



# Dinant | Deuxième édition du Marché du Terroir

Alimentation - Horeca | Animaux - Elevage | Artisanat - Patrimoine

Date

12 avril 2024

Au vu du succès de la 1<sup>ère</sup> édition, le Centre IFAPME de Dinant organisera le 22 avril prochain un nouveau Marché du Terroir. L'occasion de mettre de nouveau en lumière les saveurs locales et le talent de nos apprenants en boucherie, boulangerie et restauration.

## La mise en lumière du terroir local

Rendez-vous ce lundi 22 avril, de 13h à 19h, au Centre IFAPME de Dinant (<https://www.ifapme.be/centre-de-formations/dinant>), situé rue Fétis 61 à 5500 Dinant. Le marché du terroir qui offrira une occasion unique aux producteurs locaux et aux apprenants du Centre de formation de présenter leurs produits artisanaux de qualité. C'est au sein de l'espace « Bar didactique » que les visiteurs pourront flâner, goûter et acheter ces pépites locales.

Il y sera mis en vedette une variété de producteurs et de délices locaux, parmi lesquels vous trouverez entre-autres :

**Pralinez moi** : Pralines peintes à la main, de véritables œuvres d'art.

**Un présent pour demain** : Pâtisseries et collations Zéro Déchet, éco-responsables et locales.

**Ferme de la Sauveniere** : Foie gras, magrets de canard et dérivés d'une qualité exceptionnelle.

**Apiculture Freddy Laschet** : Découvrez une variété de produits de la ruche.

**Aux Clapiers d'Antan** : Viande de lapin de qualité en circuit court.

**Le P'tit Bon Air Glacé** : Délicieuses glaces et alléchants friscos.

**Bister** : Les célèbres moutarde et autres sauces belges, bio et de qualité !

**Le Safran d'ij** : Préparations au safran : confitures, moutarde, sirop et vinaigre de cidre, subtilement savoureuse



**Fromagerie de Sommière** : Assortiment de fromages au lait cru de vaches parfait aussi bien en raclette et fondue que simplement sur une tartine ou en apéritif.

**Coutellerie artisanale - Les couteaux de Jul** : Magnifiques lames réalisées à la main par un artisan local

## Mais aussi le savoir-faire de nos sections

Nos apprenants des sections alimentation : Boucherie, Boulangerie, Restauration, présenteront, eux aussi, **des produits faits maisons**, tels que du saumon fumé ou gravlax, saucisses sèches et autres colliers, diverses préparations boulangères et bien plus encore !

## Les engagements du Centre mis à l'honneur !

C'est également lors de cette journée que le Centre IFAPME de Dinant recevra officiellement son titre de « **Fair Trade Schools & Universities** (<https://www.ftsu.be/>) » en reconnaissance de son engagement en matière de commerce équitable, circuit court et méthodes de productions durables.

Nous sommes fiers de soutenir nos producteurs locaux et nos apprenants talentueux tout en promouvant un commerce de circuit-court et durable. Ce marché du terroir est une superbe opportunité de découvrir la richesse de nos produits locaux et de les apprécier.

Rejoignez-nous nombreux ! Nous sommes impatients de partager cette expérience avec vous.

