

Participez aux Journées Fermes Ouvertes

11 ET 12 SEPTEMBRE 2021

2km Céréales-Sainte-Marie

Yaourt-sur-Glace 4km

8km Fruits-lez-Légumes

Volailles-en-Salaison 1km

jfo-maquinzaine.be



Découvrez les produits locaux près de chez vous

#maquinzainelocale
DU 11 AU 26 SEPTEMBRE 2021

200
points de vente
participants

jfo-maquinzaine.be



Pendant de trop longs mois, la crise sanitaire nous a touché, nous a empêché d'arpenter nos espaces de libertés et nous a appelés à beaucoup de résilience.

Aujourd'hui, nous sommes très heureux de pouvoir nous retrouver, de rencontrer à nouveau nos producteurs, nos éleveurs, nos cultivateurs, nos maraîchers, nos fruiticulteurs, ... Quel bonheur !

C'est aussi une très belle occasion de réexprimer tout notre soutien à notre agriculture wallonne. Une agriculture faite de proximité, de convivialité et de diversité.

L'agriculture est essentielle, elle est en évolution permanente pour répondre aux enjeux économiques, sociétaux et environnementaux de plus en plus prégnants.

Nous ne le dirons jamais assez : les agricultrices et agriculteurs sont les façonneurs de notre environnement, de notre territoire, ils travaillent la terre et construisent nos paysages que nous chérissons tant. De leurs mains et de leur travail émergent des produits sains et de grande qualité que nous pouvons retrouver dans des magasins de proximité mais également dans les enseignes de la distribution. Ils sont les piliers de notre alimentation.

Les Journées Fermes Ouvertes sont une très belle occasion de mettre à l'honneur nos producteurs, de les remercier et de venir découvrir ou redécouvrir les richesses de nos villages wallons : les fermes. C'est le moment, pour petits et grands, de partager et d'échanger autour des pratiques, des valeurs et de la passion qui animent nos agriculteurs.

Vous le savez certainement, durant cette crise sanitaire de nombreux consommateurs - dont vous faites peut-être partie - sont retournés dans les fermes. Ce retour vers les produits locaux qui me réjouit, nous devons apprendre à l'ancrer dans nos habitudes et à le pérenniser. C'est la meilleure manière de soutenir notre agriculture tout en valorisant davantage la proximité, la juste rémunération, la transparence et la durabilité des produits wallons.

La promotion de ces produits est une priorité absolue pour moi. La reconnaissance du travail, du savoir-faire et de l'abnégation dont les agriculteurs peuvent faire preuve doit rayonner au travers de notre Wallonie et au-delà.

Je tiens par ailleurs à remercier l'APAQ-W pour l'organisation de cette nouvelle édition des Fermes Ouvertes qui offre la possibilité de se rencontrer tout en sillonnant notre territoire et en dégustant les produits du terroir.

Je vous souhaite à toutes et tous un très beau week-end Fermes Ouvertes !

Willy Borsus
Ministre wallon de l'Agriculture

SOMMAIRE

- Facebook
- Concours de dessin
- Bio
- Point de vente
- Hébergement
- Ferme pédagogique
- Vins
- Miel
- Grandes cultures
- Bovins

Brabant Wallon	1 → 2
Liège	3 → 6
Namur	7 → 14
Hainaut	15 → 28
Luxembourg	29 → 35

- Fruits et légumes
- Poulets
- Cochons
- Moutons
- Chevaux
- Canards
- Chèvres
- Lapins
- Escargots
- Poissons

Domaine viticole du Chapitre

Bertrand Hautier

Rue de la ferme du Chapitre, 9 | 1401 Baulers

067 21 05 73 | 0474 81 31 83 | lafermeduchapitre@gmail.com | www.chapitre.vin



Une famille. Deux générations. Des vignerons passionnés. Un savoir-faire. Exploitation agricole (cultures céréalières) convertie partiellement en domaine viticole de 13 ha. Production de vins belges (rouges, rosés, blancs et méthode champenoise). Tout de la vigne à la bouteille : culture de la vigne, vendanges manuelles, vinification et élevage des vins et mise en bouteilles au domaine, magasin de produits locaux à la ferme. Gîte à la ferme.

Découverte : visites guidées du vignoble et du chai, vidéo du travail dans la vigne, balade fléchée dans le vignoble, jeu-concours.

Détente : château gonflable, jeux divers, artisans.



1

Ferme de la Goyette

Daniel, Lucienne et Valentine Courtain - Duquene

Rue Fontaine-L'Evêque, 14 | 1471 Loupoigne

067 77 24 63 | 0494 16 43 90 | fermedelagoyette@gmail.com



Élevage de bovins (Blanc Bleu, Holstein, Jersey...). Grandes cultures. Fabrication de produits laitiers, sorbet, matons, tarte al djote... Vente des produits de la ferme et de produits locaux.

Découverte : visites de la ferme et des cultures en char, démonstrations de traite et de fabrication de beurre (dimanche à 16h), expo de matériel agricole.

Dégustation : petite restauration, BBQ sur réservation le dimanche, petit marché de terroir, déjeuner à la ferme sur réservation le dimanche de 8 à 10h, fabrication de crème glacée (samedi 14h00) et de fromage.

Détente : balade guidée à travers les campagnes (dimanche à 11h), balades en char à bancs, château gonflable, jeux, labyrinthe en ballots, initiation à la danse country (dimanche).



2

Ferme Schalenbourg Filles

Cécile et Caroline Schalenbourg

Rue Ribatte, 14 | 4357 Haneffe | 0475 93 63 61

c.schalenbourg@me.com | www.fermeschalenbourg.be



Élevages de moutons, de poulets de chair et cultures (pommes de terres, céréales, colza, lin...). Production de farines fermières (froment, épeautre, seigle). Magasin et boucherie à la ferme (agneau, oeufs, poulets, pommes de terre, charcuteries, fromages, yaourts, beurre, jus...).

Découverte : visites de la bergerie, de la basse-cour et des cultures, infos sur l'agriculture raisonnée, démonstrations de tonte de moutons et infos sur le circuit de la laine, stands de partenaires (Contrat Rivière, GAL...), fabrication de pain, animations pour enfants, animations de Protect'Eau sur les actions mises en place pour protéger l'eau...

Dégustation : produits de la ferme, bar local, stands de producteurs locaux (bières, miel...).

Détente : château gonflable, circuits de balades pédestres.



3

Du Pré à la Bouche

Daniel & Brigitte Piron - Beckers

Rue de l'Eglise, 13 | 4607 Bombaye | 04 376 61 22 | 0495 57 46 98

brigittebeckers2404@gmail.com | www.duprealabouche.be

Située aux confins de la Basse-Meuse et du pays de Herve, ferme d'élevage de bovins (croisement Pie noire, Blonde d'Aquitaine et Blanc Bleu) élevés en plein air et nourris avec les cultures fourragères de la ferme. Boucherie - charcuterie et service traiteur à la ferme, vente de produits locaux en saison : yaourts, fromages et fruits du verger de la ferme...

Découverte : visites guidées de l'exploitation, balade dans la vallée de la Berwinne (sous réserve).

Dégustation : pain saucisse, BBQ, sandwichs garnis, bar, glaces...

Détente : château gonflable, grimage, maquillage, jeux divers et jeu concours.



4

Pisciculture Mathonet

Olivier Mathonet

Pont, Borgueuse hé, 1 | 4960 Malmedy | 080 57 00 40

info@pisciculture-mathonet.be | www.pisciculture-mathonet.be

Artisan-pisciculteur depuis 1935. Une maison familiale, un savoir-faire, un terroir, un goût. Filière piscicole conventionnelle sur l'Amblève et unique filière belge certifiée BIO sur le Ru de Recht en partenariat avec la Truite de Freux. Atelier de transformation.

Découverte : visites de la pisciculture et des bassins d'élevage, démonstrations de nourrissage. Vente directe à la ferme piscicole, en magasin, épicerie fine...

Dégustation : pêchées du jour et prêtes à cuire, entières ou en filets, fumées au bois de hêtre local ou encore en mousse de truite saumonée fumée, vous pourrez déguster les produits de la pisciculture et d'autres spécialités locales des Hautes-Fagnes.



5

Ferme du Bierleux

Marie Dogne

Bierleux-Haut, 40 | 4987 Stoumont | 0476 88 21 42

marie.dogne@gmail.com | https://fermedubierleux.com/

Élevage de chèvres alpines. Fabrication artisanale de fromages de chèvres et de vaches. Vente des produits de la ferme en direct, sur marchés, via les magasins locaux, via GAC...

Découverte : visites guidées du nouveau bâtiment d'élevage et de la fromagerie, informations sur l'atelier de fabrication de fromages, démonstrations de fabrication de fromage (1/jour), panneaux didactiques pour parcours libre.

Dégustation : petite restauration permanente (burgers, quiches...), bar, produits de la ferme.

Détente : circuit de balade, château gonflable, jeu concours.



6

Ferme de Beaufaux

Jean et Régine Mailleux - Baudoin

Rue Beaufaux, 40 | 5081 La Bruyère | 0471 29 01 14 | 0474 52 59 38
lafermedebeaufaux@gmail.com | www.lafermedebeaufaux.com



Ferme d'élevage de Blanc Bleu belge et de cultures (froment, betteraves, chicorée...).
Ferme pédagogique. Gîte à la ferme.

Découverte : visites guidées de la ferme, visites des champs en tracteur, nourrissage des petits animaux.

Dégustation : restauration (« paninis du terroir » avec uniquement des produits locaux), stands de producteurs locaux (glaces, bières, biscuits...).

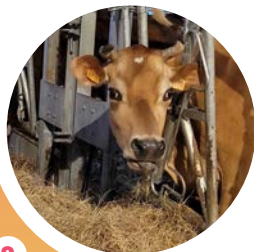
Détente : parcours « pieds-nus » et parcours vita pour les enfants, espace de jeux dans les ballots de paille, grimage, jeux en bois, jeu concours.

7

La Ferme du Pont des Dames

Albert Couraet

Rue du Pont des Dames, 2 | 5310 Aische-en-Retail | 0498 48 55 17 | 0494 78 93 37
lafermedupontdesdames@gmail.com



Petite exploitation de vaches (Jersey, Normande, Blanc Bleu), de moutons (Laitiers Belges) et de cochons (Duroc). Fabrication de fromages. Vente directe et dans les magasins locaux des produits de la ferme et d'autres producteurs locaux : confitures, pâtes, produits de canards... Stages à la ferme.

Découverte : visites guidées de la ferme, panneaux didactiques pour parcours libre, démonstrations de fabrication de fromage.

Dégustation : petite restauration, stands de producteurs locaux (fromages, glaces, salaisons...).

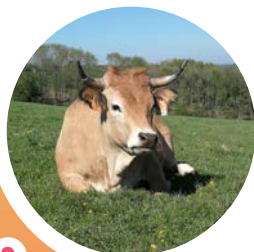
Détente : balades à poney, château gonflable, jeu concours.

8

Ferme de Corioule

Guillaume Fastre

Chaussée de Marche, 2 | 5330 Assesse | 0473 89 46 76
guillaume_fastre@skynet.be | www.farmedecorioule.be



Ferme Bio d'élevage bovin (Blanc Bleu et Aubrac) et de volailles Bios (poulet de chair Coq des Prés). Cultures (céréales, chicorée, féveroles, maïs...). Verger de hautes-tiges. Vente directe des produits de la ferme.

Découverte : visites et explications des élevages et des parcelles, visites en char à bancs à la découverte des cultures Bios, panneaux didactiques pour parcours libre.

Dégustation : restauration avec les produits de la ferme (poulet, boeuf...), petit marché de terroir.

Détente : château gonflable, coin lecture et coloriage pour les enfants...

9

Ferme des Peupliers

Anne-Sophie Tonglet

Rue de Reppe, 129 | 5350 Ohey | 0477 35 21 82
tongletannesophie@gmail.com



Ferme d'élevage (Blanc Bleu Belge, Holstein et moutons Beltex) et de cultures. Atelier de transformation du lait en crème glacée, maquée, yaourt, fromage... Vente directe des produits de la ferme et du terroir.

Découverte : visites guidées de la ferme, visites en char à bancs des cultures et du village, présentation de l'atelier de production, démonstrations de traite, exposition de vieux tracteurs...

Dégustation : petite restauration, vente et dégustation des produits de la ferme, petit marché de producteurs (glaces, légumes...).

Détente : jeux divers, château gonflable, circuit de balade, grimage...



10

Les Jardins de Vertumne

Pierre Lhoas

Rue de Ciney, 149 | 5350 Ohey | 085 71 31 14 | 0473 93 97 70
pierre.lhoas@lesjardinsdevertumne.be | www.lesjardinsdevertumne.be



Culture de courges (200 variétés), de fruits rouges (framboises, fraises...), de légumes (asperges, laitues, oignons, pommes de terre, ail...), de plantes ornementales, muguets, chrysanthèmes... Activités d'aménagement et d'entretien de jardin. Créations artistiques. Vente sur place de légumes et d'articles de déco de jardin.

Découverte : balades de découverte dans les champs de Cucurbitacées, de fraises, asperges... découverte de la pépinière, visites des jardins didactiques, atelier de découverte.

Dégustation : vente des productions de l'exploitation, bar.

Détente : expo de pièces décoratives, artisans (feronnier...). Pour des raisons d'hygiène, les chiens ne pourront pas être admis.



11

Ferme de la Bourgade

Suzanne et Jean-Marie Leboute

Rue de Moressée, 10 | 5377 Somme-Leuze | 086 21 13 60 | 0476 97 10 55 | info@golffermier.be | www.lafermedelabourgade.be



Élevage biologique laitier (Bleu Mixte). Fabrication de produits laitiers (beurre, crème, fromage, yaourt, dessert...). Vente directe des produits laitiers et de la viande de la ferme. 3 gîtes (8, 19 et 21 pers.). Golffermier. Brasserie à la ferme.

Découverte : visites guidées de la ferme, dégustation de lait et fromage, démonstrations de traite, atelier de production de beurre, exposition de matériel agricole, petits animaux.

Dégustation : petite restauration, marché de terroir avec les produits de la ferme et de la région, repas champêtre le dimanche sur réservation.

Détente : découverte du golffermier, tour en char, animations pour enfants (plaine de jeux en ballots, château gonflable), jeu-concours.



12

Escargotière de Warnant

Eric Frolli

Rue de la gare, 1 | 5537 Anhée | 082 61 23 52 | 0485 59 16 97 | info@escargotiere.be
www.escargotiere.be



Élevage d'escargots depuis plus de 30 ans dans la vallée de la Molinee par la famille Frolli. De nombreuses préparations d'escargots, de la traditionnelle recette à la bourguignonne à d'autres plus originales : profiteroles, terrines, perles de gris... Visites pédagogiques pour écoles et familles. Vente des produits de l'élevage et de produits locaux.

Découverte : visites guidées (possibilité en bilingue) avec dégustation, infos sur la reproduction, la nurserie, l'engraissement et la transformation des escargots, démonstrations de nourrissage d'escargots (1/jour) et de décoquillage.

Dégustation : bar et petite restauration de produits régionaux, vente des produits de l'élevage et de produits locaux.

Détente : course d'escargots, château gonflable, concours de dessin.

13



Ferme de Biert

Guillaume, Vincent, Valériane, Jean-François et Marie Amandine Galand-Guffens

Rue de Biert, 5 | 5620 Flavion | 0492 85 10 65 | galand.guffens@gmail.com
www.fermedebiert.be



Élevage Bio de poulets de chair et de moutons Entre-Sambre-et-Meuse, grandes cultures (céréales, lentilles, chicons, pommes de terre, chicorée, quinoa...), verger. Vente directe des produits de la ferme et de producteurs locaux : viandes, fruits, légumes, produits laitiers, boissons, farine, oeufs, miel, produits d'entretien...

Découverte : visites guidées des élevages de poulets et de moutons, panneaux didactiques pour parcours libre, découverte du verger.

Dégustation : petite restauration à base des produits de la ferme, stands de producteurs locaux, magasin à la ferme.

Détente : château gonflable, animation musicale, grimage, grands jeux en bois, jeu de piste.

14



Ferme des Monts

Valentin Roulin

Rue des Monts, 50 | 6120 Nalinnes | 0498 70 34 72
fermedesmonts@gmail.com | www.lafermedesmonts.be

Élevages de bovins (Holstein croisée Montbéliarde) et de chèvres (Saanen). Cultures de céréales, pommes de terre, betteraves, maïs. Fabrication de beurre, fromage, yaourt, glace. Distributeur automatique de lait et d'autres produits de la ferme. Vente de fruits et légumes... Pension pour chevaux.

Découverte : visites guidées de la ferme, promenades commentées en tracteur, démonstrations de traite de vaches (17h30) et de chèvres, local didactique, présence d'animaux : moutons, âne...

Dégustation : petite restauration, produits de la ferme et de la région, bar.

Détente : château gonflable, spectacle équestre, démonstrations de chiens de troupeau, artisans.



15



Les Jardins de Myrtille

Marie Myrtille Janssens

Rue Emile Vandervelde, 12 | 6141 Forchies-la-Marche | 0496 60 03 71
lesjardinsdemyrtille@gmail.com

Ferme maraîchère. Production de tomates, poivrons, aubergines, fraises, asperges, haricots, petits pois, poireaux, courges, betteraves, maïs doux, patates douces, chicons, mâche... au fil des saisons. Vente directe des légumes et d'autres produits locaux : produits laitiers, boissons, miel, confiseries, épices, tisanes... dans une étable du 18^{ème} siècle réaménagée en magasin.

Découverte : visites guidées des champs, explications des étapes de culture des légumes.

Dégustation : petite restauration, produits de la ferme et produits locaux.

Détente : château gonflable, animation musicale, jeu concours.



16



Ferme de Raz Buzée

Frédéric et Anne-Sophie Blaimont

Rue des Flaches, 42 | 6280 Gerpinnes | 0476 26 68 32 | fermerazbuzee@outlook.com

Ferme familiale depuis 5 générations spécialisée en vaches laitières (Holstein) et cultures (maïs, froment, betteraves...). Transformation d'une partie du lait en glaces, yaourts et fromages dont les emblématiques Rigodon affiné à la bière «Cuvée Gerpinnoise» et la Tomme primée à de multiples reprises. Ferme pédagogique en voie de reconnaissance officielle (visites en famille, stages, anniversaires, accueil social et scolaire). Label «Prix juste producteur».

Découverte : visites guidées de la ferme, traites des vaches à 16h30, animations de Protect'Eau sur les actions mises en place pour protéger l'eau...

Dégustation : assiette BBQ sur réservation, bar, marché du terroir Gerpinnois, glaces...

Détente : château gonflable, grimage, concours de dessin...



17



Ferme du Champ du Loup

Gérard et Benoît Basile

Rue du Champ du Loup, 14 | 6540 Lobbes | 0479 89 96 40 | 0494 19 87 14
basilegetb@hotmail.com | www.lafermeduchampduloup.be



Ferme laitière (Holstein et Montbéliarde). Cultures (maïs, froment...). Fabrication de produits laitiers : beurre, fromages, yaourts, glaces... Vente directe des produits de la ferme et du terroir (miel, boissons...). Ferme pédagogique. Stages et anniversaires à la ferme.

Découverte : visites guidées, démonstrations de traite, démonstrations de ferrage de chevaux, présence de petits animaux (chèvres, basse-cour...).

Dégustation : restauration (BBQ), bar, produits de la ferme et du terroir (miel, lait d'ânesse...).

Détente : château gonflable, parcours de ballots, balade en tracteur et en calèche, démonstrations équestres, jeux pour enfants, tiercé de canards.

18

Ferme du Planois

Philippe et Françoise Lemerrier - Lecoq

Rue de la Chapelle au Foya, 22 | 7090 Hennuyères | 0487 15 87 51 | 0474 47 61 35
lafermeduplanois@skynet.be | www.lafermeduplanois.be



Élevage Bio de chèvres et de brebis laitières de races locales adaptées à l'environnement. Exploitation en autonomie fourragère dont les prairies temporaires et les associations de céréales constituent l'essentiel des cultures. Fabrication de fromages frais, de tommes, de yaourts et de glaces... Magasin à la ferme avec les produits laitiers, des colis de viande (poulets, agneaux, porcs) et des produits de la Clique en Senne (coopérative de producteurs bios de la région). Gîte à la ferme.

Découverte : visites de la ferme à travers un circuit découverte adapté aux enfants, atelier fabrication de fromages et traite des chèvres, stand infos pour les visites d'école.

Dégustation : petite restauration (pain saucisse, frites, gaufres, glaces...), bar.

Détente : balades en char à banc, avec les ânes, golf champêtre, château gonflable...

19

Ferme Louis Legrand

Louis Legrand

Rue de Nechin, 78 | 7520 Templeuve | 069 35 25 79 | 0496 50 33 40
ferme_louis_legrand@yahoo.fr | www.fermelouislegrand.be



Élevage de canards mulards en plein air avec une alimentation entièrement naturelle à base de céréales. Les produits de la ferme sont réalisés de manière artisanale : foies gras crus, viandes de canard, foies gras cuisinés, fumaisons, pâtés, rillettes, confits...

Découverte : visites de l'élevage de canards (10, 11, 12, 14, 15, 16 et 17h), démonstrations de gavage, accès aux ateliers de production.

Dégustation : restauration sur réservation le samedi midi et dimanche midi (0496 50 33 40 - Assiette découverte de foie gras, pâtés de canards, rillettes, magret fumé... ; cuisse de canard confite à l'orange; cassoulet au confit de canard, dégustation de foie gras, pâtés, rillettes...)

Détente : balades en calèche (dimanche), jeux en bois et château gonflable.

20

L'agriculture wallonne : des produits locaux, durables et de qualité

Des produits locaux

La Wallonie compte 1.185 producteurs-transformateurs fermiers. Ils sont installés sur l'ensemble du territoire de Wallonie mais plus d'un tiers de ceux-ci sont situés en Hainaut. Les produits les plus transformés à la ferme sont les produits laitiers et les produits végétaux (fruits, légumes, pommes de terre...) avec respectivement 47 et 45 % des producteurs.



Figure 1 : Pourcentage des producteurs fermiers dans les Provinces wallonnes



Figure 2 : Pourcentage de producteurs fermiers par types de produits

Des produits durables et de qualité

Des vaches, chèvres, moutons en prairie

Les élevages de vaches, chèvres et moutons en prairie occupent 47% de la surface agricole utile en Wallonie. Ce type d'élevage est typique de notre région et a de multiples effets bénéfiques pour la nature et l'environnement. Il permet entre autres de garantir le bien-être des animaux, de maintenir la biodiversité, de constituer un véritable puits à carbone et de proposer des garanties contre l'érosion du sol.

Des produits locaux



En Wallonie, l'alimentation des élevages de porcs et de volailles est fortement liée aux productions locales. Ce mode d'alimentation permet de garantir l'application de cahiers des charges stricts concernant la composition des aliments de ces animaux. Par contre et contrairement aux idées préconçues, cette méthode de nourrissage des animaux avec des aliments issus des cultures locales s'avère plus coûteuse que celles qui se fournissent via les circuits internationaux.

En Wallonie, une ferme sur 7 est en filière bio

La Wallonie a toujours été et reste encore aujourd'hui une terre d'agriculture familiale et à taille humaine. Aujourd'hui, elle ajoute à ces qualités, celle d'être une terre où l'agriculture biologique s'implante de plus en plus. C'est ainsi que 14,5% des fermes wallonnes sont bio en 2019, soit une augmentation de 4% par rapport à 2018 ! En 10 ans, le nombre de producteurs en production biologique (ou en phase de conversion), a plus que doublé, passant de 779 à 1.816 !



Des produits locaux et un prix rémunérateur pour les producteurs

Actuellement, les agriculteurs wallons sont régulièrement dans des situations délicates entre autres liées au fait que nombre d'entre eux ne perçoivent pas une juste rémunération pour leurs productions. Afin de trouver une solution à cette problématique, le label « Prix Juste au Producteur » (au même titre que d'autres) a été récemment créé avec l'objectif de proposer aux producteurs des outils pour négocier dans leur relation commerciale et permettre aux consommateurs d'identifier les produits qui rémunèrent équitablement les producteurs.

Un exemple dans le secteur brassicole.

Pour brasser une bière, quatre ingrédients principaux sont nécessaires dont l'orge qui constitue un des éléments essentiels pour produire le précieux

breuvage. Mais en Wallonie, au fil du temps, les producteurs d'orge brassicole sont devenus de moins en moins nombreux, concurrencés qu'ils sont par les gros pays exportateurs de cette matière première qui pratiquent des prix cassés.



Afin d'assurer une rémunération décente des producteurs d'orge, la Wallonie* a donc décidé d'organiser une filière de production d'orge brassicole à prix juste. Grâce à cette filière, les producteurs wallons d'orge brassicole perçoivent à présent un revenu de 230€/tonne qui correspond à une augmentation de plus de 30% par rapport au prix du marché mondial !

Avec le développement de cette filière, 12 brasseries wallonnes utilisent aujourd'hui de l'orge produits près de chez eux pour brasser plus de 80 bières différentes. En optant pour des produits arborant le label Prix Juste, chacun peut donc participer à la durabilité de l'agriculture wallonne.

Elever des animaux chez soi, cela est possible.... Et réglementé !

Vous appréciez les animaux de ferme ? Et vous souhaitez en héberger chez vous ? Pourquoi pas ! Mais n'oubliez toutefois pas que détenir un animal n'est pas un geste anodin et qu'un cadre légal doit être respecté...

Au premier titre de ces réglementations, citons le code wallon du bien-être animal qui détermine les conditions de détention des animaux dans le respect de leur bien-être. A travers cette législation, la Wallonie impose par exemple que l'animal puisse se déplacer sans entrave, qu'il dispose d'un endroit pour s'abriter et d'une surface de couchage propre et sèche, qu'il dispose d'un accès à l'eau et la nourriture et qu'il puisse recevoir les soins vétérinaires appropriés.



Parmi les autres sujets d'attention des autorités wallonnes, signalons enfin la publicité visant la commercialisation d'espèces animales qui est dorénavant strictement réglementée afin de lutter contre les acquisitions impulsives. C'est ainsi que ce type de publicité doit désormais uniquement passer

par des revues ou des sites spécialisés comme par exemple **Easy-agri.com**. Il s'agit d'un outil gratuit au service des éleveurs et agriculteurs et également des particuliers et petits éleveurs pour autant que les annonces concernent des animaux de ferme (bovins, moutons, chèvres, volailles pondeuses et de chair, lapins de chair, porcs...) et que les conditions générales d'utilisation du site soient respectées.

A travers ces exemples, qu'il s'agisse du Prix Juste, du bien-être animal, de la production biologique ou de l'alimentation animale produite près de chez nous, la Wallonie désormais se place en tête des régions respectueuses de la nature et de l'environnement avec ses productions locales, durables et de qualité !

Sources :

- ➔ <http://bienetreanimal.wallonie.be>
- ➔ <https://www.biowallonie.com/chiffres-du-bio/>
- ➔ www.prixjuste.be
- ➔ www.trinquonslocal.be
- ➔ www.celagri.be
- ➔ www.easy-agri.com



GRAND CONCOURS de DESSIN

DU 11 AU 12 SEPTEMBRE 2021

À gagner 

- > **1 séjour d'hébergement** dans une ferme du réseau Accueil Champêtre en Wallonie
- > **1 séjour de découverte** dans une ferme du réseau Accueil Champêtre en Wallonie
- > **1 panier de terroir** des producteurs du réseau Accueil Champêtre en Wallonie

Pour participer, rien de plus simple



Si tu as entre 3 et 12 ans, rends-toi dans une des fermes
illustrées dans le catalogue par ce pictogramme



et exprime tout ton talent en dessinant la ferme de tes rêves !

Ton dessin sera peut-être sélectionné pour faire partie des lauréats qui recevront un lot
et dont les chefs d'oeuvre seront mis en ligne sur le site **www.jfo-maquinzaine.be**



Le Pressoir de Templeuve

Dominique Manche

Rue du Géant Atlas, 2 | 7520 Templeuve | 0473 73 54 59 | 0475 86 50 11
lepressoirdetempleuve@gmail.com



Production de fruits rouges (fraises, framboises, cerises...) et de grandes cultures (betteraves, chicorée, maïs...). Activité de pressage et pasteurisation de jus de fruits. Vente directe et dans les magasins locaux des jus de fruits de la ferme et fruits rouges. Visites possibles.

Découverte : visites guidées de la ferme, infos sur la culture de fruits rouges, démonstrations de pressage de pommes (2/jour).

Dégustation : petite restauration (plats préparés avec des produits locaux), bar-guinguette de la Brasserie de Cazeau, marché de producteurs locaux le dimanche matin (légumes, crème glace, miel, vins de fruits...).

Détente : parcours de marche balisée et jeu de géocaching, château gonflable, mini-basket, mini concert, promenade à cheval, jeux divers...

21

L'Escargot d'Or

Jean-Pierre Vancoillie

Chemin Momirel, 25 | 7540 Kain | 069 23 20 50 | 0479 48 53 24
info@lescargotdor.net | www.lescargotdor.be



Ferme hélicicole (escargots). Ferme pédagogique. Atelier de transformation. Vente à l'exploitation.

Découverte : visites guidées des parcs d'élevage.

Dégustation : restauration à base des escargots de la ferme.

Détente : château gonflable.

22

La Cense du Maire

Rue de Sin, 42 | 7622 Laplaigne

0476 20 46 87
chantal.vn@hotmail.be



Élevage de bovins de race Aubrac et de volailles. Cultures de betteraves, pommes de terre, maïs grain, céréales, tournesol, sorgho. Boucherie à la ferme : transformation de produits à base de canard et de bœuf.

Découverte : visites fléchées de la ferme, panneaux didactiques, balade pédestre didactique dans les différentes cultures, jeu concours «Chasse à l'intrus».

Dégustation : BBQ permanent durant le week-end, petit déjeuner fermier le dimanche matin sur réservation de 8h30 à 10h30, dégustation des produits au magasin...

Détente : château gonflable, balades à dos d'âne, balades avec chevaux de trait le samedi après 15 h et le dimanche.

23

Ferme des Mottes

Elise et Maxime Dereux

Rue du Couvent, 1B | 7640 Maubray | 0478 68 46 45
fermedesmottes.maubray@hotmail.com



Ferme maraîchère de fruits et légumes cultivés en agriculture raisonnée. Vente directe des légumes de la ferme et d'autres produits locaux (boissons, produits laitiers...).

Découverte : visites guidées des productions maraîchères, exposition de machines agricoles.

Dégustation : «planchette découverte» sur réservation, produits de la ferme et autres produits locaux.

Détente : château gonflable, balade à poney.

24

Hall du Terroir

Christophe Denève

Rue de la Vellerie, 133 | 7700 Mouscron | 056 86 01 50 | 0497 52 77 33
cel.env@mouscron.be | www.terroirmouscron.be



Hall du terroir : hall de promotion des activités agricoles locales. Vente des produits des fermes locales en paniers. Ferme d'animation voisine.

Découverte : visites à vélo des fermes avoisinantes avec dégustations, visites de la ferme d'animation (potagers et animaux), démonstrations de producteurs, balades Nature, petite exposition agricole, vidéo-projections à propos de l'agriculture locale, conférence «gesticulée» d'Odile Ramelot «Dis maman, c'est quoi qu'on mange».

Dégustation : restauration permanente, balades gourmandes le samedi, repas campagnard le dimanche midi.

Détente : château gonflable, jeux divers; circuit de balade, spectacle « Nourrir l'humanité - Acte II » en collaboration avec le Centre Culturel Mouscronnois...

25

Ferme de la Bosse Jauque

Famille Baillez - D'Hont

Chemin de Silly, 11 | 7823 Gibecq | 068 55 23 39 | 0496 31 39 86 | 0473 97 52 35
fermedelabossejauque@gmail.com | www.fermedelabossejauque.be



Ferme d'élevage bovin (Blanc Bleu Belge, Charolais, Montbéliarde, Fleckvieh) et ovin (Laitier belge et Charolais), activité de maraîchage (légumes de saison, pommes de terre), grandes cultures pour l'alimentation du bétail (autonomie fourragère), culture de plantes médicinales et de rhubarbe, chevaux de trait, fromagerie. Vente directe.

Découverte : visites des élevages et des champs en tracteur et en calèche, exposition de petit élevage, animations de Protect'Eau sur les actions mises en place pour protéger l'eau.

Dégustation : petit-déjeuner dimanche matin sur réservation au 0496 31 39 86 (infos sur Facebook), petite restauration avec les produits de la ferme (baguette garnie, hamburger, tarte et glace), bar de spécialités locales.

Détente : labyrinthe en ballots, atelier dessin pour les enfants, animation musicale...

26

Ferme du Parc

Vincent Vandeveld

Rue la Roche, 13 | 7870 Montignies-lez-Lens | 0478 58 76 57 | 0472 80 19 71
info@fermeduparc.be | www.fermeduparc.be



Ferme classée de grandes cultures (lin, froment, luzerne, betteraves...) et élevage de chevaux purs sangs arabes. Présence de vaches Miniature Hereford. Ferme pédagogique (stages, anniversaires, visites...). Gîte à la ferme. Location de salle.

Découverte: visites guidées de la ferme et de l'élevage de chevaux, découverte en char à bancs des cultures, panneaux didactiques pour visite libre, présence de petits animaux.

Dégustation: restauration (cochon à la broche sous réserve des normes covid en vigueur, assiettes de dégustation fromages/charcuteries...), présence de producteurs locaux.

Détente: espace de jeux pour les enfants (grimage, bricolage, pêche aux canards, château gonflable...), jeu-concours, présence d'artisans locaux.



27

Ramène ta fraise

Thomas et Mathieu Vercruysse

Rue Vallville, 112 | 7870 Lens | 069 68 84 34 | 0475 50 59 92
vercruysedtmt@gmail.com



Ferme maraîchère de fraises mais pas uniquement ! On y trouve aussi des courges, des asperges, des pommes de terre... ainsi que des grandes cultures (froment). Vente directe et dans les magasins locaux des produits de la ferme. Auto-cueillette.

Découverte: visites guidées des champs, panneaux didactiques pour parcours libre, auto-cueillette de courges.

Dégustation: petite restauration, bar et produits locaux.

Détente: atelier de sculpture de courges, jeu concours.



28

Ferme Famille Gresse

Rettigny, 5 A | 6670 Gouvry | 080 51 06 65 | 0491 74 90 30
gres.jo@hotmail.com | https://www.endirectdemonelevage.be/



Ferme laitière (holstein) et viandeuse avec engraissement (Blanc Bleu Belge) et cultures. Commercialisation des produits via les coopératives Arla pour le lait et «En direct de mon élevage» pour la viande.

Découverte: visites de la ferme, conférence sur les bienfaits des ruminants pour la planète, présence des coopératives partenaires, animations de Protect'Eau sur les actions mises en place pour protéger l'eau.

Dégustation: repas d'initiation, petit marché de producteurs locaux avec dégustation, bar et petite restauration.

Détente: château gonflable, jeu concours, balades en vieux tracteur. L'ensemble des bénéfices du week-end seront reversés à une association locale.



29

Ferme du Château Vert

Gil Grevisse

Rue de la Rochette, 64 | 6723 Habay-la-Vieille | 0471 17 95 03 | ggrevisse@gmail.com
www.domainebiovallee.be

Élevage biologique de bovins (Aberdeen Angus), de moutons (Noir du Velay) et de poulets (Cou nu noir). Cultures de céréales, pommes de terre et de maraîchage. Boucherie - charcuterie à la ferme. Vente des produits de la ferme et de la région au magasin de la ferme situé rue de la Semois, 167 à 6741 Vance.

Découverte: visites guidées de la ferme avec présentation des bovins, des cultures, des moutons, des volailles et du maraîchage, démonstrations de semis et de repiquage de légumes, robot de maraîchage.

Dégustation: petite restauration Bio permanente, restauration «3 services» le samedi soir et dimanche midi sur réservation, marché bio de producteurs locaux.

Détente: château gonflable, jeux sensoriels pour les enfants, jeux en bois, animation musicale le samedi soir, concours de dessin.



30

Ferme de la Croisette

Isabelle et Bernard Meyer - Gillet

La Croisette, 8 | 6800 Libramont | 0496 23 04 59
beti.meyergillet@skynet.be

Élevage bovin (croisement Blanc Bleu Belge avec d'autres races viandeuses). Boucherie et colis de viande à la ferme.

Découverte: visites de la ferme et de la boucherie, exposition d'une table de parage, petits animaux à la ferme pédagogique «Chez Armande et Compagnie», promenade découverte des castors.

Dégustation: repas sur réservation le dimanche midi (oliviermeyer.boucher@gmail.com - 0496 23 04 59), petite restauration permanente, producteurs locaux (bière...), bar.

Détente: promenades en chariot, animation musicale, château gonflable.



31

Ferme Ô Cheval

Lorie Deconninck

Rue de la Fraite, 26 | 6870 Arville | 0497 94 90 50 | ferme.ocheval@gmail.com

Le cheval de Trait Belge est la force de traction de ce petit élevage familial. Le cheval remplace également le tracteur dans la petite production maraîchère et il est aussi au cœur des activités pédagogiques et de loisirs de la ferme (anniversaire, stage, visite en famille...).

Découverte: informations à propos de l'élevage de chevaux de trait (races, travail...), démonstrations de débardage (11h, 13h, 15h et 17h) et de toilette pour les concours (10h, 12h, 14h, 16h et 18h), exposition de photos, présence de petits animaux.

Dégustation: petite restauration, producteurs locaux, bar.

Détente: jeux pour enfants, petite balade découverte nature balisée.



32

Le Verger d'à côté

André Ska

Rue de la Commanderie, 3 | 6900 Hargimont | 084 21 37 73 | 0497 41 13 92
info@levergerdacote.be | www.levergerdacote.be



Ferme d'élevage bovin (Charolais) et grandes cultures (épeautre, luzerne, maïs). Boucherie charcuterie à la ferme. Vente des produits locaux (miel, œufs, pommes de terre). Verger de hautes tiges et pressoir à fruits. Accueil de camps de jeunesse.

Découverte : visites guidées de l'élevage et du verger de 10 à 11h et de 13 à 17h, visites du pressoir en activité le matin et via vidéo l'après-midi, exposition d'animaux d'élevage, vidéo-projections pédagogiques.

Dégustation : restauration (hamburger de la ferme), bar de boissons locales (jus, bières...), stands de producteurs (fruits, légumes, miel, fromages...).

Détente : artisans (tourneur à bois, poterie, émaux...), animation musicale le samedi et dimanche après-midi, château gonflable, grimage...

33

Ferme Houard

Olivier Houard

Rue Hodister, 1 | 6941 Bomal-sur-Ourthe | 086 21 22 08 | 0495 41 76 66
info@ferme-houard.be | www.fermehouard.be



En bord de l'Ourthe, élevage bovin (Blanc Bleu Belge et Aubrac) et porcin (Porc fermier). Cultures diverses (maïs, épeautre, orge, pois, luzerne, lin...). Bâtiment classé et restauré du 17ème siècle. Boucherie à la ferme et magasin du terroir. Gîte (18 p.) et chambres d'hôtes (4 x 2 p.). Restaurant à la ferme.

Découverte : visites guidées de l'élevage et de l'atelier de boucherie, informations sur l'histoire de la ferme, présence de chevaux, porcs, volailles, chèvres.

Dégustation : restauration à base des produits de la ferme, vente au magasin des produits de la ferme et du terroir.

Détente : balades en calèche, château gonflable, grimage.

34

Chèvrerie du Moulin de Wez

Margot Moreau

Mierchamps, 14A | 6980 La Roche en Ardenne | 0474 84 98 56 | payzane@gmail.com



Dans un cadre calme et boisé, élevage Bio de chèvres et de cultures maraîchères biologiques. Fromagerie et vente directe des produits de la ferme et du terroir : œufs, miel, farines, charcuteries, boissons...

Découverte : visites guidées de la chèvrerie et de l'espace de maraîchage, démonstrations de traite manuelle et de fabrication de fromages.

Dégustation : restauration avec les produits de la ferme (pizza et burger au fromage de chèvre...), petit marché de producteurs locaux.

Détente : balades à dos d'ânes, jeux pour enfants.

35



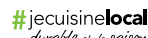
Découvrez 200 magasins de produits locaux



À 2 PAS DE CHEZ VOUS !

#maquinzainelocale
DU 11 AU 26 SEPTEMBRE 2021

jfo-maquinzaine.be



Tout ce que la nature a
de meilleur,
**Accueil Champêtre en
Wallonie** vous l'offre.



Accueil Champêtre
en Wallonie

Se détendre
dans nos
hébergements à
la ferme et à la
campagne

Rire et se divertir
en profitant
de l'offre de loisirs
récréatifs

Se régaler et
consommer local
grâce au réseau de
circuits courts ou dans
un restaurant à la
ferme

Apprendre
et s'amuser
avec les stages et
l'accueil d'écoles à
la ferme

Se ressourcer
et retrouver
ses racines avec
le réseau des
fermes d'accueil
social

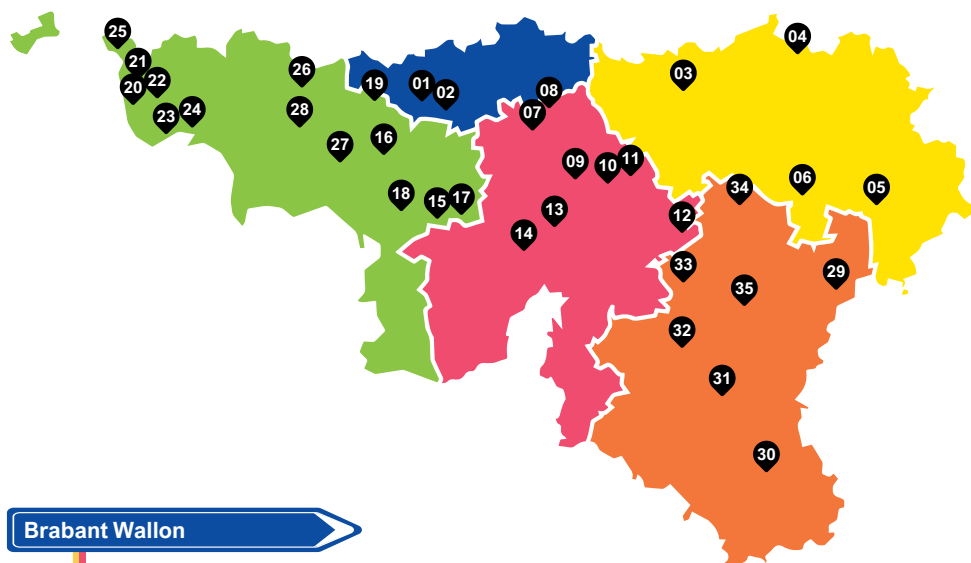
www.accueilchampetre.be



T 081/627 454 - info@accueilchampetre.be



Découvrez les fermes ouvertes PRÈS DE CHEZ VOUS !



Brabant Wallon

- 01 | Domaine viticole du Chapitre
- 02 | Ferme de la Goyette

Liège

- 03 | Ferme Schalembourg Filles
- 04 | Du Pré à la Bouche
- 05 | Pisciculture Mathonet
- 06 | Ferme du Bierleux

Namur

- 07 | Ferme de Beaufaux
- 08 | La Ferme du Pont des Dames
- 09 | Ferme de Corioule
- 10 | Ferme des Peupliers
- 11 | Les Jardins de Vertumne
- 12 | Ferme de la Bourgade
- 13 | Escargotière de Warnant
- 14 | Ferme de Biert

Hainaut

- 15 | Ferme des Monts
- 16 | Les Jardins de Myrtille
- 17 | Ferme de Raz Buzée

Hainaut

- 18 | Ferme du Champ du Loup
- 19 | Ferme du Planois
- 20 | Ferme Louis Legrand
- 21 | Le Pressoir de Templeuve
- 22 | L'Escargot d'Or
- 23 | La Cense du Maire
- 24 | Ferme des Mottes
- 25 | Hall du Terroir
- 26 | Ferme de la Bosse Jauque
- 27 | Ferme du Parc
- 28 | Ramène ta fraise

Luxembourg

- 29 | Ferme Famille Gresse
- 30 | Ferme du Château Vert
- 31 | Ferme de la Croisette
- 32 | Ferme Ô Cheval
- 33 | Le Verger d'à côté
- 34 | Ferme Houard
- 35 | Chèvrerie du Moulin de Wez