

Du vendredi 4 septembre
au dimanche 15 octobre 2026

CONFÉRENCES
MARCHÉS
VISITES
THÉÂTRE
FORMATIONS
BRUNCH

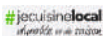
Festival Nourrir l'ova

OURTHE-VESDRE-AMBLÈVE



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

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 troisième édition, une série d'événements dans les 14 communes qui composent le territoire du GREOVA (Groupement Régional Economique Ourthe-Vesdre-Ambève) : Conférences, pièces de théâtre engagées, brunch, apéro, balade pédestre et balade gourmande à vélo, marchés, visites de producteurs, d'associations, de jardins, films, 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!

1&2

LES MARCHÉS DE L'ÉTÉ EN OVA

Marchés des producteurs
locaux



VENDREDI 4 SEPTEMBRE DE 16 À 20 H

OUFFET

(Grand-Place)

SAMEDI 5 SEPTEMBRE DE 9 À 13 H

CLAVIER

(Devant le Hall omnisport,
rue Sur Fosse 26)



C'EST BON POUR LE LOCAL,
C'EST BON POUR LE LOCAL,
C'EST BON POUR LE LOCAL,
C'EST BON ! BON !

JOURNÉE PORTES OUVERTES À LA FORÊT DE LUHAN



SAMEDI 5 SEPTEMBRE DÈS 16H

La Forêt de Luhan vous invite à célébrer la fin de saison lors d'une journée portes ouvertes suivie d'une soirée festive dans un cadre naturel et convivial.

Au programme :

16h – Ouverture des portes

**17h – Visite guidée et
présentation du projet**

**17h30 – Spectacle de contes
avec Chantal Dejardin**

*Chantal Dejardin conte depuis
longtemps, très longtemps.*

Partout les temps, surtout les chemins.

*Autrefois, elle contait pour changer le
monde.*

*Aujourd'hui, elle conte pour que le monde
ne la change pas.*

*Et si nous faisons silence ? Et si nous
respirions ?*

Et si nous regardions, ensemble ?

*L'histoire poursuit son chemin, encore et
encore, depuis toujours.*

*Elle porte en elle le vrai, le juste et
l'essentiel.*

**19h – Visite guidée et
présentation du lieu**

**20h30 – Concert de Mag Nico
and the Magic Band**

*Auteur-compositeur-interprète et multi-
instrumentiste liégeois, Mag Nico
propose un univers musical riche et
mêlé, nourri par ses influences variées
et les rythmes traditionnels de son
Sénégal natal. Sur scène, son énergie et
son charisme créent une véritable
connexion avec le public, pour un
moment de partage authentique et festif.*

22h – La Marmite

*La Marmite, c'est un trio guitare/claviers
porté par une solide section rythmique.
Leur musique puise aussi bien dans le
rock, le punk, l'électro que l'industriel,
avec parfois une touche de chanson
française bien relevée.*

Restauration sucrée et salée sur place, pour
les petits comme pour les grands.
Chiens bienvenus, tenus en laisse.

**Rue de Pavillonchamps 17C à 4920
Aywaille (Harzé).**

4 Sprimont

Centre d'Interprétation de la Pierre (CIP)

Rue Joseph Potier 54 - 4140 Sprimont - Vaste parking gratuit - Accès PMR

Dimanche 6 septembre dès 10h30

BRUNCH DES PRODUCTEURS LOCAUX

Un moment
gourmand, festif
et riche en découvertes

Brunch
100% Local

Visites et animations
dans le cadre du
« Festival de sculpture
sur pierre »



Réservation

via le QR CODE

25 € / adulte

12,5 € / enfant (-12 ans)

Infos: julie.desirant@sprimont.be



Province
de Liège



VISIT
Wallon
.be

Sprimont

5 Ferrières

ATELIER PRATIQUE : PRODUITS MENAGERS NATURELS

Lundi 7 SEPTEMBRE de 13h à 16h

Cet atelier pratique vous donnera l'occasion de tester des recettes de produits ménagers naturels, au terme duquel vous repartirez avec vos réalisations. Vous vous transformerez en apprentis chimistes le temps d'un instant. A vos tabliers !

6 Neupré

HALTE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Mardi 8 SEPTEMBRE À 13H30 à 16h

Dans notre mode de vie actuel, le gaspillage alimentaire est devenu banal, presque naturel. Il est pourtant lourd de conséquences pour notre budget et pour l'environnement. Comment pouvons-nous agir pour l'éviter au maximum et ainsi diminuer le volume de notre poubelle ?

A travers cette animation, vous allez découvrir les erreurs à éviter, apprendre comment conserver les aliments, interpréter les dates de péremption et accommoder les restes.

Gratuit - Places limitées.

Office du Tourisme - 14a Place de Chabli
4190 Ferrières

Inscription : nourrirova@greova.be

Gratuit - Places limitées.

Salle du 57, chaussée de Marche,
4121 Neupré

(entrée par l'arrière du bâtiment)

Inscription : nourrirova@greova.be

Intradel

EN COLLABORATION AVEC INTRADEL

7 Stoumont



DÉCOUVRE LE MÉTIER PASSIONNANT D'ÉLEVEUR DE MOUTONS ET LE TRAVAIL DE LA LAINE !

Mercredi 9 septembre de 14h à 16h

**L'Accueil Temps Libre de Stoumont t'invite à vivre un après-midi à la ferme
en compagnie de la Ferme Pédagogique des Hautes Fagnes.**

Au programme : rencontre avec les animaux, découverte du quotidien de l'éleveur, observation des animaux et échanges autour de leurs besoins et de leur mode de vie.

Les enfants découvriront également le parcours de la laine, de la tonte du mouton jusqu'à sa transformation, à travers des explications, des démonstrations et des activités ludiques adaptées à leur âge.

Public: enfants de 2,5 à 13 ans

Participation : 3,50 € par enfant
(réductions possibles)

Accueil encadré : à partir de 13h
jusqu'à 17h30

Tarif: 0,80 € par demi-heure

Pour les enfants inscrits dans l'une des
six écoles du territoire communal, un
transport via la Stoumobile est
possible sur inscription.



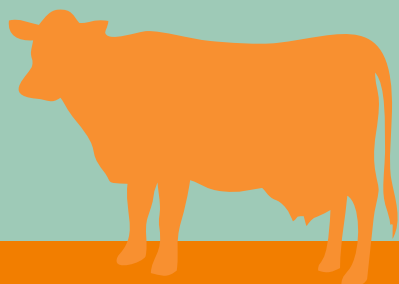
École de La Gleize

Rue de l'Église 11, 4987 Stoumont

Inscription obligatoire : atl@stoumont.be

Renseignements: 0485/45.26.24

lydie.noirfalise@stoumont.be



MERCREDI 9 SEPTEMBRE À 19H30

Le film Intensif nous emmène à la rencontre de trois agriculteurs wallons qui ont choisi de se passer de pesticides. Ils ouvrent les portes de leur ferme le temps d'une saison, partageant leur passion de la terre et du vivant.

Ce documentaire fait résonner la voix des agriculteurs en partageant leurs manières constructives de penser la façon de nourrir le monde. Nous vous invitons à voir ou revoir ce film suivi d'un petit échange avec des producteurs locaux.



PROJECTION ET DÉBAT AUTOUR DU FILM INTENSIF : CES AGRICULTEURS ALLIÉS DE LA TERRE

Maison des Associations de Hamoir
Rue de Tohogne 14

Gratuit
info : environnement@hamoir.be

9-10-11

LES MARCHÉS DE L'ÉTÉ EN OVA

Marchés des producteurs
locaux

VENDREDI 11 SEPTEMBRE DE 16 À 20 H

ROTHEUX

(Derrière la Maison Communale,
rue des deux Eglises 16)

VENDREDI 18 SEPTEMBRE DE 16 À 20 H

ESNEUX

(Place Roi Chevalier)

VENDREDI 25 SEPTEMBRE DE 16 À 20 H

LIERNEUX

(Derrière la Maison Communale,
rue des deux Eglises 16)

C'EST BON POUR LE LOCAL,
C'EST BON POUR LE LOCAL,
C'EST BON POUR LE LOCAL,
C'EST BON ! BON !



12 Comblain-au-Pont

VISITE DU JARDIN DU CURÉ

VENDREDI 11 SEPTEMBRE

Espace de verdure au centre du village de Comblain-au-Pont, le Jardin du Curé est un lieu vivant porté par des citoyens, l'ASBL Les découvertes de Comblain et l'Unité Scouts de Comblain/Poulseur. 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.

Ecoles: visites guidées (20p min)+/- 1h30 sur réservation ouvertes aux classes du primaires.

Public: visites à 9h-10h30-12h30-14h.



Jardin du Curé :

Rue de la Carrière 1 - 4170 Comblain-au-Pont
(à l'arrière de l'Eglise, Place Leblanc)

Infos & Réservation :

ASBL Les découvertes de Comblain

04 369 26 44

info@decouvertes.be

13 Harzé-Aywaille

EN ROUTE VERS LE ZÉRO DÉCHET

Lundi 14 SEPTEMBRE de 13h30 à 16h00

A travers cette animation, nous aborderons les fondamentaux du zéro déchet. Nous apprendrons par des gestes simples comment éviter le gaspillage, le suremballage, la surconsommation dans notre quotidien.

Réfléchissons à ce que nous nous apprêtons à jeter : est- ce vraiment destiné à devenir un déchet ? Vous allez découvrir la méthode des 5R qui vous aidera à adopter un mode de vie plus écoresponsable.

Un atelier pratique vous emmènera pour un premier pas vers le zéro déchet. Alors, en route !



Gratuit - Places limitées.
GREOVA - 1 Place de Chézy
4920 Harzé
Inscription : nourrirova@greova.be



EN COLLABORATION AVEC INTRADEL

Chaudfontaine

14

MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX

VENDREDI 18 SEPTEMBRE DE 16H À 20H

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.



Adresse :

Square des P'tits Ouhès,
Ninane

15

Sprimont

EXPÉRIENCE GOURMANDE AU CHAI DE VIVARDENT



VIVARDENT
WINERIE ETHIQUE BELGE

SAMEDI 19 SEPTEMBRE DE 14H À 17H

Philippe Renard :
portrait d'un chef amoureux de la Slow Food

Le 19 septembre, de 14h à 17h, vivez une expérience gourmande au cœur du vignoble, en compagnie de Philippe Renard, chef passionné, amoureux des produits vrais et défenseur d'une cuisine locale, de saison et conviviale.

Entre visite, dégustation et rencontre culinaire, cette activité met à l'honneur l'esprit Slow Food : prendre le temps de découvrir, de goûter, d'échanger... et de savourer des produits de notre région.

Un départ est prévu chaque heure.

Option 1 — 15€

Visite du vignoble et de la cuverie, suivie d'une dégustation de 3 vins.

Option 2 — 23€

Visite du vignoble et de la cuverie, dégustation de 3 vins, accompagnée de 3 délicieux tapas bio préparés à base de produits de notre région, cuisinés et commentés en direct par Philippe Renard.



Inscrivez-vous à cette activité gourmande et choisissez votre tranche horaire ainsi que votre option :

14h - 15h - 16h - 17h

Infos et réservation (vivement souhaitée avant le 16/09) : contact@vivardent.be

Lierneux 16

BOUGER ET MANGER LOCAL

SAMEDI 19 SEPTEMBRE DE 14H À 17H

- Balade à pied et à vélo le long du RAVeL
- Animations & dégustations locales

Dans le cadre du Festival Nourrir l'OVA et en synergie avec la Semaine de la Mobilité, nous vous invitons à une journée conviviale qui met à l'honneur deux valeurs essentielles : se déplacer autrement et consommer local.

Cette journée festive propose une balade pédestre et cycliste accessible à tous, le long du RAVeL, transformé pour l'occasion en un chemin gourmand et animé.



**Parcours à pied
environ 5km**



**Parcours vélo
environ 20km**

Réservations : sportetculture@lierneux.be
ou 0472 96 18 69 – 7€/personne.
Gratuit pour les enfants de moins de 10 ans.
Départs entre 14h et 16h à partir du hall omnisports de Lierneux, rue de la Gare 39 à 4990 Lierneux

Des dégustations de produits locaux.

En écho au Festival Nourrir l'OVA, le parcours met en lumière les richesses culinaires du territoire en proposant une dégustation de produits locaux.

Un parcours pour bouger autrement.

Le RAVeL devient un espace de découverte où chacun avance à son rythme, à pied ou à vélo. L'objectif : promouvoir la mobilité douce et encourager les déplacements actifs. Tout au long du parcours, des haltes thématiques invitent les participants à jouer, se questionner, déguster, découvrir...

Journée à destination des petits et des grands.

Cette journée est une occasion unique de valoriser les artisans du goût et de sensibiliser à une alimentation plus responsable.

Entre animations, dégustations, ateliers et rencontres, l'événement se veut convivial, intergénérationnel, accessible, engagé pour un avenir plus durable.

Que vous soyez sportif (ou pas), gourmand (un peu ou beaucoup), curieux ou simplement en quête d'un moment agréable, cette journée vous invite à explorer votre région autrement, en alliant plaisir, découverte et engagement.

PIÈCE DE THÉÂTRE NOURRIR L'HUMANITÉ



JEUDI 15 OCTOBRE - 20H

En 2011, un comédien fils d'agriculteur, décide de créer un spectacle sur le monde agricole : « Nourrir l'Humanité c'est un métier ». S'appuyant sur une enquête de terrain menée auprès de dizaines d'agriculteurs et agricultrices en Belgique et en France, le spectacle portait sur scène la parole de celles et ceux qui nous nourrissent et nous livrait leur quotidien, leurs luttes, leurs doutes...

Dix ans plus tard, le paysage agricole a changé. Le modèle intensif ou conventionnel est toujours bien présent, cependant de plus en plus de personnes décident de retourner à la terre et font le choix de produire autrement. Pour être au plus près de la réalité, Adoc Compagnie est retournée sur les routes recueillir de nouveaux témoignages. À travers une mise en scène sobre, le spectacle tisse une mosaïque de témoignages sensibles, poignants, parfois drôles, souvent bouleversants. Il évoque les faillites, la solitude, les reprises, les reconversions, l'accès à la terre... mais aussi les nouvelles solidarités, les expérimentations agroécologiques, et les combats pour une alimentation plus saine, plus juste et durable. De ces nouvelles rencontres est né « Nourrir l'Humanité – Acte II » en 2021.

Avouerie d'Anthisnes

Avenue de l'Abbaye 19 – 4160 Anthisnes

PAF : 5€

Réservation : Coralie Arnols /

coralie.arnols@anthisnes.be - 04 98 02 96 54

Toni Pelosato / toni.pelosato@anthisnes.be

0475 64 01 56

Merci à nos 14 communes partenaires



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

Nourrir l'OVA fait partie d'un ensemble de Festivals Nourrir
qui se développent toute l'année en FWB.
Découvrez les autres éditions sur
nourrir-humanite.org



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