

Ferme de Limet

Baudouin Fastré
Rue de Limet, 9 - 4577 Modave
T. 085 41 14 14 - Gsm 0474 56 17 65
baudouin.fastre@skynet.be



Au départ éleveur bovin, c'est en 1982 que Baudouin Fastré décide de se diversifier en ajoutant un élevage de volaille sur son exploitation. Dès le départ, il se tourne vers une race de poulet à croissance lente (*min 84 jours à l'abattage*), à qui il offre une alimentation à base de céréales et surtout la possibilité de s'ébattre à l'air libre en prairie! Soucieux de maîtriser la qualité de sa production jusqu'au consommateur, Baudouin abat ses poulets dans son propre abattoir à la ferme. Race, alimentation, bien-être animal, maîtrise de la qualité, tous ces éléments contribuent à obtenir une viande de poulet «ferme» mais fondante et savoureuse. Vente directe à la ferme.

La Truite d'Ondenval

Nicolas Marichal et Lionel Nailis
Rue Saint-Donat, 26 - 4950 Waimes
T. 080 67 92 75 - Gsm 0498 12 01 83
info@latruitedondenval.be
www.latruitedondenval.be



Si la pisciculture des Etangs du Moulin existe depuis 1984, c'est seulement en juillet 2014 que Nicolas Marichal et Lionel Nailis, reprennent l'activité d'élevage et de transformation de truite fumée avec l'envie de perpétuer un savoir-faire artisanal: la truite d'Ondenval est née! Durant les 3 semaines qui précèdent la pêche, les truites sont «affinées» en bassin: elles consomment leur graisse ce qui permet d'obtenir une chair moins grasse et plus fine. Une fois pêchées, les truites sont éviscérées, passées en saumure, fumées à chaud au bois de hêtre et filetées. Toutes ces opérations se font entièrement à la main. Le résultat, un filet de bonne tenue, au léger goût fumé, moelleux en bouche.

Boucherie à la ferme de la Croix Scaille

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



Outre la commercialisation de la viande bovine, issue des animaux de l'élevage de Finson attenant, la boucherie à la ferme de la Croix Scaille propose un choix de préparations et charcuteries maison fabriquées dans ses ateliers. Pour son pâté de foie, fruit d'une recette familiale, Sylvain, le boucher, privilégie des produits de qualité, d'origine locale, mises à part les épices bien sûr. Des œufs de poules élevées en plein air mais surtout de la viande de porc de race Duroc élevé sur paille. Présenté en grande terrine à la découpe ou en petit ravier, le pâté de foie nature, primé, se décline en plusieurs versions: aux champignons, provençal, aux poivres.

Domaine du Chant d'Éole

H. et L. Ewbank, F. Remue, I. Van Hecke
Grand Route, 58 - 7040 Quévy-Le-Grand
T. 065 22 05 00
info@chantdeole.be
www.chantdeole.be



Le Domaine du Chant d'Éole a vu le jour en 2010, fruit de l'association qui lie désormais la passion d'un viticulteur champenois à celle d'une famille d'exploitants agricoles en région montoise. Le domaine doit son nom à sa localisation aux pieds des éoliennes de Quévy. Le sol, majoritairement calcaire, offre les qualités idéales pour la culture des cépages traditionnels: Chardonnay, Pinot noir et Pinot blanc. Les 1^{ères} vendanges ont eu lieu en 2013, 1^{ère} étape d'un savoir-faire séculaire, la méthode traditionnelle se distingue par une seconde fermentation en bouteille ainsi qu'un vieillissement sur lattes de 15 mois. Le résultat: un vin mousseux de qualité supérieure, élégant, équilibré avec une belle robe dorée.



Cod de Cristal
2016



www.facebook.com/AgricultureWallonie
www.apaqw.be

Des produits d'exception!

Les Coqs de Cristal



Vous les reconnaitrez 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 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!

VIANDE BOVINE : ENTRECÔTE

Boucherie à la ferme de la Croix Scaille

Famille Fontaine

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



Situés côte à côte, l'élevage de Finson et la boucherie à la ferme de la Croix Scaille ont développé une belle synergie : les parents élèvent les bovins que Sylvain, leur fils, découpe à la boucherie.

Spécialisée dans l'élevage bovin depuis plusieurs générations, la famille Fontaine élève du Limousin depuis plus de 15 ans. Certifié bio depuis 2007, l'élevage vise l'autonomie fourragère : les céréales et les fourrages sont produits à la ferme. La viande servie à la boucherie provient majoritairement de vaches âgées de 4 à 6 ans, gage d'une viande goûteuse. L'entrecôte, grasse juste comme il faut, bénéficie quant à elle d'une attention particulière puisqu'elle est maturée en frigo durant +/- 1 mois. Cette étape contribue à en améliorer plus encore la saveur et la tendreté.

FROMMAGE DE VACHE À PÂTE MOLLE ET À CRÔTÉ FLEURIE NATURE

Ferme des Grandes Fagnes

Fabienne Remacle

Haute Levée, 39 a - 4970 Stavelot
Gsm 0474 28 05 59
fabienne.remacle@skynet.be
www.ferme-des-grandes-fagnes.be



Lorsque leur fils décide de revenir sur la ferme avec eux, Fabienne Remacle et son mari, éleveurs laitiers, font de suite le choix de diversifier leurs activités plutôt que d'augmenter leur cheptel. Producteurs de lait bio, ils décident de se lancer dans la fabrication de fromage à la ferme et c'est Fabienne qui se forme et devient la fromagère en titre. Grâce à un partenariat avec la Ferme Grodent, Fabienne a pu s'installer dans une fromagerie déjà aménagée et proposer très vite une gamme de fromages biologiques dont le Bernister fleuri. Ce fromage à la pâte douce et moelleuse exprime, tant par l'arôme que par le goût, la richesse et la variété de la flore des pâturages de Haute Ardenne.

YOGHOURT À BOIRE AROMATISÉ À LA FRAISE

Ferme de Warichet

Emile et Vincent Mathieux

Rue de Cognelée, 9
5080 Warisoulx
T. 081 87 89 05 - Gsm 0472 78 04 83
vincentmathieux@gmail.com



Sur cette ferme familiale, on trouve à la fois un élevage viandeux, un élevage laitier et des cultures. Une variété qui offre à la famille Mathieux bien des pistes de diversifications... Si la transformation laitière est la plus ancienne, la gamme de produits s'étoffe un peu plus chaque année : le yoghourt l'an dernier et sa version « à boire » cette année. Mais si le yoghourt a fait son apparition, c'est pour valoriser une autre production de la ferme : la fraise. En vente, fraîche, de fin avril à fin juin, retrouvez son arôme toute l'année dans le yoghourt, grâce à la confiture 75 % de fruits mûrs au soleil dont Céline, l'épouse de Vincent, a peaufiné la recette.

FROMMAGE FRAIS DE CHÈVRE AROMATISÉ THYM-MIEL

Chèvrerie de l'Enclus

Bruno Hespel

Rue Saint-Pierre, 2 - 7750 Amougies
T. 069 76 73 46 - Gsm 0478 44 56 35
bruno.hespel@skynet.be



Issu du monde agricole, Bruno Hespel a toujours rêvé d'y travailler, rêve qui laisse peu à peu place à la réalité depuis, qu'il y a 2 ans, il a démarré un élevage de chèvres poitevines au pied du Mont de l'Enclus dans le Tournais. Bruno Hespel transforme aujourd'hui tout le lait produit sur la ferme en une gamme de fromages, de crèmes glacées... Le lait produit, principalement grâce à une alimentation à l'herbe (pâturage et foin), permet la fabrication de produits finis de bonne qualité gustative. Le cœur provençal de l'Enclus en est l'exemple! Tout en douceur, ce fromage frais façonné en forme de cœur est additionné de thym local et surmonté d'un petit cœur contenant une gelée de miel... Aussi plaisant à déguster qu'à regarder.

YOGHOURT À BOIRE AROMATISÉ À LA FRAISE

Ferme de Roncheury

Martine Lambot et Sébastien Thiry

Route de Haut-Fays, 128 - 6924 Lomppez
T. 084 37 70 83 - Gsm 0472 67 57 17
mlambot@skynet.be



Pour Martine Lambot, l'élevage est plus qu'un métier, c'est une passion et c'est donc naturellement qu'en 2011 elle a repris la ferme familiale avec son mari Sébastien. Depuis, ils se consacrent à la production laitière assurée par les vaches de race Holstein, nourries principalement à l'herbe et au foin. Martine, garante des traditions familiales, transforme une partie du lait de la ferme en crème fraîche, beurre et maquée. Cependant, la tradition n'éclipse pas l'innovation puisque il y a quelques mois un nouveau produit est venu compléter la gamme : le yoghourt à boire à la fraise. Une texture idéale et une saveur de fraise équilibrée, un petit nouveau qui a déjà ses fans!

VIANDE PORCINE : LARD DE POITRINE MAIGRE SALÉ

Boucherie Dochain

Christian Dochain

Chemin d'Hestroy, 14 - 5170 Lustin
T. 081 41 18 71
boucherie.dochain@live.fr



Boucher depuis 1979, Christian Dochain ouvre sa boucherie fin des années 80. Aujourd'hui, c'est entouré de ses 3 enfants qu'il y propose des viandes issues de fermes de la région mais aussi de son propre élevage. De boucher à éleveur, Christian a franchi le pas avec succès, d'abord avec l'agneau puis avec le porc. Les porcelets, croisement de la race Duroc, sont achetés à la ferme Lefèvre à Dorinne à l'âge d'un mois, puis engrainés en plein air, en prairie, durant 5 à 6 mois et abattus au poids de 140 à 160 kg. Ce type d'élevage donne une viande goûteuse et persillée, idéale pour l'élaboration d'un lard salé de qualité. Le lard frais est salé à sec, essuyé et soumis à une courte maturation.