'œnologie qui sera aussi la première manche du Championnat de Belgique, de 10h30 à 13h dans les dépendances du château. Equipe de 4 personnes, 50€/pers. Comprenant la dégustation des vins et une assiette apéritive par table.

**Inscriptions : [culture@aywaille.be](mailto:culture@aywaille.be)**

### Un marché de produits de bouche :

dès 10h, dégustation et vente de produits locaux et autres dégustations de vins et de bières d'ici et d'ailleurs dans la cour du château et ses prestigieuses salles. Marché de saveurs riche en goûts et en découvertes agrémenté de conférences sur le vin et sur la nutrition. (Visite libre)

### Une occasion unique de dîner dans la galerie du château :

Menu 3 services « Découvertes du terroir » 25€

**Rés. obligatoires : [culture@aywaille.be](mailto:culture@aywaille.be)**

Bar, bar à cocktail



### « Le goût du blanc »

**Le nouveau spectacle  
d'Eric Boschman**

**à 15h30**

PAF 20 € - Rés. obligatoires  
[bibliotheque@aywaille.be](mailto:bibliotheque@aywaille.be)

**Infos : [culture@aywaille.be](mailto:culture@aywaille.be)**



Gratuit

# Théâtre de bottes

**Agriculture sociale**

Dimanche 21 septembre  
à 18h

C'est l'histoire de l'accueil de Raphaël à la ferme « L'oignon fait la force ». Même si Odile, l'accueillante, est convaincue des bénéfices de l'agriculture sociale, elle va être confrontée aux réticences, aux doutes et aux préjugés, notamment de son père, Gustave. Au fil des saisons, le spectacle va relater une rencontre telle une bouffée d'oxygène. Accueillir à la ferme, c'est ouvrir ses portes et... son cœur. Dans cette histoire, personne ne ressortira indemne. D'ailleurs, à la ferme « L'oignon fait la force », Raphaël sera le premier accueilli, mais pas le dernier...

**Lierneux**  
Place du Pré du Renard

Le Service culturel et le Plan de Cohésion Sociale (PCS - Action Sociale) de la Commune de Lierneux vous invitent au jardin communautaire de Lierneux pour partager ce moment de théâtre. Véritable lieu d'échange entre différents partenaires et associations locales, ce jardin comprend un potager, une vingtaine d'arbres fruitiers, des petits arbustes fruitiers, un abri de jardin, ainsi que tout le matériel nécessaire à son entretien. Ouvert à tous, chaque habitant peut venir y récolter librement les légumes et fruits produits sur place. Chacun est également invité à s'investir dans les activités du jardin, selon ses envies et disponibilités.

Ce lieu est bien plus qu'un espace de culture : c'est un véritable moteur de lien social, de partage et de convivialité au cœur de la commune.

Une création collective théâtrale de la Compagnie Buissonnière et Alvéole Théâtre.

## Infos :

**Service culturel de Lierneux**  
**Place du Pré du Renard**  
**Réservations souhaitées :**  
**[sportetculture@lierneux.be](mailto:sportetculture@lierneux.be)**  
**ou sms ou tél. 0472/96 18 69**



**Lierneux**  
Monteux, 15, Les Villetes, Lierneux

Gratuit

## les Grinnètes ouvrent leurs portes

Dimanche 21 septembre  
de 14h à 17h

Les Grinnètes :  
un maraîchage formatif à Lierneux

Réunies au sein de l'ASBL Les Grinnètes, une quarantaine de familles s'investissent dans un projet de maraîchage participatif. Ensemble, elles cultivent un terrain situé à Monteux, Les Villetes, sur la commune de Lierneux, et récoltent leurs propres légumes tout au long de l'année.

Chaque membre — parmi une centaine d'apprentis maraîchers - consacre au minimum 4 heures par mois à diverses tâches : préparation de la terre, semis, désherbage, récolte... En contrepartie, chaque famille repart chaque semaine avec un panier de légumes frais, à un prix accessible.

Des maraîchers professionnels accompagnent le groupe : ils assurent la bonne planification des cultures et partagent leur savoir-faire avec les participants. Anciennement exploité sous forme de maraîchage agroécologique (Terra Vivre), le terrain a été transformé en un espace collaboratif et pédagogique où l'entraide et la convivialité sont les maîtres mots. L'objectif ? Cultiver la terre... et les liens humains.

Visites guidées du potager et des installations, avec départs chaque heure : 14h, 15h, 16h, et 17h.  
À l'issue du parcours, un quizz ludique attend les visiteurs. Un panier de légumes sera offert aux gagnants !

### Infos :

**Grinnetes@gmail.com – FB : Les Grinnètes**

**Réservations souhaitées :**

**bibliotheque@lierneux.be**

**Tél.: 080/31 90 74**







Gratuit

# Conférence Adapter son jardin aux changements climatiques

Mardi 23 septembre  
à 19h30

La  
Bibliothèque  
de Lierneux est  
heureuse d'accueillir  
Sylvie La Spina, docteur  
en agronomie à l'Université  
Libre de Bruxelles.

**Lierneux**  
Bibliothèque

Depuis 12 ans, elle consacre sa carrière professionnelle au développement de l'agriculture biologique. Dans son temps libre, Sylvie s'occupe d'une microferme où elle expérimente différentes techniques écologiques de culture et d'élevage pour l'autoproduction alimentaire. Elle est auteure de livres sur le petit élevage et le jardinage.

**Notre climat change : canicules, sécheresses, coups de froid, inondations, tempêtes... Ces extrêmes impactent de plus en plus souvent nos jardins.**

Comment adapter ses pratiques pour augmenter la résilience de ses cultures ? Cette conférence propose de nombreuses astuces accessibles pour toutes et tous : choix des cultures, techniques pour réduire les besoins en eau et pour la récupérer.

**Infos :**  
**Bibliothèque de Lierneux**  
**Rue des Véhinnes, 1 à 4990 Lierneux**  
**Réservations souhaitées : [bibliotheque@lierneux.be](mailto:bibliotheque@lierneux.be)**  
**Tél.: 080/31 90 74**



**Aywaille**  
Pavillonchamps 17c, 4920 Aywaille

**Gratuit**

# Fête à la Forêt de Luhan

Mercredi 24 septembre  
dès 16h30

Une  
après-midi  
familiale avec des  
animations en tous genres et  
une représentation de « Semeurs de  
graines », une petite pièce où 2 personnages  
vous racontent leur «coming out» alimentaire ! S'en  
suivra une super projection du film « Le vivant se défend »  
(Vincent Verzat de Partager c'est sympa) avec différents intervenants  
pour continuer la papote autour d'un verre.

- ▶ Dès 16h30 :  
Crêpes party pour enfants !
- ▶ De 16h30 à 17h45 :  
Animations : parasol à paroles,  
bibliothèque mobile, etc
- ▶ De 17h45 à 18h30:  
Spectacle "Semeurs de Graines"  
suivi d'un atelier « bombes à graines »
- ▶ De 18h30 à 19h30 :  
Verre de l'amitié et auberge  
espagnole
- ▶ 19h30 – 19h45 :  
Présentation du film par Pierre  
Ozer, spécialiste des risques  
environnementaux et sanitaires de  
l'ULiège.
- ▶ 19h45 – 21h15 :  
Projection du film "Le Vivant se  
défend", film de Vincent Verzat produit  
par Partager c'est sympa. Partant d'un  
récit personnel et sensible, le film retrace  
son cheminement entre militantisme et  
naturalisme, sa recherche d'un  
équilibre entre combat et  
contemplation, traçant un chemin pour  
vivre digne et affronter ce qui vient.
- ▶ 21h15 - 22h00 :  
Echanges et discussions animés par  
Céline Martin et Pierre Ozer.



Un partenariat de la Forêt de Luhan, Arsenic2, le CAL Liege et l'Ulg.





**Comblain-au-Pont**  
Rue de la Fouarge à Oneux - 4170 Comblain-au-Pont

## Jardin de la Fouarge **et** Champ des Dolines

Samedi 27 septembre  
de 10h30 à 17h

**Gratuit**



**confluence**  
OURTHE AMBLÈVE  
Un territoire zéro chômeur  
de longue durée.

### Visite du Jardin de la Fouarge

- ▶ Visite du terrain de maraichage en traction animale
- ▶ Démonstration avec Pétula, le cheval de trait
- ▶ Découverte du poulailler mobile
- ▶ Vente de légumes
- ▶ Atelier de transformation

### Le Champ des Dolines : Production locale et naturelle de légumes et de petits fruits.

Le champ des Dolines est un pôle d'activité de l'asbl Confluence Ourthe Amblève qui accompagne les personnes éloignées de l'emploi vers un nouveau projet professionnel.

**Jardin de la Fouarge :**  
**0495/56 75 17**  
**sarah.remy@hotmail.be**  
**www.jardindela Fouarge.com**

**Champ des Dolines : info@confluencecoa.be**

Clavier (Ocquier)

# Petit déjeuner solidaire équitable

Dimanche 28 septembre  
de 8h30 à 11h

Salle « Loisirs et Culture », 32 Grand'Rue(Rowe)

Le CNCD 11.11.11  
( Centre National de  
Coopération au  
Développement) coordonne  
la voix de plus de 70 ONG belges  
de solidarité internationale et de  
milliers de volontaires en vue de  
promouvoir un monde juste et durable.  
Il organise chaque année l'opération 11.11.11.

Il vous invite à prendre le petit déjeuner le dimanche  
28 septembre de 8h30 à 11h à Clavier,  
à la salle « Loisirs et Culture ».

## Au menu ?

Circuit court  
Sucré et salé  
Produits locaux et fairtrade

Adultes : 12 €  
Enfants (- 12 ans) : 6 €  
Gratuit pour les enfants de – de 3 ans.

## Infos et réservations :

[anne.lecomte@cncd.be](mailto:anne.lecomte@cncd.be)  
ou au 0486/404 806

Au programme du 27 septembre  
dans le cadre des 150 ans de la  
Royale Concorde d'Ocquier

- Historique en chansons dans l'église  
Saint Remacle
- Marche aux flambeaux dans le village

Infos pour les festivités des 150 ans :  
0473/49.70.93 - 0474/74.60.75

# Comblain-au-Pont

Gratuit

## Visite du Jardin du Curé

Mardi 30 septembre  
9h, 10h30, 12h30,  
14h (visite : 1h)

Rue de la Carrière - 4170 Comblain-au-Pont (à l'arrière de l'Église)

Espace de verdure et de partage au centre de Comblain-au-Pont, le Jardin du Curé est un lieu vivant porté par les citoyens, l'ASBL Les Découvertes de Comblain et les scouts. Mené en permaculture, il accueille un potager communautaire, une mare, et un verger. Ce jardin est bien plus qu'un espace naturel : c'est un terrain d'animation, de transmission et de rencontre, où l'on cultive à la fois la terre et les liens entre humains, plantes et animaux. Ici, on plante des graines... de vie, d'idées et de convivialité.

### Jardin du curé :

**Les découvertes de Comblain asbl**

**Tél. : 04/369 26 44**

**info@decouvertes.be**

**www.decouvertes.be**

Pour les écoles, les visites sont ouvertes aux 1,2,3 primaires ou aux 4,5,6 primaires sur réservation à l'avance avec un nombre de place limité.

Le tout public est invité à prendre part aux visites aux horaires suivants :  
9h-10h30-12h30 ou 14h

**.ADL**

COMBLAIN-AU-PONT

les  
**découvertes**  
de Comblain

Réfectoire de l'École Communale de La Gleize, Route de l'Eglise n°11

# Atelier La fabrication de pain

Mercredi 1<sup>er</sup> octobre  
de 14h à 16h

## Stoumont

Les objectifs de cette après-midi pour les enfants de 2,5 à 12 ans (enfants de maternelle ou primaire) qu'ils viennent ou non de la commune, sont :

- Découvrir un aliment basique du quotidien,
- Sensibiliser à l'origine des ingrédients,
- Stimuler les sens,
- Développer la motricité fine (surtout chez les jeunes enfants)
- Découvrir les techniques de fabrication, le savoir-faire.

### Organisation :

Nous demandons à chaque participant de s'inscrire AU PLUS TARD pour le 29 septembre. Par mail à [atl@stoumont.be](mailto:atl@stoumont.be) ou par message au 0485/452.624.

### Tarif & Services :

La participation demandée est de 3,5€ pour l'activité (de 14h à 16h). En plus de l'activité, il y a un service d'accueil avant l'activité entre 13h et 14h, ainsi qu'après l'activité de 16h jusqu'à 17h30 moyennant 0,80€/demi-heure.

Un service de taxi « Stoumobile » est également disponible pour tout enfant scolarisé dans l'une des 6 écoles de la commune. (sur inscription).







**Sprimont**

Salle André Modave - rue Rodolphe Bernard 22 - Chanxhe/Sprimont

Gratuit

Atelier Intradel  
**Atelier**  
**batch**  
**cooking**

Mercredi 1<sup>er</sup> octobre  
de 18h à 21h

Apprenez à préparer vos repas de la semaine en quelques heures seulement ! Cet atelier vous initiera aux bases du batch cooking, une méthode efficace pour manger sainement, gagner du temps au quotidien et limiter le gaspillage alimentaire.

Inscriptions via le site web  
[www.intradel.be](http://www.intradel.be) ou [zd@intradel.be](mailto:zd@intradel.be)





## Foyer culturel de Sprimont

Sophie Bartholomé,  
guide nature sprimontoise,  
nous emmènera à travers les  
chemins et les bois à la découverte des  
plantes sauvages comestibles de notre région.  
L'occasion pour nous d'en apprendre un peu plus  
sur cette nature qui nous entoure et nous nourrit.

**Rejoignez-nous pour une découverte riche qui sera,  
bien sûr, agrémentée d'histoires proposées  
par les bibliothécaires.**

Balade familiale de 3 km (environ 2h)  
Départ et arrivée : Foyer culturel de Sprimont  
(Rue du Centre 81)  
PAF : 3 €/adulte, gratuit pour les enfants - Réservation  
obligatoire (nombre de places limité) à la bibliothèque au  
04/382 16 62 ou par mail [bibliotheque@sprimont.be](mailto:bibliotheque@sprimont.be)

## Balade animée A la découverte des plantes sauvages comestibles

Samedi 4 octobre 2025  
13h30-15h30

## Théâtre d'objets « Une histoire de blé »

De Simon Fiasse | Mad Cat Studio asbl  
Public familial (dès 7 ans)

Samedi 4 octobre 2025  
16h30-17h15

Un spectacle « circuit court » qui retrace  
l'évolution de notre rapport à notre assiette  
et à la paysannerie.

Du théâtre de fruits, de légumes et d'objets, avec  
une marionnette à taille humaine.

### Si le 21<sup>ème</sup> siècle n'est pas paysan, il sera le dernier !

« Une Histoire de Blé » raconte la transition entre un monde  
pas si lointain où la majorité de la population travaillait la  
terre, et le monde d'aujourd'hui, où les paysans semblent  
disparaître ... A l'écoute de ses aïeux, l'acteur et les objets  
racontent ce qu'était le travail des champs et quand tout a  
basculé vers une « nouvelle » agriculture ... Et demain ?

Interprétation : Guillaume Moniotte

Prix : 5€ | Art27 : 1,25€

**Réservation obligatoire au Foyer culturel : 04/382 29 67**



**Départ - Domaine de Pologne (route de Pologne 6 à 4190 Ferrières)**

# Balades gourmandes à vélo en Ourthe-Vesdre-Amblève

Samedi 4 octobre  
Dès 10h30

Première balade gourmande  
à vélo en Ourthe-Vesdre-Amblève.  
Il s'agira de l'occasion parfaite pour  
découvrir ou redécouvrir la région tout en  
dégustant des produits locaux !

**2 itinéraires sont possibles :**

**Balade familiale -26 km - Départ libre entre 10h30 et 11h30.**

Cette promenade débute au Domaine de Pologne (route de Pologne 6 à 4190 Ferrières) pour se diriger, ensuite, vers la commune d'Hamoir et revenir vers Ferrières. Le tracé propose uniquement des chemins de campagne avec un dénivelé positif de 385 mètres. Des vélos électriques sont toutefois vivement conseillés (VTT ou VTC).

## **Au menu ?**

Un apéro au départ de la balade,

Un sac à dos gourmand,

Un assortiment de mignardises à l'Office du tourisme de Ferrières.

Prix : 25€/adulte et 20€/enfant.

Une boisson est offerte à chaque halte.



Possibilité de louer des  
VTT et e-VTT au départ  
des itinéraires, au  
Domaine de Pologne  
(Attention, quantité  
limitée et à réserver dès  
que possible):

E-VTT : 30€/4h ou  
37, 5€/8h

VTT : 18€/4h ou 21€/8h

## Balade sportive – 50 km

Départ au choix : 10h30, 11h, 11h30

(Attention, les places sont limitées pour chaque créneau)

Cette promenade débute au Domaine de Palogne (route de Palogne 6 à 4190 Ferrières) pour se diriger, ensuite, vers les communes d'Hamoir, de Comblain-au-Pont, d'Aywaille et enfin revenir vers Ferrières. Le tracé propose des chemins de campagne et quelques sentiers. Cette balade ne se veut pas technique mais affiche un dénivelé de 780 mètres. Des vélos électriques sont toutefois vivement conseillés (VTT ou VTC).

### Au menu ?

Un apéro au départ de la balade,  
Une assiette de tapas dans le parc Biron à Comblain-la-Tour,  
Un buffet de pâtes à Harzé,  
Un assortiment de mignardises à l'Office du tourisme de Ferrières.

Prix : 35€/adulte et 30€/enfant.

Une boisson est offerte à chaque halte.

### Infos et réservations

(avant le 29 septembre) :

[nourrirova@greova.be](mailto:nourrirova@greova.be)

Tél.: 04/384 67 88 (Maud Lacasse)

Merci à nos différents  
partenaires locaux :  
Le Domaine de Palogne  
(Ferrières)  
Toubon Jus de pommes et Cidre  
(Lierneux)  
Vivardent (Sprimont)  
Au pied des Monts (Hamoir)  
Chez Marguerite (Hamoir)  
La Fabrique à fromage (Hamoir)  
Les co&co's de Néné (Anthisnes)  
Misery Beer (Aywaille)  
Boulangerie de Fanson (Aywaille)



# Vins<sup>et</sup> vignobles

Dimanche 5 octobre

## Trooz et Sprimont

Lors de cette journée,  
nous vous emmènerons  
à la découverte :

- ▶ Du tunnel Vicinal de Trooz  
et de sa cave avec une dégustation.
- ▶ Une visite du chai VIVARDENT  
à Noidré, découverte du vignoble, dégustation & repas.
- ▶ Visite du vignoble de Lincé  
& dégustation.

Plus d'informations bientôt :  
[www.vivardent.odoo.com](http://www.vivardent.odoo.com)



**VIVARDENT**  
— WINERIE ETHIQUE BELGE —  
DES VINS ET DES VIGNES





Gratuit

# Fête aux vergers

Dimanche 5 octobre  
de 10h à 18h

Sur le  
même site  
auront également  
lieu des activités  
dans le cadre des  
25 ans de l'immersion  
de l'école de  
Montfort

# Esneux

La  
Commune

d'Esneux organise des  
activités et animations pour  
toutes et tous autour des initiatives  
citoyennes en faveur d'une alimentation  
locale et durable.

- ▶ De 10h00 à 12h00 :  
Verger citoyen de la Heid des Corbeaux  
(av. Iris Crahay à 4130 Esneux)  
Présentation du projet par l'asbl Vert & Vie (visite de  
la mare, arbres fruitiers, ruches et moutons)
- ▶ De 12h à 16h :  
Verger conservatoire de Montfort  
(Chera de la Gombe, 32 à 4130 Esneux)
  - Présentation du projet par les Amis de la Terre.
  - Cueillette des fruits.
  - Démonstration du four à pain, cuisson et  
dégustation de pizzas (ingrédients provenant de  
Vent de Terre) et de tartes avec les fruits récoltés.
    - Exposition « parasol à paroles » d'Arsenic2 et  
mur citoyen

- ▶ 16h :  
Pièce de théâtre  
« semeurs de graines »  
d'Arsenic2 autour de la transition  
alimentaire suivie d'un atelier de  
fabrication de bombes à graines
- 17h :  
▶ **Drink de clôture du festival**  
au Verger conservatoire de  
Montfort : Offert par la commune  
(propriétaire du verger) et précédé  
d'un discours et de la signature, par  
les animateurs, de la Convention  
de partenariat et d'adhésion au  
Réseau wallon des Vergers  
conservatoires

Un bar sera à votre disposition tout l'après-midi, proposant des boissons  
à prix démocratiques (au profit de la Maison des Jeunes d'Esneux)

**Infos : 04/380 93 19 - pcs@esneux.be**

La participation aux activités est libre et gratuite. Inscription souhaitée  
avant le 26 septembre par email, téléphone, ou via ce formulaire en ligne



Merci à nos 14 communes partenaires



et un énorme merci aux associations  
et aux producteurs  
pour cette collaboration.



ANTHISNES-AYWAILLE  
CHAUDFONTAINE-CLAVIER  
COMBLAIN-AU-PONT-ESNEUX-FERRIÈRES-HAMOIR  
LIERNEUX-NEUPRÉ-OUFFET-SPRIMONT-STOUMONT-TROOZ

**GREOVA - Place de Chézy, 1 - 4920 Aywaille - Tél.: 04 384 67 88**