

NAMUR

Production locale : entre idéal et réalité

La fête du comité d'habitants du quartier Saint-Nicolas a mis en valeur le labeur des producteurs locaux, avec Paysans-Artisans.

• Maryline CHALON

Partiellement fermée à la circulation pour la fête de quartier, la rue Saint-Nicolas présentait diverses animations, ce samedi. Des jeux pour enfants, des spectacles musicaux et des stands de produits locaux. Miel, chocolat, sirop, tisane, jus de fruits étaient mis à l'honneur par la coopérative Paysans-Artisans, qui tenait à son marché.

Attachés au terroir, les producteurs locaux tiennent aussi au lien entre le client et le fabricant, que permet ce petit marché. L'objectif : permet-



Le petit marché des producteurs se tenait rue Saint-Nicolas, ce samedi.

Eda - 4033573635

tre de manger mieux et en sachant d'où proviennent les denrées. « On essaie de court-circuiter la grande distribution », explique la fromagère Alice

Mangin.

« Tu n'es pas tout seul dans ton coin »

Tous les petits producteurs

présents ce samedi reconnaissent une certaine satisfaction à faire partie de la coopérative Paysans-Artisans. D'un point de vue pécuniaire, bien sûr,

puisque cela facilite la vente de leurs produits en augmentant leur visibilité. Mais ils y voient également un lien humain indéfectible, qui n'existe pas dans les circuits traditionnels de grande distribution. « Tu n'es pas tout seul dans ton coin », indique Didier Defrene, qui épaula sa compagne dans son travail autour des plantes sauvages.

Car ces producteurs réalisent leur produit de A à Z, de la récolte à la vente, en passant par l'étiquetage, pour certains. Ce qui demande beaucoup de temps et soulève parfois des problèmes de précarité. « Ma compagne ne peut pas vivre de son activité, détaille Didier Defrene. Elle doit gérer la partie administrative, la production, la culture sur la parcelle de 86 ares... » ■

Le prochain marché de la coopérative Paysans-Artisans aura lieu le samedi 2 juin rue de Malonne à Buzet, de 10h à 14h.

PATRICK CLAUDE

Maître en chocolats

Patrick Claude est chocolatier à Namur. Il propose une vingtaine de pralines dans une boîte, toutes nommées. On retrouve la « Citadelle » sous une forme triangulaire ou le « Grognon » avec des dessins en hiéroglyphe. Le chocolatier fabrique tout à la main, chez lui.

« Un bon chocolat ne contient pas d'huile de palme. Il doit contenir de 60 à 75 % de cacao pour les pralines », précise le



Eda - 40335742241

spécialiste. Il conjugue les divers types de chocolat en fonction de la composition qu'il souhaite. ■ M.Cha.

ALICE MANGIN

Vingt vaches, huit chèvres

Alice Mangin est élève et formatrice à Saint-Gérard. Avec son associé, elle possède 20 vaches de race pie rouge et 8 chèvres. Elle s'occupe de toute la chaîne, de la récolte du lait à la fabrication du fromage et jusqu'à la vente sur les marchés. Elle fabrique une dizaine de fromages différents. Elle a obtenu le prix du meilleur fromage fermier au lait cru de Wallonie en



Eda - 4033573623

2017. « Cette récompense distingue les fromages au lait cru et transformés sur place », détaille-t-elle. ■ M.Cha.

DIDIER DEFRENE

La plante comme matière

Didier Defrene aide sa compagne Sandrine Grégoire à la vente de produits à base de plantes et fleurs sauvages. Les recettes sont originales, à l'image de la confiture de pissenlit à l'orange ou du pesto à l'ail des ours. « Cette plante est la première qui pousse à la fin de l'hiver dans les bois », explique Didier. L'atelier de transformation se situe dans leur maison, à Spy. Leur ob-



Eda - 4033573612

jectif consiste à « essayer de ne pas avoir de déchets » en utilisant des produits qui poussent chez eux. ■ M.Cha.

NAMUR

La compagnie Kaméléon joue Baffie

La compagnie namuroise Kaméléon monte à nouveau une pièce de Laurent Baffie, et encore une fois en première belge.

Sans filtre sera présentée les vendredi 25 mai et samedi 26 mai à 19h45 ainsi que le dimanche 27 mai à 17h30 à la Salle de la maison blanche (6, rue Guidet à Vedrin). Cette pièce jouée pour la première fois dans sa distribution originale en 2014 au Théâtre Fontaine, à Paris, est la cinquième signée de l'excellent Laurent Baffie.

Le personnage principal



La distribution de « Sans filtre » moins Philippe Lebec, co-metteur en scène et comédien, absent de la photo.

nous fait le pitch : « Bonjour, je m'appelle Philippe Maurice. Je tiens un bar-tabac et, depuis une semaine, je n'ai plus de filtre. Pas dans ma boutique ; dans ma tête... Pour une raison étrange, je dis tout ce que je pense à tout le monde et ce, dans un langage plus que fleuri ! Beaucoup de gens rêveraient de pouvoir balancer toutes les horreurs qui leur traversent l'esprit. Mais depuis quinze jours, vu ma profession, ma vie est devenue un enfer. Heureusement, une équipe de médecins va se pencher sur mon cas pour essayer de résoudre mon problème. Et là, c'est le drame ! »

Avec sur scène Philippe Lebec, Richard Aerden, Roxane Ancet, Angelo Mazzacani, Valérie Permentier, Nancy Gauthy et Fernando Ortiz. La mise en scène est de Richard Aerden et Philippe Lebec. À la régie technique officie Tonio Andries. ■

A. Deb.

Informations et réservations sur www.compagniekameleon.be, chez Lido Music (rue de Croisiers, 45, Namur) et chez Casa Mia (rue de la Sitrée, 1, Vedrin).