

Amplitudes



P. Fauville



Saint Mengold



Ferme Leonard

Pascal Fauville sacré Premier
Fromager de Belgique ●

Safran : l'or rouge de Wasseiges ●

07 avril 2011 : Spring meetings
de la SPI+ à Modave ●

N°9

Périodique trimestriel
1er trimestre 2011
(janvier - février - mars)

CHASSEURS DE TÊTES

Rejoignez la tribu Equip'Interim,
votre partenaire stratégique sur le chemin du succès

Partenaire officiel de la  CCI

ÉQUIP
INTERIM

www.equip-interim.be
Liège - Verviers - Huy - Waremme - Eupen



Chers membres,
Chers partenaires,

Soutenons tous les secteurs de notre économie !

Il est à mon sens utile de le rappeler : des activités telles que la culture, le tourisme, l'agriculture, le sport, les loisirs ou encore l'Horeca sont autant de sources de valeur ajoutée, d'emplois et de bien-être au sein d'une région. Souvent moins médiatisés, certains projets portent en eux une réelle originalité et le sceau de la créativité.

Souhaitant mettre en évidence toutes les expériences intéressantes et les projets de Huy-Waremme, Amplitudes aborde cette fois un volet résolument tourné vers l'alimentaire, entre gastronomie et économie en quelque sorte. Preuve, s'il le fallait encore, que des indépendants de notre région se distinguent au quotidien, se remettent en question et prennent des risques notoires pour faire de leur passion leur métier.

Le titre du hannutois Pascal Fauville comme Premier Fromager de Belgique, s'il a tout d'une récompense exceptionnelle, est aussi à l'image de son parcours professionnel, à la fois cohérent et réfléchi.

L'étonnante histoire de la culture du safran sur notre territoire et les efforts de diversification de ses promoteurs rappellent toute l'importance d'une remise en question permanente dans l'évolution d'une activité et de la recherche d'une réelle différenciation dans l'exercice de son métier.

Au travers de ces expériences insolites, un parallèle évident nous saute aux yeux avec les projets des futurs indépendants que nous accompagnons au quotidien. Il apparaît clairement que les entrepreneurs qui se sont bien entourés dès le départ disposent d'un atout majeur en terme de gain de temps et d'utilisation optimale des moyens mis à leur disposition. La mise en place d'un réseau professionnel est un vrai travail en soi qui nécessite l'appui d'organismes tels que MCH dont les conseillers expérimentés orienteront au mieux les promoteurs pour gagner un temps très précieux.

Une vraie différenciation, qu'elle soit sur la nature du produit, du service de fidélisation, du marketing ou de tout autre aspect, est à coup sûr un autre élément essentiel de la réussite. Cette différenciation est tout à fait possible, même pour des activités traditionnelles comme une sandwicherie ou un commerce de vêtements. Notre curiosité nous fait découvrir tous les jours l'impressionnante créativité de nos indépendants en la matière.

Porter un regard objectif et critique sur un projet, sans langue de bois, c'est aussi une des missions de notre asbl. A notre sens, les futurs indépendants doivent être préparés à leurs nouvelles contraintes. Certains ajouteront sans doute que, pour être indépendant, il faut l'être également dans sa préparation, c'est-à-dire bien avant le démarrage de l'activité.

Que cette édition soit l'occasion de mettre à nouveau en lumière ces beaux projets.

Bonne lecture à tous !

Christophe COLLIGNON
Président.

Sommaire

- 📄 Page 4 Saint Mengold : le fromage pour accompagner la bière !
- 📄 Page 6 Safran : l'or rouge de Wasseiges
- 📄 Page 8 Pascal Fauville remporte le titre de Premier Fromager de Belgique !
- 📄 Page 10 Spring meetings de la SPI+ à Modave
- 📄 Page 12 Pépinières Saint-Jean : les nouvelles serres sont ouvertes au public
- 📄 Page 13 Alpi - Installations : Stéphane Paternoster
- 📄 Page 14 Salles pour séminaires Grommen-Wera

Saint Mengold : le fromage pour accompagner la bière !

Huy



L'asbl Huy Rondia - Rotary Club de Huy - a lancé fin d'année 2010 la commercialisation du fromage Saint Mengold affiné à la bière du même nom. Concourant par son image à la promotion de la Ville de Huy, la bière spéciale ambrée et le

fromage à pâte dure au lait de vache devraient bientôt être rejoints par un saucisson actuellement en cours de production.

Ces produits, désormais disponibles dans de nombreux petits commerces, cafetiers, restaurants de la Ville, voire de moyennes surfaces tel qu'Intermarché sont à la fois le fruit d'un héritage historique et de la volonté des membres du Rotary Club.

Un peu d'histoire...

Huy, cité florissante, avait une industrie et un artisanat très développés avant l'an 1000. Le brassage du houblon était très réputé et a d'ailleurs donné un nom à une antique rue de la ville : la rue des Brasseurs, une des rues commerciales du centre-ville.

Cette activité des brasseurs, avec celle des bouchers, savetiers, tanneurs et les 4 métiers reconnus, suivis par d'autres, ont formés la puissante corporation d'artisans, celle qui obtint en 1066 la première charte des libertés communales connue au monde. Celle-ci figure au Musée communal.

Dans la rue des Brasseurs, vécut un tanneur célèbre du nom de Herbert, lequel avait une fille prénommée Arlette. Celle-ci donna naissance au Duc de Normandie, Guillaume le Conquérant qui après avoir remporté la bataille de Hastings, également en 1066, initia la dynastie des rois d'Angleterre. Arlette de Huy est statufiée Avenue des Ardennes.

Mengold, neuvième Comte de Huy, était le fils du Roi Hugues d'Angleterre et beau frère de l'empereur d'Allemagne. Entré dans les ordres, et en raison de nombreux miracles constatés, le pape Benoît VII le canonisa en 1177. Ses restes reposent dans un châsse se trouvant en la Collégiale de Huy, plus précisément dans le trésor de la Collégiale se trouvant dans la crypte avec d'autres objets de valeur.



Il ne fallait pas chercher plus loin les raisons qui ont poussé les promoteurs à choisir l'appellation « Saint-Mengold » pour cette bière hutoise.

De la bière au fromage...

Cette histoire de la bière de Huy a démarré dans les années 80 à l'initiative de la Jeune Chambre Economique de l'époque, sur une idée émise par plusieurs de ses membres, dont les frères Mouton. L'idée était à l'époque de lancer un breuvage et plus spécifiquement une bière. Après moultes démarches, une petite brasserie située dans le Hainaut (Pipaix) avait répondu favorablement à la réalisation d'une bière spécifique (et non une bière d'étiquette). Cette bière est cependant restée très peu dans les étals. La bière disparut au début des années 90.

Depuis quelques années, le secteur Horeca avait sollicité la relance de ce produit. Ce projet s'est matérialisé avec l'aide du Rotary de Huy Rondia en 2008. « Pour ce faire j'ai dû reprendre mon bâton de pèlerin pour trouver un brasseur capable d'assurer une production de qualité, dans des volumes suffisants pour relancer la vente de ce produit sur le marché local. Une brasserie de Binche a cru en notre projet. Le succès a été tout de suite au rendez-vous » nous précise Jacques Mouton, Président de l'asbl Huy Rondia. Cette bière à haute fermentation, ambrée, titre 8,5° d'alcool en refermentant après la mise en bouteille. Elle contient plusieurs épices qui constituent, bien entendu, un secret de fabrication et qui lui donnent un goût unique et apprécié de tous... et ce qui est plus rare... de toutes !

Cette bière est distribuée par le Comptoir des Boissons à Huy et se trouve en vente dans plusieurs grandes surfaces et dans l'ensemble du secteur Horeca hutois. Fort de ce succès, l'asbl Huy Rondia a décidé de la fabrication d'un fromage spécifique, affiné à la bière Saint Mengold qui serait fabriqué sur le territoire de la ville.

Après plusieurs démarches auprès des quelques agriculteurs locaux, M. Benoît Halleux dont la ferme se situe à Nalonsart a bien voulu relever ce beau défi.

Pour l'agriculteur-fromager, il s'agit à coup sûr d'une valorisation financièrement intéressante de sa production de lait (1,3€ le litre en lieu et place de 0,35€ à la laiterie). Le fromage est affiné pendant une période de 25 jours à la bière Saint Mengold dans les caves de la ferme. Son goût est assez doux et sa croûte fine.

Rappelons également que l'asbl Huy Rondia a organisé il y a peu un concours culinaire avec recettes à la bière Saint Mengold pour promouvoir l'utilisation de ce produit en cuisine.



Bonne dégustation à tous !

Contact :

Mr Jacques MOUTON

Thier des Malades, 16 - 4500 Huy ● ja-mou@skynet.be



S.A. LOUWET N.V.

GROS-OEUVRE OU ENTREPRISE GENERALE
DE LA CONCEPTION A LA REALISATION

rue Gare de Momalle 15 4347 FEXHE-LE-HAUT-CLOCHER
T.: 04/250.54.04 F.: 04/250.54.32
www.louwet.be – info@louwet.be



WAREMME
Béton-Transport

WAREMME - BÉTON sprl

Au Fonds Râce 15-21
(Parc Industriel)
B-4300 WAREMME
Tél : 019/54 64 82
Fax : 019/54 64 83
info@waremmebeton.be
TVA : BE 0471.506.211
- RPR Waremme

CENTRALES A BETON

W.R.W.S.

WAREMME RECYCLAGE

Au Fonds Râce 13
(Parc Industriel)
B-4300 WAREMME
Tél : 019/32 28 55
Fax : 019/32 69 57
staf@wrws.be
TVA : BE 0471.492.353
- RPR Waremme

RECYCLAGE MATERIAUX INERTE

1986



2011

**En route vers
le futur...**

De 1,60 m. de largeur
à plusieurs mètres de longueur
sur supports souples ou rigides

Imprimerie Le Hibou

Rue J. Joirkin, 12 - 4357 DONCEEL
Tél. 019.54.44.25 • Fax 019.54.40.03
info@lehibou.be • www.lehibou.be

Impression offset et numérique

*Tous les imprimés
commerciaux,
professionnels
et privés*

*Souches TVA
pour restaurants*

Imprimés médicaux

Impressions grands formats
sur supports souples et rigides :

- panneaux divers pour intérieur et extérieur • posters
- affiches • banderoles • papier peint personnalisé

Présentoirs • Totems lumineux...

*Nous imprimons
même
sur votre porte !*

Spécialiste du faire-part de mariage et de naissance

Safran : l'or rouge de Wasseiges



« Face à différentes coupelles toutes remplies de Safran de diverses origines, Sabine et Eric Leonard, de la Ferme Leonard, scrutent avec attention la moindre de mes réactions. Quelle place attribuerais-je à leur production ? Quels commentaires ferais-je d'un produit qui leur a demandé tant d'investissement personnel et de recherches ? Apprécierais-je tout simplement les effluves de cette épice très orientale qui leur est désormais si chère ?

Tout de suite et sans le moindre indice, mon regard est attiré par le safran d'une coupelle dont la couleur rouge feu représente à coup sûr cette couleur si vive des stigmates des fleurs de safran dont j'ai encore un si présent souvenir. Au nez, aucune ambiguïté n'est possible. Cet échantillon est bien plus aromatique et précis que tous les autres. A la fois fruité et envoûtant. Les autres échantillons représentant l'offre habituelle sur le marché et les marques traditionnelles font, je l'avoue, bien pâle figure au regard d'une épice si riche et si accaparante, à la rémanence olfactive vraiment très caractéristique.

Sur le chemin qui m'amena à rencontrer M. et Mme Leonard pour la première fois, une question ne put me quitter : comment donc une culture du safran a-t-elle pu atterrir à Wasseiges ? J'entrevois plus facilement cette épice noble comme la juste récompense de méharées menant aux souks de médinas maghrébines voire en provenance d'Iran. De Wasseiges, en tout cas, ... » D. Pire pour Amplitudes.

A raison fiers de leur production, Sabine et Eric Leonard me retracent rapidement l'histoire de leur ferme en quête permanente de remise en question et de diversification.

Ayant repris en 1985 l'exploitation de la ferme familiale, Eric Leonard, la 4e génération sur le site, se rend très vite compte de l'importance de se diversifier et surtout de se différencier. Les réformes, contraintes et exigences des Politiques Agricoles Communes auront tôt fait de lui donner raison.

En 1992 déjà, la ferme devient un centre régional de Référence et d'Expérimentation reconnu par la Région Wallonne pour la culture du cassis. Près de 150.000 cassissiers seront plantés à la ferme. Ce projet mettra en lumière, au fur et à mesure des années, les limites en termes de commercialisation et de débouchés pour ce produit.



En 1993, la ferme décide de se lancer dans le projet de boucherie à la ferme. Un projet qui connut assurément un réel succès en raison des crises successives de la viande qui incitèrent le consommateur à se rapprocher au plus près du producteur.

En 2009, les crises de la viande étant déjà bien loin, les consommateurs reprennent peu à peu leurs réflexes de consommation vers le réseau de distribution traditionnel. Anticipant ce constat, M. et Mme Leonard se prirent alors de curiosité pour le safran, tout en maintenant l'activité de boucherie à la ferme qui se réalise aujourd'hui un jour par semaine à la demande avec, en outre, un service traiteur et de restauration à domicile.



C'est de manière fortuite et par l'entremise d'une émission télévisée française de grande écoute qu'ils prirent connaissance de l'existence de la plus grande safranière de France dans le Limousin appartenant à Véronique Lazérat, aujourd'hui partenaire. A bien entendre les précisions données, rien ne semblait exclure l'idée d'une culture dans nos contrées. Bien au contraire.

Le safran est composé des stigmates séchés de la fleur de l'espèce *Crocus Sativus*, un crocus tout particulier dont l'histoire remonte à plus de 3000 ans. D'origine incertaine - entre la Crète, la Grèce, le Moyen Orient et l'Asie Centrale - sa culture de près de 300 tonnes par an est principalement répartie dans 7 pays du pourtour méditerranéen entre l'Espagne et l'Inde.

« Pour se convaincre de la faisabilité, nous avons suivi une formation auprès de Véronique Lazérat qui nous a détaillé toutes les étapes et les contraintes de la culture de la plante. La plante ne craint pas le gel et sa floraison unique en octobre passe par un réveil fin août- début septembre. Cette formation nous a fait découvrir une vraie partenaire avec laquelle nous échangeons nos expériences en permanence » nous confie Sabine Leonard.



Diplôme de safranier non reconnu en Belgique, ils décident cependant d'entamer un premier essai en plantant 1.200 bulbes sur leurs terres avoisinantes. Coup d'essai et coup de maître assurément puisque la dégustation effectuée après la récolte en compagnie de grands chefs, critiques gastronomiques et responsables de grande distribution invités spécialement pour l'occasion sera sans équivoque. Les safrans de la Ferme Leonard et de Mme Lazérat sont bien au dessus de la qualité traditionnelle et chacun se trouve très intéressé par une collaboration.

« Sur base de ces résultats très encourageants, nous avons plantés 20.000 bulbes en octobre 2009. Plante dormante jusqu'à la fin de la période estivale, notre première récolte, après séchage, a pu être commercialisée en décembre 2010 »

Au regard de l'investissement consenti dans la plantation et l'aménagement de locaux de préparation et de formation aux normes HACCP, la première récolte était déjà vendue avant la cueillette.

Notons encore que le safran doit être émondé (opération de découpe des stigmates) et séché, opération au cours de laquelle il perdra 80% de son poids. Pas moins de 150 fleurs, coupées à la main, sont nécessaires pour obtenir 1 gramme de safran. Ceci explique qu'avec une valeur marchande de plus de 30.000€ le kilo, cette épice constitue assurément un vrai or rouge et, en tout cas, l'une des épices la plus chère au monde.



« Nous avons également obtenu pour cette activité la reconnaissance du SPW au titre de centre régional de Référence et d'Expérimentation. Une manière pour nous de permettre la vulgarisation de cette culture pour tout producteur ou personne intéressée »

Fort de cette première récolte, 40.000 bulbes seront bientôt replantés pour accroître la production. Plante étonnante par excellence avec un nombre de fleurs par bulbes augmentant chaque année, le safran exclut tout traitement non naturel (désherbage manuel,...) et impose une culture manuelle.

« Le sol doit être bien drainant et protégé des mulots ou autres vers blancs... » nous confie Eric Leonard.

Un site Internet a été ouvert sur www.safrandecotchia.be pour informer de l'évolution de l'activité, des récoltes mais également de la vente de bulbes.

Cotchia ? Dérivé du sympathique surnom wallon de leur aieul, c'est une manière de lui rendre hommage.

En marge de la commercialisation du safran, la Ferme organise également des visites et formations très complètes quant à la description des techniques de croissance et de culture de la plante, sa préparation, son utilisation.



Elle développe également des produits dérivés : sirop de safran, confitures, vinaigres et moutardes safranés. Prochainement, en collaboration avec des producteurs régionaux tels qu'Etienne Bouillon, elle commercialisera également une (ndlr : magnifique !) eau de vie de poire au safran, un rhum au safran et un Whisky belge au safran !

En grands gourmands que nous sommes, nous ne souhaitons pas nous quitter sans glaner quelques astuces culinaires, fruit de leurs expériences personnelles.

« Issu de notre terroir argilo-limoneux, notre safran est travaillé sur le fruit, maximisant par là ses valeurs gustatives. Le safran pur peut se conserver 3 à 5 ans avec une diminution des valeurs gustatives au profit des valeurs olfactives. Nous avons opté pour des pots semblables à ce qui se fait dans l'industrie cosmétique, à la fois très design et répondant aux exigences sanitaires en vigueur.

Déjà très caractéristique au nez, le safran est également un très bon exhausteur de goût. Magnifique sur une macédoine de fruits, essayez-le en sirop avec un champagne, sur des coquilles Saint-Jacques ou encore des chicons. De toute façon, l'idéal est de le faire infuser pour tirer un parti maximum de ses arômes » nous précise Sabine Leonard.

Souhaitons-leur d'alléchantes récoltes futures !

Informations :

Safran de Cotchia

Ferme Leonard - Eric et Sabine Leonard

Rue de la Waloppe, 26 - 4219 Wasseiges

Ferme.leonard@gmail.com - GSM : 0496/545.441 - Tél : 081/855.539

Talent

Hannut

Pascal Fauville remporte le titre de Premier Fromager de Belgique !



Pascal Fauville entouré de la Ministre Laruelle et de Philippe Moreau

Remarquable récompense pour le Hannutois Pascal Fauville qui a remporté le dimanche 26 septembre 2010 le concours de Premier Fromager de Belgique, organisé pour la troisième fois à Audenaerde. Amplitudes revient sur cette journée qui récompense plusieurs années d'efforts et d'investissement personnel et constitue, assurément, le début d'une très belle histoire.

Diplôme de restaurateur en poche et disposant d'un parcours professionnel déjà très riche dans le domaine alimentaire, c'est une passion, celle des fromages, qui poussera Pascal Fauville à ouvrir en 2008 son propre commerce à Hannut.

« **A Table ! Maison fromagère** », c'est ainsi que se dénomme l'établissement où il décida, avec son épouse, de faire partager son savoir-faire et sa grande connaissance des fromages pour notre plus grand plaisir.

Parallèlement à son commerce, Pascal Fauville a également décroché en 2010 au centre de formation IFAPME de Villers-Le-Bouillet son diplôme de Fromager-Affineur. Une manière de pousser encore plus loin ses connaissances pour une gestion optimale de son activité.

« *C'est une formation de deux années au cours desquelles je me suis enrichi des divers aspects du métier. Sur les 15 personnes en début de 1^{ère} année, on compte sur les doigts d'une main ceux qui ont terminé la deuxième.* » nous confie Pascal Fauville.



Un comptoir de près de 150 références

À notre question de savoir pourquoi et comment on prépare le concours de Premier Fromager de Belgique, il nous confie les éléments suivants :



A la recherche des meilleures meules de Beaufort

« *C'est avant tout un challenge personnel pour se confronter à nos pairs et partager une expérience enrichissante en terme de contacts professionnels. Le concours est avant tout reconnu comme diplôme d'excellence professionnelle.* »

Soulignons d'ailleurs que notre Province s'est particulièrement distinguée puisque le second prix fut attribué à son confrère Philippe Moreau de la maison « Le Birous » à Liège.

« *Le concours se déroule en Belgique tous les 2 ans dans la commune du vainqueur. Celui-ci a également la chance de représenter son pays lors du concours international en choisissant un partenaire de son choix. Pour ma part, il est déjà*



Une vraie complicité avec les producteurs

prévu de former équipe avec Philippe Moreau. C'est un réel atout de pouvoir présenter ces concours en disposant de son propre commerce. »

Comme pour le vin, on se doit en effet d'exercer son palais, son esprit critique et sa curiosité au quotidien.

Les différentes épreuves du concours (création d'un plateau, dégustation à l'aveugle, épreuve orale, découpe,...), Pascal Fauville a l'occasion de s'y préparer tous les jours. Sans cesse à la recherche des produits de saison, l'assortiment est un juste équilibre entre produits locaux (chèvrerie du Père François,...) et produits d'appellation. Il axe son assortiment sur des produits fabriqués par de vrais artisans et se réserve le plaisir de déguster et de sélectionner chez les producteurs, plusieurs fois par an, les fromages qu'il propose.

A titre d'exemple, des fromages tels que Camembert, Pont L'évêque ou Livarot proviennent en droite ligne de Normandie.

A côté du commerce de fromages, la maison propose également à la vente une sélection de charcuteries fines ainsi que des plats préparés, d'autres spécialités gastronomiques (Foie gras de la Ferme de Latour, petits gris de Bierwart, sirop de safran de la Ferme Leonard, bières locales, miels,...) et produits d'épicerie. Elle réalise également des plateaux didactiques de fromages, de charcuteries et de raclettes pour toute occasion.



Fromages et épices

Faites donc comme nous : découvrez la passion communicative de Pascal Fauville et de son épouse et craquez vous aussi pour ces si savoureux Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher, Chaource, Langres, Banon, Comté, Brin d'Amour ou autres Gorgonzola qui finiront à coup sûr dans vos assiettes !



A Table ! - Maison fromagère

Avenue Albert 1er, 80 – 4280 Hannut
www.atablehannut.be
(inscrivez-vous à la Newsletter)
 Tél / Fax : 019/51.10.59

Fermeture le mardi



Ets
LATINNE
SPRL

- PORTE DE GARAGE ET PORTE D'ENTRÉE **HÖRMANN**
- MANOEUVRE ÉLECTRIQUE
- CHÂSSIS PVC, BOIS, ALUMINIUM
- VOILETS ET PROTECTION SOLAIRE



CHAUSSÉE DE WAVRE 260 - 4520 WANZE - 085/23.17.15 - WWW.ETS-LATINNE.BE

Spring meetings 2011



07'04'11
de 9h à 17h

Pour vous, entreprises de la province de Liège, la SPI+ organise **une journée 100 % opérationnelle de rendez-vous d'affaires** avec les interlocuteurs qui vous intéressent.

Créez des liens utiles,
inscrivez-vous dès à présent aux **Spring meetings 2011**
sur www.springmeetings.be

Adresse du jour

Domaine du Château de Modave | Rue du Parc 2 | 4577 Modave



En partenariat avec



Le Fonds Européen
de Développement Régional
et la Région wallonne
investissent dans votre avenir

cible

Organisation des Spring meetings de la SPI+

Participez à une journée 100% opérationnelle de rencontres avec les entreprises de la province de Liège !

De 9h00 à 17h00, vous rencontrez les sociétés qui vous intéressent dans le **cadre de rendez-vous préprogrammés d'une durée de 20 minutes**. Par ailleurs, une zone de détente vous permet de prendre une boisson tout au long de la journée et de profiter des rencontres spontanées...

Au programme

- **9h00** **Accueil** des entreprises participantes, remise des informations, café d'accueil
- **9h30-12h30** **Rendez-vous** business to business préprogrammés
- **12h30-13h30** Lunch convivial
- **13h30-17h00** **Rendez-vous** business to business préprogrammés

Adresse du jour

- **Domaine du Château de Modave, Rue du Parc, 2, 4577 Modave**

Comment participer aux Spring meetings ?

Pour participer aux Spring meetings et obtenir des rendez-vous personnalisés avec les entreprises qui vous intéressent, il vous suffit de vous inscrire en ligne.

La marche à suivre est simple et rapide :

- **L'inscription** de votre entreprise s'effectue **en ligne** sur le site web www.springmeetings.be. Les frais de participation s'élèvent à 100€ TVAC par entreprise ;
- Votre **inscription est confirmée dès réception de votre paiement** : vous avez la possibilité d'effectuer votre paiement par **carte de crédit** (voir Paypal, sachant que vous ne devez pas nécessairement être détenteur d'un compte Paypal pour utiliser ce mode de paiement) ou **par virement classique** ;
- Chaque entreprise s'inscrit en indiquant différentes informations :
 - **Le profil de votre entreprise** : activité, secteur, particularités ;
 - **Le type de contacts que vous recherchez** (contacts commerciaux, partenariat technologique, financier...);
 - Éventuellement le ou les secteurs qui ne présentent pas d'intérêt pour vous et que vous **ne souhaitez pas rencontrer** ;
 - **Les coordonnées complètes de votre entreprise** ;
 - **Le nom de la ou des personnes qui représenteront votre entreprise** aux Spring meetings, sachant que nous pouvons accueillir jusqu'à 3 personnes d'une même entreprise ;
- Une fois votre inscription confirmée suite à la réception de votre paiement, vous recevez des **codes d'accès** qui vous permettent de **consulter le catalogue en ligne**. Celui-ci reprend toutes les sociétés inscrites ;
- Via le catalogue en ligne, **vous sollicitez des rendez-vous** avec les entreprises inscrites ;
- **Votre planning de rendez-vous** est disponible en ligne la veille de l'événement.

Paiement et inscription

Virement bancaire (votre inscription sera effective après réception de votre paiement) :

- montant : 100,00€
- compte bancaire (IBAN) : BE46 0910 0078 6436
- BIC bénéficiaire : GKCCBEBB
- nom et adresse du bénéficiaire : SPI+, Rue du Vertbois 13, 4000 Liège
- communication : « participation NOM DE VOTRE ENTREPRISE Spring meetings 2011 »*

*en cas de paiement par virement, soyez attentif à bien indiquer le nom de votre entreprise dans la communication en veillant à ce que celui-ci corresponde au nom d'entreprise utilisé pour votre inscription aux Spring meetings



Inscriptions et accès au catalogue jusqu'au 3 avril 2011 minuit



En partenariat avec



Le Fonds Européen de Développement Régional et la Région wallonne investissent dans votre avenir



Wanze

Les nouvelles serres sont ouvertes au public



Fondée en 1958, l'entreprise passe dans les mains de la famille Mahy en 1966 et se spécialise dans la production de fleurs et plantes. Elle cultive, produit, stocke, soigne jusqu'à maturité et en assure la commercialisation.

En 1998, l'entreprise prend la forme de « société anonyme » sous la dénomination de Pépinières et Florales Saint-Jean.

En mars 2002, l'entreprise est scindée en deux : la première partie dévolue à Joanne Mahy sous le vocable « Florales Saint-Jean » et la seconde à son frère Alain qui constitue la « s.p.r.l. Pépinières Saint-Jean » afin de poursuivre et étendre les activités de pépiniériste développées dans l'ex société anonyme. Un investissement de 360.000€ est consenti pour racheter cette partie et de nouveaux investissements pour 111.500€ sont réalisés pour remettre à jour le matériel d'exploitation. L'entreprise procède également à des engagements de personnel. Au total, 8 personnes sont engagées.

En 2004, de nouveaux investissements liés à l'achat d'un terrain et à la construction d'un bâtiment sont planifiés et réalisés pour un total de 70.000€.

Deux ans plus tard, un 3e dossier d'investissement est ouvert pour 34.000€.

Le dernier investissement réalisé est, en 2010, la construction d'une serre de 400 m² au sol, à double étage pour 186.000€. Cette serre est aujourd'hui ouverte au public.

Tous ces efforts font qu'actuellement, les Pépinières Saint-Jean sont le plus grand centre de production de Wallonie, avec ses 1.600 variétés de plantes cultivées sur plus de 100.000 m², parmi lesquelles des plantes issues des 4 coins du monde et de toutes les tailles, de quelques centimètres à plus de 10 m de hauteur.

Parmi les activités de l'entreprise, se retrouve également un service de plantation proposé à la clientèle. Le produit acheté est replanté chez le client par le personnel des Pépinières Saint-Jean.

Cette entreprise fonctionne grâce au dynamisme et à la volonté des époux Mahy entourés d'une solide équipe de 8 personnes au service d'une clientèle assurée de trouver le service et la qualité auprès de vrais professionnels de la plante.

Ce petit coin de paradis terrestre est à voir absolument, du lundi au samedi, de 8h30 et 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; ouvert également le dimanche de 10h00 à 17h00.

Pépinières Saint-Jean s.p.r.l.

Chaussée de Tirlemont, 65B - 4520 Wanze
Tél : 085/21.46.65 - Fax : 085/23.61.85
www.pepinieres-saintjean.be
info@pepinieressaintjean.be



Personnaliser le look de votre showroom, bureau ou même de votre intérieur

Installations



par Stéphane Paternoster

Personnaliser le look de votre showroom, bureau ou même de votre intérieur, à volonté et facilement, est désormais possible dans votre région !!!

Portrait d'un jeune indépendant créatif



Stéphane Paternoster

Fort de quelques années d'expérience dans le domaine de l'infographie et du pré-press, Stéphane Paternoster ambitionnait de devenir indépendant lui-même ! Son expérience et sa connaissance du métier lui permettent de déterminer les failles dans le domaine et les niches encore exploitables. Notre porteur de projet a de bonnes idées mais est conscient d'une réalité : on ne s'improvise pas indépendant. Pour assurer un avenir prometteur à son business, il ne faut rien laisser au hasard.

Pour coordonner tout cela, il a choisi ALPI qui lui a permis d'obtenir son certificat de connaissance de gestion de base et d'organiser ses idées dans un plan d'affaire. En à peine 3 mois et demi, le projet était bouclé. Les failles décelées et les risques minimisés, rassuré par le suivi proposé pendant l'élaboration du projet et au-delà du lancement via le programme Alpi Entrepreneurs, il était temps de se lancer !



Le concept !!!

Voyez les choses en grand... qui n'a pas rêvé de pouvoir personnaliser son showroom ou son intérieur "sur mesure" et en changer à sa guise ?

C'est le défi qu'a relevé Stéphane en créant « WORK DESIGN ».

L'acquisition d'une imprimante grand format, qui est la Rolls-Royce en la matière (reconnue par la Digigraphie®) lui permet même de reproduire des oeuvres d'art pour les musées. Elle répond aux demandes des professionnels les plus exigeants car le rendu des impressions est d'une qualité inégalable et la diversité de l'offre sans limite et encore trop mal connue du grand public. Il a su tirer parti des nouvelles avancées technologiques tout en les alliant à des supports innovants. Les résultats sont surprenants.

Il réalise des impressions énormes, réalise un mur ou une pièce à votre effigie, affiche votre logo en grand format de sorte que personne ne vous rate, personnalise votre bureau, showroom et même votre intérieur selon vos goûts grâce à ses talents d'infographiste. Seule votre imagination a ses limites.

Il a choisi de se tourner surtout vers la décoration d'intérieur et mettre à profit les tout nouveaux supports dont il dispose.

Sa gamme de produits lui permet de s'occuper de A à Z des préparatifs d'un stand en vue d'un salon ou d'une exposition photographique, de la nouvelle déco de votre showroom ou bureau, de votre affichage publicitaire et même de votre intérieur.

Sa gamme s'étend du tableau sur toile personnalisé ou non (Pop Art, Colour'Touch, Vintage, Collage, Burn, Smoke, Watercolour,...), papier photo et Fine Art (la solution idéale pour les expositions de photos), cadres designs les plus branchés, kakémonos, affiches, posters, roll-ups, pop-ups, bâches, identité visuelle, photomontage...

Je ne vous en dis pas plus, je vous laisse la surprise pour les supports innovants et spéciaux !

... à découvrir sur : www.workdesign.be

Stéphane Paternoster

Chaussée de Tirlémont, 4/1
4260 Braives

Gsm: 0486 496 533

E-mail: info@workdesign.be

Site: www.workdesign.be



Salles pour séminaires à Vinalmont



Pascale et Philippe Grommen-Wera mettent désormais à votre disposition un espace polyvalent pour vos réceptions et séminaires.

Préalablement utilisé dans le cadre de l'activité d'électricien de Mr Grommen, des aménagements spécifiques ont été réalisés pour assurer le plus grand confort et la plus grande flexibilité.

Les matériaux bruts les disputent en originalité aux designs les plus modernes pour offrir en définitive un outil modulable à la fois pour des rencontres, séminaires, formations, fêtes de famille, communions ou mariages. L'espace dispose également d'un jardin, d'une cuisine, de la vaisselle, tables et chaises adaptées à vos événements. Un traiteur peut également vous être proposé.

« Nous avons voulu offrir un espace à la fois convivial et fonctionnel. La location peut être faite sur le rez-de-chaussée avec jardin ou étage avec cuisine et salle de repas pour 80 personnes, c'est selon. Une location de la totalité est bien entendu possible » nous confie Philippe Grommen.



Pour s'en faire une idée avant contact, nous avons ouvert un site : www.localoft.be

« Nous proposons bien entendu de visiter les installations, les visites étant sur rendez-vous »

La situation particulièrement centrale de ce bâtiment, proche de Huy et des axes autoroutiers, devrait être à même de recueillir l'intérêt du monde professionnel.

Nous vous invitons à découvrir, vous aussi, ce nouvel outil près de chez vous !

Pascale et Philippe GROMMEN-WERA

www.localoft.be
Tél : 085/25.52.25 (après 18h00)
Chaussée de Tirlémont, 230
4520 Vinalmont (Wanze)



Atelier Mosan

085/274.022

commercial@ateliermosan.be

nos solutions sous-traitance ...

- Conditionnement - Emballages
- Prestations en entreprise
- Nettoyage de locaux
- Reliure artisanale

... Bâtiments

- Constructions
- Rénovations
- Aménagements des abords ...

...l'entretien de vos espaces verts...



Entreprise de Travail Adapté 111

Avenue de la Croix Rouge, 2B, 4500 Huy

Fédération Royale des
commerçants, artisans
et indépendants de
Huy.



Mr François SCIASCIA
Président

0476 94 40 61
fsciascia@voo.be



- Béton prêt à l'emploi
- Béton isolant
- Sable stabilisé
- Produits de fondation
- Centre de tri et de recyclage de déchets inertes



Organisme de certification: OCCN



Rue du Progrès 8 - 4530 Villers Le Bouillet
Tél 085 27 43 90
Fax 085 27 43 99
www.amix.be

delta lloyd

BANK

progressons ensemble

Agence de HUY
Monsieur Jacky JACOBY
Avenue des Ardennes, 18
Tél. 085/27.40.60

Agence de HANNUT
Monsieur Stéphane DINARIA
Place Henri Hallet, 2
Tél. 019/51.94.10

Agence de WAREMME
Monsieur Philippe BERGS
Place du Roi Albert, 5
Tél. 019/33.83.30




COMPÉTENCE • COMPÉTITIVITÉ • QUALITÉ - SERVICE

- Des dizaines de milliers de références.
- 60 ans d'expérience en menuiseries extérieures.
- Agréation Classe 5.

LE FOURNISSEUR DES MENUISIERS

OLIVIER

Doors & Windows

Fabrique de châssis en PVC, aluminium et polyurethane

Rue Forville, 66 - B-4560 OCHAIN-CLAVIER - Tél.: 086/34 42 42 - Fax: 086/ 34 47 18
info@chassisolivier.be - www.chassisolivier.be

Volets pour magasins, halls d'usine, garages collectifs et individuels



Pleins, grillagés ou micro-perforés pour magasins, galeries...



Pour l'industrie et usage intensif jusqu'à 60m²



Portes souples à ouverture rapide.

Equipement ultra-moderne • Prix compétitifs • Service rapide
Avec ou sans pose • Dépannage 24h/24 •
Volets pare-flammes • Volets RF
Portes souples à ouverture rapide Contrôle d'accès
Automatisation de tous volets • Motoréducteur, Moteurs tubulaires
Tous volets de sécurité à usage domestique • Profilage en nos ateliers des lamelles SCALDIS - SECURA - POUPLIER - THERMIC ...
Stock important motoréducteurs et accessoires
Plus d'infos sur www.electrovolet.be

Alu - acier • Electriques ou manuels • Brut - Blanc - Brun - Laqué RAL
Isolés ou non-isolés • Pleins, grillagés, micro-perforés.



Grand-Route 19-21 • B-4610 BEYNE-HEUSAY • Tél.: 04 365 09 53 • Fax: 04 367 36 42 • info@electrovolet.be



Sofinex

Partenaire financier pour vos projets à l'étranger

Créée en septembre 2003 à l'initiative du Gouvernement Wallon, la Sofinex a pour mission d'encourager notamment les exportations et les investissements à l'étranger des entreprises wallonnes.

Pour ce faire, elle dispose de deux modes d'intervention >>>

La participation au financement :

- Financement des opérations commerciales à l'exportation par l'octroi de sa garantie à des crédits bancaires
- Financement de projets d'investissements ou d'implantations à l'étranger par l'octroi de sa garantie, de financement direct (capital à risque) ou de cofinancement avec la SBI

Le soutien aux exportations dans le cadre de divers programmes de coopération :

- Accords bilatéraux signés avec la Tunisie, le Maroc, le Sénégal et le Congo-Brazzaville
- Accords avec des organismes internationaux (BAD, BERD et SFI) au travers de trois fonds de coopération technique (Trust Funds)
- Programme spécifique: Fonds «Un Environnement pour l'Europe»
- Mise en place d'une ligne «Pays Emergents» couvrant 60 pays.

Sofinex

Avenue Maurice Destenay 13 - 4000 Liège

T +32 4 237 01 69 - F +32 4 237 01 79 - info@sofinex.be - www.sofinex.be

121246597 - www.Amonn-pays.com

La Société wallonne de financement et de garantie des petites et moyennes entreprises, SOWALFIN, a été mise en place par le Gouvernement wallon, pour favoriser la création et le développement des PME/TPE en Wallonie par la mise à disposition d'outils financiers spécifiques et adaptés. Il s'agit d'une société anonyme d'intérêt public. Les procédures de traitement des dossiers sont simples et rapides et réduisent au maximum les démarches administratives.

MISSION
MAXIMUM

Les activités financières de base de la SOWALFIN sont actuellement au nombre de trois:

- L'octroi de garanties en couverture de financements bancaires.
- Le cofinancement via l'octroi de prêts subordonnés.
- Le capital à risque et le financement haut de bilan par l'intermédiaire des Investis.

ACTIVITÉS DE BASE

A celles-ci, s'ajoute la mise en place de nouveaux produits financiers visant à répondre à des besoins non satisfaits par le marché tels que:

- Plateforme de cession/reprise d'entreprises via la SOWACCESS
- Système de garantie partielle aux Business Angels
- Appui au financement des activités internationales des PME wallonnes via de la SOFINEX
- Renforcement du capital des sociétés de cautionnement mutuel via de la SOCAMUT
- Financement de la filière bois
- Système de garantie partielle pour les bateliers
- Soutien aux "spin offs" et "spin-out" wallonnes

- Mesure destinée à faciliter l'accès aux micro-crédits pour les TPE

AUTRES PRODUITS
AUTRES PRODUITS

sowalfin
LA COUPOLE DES PME

Société wallonne de financement et de garantie des petites et moyennes entreprises

13, AVENUE M. DESTENAY - 4000 LIÈGE

TEL > 04/ 237 07 70

FAX > 04/ 237 07 57

E-MAIL > INFO@SOWALFIN.BE

INTERNET > WWW.SOWALFIN.BE