

Ferme à l'Arbre de Liège

Michel Paque
Route de Liège, 39 - 4450 Lantin
T. 04/ 263 58 01
info@ferme-paque.be
www.ferme-paque.be



Depuis plus de 35 ans, la Ferme à l'Arbre de Liège propose aux consommateurs des produits de l'agriculture biologique en vente directe. Michel Paque gère son exploitation (cultures et élevages) de manière à proposer une panoplie de produits dans le magasin de la ferme. Les porcs bio élevés à la ferme sont issus d'un croisement de 3 races (Piétrain, Duroc, Landrace) et nourris en partie avec des céréales de la ferme. Après abattage, les porcs sont découpés et transformés dans l'atelier de la boucherie à la ferme. Le jambon à l'os est l'un de ces produits élaborés artisanalement sur place. Salé en saumure bio, après maturation et léger fumage, il est cuit dans un bouillon maison aromatisé aux légumes produits sur l'exploitation.

Ferme de la Baille

Stéphane Longlune
Rue du Grand Caillou, 48
7050 Erbisoeul
T. 065/ 22 70 59 - Gsm 0495/ 10 20 11
stephanelonglune@skynet.be - www.legumesalaferme.be



Normand d'origine, issu d'une famille de cultivateurs depuis plus de 5 générations, c'est au début des années 2000 que Stéphane Longlune s'installe en Wallonie, à Erbisoeul (Jurbise). Là, il décide de se lancer dans la production d'asperges, sur un sol peu propice à ce type de culture. Et pourtant, la qualité exceptionnelle du terroir apporte un goût unique à l'asperge cultivée par Stéphane, selon les principes de l'agriculture raisonnée. Le goût et la fraîcheur, des atouts appréciés tant par les particuliers qui viennent s'approvisionner en direct à la ferme que par les chefs étoilés. Outre les asperges, Stéphane Longlune propose d'autres produits phares tels la fraise mais aussi une gamme de légumes de saison qui s'étoffe chaque année un peu plus.

Le Temps des Récoltes

Cathy Charles et Didier Lengelé
Rue du Warichet, 25
1457 Nil-Saint-Vincent
T. 010/ 65 83 47 - Gsm 0475/ 68 21 93
charles.cathy@skynet.be



L'amour de la vie au grand air, le contact avec la nature et un «bout» de terre agricole, voilà ce qui a motivé Cathy, la podologue, et Didier, l'ardoisier, à faire un retour à la terre il y a un peu plus de 7 ans. Menant de front leur passion et leur profession respective, ils ont commencé par développer la culture de fraises. Sont ensuite venus s'ajouter quelques légumes, dont la famille des «potirons», la rhubarbe, et, depuis cette année, l'asperge verte. Une première récolte plus qu'encourageante puisque le jury du Coq de Cristal a tenu à saluer le fruit du travail de Cathy et Didier en leur décernant un prix spécial du jury. Une asperge verte fine, tendre comparable à l'asperge sauvage par son aspect et son goût.

En vente sur le lieu de production :
Rue de la Ferme à 1360 Thorembais-Saint-Trond.

**Vous les reconnaîtrez
grâce à ce logo spécifique
apposé sur chacun
d'entre eux.**



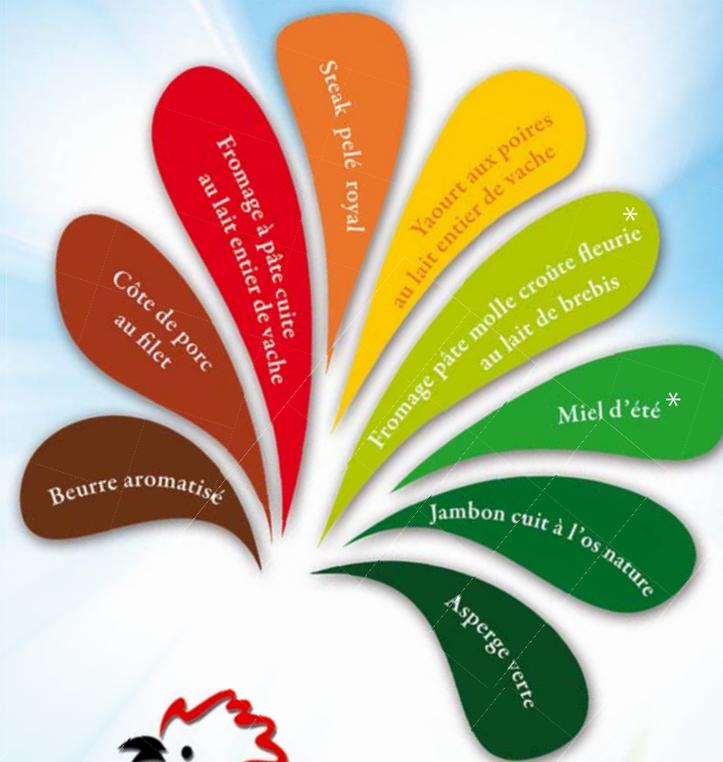
Faites confiance à ces producteurs wallons qui, grâce à leur savoir-faire et dans le respect de l'environnement et de la législation stricte en vigueur, ont réussi à élaborer une large gamme de produits de bouche. Issus d'une agriculture wallonne très diversifiée, ces 9 produits primés sont porteurs 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



**Coq de Cristal
2015**

**Des produits
d'exception !**

Ferme de la Roc

Charles-Philippe & Isabelle Huart-Pareit
Rue de la Libération, 57
7090 Hennuyères
T. 067/ 55 26 56 - Gsm 0473/ 91 62 43
huart-pareit@hotmail.com

La Ferme de la Roc est une ferme familiale où la production laitière est assurée par un troupeau de vaches Blanc-Bleu Belge de type mixte. La version lait/viande du Blanc-Bleu Belge, toujours bien présente en province du Hainaut. Depuis 2 générations, la famille Huart valorise une partie de son lait à la ferme. Isabelle perpétue la tradition familiale et fabrique un beurre de ferme apprécié. Sa recette? Simplicité et tradition: maturation des crèmes en cave et barattage en baratte en bois. Mais pour la famille Huart, le respect des traditions va de pair avec l'innovation et c'est en 2013, qu'ensemble, ils mettent au point le «beurre ail et fleur de sel», une alliance à l'équilibre subtil, un ingrédient ne prenant pas le pas sur l'autre.

**Ferme à l'Arbre de Liège**

Michel Paque
Route de Liège, 39 - 4450 Lantin
T. 04/ 263 58 01
info@ferme-paque.be
www.ferme-paque.be

Depuis plus de 35 ans, la Ferme à l'Arbre de Liège propose aux consommateurs des produits de l'agriculture biologique en vente directe. Michel Paque gère son exploitation (*cultures et élevages*) de manière à proposer une panoplie de produits dans le magasin de la ferme. Les porcs bio élevés à la ferme sont issus d'un croisement de 3 races (*Piértrain, Duroc, Landrace*) résistant au stress, ce qui influe sur la qualité de la viande. Les porcs sont nourris en partie avec des céréales de la ferme. Abattus à environ 7 mois et +/- 125 kg, ils sont découpés dans l'atelier de la boucherie à la ferme. Les caractéristiques de la race et les conditions d'élevages pratiquées par Michel Paque apportent à la viande un goût et une tendreté inégalées.

**Ferme de Cantraine**

Famille Sacré
Rue Hector Blondiau, 7 - 7070 Mignault
T. 067/ 44 38 70
fermedecantraine@gmail.com
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 importante. Depuis 1988, la Ferme de Cantraine offre à sa clientèle une large gamme de produits laitiers dont un fromage à pâte pressée duquel la Famille Sacré a voulu proposer une variante en modifiant le processus de fabrication. La tomme de Cantraine, fromage à pâte cuite parsemée de trous, a vu le jour. Un fromage affiné pendant minimum 5 mois, offrant un goût et une texture peu courants en Wallonie! Ce fromage et les autres produits, sont en vente dans le magasin à la ferme et sur le marché du Roelux.



Thorez Nathalie
Arzelier, 3 d
4845 Sart-lez-Spa
T. 087/ 77 65 35 - Gsm 0476/ 25 55 09
fromagesarte@yahoo.be

Le Sarté qui tire son nom du village où il est produit, est né d'une rencontre de deux passionnés, Nathalie, agricultrice et son compagnon, crémier. Ensemble, ils ont décidé de fabriquer un fromage à pâte cuite au lait cru d'été, lorsque les vaches profitent des pâturages autour de la ferme. Nathalie produisait déjà du lait sur la ferme. Quelques formations et stages lui ont permis de maîtriser la technique fromagère et de mettre au point la recette du Sarté. Le fromage, proche au goût et à la texture, de son cousin français le Comté, se présente sous forme de meules de plus ou moins 20 kg, affinées en cave durant un minimum de 6 mois. Le Sarté est en vente à la ferme et dans toutes les «bonnes» crémeries.

**Ferme de la Neuville**

Raphaël De Nijs
Rue Neuville, 3
4500 Neuville-sous-Huy (Huy)
T. 085/ 21 38 07 - Gsm 0476/ 75 94 19
raphael.denijs@hotmail.com
www.fermedelaneuville.be

Depuis plus de 50 ans, la Famille De Nijs s'est installée dans la ferme-château de la Neuville dans le village de Neuville sous-Huy (*village de la ville de Huy*). Ferme à vocation laitière depuis 2 générations, la Ferme de la Neuville transforme une partie du lait produit en fromages frais et en yaourts aux goûts variés. Pour faire un yaourt de qualité, il faut un lait de qualité. Raphaël s'y attache au quotidien, en offrant à ses vaches laitières, une alimentation adaptée, produite en majorité sur la ferme et en respectant une hygiène de traite scrupuleuse. Place ensuite au savoir-faire et dans ce domaine, Raphaël a acquis «le tour de main». Pour le yaourt aux poires, Raphaël ajoute la confiture de poires au yaourt nature, ni trop ni trop peu, un juste équilibre. Le yaourt est ensuite brassé avec délicatesse... Une recette dont la mise au point a nécessité quelques tests de dégustation en famille!
Le yaourt et le fromage frais de la ferme, ainsi que des produits locaux, sont en vente dans le magasin de la ferme.

**Boucherie de la ferme**

Bertrand Léonard
Rue Wellin, 87 - 5574 Pondrôme
T. 082/ 71 40 95
bertrandleonard@skynet.be
www.boucheriedelafermepondrome.be

Depuis 1992, la ferme Léonard a fait le choix de commercialiser, dans sa propre boucherie, des viandes de qualité issues de son élevage. Bertrand Léonard, qui a repris l'entreprise familiale, perpétue la tradition, menant de front élevage et boucherie tout comme ses prédécesseurs. Fidèle à la race Blanc-Bleu Belge, Bertrand a développé et peaufiné «sa» méthode d'engraissement: les vaches de 5 à 6 ans qui ont impérativement pâturé, sont «finies» aux céréales de la ferme durant 5 à 6 mois. Après abattage, les carcasses reposent 10 à 15 jours en chambre froide. Le résultat? Une viande de boeuf rouge vif, persillée, goûteuse et très tendre. Voilà qui répond aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

