



# AWE AWARDS 2018



## Découvrez les nominés !



La première phase des awé awards a permis de recueillir pas moins de 60 candidatures, aux profils variés. Nous tenons très sincèrement à remercier les candidats pour leur implication, de même que toutes les associations et éleveurs qui se sont investis dans cette phase, notamment en parrainant des candidats.

### Service Communication, awé asbl

Depuis la clôture de cette première phase, deux jurys se sont réunis pour retenir 16 candidats. Ceux-ci vous sont présentés dans les pages qui suivent.

Mais avant cela, quelques rappels à propos des awé awards ... L'objectif des awé awards est de partager avec les citoyens la passion qui anime les acteurs de l'élevage, mais également la richesse et le dynamisme de tout un secteur. Dans le contexte que nous connaissons actuellement, il est essentiel de communiquer positivement sur le métier d'éleveur et la qualité des produits issus de nos fermes. Les awé awards, au travers de plusieurs portraits d'éleveurs et de personnes proches du secteur de l'élevage, permettent d'assurer cette visibilité positive du monde agricole auprès du grand public.

La remise des prix de cette édition 2018, organisée en partenariat avec Matélé, la Fédération des Télés locales, le Collège des Producteurs, l'Apac-W, le Service public de Wallonie (DGO3), les Editions de l'Avenir, Vivacité et Vivre ici, grâce au soutien de la Wallonie (Apac-W et DGO3), aura lieu le 24 mai au Ciney expo, en, nous l'espérons, votre présence. Cette soirée-spectacle, retransmise également sur les TV locales wallonnes, constituera l'événement de clôture de la « Quinzaine du Bœuf » (bien que les awé awards soient dédiés à l'élevage au sens large, toutes espèces confondues).

Durant cette quinzaine, qui aura lieu du 5 au 20 mai, l'APAQ-W, en collaboration avec la Fédération Nationale des Bouchers Charcutiers et la Fédération HoReCa Wallonie, sensibilisera les consommateurs wallons à la richesse et à la qualité de notre viande bovine produite localement. Cette sensibilisation se fera notamment au travers d'un concours permettant aux clients de remporter des bons d'achat pour de la viande bovine. Durant cette quinzaine également, plusieurs maillons intervenant dans la filière viande bovine (éleveur, boucher, restaurateur, abattoir, ...) ouvriront leurs portes au public, ces différentes initiatives étant coordonnées par le Collège des Producteurs.

Mais revenons-en aux awé awards ... l'heure est maintenant à la sélection des futurs lauréats !

En tant que membre de l'awé, c'est maintenant à vous, et uniquement à vous, de designer, pour les catégories « Jeunesse » et « Eleveur wallon », les lauréats de l'édition 2018 des awé awards. Vous avez reçu un courrier vous expliquant comment voter. Nous vous invitons, si ce n'est déjà fait, à suivre les instructions communiquées dans celui-ci pour nous faire parvenir vos préférences au plus tard le mercredi 2 mai.

Quant aux candidats des catégories « Ambassadeur » et « Demain », les votes seront ouverts à partir du jeudi 3 mai, jusqu'au jeudi 24 mai (clôture des votes durant la soirée de remise des prix). Vous serez informé sur la manière de voter au même titre que chaque citoyen (via notre site internet [www.aweawards.be](http://www.aweawards.be), la page facebook de l'awé, votre télévision locale, ...), puisque ce vote est ouvert à tous.

Afin de voter en « toute connaissance », nous vous invitons, donc, à prendre connaissance des portraits des nominés dans les pages qui suivent. Une description plus complète, ainsi que des reportages vidéo réalisés pour l'occasion sont également disponibles sur notre site web : [www.aweawards.be](http://www.aweawards.be) (pour les catégories « Ambassadeur » et « Demain », ces reportages seront mis en ligne dès le 3 mai).

Vous avez/aurez ainsi une série d'informations à votre disposition pour désigner vos candidats préférés et leur apporter votre soutien.

C'est donc maintenant... à vous de jouer !



# Candidats



Jean-Yves BORLON – 32 ans – Buissonville (Rochefort)

**« L'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt ! »  
« Qui n'avance pas recule ! »**

Jean-Yves est à la tête d'un élevage Blanc-Bleu Belge et Holstein. Lui et son épouse Madely ont fait le pari de vivre à 100% de leur ferme. En plus de leur activité d'élevage, ils ont développé un point de vente, « Les Saveurs du Mologna », où ils vendent les produits laitiers qu'ils ont eux-mêmes transformés, en glace notamment.

Jean-Yves est un passionné d'élevage... il aime ses animaux et fait son possible pour améliorer sans cesse la génétique de ses troupeaux. Il vend d'ailleurs régulièrement des taureaux reproducteurs, notamment aux centres d'insémination. Courageux et perfectionniste, Jean-Yves est quelqu'un de « sage », qui ne se met pas en avant.



Marie DOGNE – 19 ans – Bierleux (Stoumont)

**« La Ferme du Bierleux ! »**

Toujours étudiante, Marie possède 18 chèvres et des vaches qu'elle traite. Avec leur lait, elle fabrique des fromages, qu'elle vend sur les marchés. Bien que passionnée par l'élevage depuis toute petite, c'est lorsqu'elle effectuait un stage dans une chèvrerie qu'elle a découvert cette passion pour les chèvres.

De nature courageuse, souriante et travailleuse, elle a décidé de se lancer dans cette activité il y a 1 an et demi. Avec ses fromages, elle est notamment présente

sur le marché de Vielsalm et participe à la balade gourmande organisée chaque année par les éleveurs de l'AREDB Stavelot-Vielsalm.





# « Jeunesse »



Olivia GERMEAU – 29 ans – Piétrain (Jodoigne)

**« Rien de grand ne s'est accompli dans le monde sans passion. »**

Olivia est une véritable passionnée de la race Blanc-Bleu Belge. C'est au travers de la photographie et de la réalisation de reportages portant sur les concours de races à viande, principalement Blanc-Bleu Belge, qu'elle exerce sa passion.

Elle est également gestionnaire de la page Facebook " Blanc Bleu Belge ", qui connaît une certaine notoriété, et de la chaîne youtube qui y est associée. Particulièrement dynamique, son investissement dans la promotion de la race et de la viande est salué par de nombreux éleveurs.

Elle gère en outre, en association, un élevage de bovins Blanc-Bleu Belge.



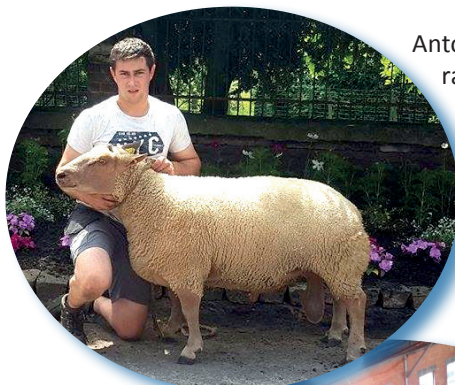
Antoine MABILLE – 26 ans – Buzet (Pont-à-Celles)

**« Choisissez un travail que vous aimez et vous n'aurez pas à travailler un seul jour de votre vie. »**

Antoine est à la tête d'un élevage ovin de 240 brebis de race Charollais, activité qu'il combine avec un emploi à l'extérieur.

Courageux, serviable et passionné, son rêve est de pouvoir vivre uniquement de l'élevage ovin. Il souhaiterait également développer les circuits courts et pratiquer la vente directe de ses produits.

Il accorde par ailleurs beaucoup d'importance à la génétique de ses femelles et a notamment contribué à la mise en place d'une commission raciale de mouton Charollais en 2016. Et pour augmenter la visibilité de son élevage, il a développé son propre site internet.



# Candidats



## Comité organisateur de la Nuit de la Holstein

**« Un concours fait par des éleveurs pour les éleveurs !  
The place to be ... un des plus beaux shows Holstein au monde ! »**

Le Comité organisateur de la Nuit de la Holstein, composé d'éleveurs bénévoles, organise annuellement l'un des plus beaux concours européens de la race Holstein, reconnu comme tel au niveau international.

Véritable vitrine de l'élevage laitier, la Nuit de la Holstein, au travers d'un impressionnant show à l'américaine, met en valeur les élevages wallons et leurs éleveurs. Cet événement est une belle occasion pour eux de valoriser leurs animaux, de partager leurs expériences et de faire du commerce de génétique en toute convivialité.



## Groupement de producteurs wallons de Porcs bio (GP Porcs bio)

**« Bien-être animal, transparence, prix rémunérateur. »**

Né et reconnu officiellement par le Gouvernement wallon en 2016, le GP PORCS BIO est le premier Groupement de Producteurs de Wallonie. Les 17 éleveurs de porcs bio qui le composent ont décidé de se regrouper, de coopérer, parce qu'ils ne pouvaient plus vivre décemment de leur élevage.

Ce groupement prône un prix rémunérateur aux producteurs et défend un produit issu de l'agriculture bio de haute qualité, local, équitable, soucieux du bien-être des animaux et respectueux de l'environnement, dans une vision d'économie circulaire. Depuis juillet 2017, il a obtenu un premier partenariat commercial avec les magasins färm.





# « Eleveur Wallon »



**Eddy PUSSEMIER – Bois-Seigneur-Isaac (Braine-l'Alleud)**

**« Nous n'héritons pas la terre de nos aïeux, nous l'empruntons à nos enfants. »** (Antoine de Saint-Exupéry)

Eddy est éleveur laitier et pratique la vente directe à la ferme. Véritable passionné d'élevage, il a participé à 123 concours laitiers, régionaux et internationaux depuis 1985.



Patient, persévérant et très pédagogue, il accueille régulièrement des groupes dans sa ferme pour expliquer le métier d'éleveur. Il a également participé à la publication d'un livre paru en juin 2016 « Je suis Agriculteur », qui montre et raconte la vie d'une famille d'agriculteurs, la sienne. Eddy travaille en effet avec son épouse et son fils, qui s'impliquent comme lui sans compter dans la ferme familiale.

Eddy représente également les éleveurs au sein de plusieurs structures.



**Marc REMY – Floreffe**

**« Faire de ma passion mon métier. »**

Marc est à la tête d'un cheptel de 350 brebis et a également une douzaine de bovins. Passionné par son métier, il rêve que l'élevage ovin devienne un jour une spéculation comme une autre.

Dans ce cadre, il n'hésite pas à partager sa passion avec les autres, via les concours où il juge les animaux, au travers des contacts qu'il a avec des stagiaires qu'il accueille, par le biais de l'organisation de portes ouvertes, dans les médias pour expliquer ce qu'est l'élevage ovin, ... Il représente également les intérêts du secteur depuis de nombreuses années au sein de différentes structures.



# Candidats



**Julie BODART – La Ferme du Prévôt – Vieux-Genappe (Genappe)**

**« Positive attitude ! » « Il est bon de donner. »**

Au cœur du Brabant wallon, Julie a développé de nombreuses activités pour partager sa passion et celle de son mari avec des invités d'un jour. Elle accueille sur sa ferme des enfants dans un cadre scolaire, des enfants en bas âge issus de crèches, des personnes âgées (home), ... et organise également des « Family day », des « Team building » pour les sociétés, des brunchs, des goûters champêtres, ...

Mais la Ferme du Prévôt, c'est avant tout une exploitation agricole avec des bovins, des cultures et bien d'autres animaux. Une véritable immersion donc pour un public varié, au cœur d'une ferme pleinement en activité.



**Peter et Barbara DE COCK - VISSENAEKENS – La Bergerie d'Acremont – Acremont (Bertrix)**

**« Professionnalisme ! »**

**« Le lien entre l'agriculture et le tourisme, l'agriculture et la culture, l'agriculture et le consommateur. »**

Peter et Barbara pratiquent l'élevage de brebis laitières belges et fabriquent des fromages et différents produits laitiers. Ils accueillent régulièrement des personnes extérieures dans leurs locaux, puisqu'ils disposent d'un gîte à la ferme, proposent de la restauration, organisent des visites et même des cours de fabrication de fromages fermiers.



Toutes ces activités sont régies par une passion de l'élevage ... la sauvegarde de la race Laitier Belge, et ce depuis 1999.



Transparence envers le consommateur et transmission de leur savoir-faire sont deux de leurs priorités.





# « Ambassadeur »



Olivier HOUARD – La Ferme Houard – Bomal-sur-Ourthe (Durbuy)

*« Toutes les viandes proposées en boucherie, proviennent de l'étable à la table. Nous proposons également notre viande dans notre restaurant, de la fourche à la fourchette. »*

La Ferme Houard, c'est avant tout une ferme d'élevage de bovins de la race Blanc-Bleu Belge, qui depuis 3 générations, inscrit son bétail. Mais c'est aussi ... une boucherie, un restaurant, un magasin, un gîte à la ferme et des chambres d'hôtes.

Olivier s'investit également dans la race Blanc-Bleu Belge en étant présent aux concours régionaux et provinciaux, avec des animaux bien classés dans leur catégorie.

Olivier, qui est à la tête de cette exploitation, est assez visionnaire et aime communiquer sur son métier.



Jean-Marie LEBOUTTE – La Ferme de la Bourgade – Heure-en-Famenne (Somme-Leuze)

*« Fier de notre métier! »*

*« Nous avons en Wallonie des exploitations agricoles très performantes avec des produits de qualité. Consommez local afin de les conserver. »*

La Ferme de la Bourgade est une exploitation laitière en agriculture biologique, avec des bovins de la race Blanc-Bleu Belge de type mixte.

Outre les activités liées à l'élevage, la Ferme de la Bourgade met un point d'honneur à maintenir une proximité avec le grand public. Pour ce faire, elle a développé une série d'activités comme un magasin à la ferme, des gîtes, un restaurant (sur réservation) et un golf fermier.

Dynamique, Jean-Marie est une personne qui est à l'écoute des autres et qui n'a pas peur d'entreprendre de nouveaux projets.

Jean-Marie et son épouse se sont d'ailleurs lancés dans la fabrication du Pavé Bleu, un fromage bien typique produit uniquement à partir de lait de Blanc-Bleu mixte. A l'heure actuelle, il est le seul producteur wallon à maîtriser sa fabrication. Ce dernier, avec d'autres produits laitiers sont proposées en vente directe sur l'exploitation. Des colis de viande sont également disponibles sur commande.





# Candidats



## Daniel et Suzanne COLLIENNE – Coquettes aux prés – Sprimont

**« Respect, audace et partage. »**

Daniel et Suzanne gèrent une exploitation laitière en polyculture-élevage, le tout en agriculture biologique. Le bien-être animal a toujours été leur priorité : ils mettent en œuvre toutes techniques allant dans ce sens.



En 2017, ils ont concrétisé un nouveau projet : la production d'œufs de pâturage, tout en permettant aux poules de profiter de l'abri d'un poulailler mobile.

Leur souhait pour la suite est de développer ce mode de production en Wallonie et de créer un groupement de producteurs et une coopérative autour de cette manière de produire.



## Daniel COULONVAL – Association Coulonval Selecque SASPJ - La Ferme de la Roche Madou - Vierves-sur-Viroin (Viroinval)

**« A cœur vaillant rien d'impossible! »**

**« Si tu veux que ça change soit acteur du changement. »**



Sur la Ferme de la Roche Madou, Daniel et son associé gèrent un troupeau laitier, un troupeau allaitant et un peu de cultures.

Ils portent une attention particulière à la "bonne santé" des animaux, et mettent, dans ce cadre, un accent tout particulier sur l'alimentation, la reproduction, le bien-être animal, ...

En 2017, l'exploitation s'est diversifiée dans la production d'énergies et d'engrais organiques en installant une station de biométhanisation agricole.

Daniel et son associé sont particulièrement engagés, tant dans le développement de leur exploitation (durabilité, autonomie, ...), que dans le développement de leur territoire (économie circulaire, communication sur leur métier, ...).





# « Demain »



Jacques FAUX – La Ferme Saint-Michel – Wasmes-Audeméz-Briffoeil (Péruwelz)

## « Autonome et durable, un élevage pour demain ! »

Jacques est, avec son épouse, à la tête d'une ferme bio comportant des cultures et des bovins de race Limousine. Ils élèvent également des volailles fermières (poulets, dindes, canards, pintades) et quelques porcs, destinés à la vente directe dans leur magasin à la ferme. Ils travaillent également avec Coprosain pour la commercialisation de leurs produits (coopérative d'agriculteurs).

Jacques est en perpétuelle recherche d'autonomie alimentaire pour nourrir ses animaux, outre l'amélioration génétique de son troupeau limousin.

En 2013, cette ferme a été reconnue Centre de Référence et d'Expérimentation par la Wallonie en matière d'autonomie alimentaire. De 2013 à 2016, des expérimentations ont été menées. Les résultats ont été compilés dans un rapport « Essais sur l'autonomie alimentaire en élevage limousin et en engraissement de volailles fermières » et ont fait et font toujours l'objet de présentations lors de séances d'étude et d'articles en tout genre.



## Marguerite Happy Cow Scrl – Herve

### « Reconstruisons ensemble notre autonomie alimentaire locale dans la solidarité. »

Marguerite Happy Cow est une coopérative qui a été créée en septembre 2017. Sont impliqués dans celle-ci tous les maillons de la filière laitière : des producteurs laitiers (une dizaine, situés dans la région de Herve), un collecteur (Milcobel), un producteur d'aliments pour bétail (SCAR), deux transformateurs (la fromagerie Herve Société et la fromagerie Régale) et des consommateurs.

Synonyme de maintien et de développement d'une filière laitière locale, durable et équitable, Marguerite Happy Cow est un engagement basé sur le respect et les bonnes pratiques pour produire un lait de qualité différenciée, qui sera transformé en produits à plus haute valeur ajoutée, valeur ajoutée redistribuée ensuite au sein de la filière.

Les bénéfices de la démarche se situent dès lors à 3 niveaux : écologique, social et économique.

