

Le Foie gras de Floumont

C. & E. Gérard-Crine
Floumont, 112 - 6938 Ortho
T. 084/ 43 34 17 - Gsm 0499/ 14 00 34
gerard.crine@skynet.be



Agriculteur près de La Roche en Ardenne, c'est en 2003 qu'Eric Gérard découvre l'élevage de canard «*gras*». Une découverte qui se révèle vite une passion, au point d'en développer la production sur son exploitation. Dix ans plus tard, Eric et son épouse, Christina, produisent un foie gras artisanal de qualité ainsi qu'une panoplie de produits dérivés du canard mulard dont les cuisses confites. C'est en 2007 qu'a débuté la commercialisation des cuisses confites. Saumurées dans un mélange d'épices, les cuisses sont cuites durant plusieurs heures à feu doux dans la graisse de canard. Tous les produits sont en vente dans le magasin à la ferme ainsi que dans divers points de vente (*liste sur demande*).

Verger de la Chise

M. & P. Lebrun
Rue de la Chise, 4 - 1315 Pietrebaix
T. 010/ 84 02 12
www.vergerdelachise.be



L'histoire commence il y a une vingtaine d'années, au cœur du Brabant wallon où, par souci de diversification agricole, Martine et Pierre Lebrun plantent leurs premiers arbres fruitiers, différentes variétés de pommes et poires vite appréciés de leurs clients. Quelques années plus tard, ils décident d'ajouter une corde à leur arc et de valoriser au mieux leur production en se lançant dans le pressage des fruits de leur verger mais aussi de toutes les personnes qui souhaitent transformer leur récolte de fruits en jus. Aujourd'hui, leur savoir-faire est récompensé grâce à ce jus où pommes et poires se respectent dans un juste équilibre. D'autres goûts ainsi que les fruits du verger sont disponibles au magasin à la ferme.

Château Bon Baron

J. & P. Van der Steen
Rue E. Falmagne, 109 - 5170 Lustin
T. 081/ 24 19 19
info@bonbaron.com
www.chateaubonbaron.be



Lorsqu'en 2000, Jeannette et Piotr Van der Steen s'installent à Lustin, région de Dinant, ils cherchent à valoriser le terrain qui jouxte leur propriété. La vigne autrefois cultivée dans la région connaît un renouveau et ils décident alors de se lancer dans l'aventure. Le premier vignoble est implanté en 2003 et les premières bouteilles mises sur le marché en 2008. Depuis, le domaine du Château Bon Baron a planté plusieurs autres vignobles sur les coteaux ensoleillés de la Meuse. Une implantation idéale pour de nombreux cépages dont le Chardonnay : un vin blanc sec avec des arômes de chêne, miel, acacia, beurre, agrumes et vanille en finalité. Ce vin bénéficie de l'appellation « Côte de Sambre et Meuse ». Il est en vente à la propriété et dans divers points de vente (*liste sur demande*).

Le Poirier du Loup

Ecoculture asbl
Place de l'Eglise - 6767 Torgny
T. 063/ 22 05 38
www.domaineviticolepoirierduloup.be



Situé à Torgny, le village le plus au sud de la Belgique, le Clos du Poirier du Loup est un vignoble communal géré depuis 1999 par l'a.s.b.l. Ecoculture. La coopérative travaille en partenariat avec l'a.s.b.l. La toupie d'Arion, entreprise sociale de formation par le travail. Produit depuis 2007 à Torgny, ce vin liquoreux n'a rien à envier aux vins de paille français. Utilisant la technique du passerillage, les raisins issus d'un cépage auxerrois sont cueillis et placés en grappes entières sur des claies tapissées de paille. Ils perdent 80% de leur humidité et concentrent les sucres. Après pressurage, le jus est vinifié comme un vin blanc, élevé en barrique pendant un an, puis mis en bouteille et mûri en cave, idéalement pendant 5 ans. Contacter la coopérative pour connaître les points de vente.



Vous les reconnaîtrez grâce au logo spécifique «Coq de Cristal 2014» 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 10 produits primés 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/AgricultureWallonie

www.apaqw.be



Boucherie de la Croix Scaille

Famille Fontaine

Rue Léon Mathieu, 75 - 5575 Rienne
T. 061/ 22 23 00 - Gsm 0475/ 98 14 59
boucheriedelacroixscaille@hotmail.com

C'est à la boucherie à la ferme de la Croix Scaille à Rienne que sont valorisées les viandes issues de la ferme attenante, l'élevage de Finson. Une véritable entreprise familiale: les parents à la production et Sylvain, le fils, à la boucherie. Eleveurs de bovins depuis plusieurs générations, la Famille Fontaine fait le choix, à la fin des années 90, de se tourner vers une race plus rustique, le Limousin. L'élevage, certifié bio depuis 2007, travaille essentiellement en circuit fermé, les céréales et les fourrages étant produits à la ferme. Un mode d'élevage et d'engraissement qui influence favorablement la qualité gustative de la viande. Et un bonus pour l'onglet, pièce de viande déjà considérée comme une des plus goûteuses.



Boucherie de la ferme à Pondrôme

Bertrand Léonard

Rue Wellin, 87 - 5574 Pondrôme
T. 082/ 71 40 95

Depuis 1992, la Ferme Léonard a fait le choix de commercialiser dans sa propre boucherie, des viandes de qualité issue de son élevage. Bertrand Léonard qui a repris l'entreprise familiale, perpétue la tradition, menant de front élevage et boucherie tout comme ces prédécesseurs. Bien que reconvenue pour sa viande de Blanc Bleu Belge, la boucherie propose également une viande de porc qui vaut le détour. **Son secret?** Des conditions optimales visant le bien-être des animaux: les porcs, croisés Landrace-Piértrain, sont engraisés sur paille, sur un espace très confortable et nourris uniquement aux céréales, afin de garantir l'authenticité et le goût du produit.



Ferme de Cantraine

Famille Sacré

Rue Hector Blondiau, 7 - 7070 Mignault
T. 067/ 44 38 70
www.lafermedecantraine.be

C'est dans un bâtiment au patrimoine d'exception que, depuis plus de 40 ans, la Famille Sacré a développé une exploitation agricole où la transformation du lait occupe une place privilégiée.

Depuis 1988, la ferme propose une gamme de produits laitiers dont un fromage à pâte pressée demi-dure, nature ou agrémenté d'épices. Par la suite, la Famille Sacré a misé sur le local en proposant un fromage affiné à la bière «*Saint-Feuillien*» issue de la brasserie Friart à Le Roeulx. C'est l'immersion du fromage dans la bière en cours d'affinage qui lui donne son moelleux unique. Ce fromage et les autres produits sont en vente dans le magasin à la ferme et sur le marché de Le Roeulx.



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, le troupeau s'est étoffé permettant à Françoise Lemerrier-Lecocq de développer une nouvelle activité au sein de l'exploitation. Aujourd'hui, ce sont pas moins de 40 chèvres qui produisent le lait cru transformé quotidiennement en fromages frais et affinés. La tomme de la Ferme du Planois se déguste idéalement après 8 semaines d'affinage. Tous les fromages sont disponibles de mi-mars à fin janvier, principalement au magasin à la ferme.



Boucherie de la Croix Scaille

Famille Fontaine

Rue Léon Mathieu, 75 - 5575 Rienne
T. 061/ 22 23 00 - Gsm 0475/ 98 14 59
boucheriedelacroixscaille@hotmail.com

C'est à la boucherie à la ferme de la Croix Scaille à Rienne que sont valorisées les viandes issues de la ferme attenante, l'élevage de Finson. Une véritable entreprise familiale: les parents à la production et Sylvain, le fils, à la boucherie. Eleveurs de bovins depuis plusieurs générations, la Famille Fontaine fait le choix, à la fin des années 90, de se tourner vers une race plus rustique, le Limousin. L'élevage, certifié bio depuis 2007, travaille essentiellement en circuit fermé, les céréales et les fourrages étant produits à la ferme. La tête de veau en «*tortue*» est fabriquée selon une recette créée il y a une dizaine d'années et sans cesse améliorée grâce à l'expérience de l'artisan-boucher. La majorité des ingrédients utilisés pour cette préparation sont frais: tête de veau, légumes pour le bouillon et œufs pour la décoration.



Ferme de la Goyette

L. & D. Courtain

Rue Fontaine l'Evêque, 14
1471 Loupoigne
T. 067/ 77 24 63
fermedelagoyette@hotmail.com

Située dans le village de Loupoigne en Brabant wallon, la Ferme de la Goyette est exploitée par la Famille Courtain depuis 3 générations. Daniel et Lucienne ont repris le flambeau en 1996. Cette ferme mixte (*cultures et élevage*) transforme une importante quantité du lait produit en une large gamme de produits laitiers dont la glace. La crème glacée à la fraise n'est produite qu'en saison avec des fraises fraîches provenant d'un producteur local, membre de la famille. Les fraises fraîches récoltées à maturité donnent à la glace une saveur inimitable! Glaces mais aussi beurres, fromages et yaourts sont vendus directement aux consommateurs au magasin de la ferme.