

**Ferme de la Sauvenière**

V. Van Wynsberghe  
 Chemin de Philippeville, 9  
 5620 Hemptinne-Lez-Florennes  
 T. 071/ 66 86 08 - Gsm 0496/ 49 89 59  
 fermedelasauveniere@hotmail.com  
 www.foie-gras-de-la-sauveniere.be



C'est tout juste à l'aube du troisième millénaire qu'a vu le jour l'élevage de canard de la Ferme de la Sauvenière à Hemptinne, avec un gavage annuel variant actuellement de 3.000 à 3.500 canards. Dès le début de sa production, Madame Van Wynsberghe a fait du foie gras mi-cuit, déjà primé en 2006, l'un de ses produits phares. Issu du canard «**Mulard**» élevé en prairie et gavé manuellement au maïs grain entier, ce produit d'exception est uniquement constitué de lobes de foies gras assaisonnés et cuits en terrine au bain marie. Ce mode de cuisson permet de révéler toute sa saveur et son raffinement. Un grand soin est apporté à la sélection de chaque foie gras, palpé puis déveiné méticuleusement avant sa préparation.

**Ferme Wenkin  
Ardenne Volaille**

J.-C. & F. Wenkin  
 Rue Croix Dominique, 32 - 6880 Bertrix  
 T. 061/ 21 58 86 - Gsm 0496/ 41 17 21  
 info@ardennevolaille.be  
 www.ardennevolaille.be



Pour les frères Wenkin, la production de volaille est une histoire de famille qui dure depuis plus de 25 ans. Leur souci du travail bien fait les a poussés à maîtriser la production du poussin d'un jour à l'abattage du poulet de chair entre 56 et 63 jours. Commercialisés sous la marque «**Les Crêtes d'Ardenne**», les poulets élevés au maïs reçoivent une alimentation 100% végétale. La relève, sans doute assurée par les deux fils de Francis, promet un bel avenir à cette entreprise agricole largement développée ...

**Ferme Frison**

B. Frison  
 Chemin du Bonla, 12 - 7823 Gibecq  
 T. 068/ 55 20 10 - Gsm 0498/ 61 45 73  
 benoit.frison@gmail.com



Benoît Frison a à peine plus de vingt ans lorsqu'il se lance dans l'élevage de moutons. Dix ans plus tard, il donne naissance à «**L'Agneau de Benoît**», issu de son troupeau de brebis vendéennes reconnues pour la finesse de leur viande. Cette race, ainsi que celle dénommée «**Île de France**» permettent de désaisonnaliser les agnelages et ainsi de produire des agneaux durant toute l'année. Outre ces atouts, l'élevage reconnu comme centre de référence se distingue par son autonomie totale en matière d'alimentation des moutons. Les céréales et légumineuses sont exclusivement produites sur l'exploitation. Depuis le début de l'année 2013, un magasin à la ferme commercialise directement la viande d'agneau.

**Vous les reconnaîtrez grâce au logo  
 spécifique «Coq de Cristal 2013»  
 apposé sur chacun d'entre eux.**

Faites confiance à ces producteurs wallons qui, grâce à leur savoir-faire et dans le respect de l'environnement et de la législation stricte en vigueur, ont réussi à élaborer une large gamme de produits de bouche. Issus d'une agriculture wallonne très diversifiée, ces 9 «**Coqs de Cristal 2013**» sont porteurs d'une image et d'un art de vivre bien de chez nous.

**Pour épater votre famille, vos amis et connaissances,  
 nous vous les recommandons !**



[www.facebook.com/jaimelesproduitswallons](http://www.facebook.com/jaimelesproduitswallons)

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)



[www.facebook.com/jaimelesproduitswallons](http://www.facebook.com/jaimelesproduitswallons)

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)

**Ferme Saint-Martin**

J.-M. Maes & J. Deneufbourg  
Rue de la Science, 15 - 7120 Peissant  
T. 064/ 77 20 62 - Gsm 0472/ 81 19 06  
lafermesaintmartin@skynet.be



Le goût exceptionnel du beurre salé de la Ferme Saint-Martin reflète une maîtrise sans faille des étapes de la fabrication d'un beurre de qualité. Pour Madame Deneufbourg, « **le beurre, c'est plus qu'une tradition, c'est une passion** »! Une alimentation adaptée des vaches laitières, une crème barattée à maturité, des grains de beurre malaxés et lavés avec soin pour en extraire le maximum de babeurre... voilà le secret d'un bon beurre de ferme. L'exploitation Saint-Martin produit en moyenne 100 kg de beurre par semaine, à partir d'un troupeau très varié composé de 60 vaches laitières parmi lesquelles des Pie Rouge, Pie Noire, Normande...

**Ferme A l'Inse du Trieu**

T. Van de Walle & I. Legrand  
Rue du Trieu d'Aublain, 10 - 5650 Chastres  
T. 071/ 61 17 58 - Gsm 0477/ 53 05 10  
isa.legrand@skynet.be



En réaction à la crise du lait, le couple Van de Walle s'est lancé dans la diversification de son exploitation active, depuis 14 ans, dans la production et la transformation laitières. Madame Van de Walle a longuement hésité entre une ferme pédagogique et une ferme fromagère, optant finalement pour la seconde option. Après une formation pointue et quelques essais, l'atelier de fromagerie est en activité au sein de la ferme. Le goût d'un fromage provient de divers facteurs tels que l'alimentation du bétail, l'affinage... A l'Inse du Trieu, c'est l'affinage en cave qui fait véritablement la différence. Depuis 2010, un point de vente à la ferme vous invite à découvrir une vaste gamme de fromages frais, maqués, fromages à pâte dure et à pâte molle, bleus, yaourts et glaces artisanales.

**Le Chêneau**

F. Dejardin  
Rue des Campagnes, 5  
5530 Godinne  
T. 082/ 61 32 26 - Gsm 0478/ 62 88 17  
fr.dejardin@hotmail.com



Pour produire une truite savoureuse, plusieurs conditions sont nécessaires, la principale étant la qualité de l'eau dans laquelle elle grandit. C'est une des raisons pour laquelle Monsieur Dejardin a choisi d'installer sa pisciculture dans le cadre enchanteur des Jardins d'Annevoie alimentés par les eaux de source du Rouillon. De l'élevage à la transformation, des contrôles constants garantissent la qualité gustative et visuelle des truites «Arc-en-ciel» qui tiennent leur nom des dessins irisés ornant leurs flancs. Les truites sont par ailleurs commercialisées après avoir été salées, séchées puis fumées au bois de chêne.

**Boucherie Dochain**

C. Dochain  
Chemin d'Hestroy, 14 - 5170 Lustin  
T. 081/ 41 18 71 - Gsm 0484/ 05 14 63  
boucherie.dochain@live.fr



C'est à l'ouverture de sa boucherie en 1989 que Monsieur Dochain a décidé de se lancer dans l'élevage des moutons pour alimenter son comptoir. En 2000, c'est un élevage de Porcs Plein Air qui voit le jour. Achetés à la ferme Lefèvre à Dorinne à l'âge d'un mois, puis engraisés en prairie durant 5 mois, les porcs se nourrissent d'une alimentation 100% végétale composée d'herbe et de céréales. Ce type d'élevage, en conformité avec le cahier des charges du «**Porc des Prairies d'Ardenne**» donne à la viande sa structure persillée, sa tendreté et son goût incomparable.

**Boucherie de la Ferme**

B. Léonard  
Rue de Wellin, 87 - 5574 Pondrome  
T. 082/ 71 40 95 - Gsm 0479/ 83 62 70  
info@boucheriedelafermepondrome.be  
www.boucheriedelafermepondrome.be



Éleveurs de Blanc-Bleu Belge depuis plusieurs générations (1992), la famille Léonard a fait le choix de commercialiser les bovins issus de son élevage dans sa propre boucherie à la ferme, autrement dit de la fourche à la fourchette... Aujourd'hui, c'est un des fils, Bertrand, qui a repris le flambeau et qui mène, de front, élevage et boucherie. Dans la pure tradition familiale, le respect de la nature et des valeurs telles que le bien-être des animaux, les bovins sont exclusivement nourris aux céréales et selon un engraissement non forcé spécialement mis au point par les éleveurs.

**Ferme du Planois**

F. Lemerrier - Lecocq  
Rue de la Chapelle au Foya, 22  
7090 Hennuyères  
T. 067/ 56 13 35 - Gsm 0474/ 47 61 35  
lafermeduplanois@skynet.be  
www.lafermeduplanois.be



Lorsque les trois premières chèvres sont arrivées à la Ferme du Planois au début des années 2000, c'était uniquement dans un but pédagogique afin d'expliquer le trajet du lait aux enfants. Mais de fil en aiguille, Madame Lemerrier - Lecocq a agrandi le troupeau, regroupant les races Saanen, Nubienne et Poitevine, et développé une véritable activité au sein de l'exploitation. Quelques années et formations plus tard, une fromagère est née et le lait cru est, chaque jour, transformé en fromages frais et affinés, déclinés en une dizaine de variétés. Ceux-ci sont disponibles de mi-mars à fin janvier, la traite débutant 7 jours après la mise bas des chèvres et durant environ 10 mois.