LIÈGE

FERME DES HÊTRES

LES DEUX JOURS

Exploitation arboricole, viticole et maraîchère en culture raisonnée. Production d'asperges, cerises, prunes, mirabelles, reines-claudes, vignes, pommes et poires. Vinification et production de vins. Vente directe des produits de la ferme et du terroir : vins, jus, fruits, légumes et autres produits locaux.
Découverte : visites guidées en tracteur et remorque pour découvrir les cultures, visite guidée du chai et présentation de la fabrication du vin. Démonstration du triage des asperges et des cerises.
Dégustation des vins et jus de la ferme, petite restauration à base d'asperges, Food truck, artisan glacier. Magasin à la ferme ouvert tout le week-end.
Détente : château gonflable, jeux pour enfants, concours de dessin, balade en tracteur ou à pied dans les plantations.

9

Nicolas Goffin
Chemin des Hêtres 1, 4257 Berloz
0470/29.07.31
info@fermedeshetres.com
www.fermedeshetres.com
Ferme Goffin & Domaine des Hêtres vignoble belge

VIN DU PAYS DE HERVE

LES DEUX JOURS

Coopérative viticole cultivant 12 hectares de vignes depuis 2017. Transformation du raisin en vin sur place grâce à leur chai, avec vente directe de leurs bouteilles.
Découverte : visites guidées à travers les vignes et dans le chai.
Dégustation des produits de l'exploitation et d'autres produits locaux.
Détente : château gonflable, balades, concours de dessin.

10

Jean Rivière
Rue Bois de Loë 57,
4880 AUBEL
0470/84.82.02
info@vindupaysdeherve.be
www.vindupaysdeherve.be
Vin du pays de herve

CHÂTEAU BERLIEREN

DIMANCHE 29 JUIN

Vignoble bio de 3 hectares, 4300 pieds en production depuis 2018, 5700 pieds en cours de plantation. Production de vin blanc et de bulles selon la méthode champenoise.
Découverte : Visites du vignoble, de la cuverie et du lieu de vieillissement des bouteilles sur lattes.
Dégustation : un verre de vin pour les adultes et du jus de raisin issu du vignoble pour les enfants.
Détente : bar, tables hautes et tables basses avec chaises longues pour profiter d'un verre de vin à l'ombre des marronniers, face au chai.

11

Cedric Locht
Chemin de Berlieren 11,
4852 Hombourg
087/22.09.32
cedric@chateaudeberlieren.be
www.chateaudeberlieren.be
berlieren

DOMAINE BELLUM FAGETUM

LES DEUX JOURS

Un week-end festif et gourmand attend les visiteurs au Domaine Bellum Fagetum. Au programme: marché de producteurs locaux, dégustations, animations pour enfants, visites du vignoble, et une démonstration de travail équin le dimanche.
Découverte : visites guidées des vignes et du chai, parcours fléché, marché des artisans locaux, balade à poney le samedi, démonsration du cheval de trait en action dans les vignes le dimanche.
Dégustation marché de terroir avec des producteurs locaux : pains saucisses, fromages, boudin de la boucherie, fruits et légumes maraîcher. Dégustation de vins Belges et bières locales: bulles de Chant d'Éole, gin de LièGin. Pop-corn, chips et gaufres.
Détente : château gonflable, jeux géants, chasse au trésor dans le vignoble, coin coloriage, grimages. Coin relax avec de la musique lounge au coeur des vignes.

12

Judith Michel
Rue du Croléfonds 12,
4052 Chaudfontaine
0497/34.00.85
contact@domainebf.be
www.domainebf.be
DomaineBellumFagetum

ÉLEVAGE DU LOUP

LES DEUX JOURS

Élevage de vaches laitières
Découverte : visites guidées de l'exploitation (élevage, robot de traite, biométhanisation, élevage des petits veaux…), démonstration de tonte de moutons, exposition de matériel agricole, vitrine des animaux de basse-cour, panneaux didactiques (élevage et culture).
Dégustation : stands avec divers exposants de la région (produits du terroir), Food trucks, pains saucisses, boissons.
Détente : château gonflable, grimages, espace pour photos, exposition de petits animaux de la ferme, espace de jeux dans le sable pour les enfants, espace concours de dessin, espace vaches sauteuses, ambiance musicale.

13

Sebastien Creppe
Rue du Loup 26,
4140 Sprimont
0473/97.79.96
seba.creppe@skynet.be

LES ROSES DE DANIEL

LES DEUX JOURS

La roseraie et la pépinière regroupent plus d'un millier de rosiers anciens, anglais, arbustifs et grimpants. Depuis 2017, une culture de tomates y est développée, ainsi que près de 70 variétés d'autres légumes.
Découverte : visite et explication du processus, du semis jusqu'au légume prêt à la vente. Conseils sur la taille des rosiers, leur plantation et entretien pour une floraison optimale. Chaque rosier est accompagné d'une fiche technique.
Dégustation des produits d'un producteur local de viande, bar.
Détente : château gonflable, animation musicale.

14

Olivier Legros
Chemin du Meunier 6a,
4960 Bellevaux Malmedy
0476/95.45.23
info@lesrosesdedaniel.be
www.lesrosesdedaniel.be
Les roses de Daniel

LIÈGE

LA FERME DE BERGIFA

LES DEUX JOURS

Élevage bovin Limousin et vente directe sur l'exploitation de viande de bœuf en colis ou au détail et épicerie de produits locaux.
Découverte : visite guidée de la ferme, panneaux didactiques, nourrissage des taureaux à l'engraissement, tour en char à bancs dans la prairie pour observer les animaux, explications détaillées, démonstration de maréchalerie.
Dégustation des produits de l'exploitation, Food truck, bar avec boissons locales, marché de producteurs locaux.
Détente : châteaux gonflables, jeux pour enfants, concert le samedi soir sous chapiteau.

LES VOLAILLES DE BERLOZ

LES DEUX JOURS

Exploitation spécialisée dans l'élevage de poulets, poules pondeuses, pintades et dindes. Cultures de foin, de froment et de pommes de terre.
Découverte : Visites guidées pour comprendre le quotidien de l'élevage, observation de poussins qui éclosent en direct, panneaux didactiques et vidéos immersives dans le poulailler.
Dégustation : Assiettes apéritives issues de l'élevage, menus enfants, snacks et repas (à réserver), ainsi qu'un chapiteau dédié aux dégustations de producteurs locaux.
Détente : Animations familiales et ambiance conviviale sous chapiteau, avec découvertes gourmandes et pauses détente autour de produits du terroir.

FERME MARCHAL

LES DEUX JOURS

Élevage familial de 350 brebis où l'agneau est élevé de la naissance à la valorisation en viande.
Découverte : visites guidées, conférence sur la production d'agneaux et son organisation annuelle sur l'exploitation, ateliers de tonte et de parage des onglons.
Dégustation : petite restauration avec les produits de l'exploitation (merguez, burgers, brochettes), vente directe de viande d'agneau.
Détente : balade en remorque, jeux en bois, jeu concours, château gonflable, chaises longues.

JARDIN D'ANTAN

LES DEUX JOURS

C'est l'occasion de découvrir ou de redécouvrir la production des légumes de saison vendus à la ferme, une production locale en agriculture raisonnée.
Découverte : visite guidée de l'exploitation, visite pour les moins de 12 ans, démonstration active des travaux des champs (binage, repiquage, récolte, taille), fabrication de jus de légumes.
Dégustation apéritive avec les légumes de saison, suivie d'un buffet et d'un barbecue.
Détente : châteaux gonflables, jeux anciens, concours de dessin, char à banc tiré par tracteur, musique.

LA FERME D'EN FACE

LES DEUX JOURS

ASBL dédiée à l'autonomie de travail, avec élevage de chèvres, vaches et exploitation de ruches. Vente directe des produits de la ferme.
Découverte : visites guidées et diverses activités de découverte (traite des chèvres, fabrication de fromage, impression végétale sur sacs en tissu, vannerie).
Dégustation de fromage frais et à pâte dure, de glace, de miel et ses dérivés, de viande sous forme de petites brochettes issues de l'exploitation, Food truck, bar.
Détente : parcours ludique avec les chevreaux (accessibles aux PMR), balade avec les ânes, activité tresses et Ateba, grimages, jeux concours, animation musicale avec initiation.

LA FERME DE LA ROUGE DES PRÉS

LES DEUX JOURS

Au cœur du Condroz à Anthisnes, cette ferme familiale élève des vaches Rouge des Prés et des poneys avec passion, dans le respect du bien-être animal et d'un savoir-faire transmis de génération en génération.
Découverte : Rencontrez les animaux de la ferme : vaches Rouge des Prés, petits animaux à caresser et tracteurs d'exposition pour petits et grands.
Dégustation : Savourez des hamburgers faits maison avec la viande Rouge des Prés, des glaces artisanales, des gaufres croustillantes et découvrez les produits d'artisans locaux.
Détente : Profitez d'un château gonflable, d'activités pour enfants (grimages, dessins, tracteurs à pédales), d'un spectacle de danse country, d'un concert de cor de chasse et d'exposants locaux.

15

Jean-Yves Jamoye
Bergifa 22,
4990 Lierneux
0474/85.76.73
lafermedebergifa.be
jean.jamoye@yahoo.fr
La boutique de Bergifa

16

Didier Bérode
Route de Hesbaye 1,
4250 Geer
0475/68.24.82
voldidber@hotmail.com
www.volaillesdeberloz.be
Les volailles de Berloz

17

Nicolas Marchal
Rue de Fallais 1z,
4530 Villers-Le-Bouillet
0477/64.19.85
marchal.nicola@gmail.com
Boucherie à la ferme Marchal

18

Laurent Born
Grand Route de Liège 6,
4162 Hody
0473/63.49.31
admin@jardindantan.be
jardindantan.be
jardin d'antan

19

Hélène Bonten
Rue Raer 36,
4880 Aubel
0492/49.37.66
helene_bonten@hotmail.com
La ferme d'en face

20

Olivier Englebert
Eugène Renard 2,
4160 Anthisnes
0497/14.18.60
Englebert.Donneux.Camille@gmail.com
La ferme de la Rouge des prés

LIÈGE

LA FORÊT DE LUHAN

SAMEDI 28 JUIN

Maraîchage diversifié sur 3 hectares, avec des petits fruits et des vergers (pommes, poires, prunes, cerises).
Découverte : 10h30/14h/19h : visite et explication du maraîchage par le maraîcher, présentation du design de l'exploitation; 11h/13h30/16h: présentation et démonstration du travail de la terre avec un cheval de trait sur une parcelle de maraîchage par Sarah Remy du Jardin de la Fouarge.
Dégustation de 12h à 21h : restaurations à base de légumes et fruits de l'exploitation, sirop de petits fruits, bar avec boissons locales, dégustation de légumes lors des visites du maraîchage, plats préparés avec les légumes de l'exploitation.
Détente : 12h30 et 15h: initiation cirque pour enfants. 17h45: spectacle tout public «La valise à surprises» de la compagnie du Confetti. 20h30: concert «The Faether» et 22h: concert «Proffessor Posterior»

21

Hélène Guérard
Pavillomchamps 17c, 4920 Harzé
0497/42.49.19
laurence@foretdeluhan.be
www.foretdeluhan.be
Forêt de Luhan-communauté à cultiver

FERME TRI DIEU

LES DEUX JOURS

Exploitation spécialisée dans la production des produits laitiers et vente directe à la ferme. Fromages, yaourts, glaces, jus de pomme, confitures, thés et autres spécialités disponibles sur place.
Découverte : visite de la ferme avec l'agriculteur. Projection d'une vidéo explicative sur la fabrication du fromage par le fromager.
Dégustation de l'ensemble de nos fromages, vente de diverses petites restaurations (croquettes de fromage, assiettes apéritives régionales, tartes, …), bar proposant des boissons locales et vente à la ferme (magasin ouvert).
Détente : château gonflable, balade en tracteur, concours, balades pédestres, circuit de go-karts.

22

Vincent Schyns
Neupré 27,
4831 Bilstain
0472/21.68.86
ferme.tridieu@gmail.com
Ferme Tri Dieu

VIGNOBLE DES TROIS ROIS

LES DEUX JOURS

Fondé en 2021 par Samuel Deuse, le Vignoble des Trois Rois s'étend en région liégeoise. Sur des sols riches en silex, le domaine cultive des cépages interspécifiques tels que le Johanniter, le Muscaris, le Solaris, le Souvignier Gris et le Cabernet Cortis, adaptés aux défis climatiques actuels ainsi que du Chardonnay.
Découverte : visites de l'outil de fabrication, exposition des différentes étapes de la culture de la vigne et de la production du vin.
Dégustation des vins du vignoble, jus de fruits des producteurs voisins, pommes et poires, ainsi que des fruits de saison provenant des exploitations locales.
Détente : château gonflable, balade vers le vignoble, ateliers ludiques pour les enfants sur la viticulture, parcours autonome sur le cycle de la vigne pour parents et enfants, jeux en bois pour les enfants, découverte du matériel viticole, jeu des arômes.

23

Samuel Deuse
Rue Cochêne 133/d,
4680 Hermée
0497/32.11.04
samuel@vignoble3rois.be
www.vignoble3rois.be
Vignoble des trois rois

JOURNÉES FERMES OUVERTES

Les « Journées Fermes Ouvertes » organisées par l'Apaq-W (Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité) sont une occasion unique de faire découvrir des exploitations agricoles wallonnes au grand public.

Les JFO, c'est avant tout vous faire (re)**découvrir** le métier d'agriculteur en proposant une gamme diversifiée d'exploitations à visiter (des grandes cultures à l'élevage dans toute sa variété, en passant par l'apiculture, la viticulture mais aussi la brasserie artisanale, etc).

Les JFO, c'est aussi l'opportunité de **se détendre** en en profitant pour participer à de nombreuses animations, concours, jeux, etc.

Les JFO, c'est encore l'occasion de **déguster** et/ou acheter des produits locaux, qui nous l'espérons raviront vos papilles gustatives.

Les JFO c'est un week-end par an mais durant toute l'année, des exploitations vendent leurs produits dans leur magasin à la ferme, sur un marché fermier ou via un commerce en circuit court.

Parce qu'il ne faut pas chercher loin pour bien manger, mais qu'il n'est pas toujours évident de connaître les bonnes adresses, découvrez plus de 1000 points de vente en circuit court sur **www.jecuisinelocal.be**

Et, encore plus facile, si vous téléchargez l'application jecuisinelocal, vous aurez toujours à portée de main nos bonnes adresses, des recettes, des infos, trucs et astuces pour une alimentation locale et durable !