

# Rencontre avec BE-APERO qui propose des tartinables locales mais aussi met à disposition son outil de transformation à Anthisnes

par Elisabeth Gruie | Nov 10, 2022 | Actualités | 0 commentaires



La CATL est allée à la rencontre de Geoffrey, jeune entrepreneur de BE-APERO sur la commune d'Anthisnes. Il s'est lancé avec son associé Bastien dans la transformation de recettes des plats les plus populaires des provinces de Belgique en tartinables pour l'apéritif. Ainsi, on peut retrouver entre du boulet liégeois, du pâté au sirop de Liège, de la terrine au fromage de Herve, etc dont les matières premières proviennent essentiellement d'artisans de Wallonie ou à défaut, de Belgique.

Depuis le mois de septembre, ils proposent la transformation de fruits, légumes, viandes, ou poissons en conserve pasteurisées ou stérilisées. Ceci pour des producteurs de taille petite ou moyenne. Il s'agit d'un travail à façon, qui peut inclure tout le processus : recherche et développement des recettes, faire l'infographie des étiquettes, venir chercher les matières premières chez le producteur, réaliser la transformation en conserve ou semi-conserve, étiquetage, etc. Par ailleurs, un à deux jours par semaine, l'atelier situé à Comblain-au-Pont

(cuisine aux normes AFSCA à la ferme du Halleux) peut être partagé  
(généralement le mercredi et/ou vendredi).

Si vous êtes tentés par l'aventure contactez Geoffrey sur [contact@be-apero.com](mailto:contact@be-apero.com)

## Newsletter

Tenez-vous informé de nos dernières actualités et évènements

## Soutien

Le projet Ceinture Aliment-Terre Liégeoise est soutenu par la Région Wallonne.



## Contact

Bâtiment Horizon

Avenue de Jupille 16

4020 Liège

Tel : 04 223 15 51

Email : [info@catl.be](mailto:info@catl.be)

compte bancaire : BE22 0682 4939 8747

numéro de TVA : BE 089 605 5217

[Médiathèque](#)