

JOURNÉES FERMES OUVERTES

Les 28 et 29 juin 2025



ACCÈS LIBRE ET GRATUIT DANS PLUS DE 60 FERMES



GRAND CONCOURS de DESSIN



LES 28 et 29 JUIN 2025

À gagner 

➤ **3 paniers de produits locaux d'une valeur de 150€**

3 SUPER GAGNANTS sur tout le concours

➤ **1 bon à valoir de 25€**

1 gagnant par ferme participante

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.be



Que ce soit lors d'une balade champêtre, le long d'un chemin de remembrement, dans un point de vente à la ferme au cœur d'un village ou, tout simplement, devant notre assiette, l'agriculture est omniprésente dans notre vie quotidienne.

Imaginons seulement un monde sans pâtures et sans les champs de céréales qui blondissent l'horizon dès les premières semaines de juillet. Ce monde-là serait un monde sans vie. Reste que ce qui est évident est souvent invisible. Et c'est bien là l'objectif des Journées Fermes Ouvertes : mettre en lumière celles et ceux qui nous nourrissent et qui, de surcroît, préservent notre environnement. C'est une question de justice à leur égard. Mais c'est aussi une question de sensibilisation voire d'éducation, pour les adultes comme pour les enfants.

La durabilité de notre consommation, la souveraineté alimentaire dans un contexte d'instabilité ou encore le lien entre la santé et les produits qui se trouvent dans nos assiettes sont autant d'impératifs de mieux en mieux compris par nos concitoyens. Il leur reste maintenant à mieux comprendre les agriculteurs eux-mêmes.

Alors, ces 28 et 29 juin, soyez nombreux à participer à cette 28ème édition des Journées Fermes Ouvertes en Wallonie.

Philippe Mattart

Directeur Général de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Légende des icônes utilisées dans cette brochure :



Hébergement



Grandes cultures



Horticulture



Moutons



Poules



Chèvres



Bovins



Porcs



Chevaux



Viticulture



Lapins



Canards



Certification Bio



Escargots



Apiculture



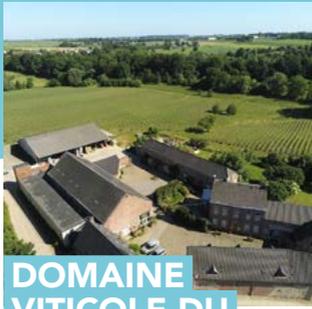
Concours dessin



Brasserie



DOMAINE W

DOMAINE
VITICOLE DU
CHAPITREFERME DE LA
GOYETTEAPICULTURE
DOCQUIRLA FERME
DE JULIENLE VERGER
DE LA CHISE

SAMEDI 28 JUIN

Le premier vignoble belge certifié en bio et biodynamie, participant également au programme agro-environnemental cofinancé par l'Union Européenne et la Région wallonne. Un lieu d'apprentissage où vous pourrez découvrir tous les secrets de la vinification et du principe de la biodynamie. Vente directe des produits à l'exploitation.

Découverte : visite du vignoble, circuit de balade dans les vignes, initiation au métier de vigneron.

Dégustation des cuvées.

Détente : château gonflable, balade dans les vignes, balade en calèche.



LES DEUX JOURS

Ferme familiale d'élevage transformée en domaine viticole avec un engagement intergénérationnel pour la production de vins rouges, blancs, rosés et mousseux labellisés AOP et IGP. Respect de l'environnement, vendanges principalement manuelles, vinification, élevage et mise en bouteille réalisés sur place au domaine.

Découverte : minimum cinq visites guidées par jour, animées par un des vignerons.

Dégustation payante de vins, vente des produits du terroir au domaine.
Détente : château gonflable, balade libre dans la vigne avec un panier gourmand à gagner par jour.



LES DEUX JOURS

Fabrication de produits laitiers. Fromagerie, glacerie, tea-room.
Découverte : visites guidées, démonstration de la traite des vaches et du nourrissage des petits veaux (avec participation pour ceux qui le souhaitent), panneaux didactiques visibles partout dans la ferme accompagnés d'un petit questionnaire (parcours de recherche). Balade en char à banc avec explications sur les cultures de la ferme.

Dégustation magasin à la ferme, tea-room et bar à glace. Petite restauration disponible tout le week-end, barbecue le dimanche.

Détente : château gonflable, jeux en bois, balade en char à banc.



LES DEUX JOURS

Élevage d'abeilles (150 ruches). Atelier d'extraction de miel et de transformation des produits de la ruche.

Découverte panneaux didactiques sur l'abeille, les produits de la ruche, la pollinisation, le travail de la cire.

Dégustation des produits de la ruche, de l'hydromel, des vins de fruits et des bières locales. Repas sans réservation servis en continu pendant les deux jours.

Détente : château gonflable, bar.



LES DEUX JOURS

Exploitation familiale : Élevage de volailles en plein air. Apiculture (miel, produits dérivés). Culture de potirons.

Découverte : visite de la miellerie et du rucher en tenue d'apiculteur. Découverte de l'élevage de poulets plein air et rencontre avec les poussins.

Dégustation des produits de la ferme (miels, volailles et dérivés).

Détente : parcours de petits tracteurs pour les enfants, jeux en bois, ... Promenade en char à banc jusqu'au Verger de la Chise pour une petite restauration à base de produits de la ferme (vol-au-vent, barbecue de volaille, hamburger de Limousin, glaces artisanales).



LES DEUX JOURS

Fabricant de jus de pomme dans une exploitation agricole familiale, cultivant des pommes et des poires en lutte intégrée, ainsi que des tomates et poivrons en petit maraîchage. Vente directe des produits de la ferme.

Découverte : démonstration de pressage de jus de pommes, visite du verger et des installations de stockage/triage, balade en tracteur jusqu'à La Ferme de Julien avec explication des cultures environnantes, démonstration culinaire avec les produits de la ferme, panneaux didactiques sur la ferme.

Dégustation des produits de la ferme, petite restauration et vente des produits de l'exploitation.

Détente : château gonflable, balade en tracteur, tracteur ancien à disposition des petits et grands, jeu concours, espace didactique, bar, grimage le dimanche.



1

Sophie Wautier
Chemin des vignes 2,
1480 Saintes
0487/94.60.82
quentin@domaine-w.be
www.domaine-w.be
📍 Domaine W

2

Bertrand Hautier
Rue de la Ferme du Chapitre 9,
1401 Baulers
0474/81.31.83
info@chapitre.vin
www.chapitre.vin
📍 Domaine Viticole du Chapitre

3

Lucienne et Daniel Courtain
Rue Fontaine l'Évêque 14,
1471 Loupoigne
0478/42.85.61
fermedelagoyette@gmail.com
📍 Ferme de La Goyette

4

Charles Docquir
Rue René Sacré 26,
1367 Ramillies
apicharlesdocquir@skynet.be

5

Julien Van Keerberghen
Rue de Beauvechain 12,
1370 Mélin
0476/37.40.12
info@lafarmedejulien.be
www.lafarmedejulien.be
📍 La Ferme de Julien

6

Pierre Lebrun
Rue de la Chise 4,
1315 Piétrebais
0497/16.99.28
facture@vergerdelachise.be
www.vergerdelachise.be
📍 Verger de la Chise

BRABANT WALLON



LE POT-AGÉ FLEURI

LES DEUX JOURS

Production de fleurs annuelles et vivaces, légumes pour fleuristerie et comestible. Atelier de fleuristerie et séchage de fleurs. Vente directe sur l'exploitation. Le magasin de fleurs sera ouvert tout le week-end.

Découverte : visites guidées et parcours libre dans l'exploitation et démonstration d'art floral, présence le dimanche de Cecotec-Dumtis, fabricants d'outils de maraîchage et de jardinage 100% belges et durables, ainsi que l'ASBL Nos Oignons d'Entre Mots (agriculture sociale). Vente de farine bio et d'œufs bio de la ferme voisine du GALA.

Dégustation : bar, pain saucisses, tartes.

Détente : château gonflable, grimages l'après-midi, concours de dessins pour enfants, photomaton, présence de petits animaux de la basse-cour.



7

Florence Stange

Haute Rue 54,
1473 Glabais
0491/87.77.90
lepotagefleuri@gmail.com
www.lepotagefleuri.be
📍 Stange Degraux



FERME DE LA TOUR

LES DEUX JOURS

Ferme seigneuriale de la fin du XI^{ème} siècle chargée d'histoire. Jardins fleuris au cœur d'une Roseraie proposant plus de 350 variétés de rosiers colorés et parfumés. Elevage de chevaux frisons, de vaches Highland, de chèvres col noir du Valais, moutons nez noir du Valais et d'autres animaux.

Découverte : panneaux explicatifs sur les races d'élevages, nourrissage des poulains, démonstration Maréchal ferrant, démonstration tonte de moutons, parcours olfactif dans la roseraie.

Dégustation et restauration : burgers et pains saucisses viande highland, jus de pomme et pomme-poire de l'exploitation, desserts, stands de producteurs et artisans locaux (apiculteur, produits d'entretien et écologiques, ...), ainsi que des bières de l'Abbaye de la Ramée.

Détente : concours de dessin, jeux en bois, pêche aux canards, grimages, promenade à la découverte des animaux de la ferme et de l'Abbaye



8

Olivier Meuleman

Rue Saint-Joseph 4,
1315 Glimes
0476/85.74.14
olivier.meuleman@skynet.be
www.rosesdelatour.com
📍 Ferme de la Tour - Glimes





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 Loch
Chemin de Berlieren 11,
4852 Hombourg
087/22.09.32
cedric@chateauberlieren.be
www.chateauberlieren.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, démonstration 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 cœur 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 stable 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

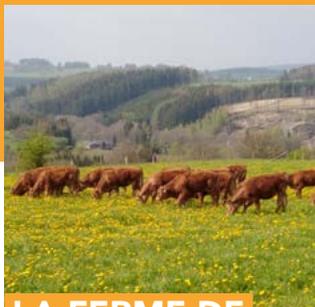
LES DEUX JOURS

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 Belleaux Malmédy
0476/95.45.23
info@lesrosesdedaniel.be
www.lesrosesdedaniel.be
📍 Les roses de Daniel



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.



15

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



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.



16

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



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.



17

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



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.



18

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



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.



19

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



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 (grimaces, dessins, tracteurs à pédales), d'un spectacle de danse country, d'un concert de cor de chasse et d'exposants locaux.



20

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



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 «Professor 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 Cochène 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 !



LES RUCHERS DE JEAN-PILOU

LES DEUX JOURS

Élevage d'abeilles, miellerie, atelier de fonte et de traitement de la cire. Production de miel et de produits dérivés de la ruche.

Découverte : Découverte du matériel d'extraction ancien et divers, d'une ruche didactique, du monde des abeilles. Questions/ réponses et débat, visite du rucher d'élevage.

Dégustation de miel et de confitures.

Détente : château gonflable et grimages.



24

Jean-Pierre Noël
Rue de Huy 33,
5351 Ohey
0478/95.77.50
jean_pierrenoel@yahoo.fr
Les Ruchers de Jean-Pilou



BEELGIUM

LES DEUX JOURS

Ferme château située à Mielmont. La plus grande station de fécondation Buckfast VSH et production d'essaims de Belgique. Production de miel, pollen, propolis et d'huiles essentielles de lavandin.

Découverte de la ruche et de son fonctionnement, de l'extraction et du travail du miel et du pollen, de l'élevage de reines et de la sélection en abeilles mellifères.

Dégustation des différents miels et pollen frais et déshydraté lors des ateliers, barbecue, bar, point de vente des produits Beelgium.

Détente : visite du champ de lavandin.



25

Mathieu Decoster
Rue de Mielmont 2,
5190 Jemeppe-sur-Sambre
0475/35.06.16
beelgium@gmail.com
www.beelgium.com
beelgiumbee



DOMAINE DU RY D'ARGENT

LES DEUX JOURS

Domaine viticole familial en culture raisonnée, créé en 2005, avec une reconversion agricole. Production de vins inspirants élaborés par des passionnés de la terre, suivant des méthodes traditionnelles (vins blancs, rosé et rouges). Ventes, visites et dégustations toute l'année sur rendez-vous. Achats en ligne sur www.domainedurydargent.com.

Découverte : visites guidées du vignoble et exposition de tracteurs anciens.

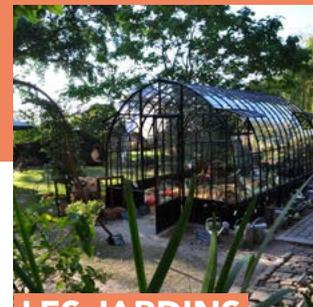
Dégustation : vins de l'exploitation et petite restauration.

Détente : château gonflable.



26

Jean-François Baele
Rue de la Distillerie 51b,
5081 Bovesse
0475/25.88.29
direction@domainedurydargent.com
www.domainedurydargent.com
RydArgent



LES JARDINS DE VERTUMNE

LES DEUX JOURS

Cultures de courges, de fruits rouges, de rhubarbes, de légumes et de plantes ornementales. Activité d'aménagement et d'entretien de jardins. Vente sur place de légumes et de décorations de jardin.

Découverte : visites guidées de l'exploitation, de ses productions et de ses jardins d'agrément, horticulture, diversification maraîchère.

Dégustation : vente des produits de la ferme ainsi que des productions artisanales exposées.

Détente : exposition et vente d'œuvres artistiques.



27

Pierre Lhoas
Rue de Ciney 149,
5350 Ohey
0473/93.97.70
pierre.lhoas@lesjardinsdevertumne.be
www.lesjardinsdevertumne.be
Les jardins de Vertumne



LES SAVEURS D'ANSO

LES DEUX JOURS

Élevage bovin: races viandeuses BBB et laitières. Cultures : épeautre, escourgeon, froment et maïs. Visite de la ferme pour écoles, groupes et familles. Organisation d'anniversaires et à la ferme. Fromagerie sur place et magasin à la ferme.

Découverte : visite avec présentation des races BBB, des vaches laitières, des cultures et des pratiques agricoles. L'atelier de transformation est ouvert avec dégustation.

Balade en vieux tracteur le dimanche à 10h, sur inscription au 0477/352.182 (Tonglet AS). Démonstrations de chevaux de trait et une exposition de vieux tracteurs sont aussi prévues.

Dégustation de yaourt, toasts au fromage frais de la ferme, petit marché du terroir. Bar, pain saucisse et bar à glace de la ferme.

Détente : château gonflable, balade en poney, grimage, divers jeux pour les plus petits, concert et exposition de vieux tracteurs.



28

Anne-Sophie Tonglet
Rue de Reppe 129,
5350 Ohey
0477/35.21.82
tongletannesophie@gmail.com
www.lessaveursdanso.be
Les Saveurs d'Anso



LA FERME DU SACRÉ-CŒUR

LES DEUX JOURS

Ferme typique du Condroz, composée de bovins viandeux «B.B.B.» et laitières «Fleckvieh», ainsi que de cultures traditionnelles: céréales, maïs, betterave et prairies. Exploitation orientée vers la vente directe, un atelier lait, boucherie ainsi que l'implication dans la fromagerie. Tous disponibles dans le magasin de la ferme.

Découverte : visites guidées de l'exploitation. Activité de nourrissage des veaux, explication du fonctionnement de la traite robotisée ainsi que la fabrication de la glace.

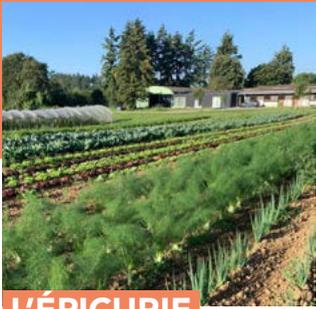
Dégustation : petite restauration avec les produits «Maison», glace, bar. Le dimanche: BBQ champêtre

Détente : château gonflable, balade en char à banc, Lottobouse, studio photo champêtre, labyrinthes de ballots, jeu-concours. Le dimanche: messe en wallon célébrée par l'abbé Van Vynckt (11h), barbecue champêtre (sur réservation), lancer de ballots (pm), concert de Blues Rock par «82MC» (16h).



29

Luc et Christine Tasiaux - Baes
Chaussée de Namur 80,
5360 Natoye
083/68.98.23
info@fermesacrecoeur.be
ferme du sacré coeur



L'ÉPICURIE

SAMEDI 28 JUIN

Installée depuis plus de dix ans à Serville, dans la commune d'Onhaye, cette exploitation maraîchère cultive une large variété de légumes de saison. L'approche agricole repose sur des pratiques respectueuses de l'environnement, sans recours aux pesticides ni aux engrais chimiques. Le travail de la terre s'inscrit dans le respect des cycles naturels, de la santé des sols et de la qualité des produits récoltés. Local et certifié bio, en circuit court : des paniers de légumes ainsi que de la vente au détail sont proposés chaque samedi de 9h à 12h, directement à la ferme. Une boutique en ligne est également disponible, avec un service de retrait sur place le vendredi entre 16h et 18h, afin d'offrir plus de flexibilité.

Découverte : visites de la ferme, démonstrations diverses.

Dégustation : restauration sur place, marché du terroir.

Détente : démonstration de tai-chi, jeux en bois.



30

Gilles Flameng
Rue Saint Pierre 5,
5521 Serville
0497/22.82.62
gilles.lepicurie@gmail.com
www.lepicurie.com
📍 L'épicurie



LES FROMAGES DE JULIE ET AUTRES DÉLICES

LES DEUX JOURS

Exploitation agricole diversifiée avec vaches, chèvres, moutons, cochons et poules. Produits laitiers (glaces, yaourts, fromages et desserts lactés) et colis de viandes (agneaux et chevreaux) sont également vendus à la ferme.

Découverte : visites guidées de l'exploitation, démonstration de la transformation de la laine et de la filature, explication du métier et de la manière de travailler et démonstration de la traite dimanche à 7h.

Dégustation : petite restauration des produits de l'exploitation et des producteurs voisins.

Détente : château gonflable, jeux en bois, grimage (dimanche), concours dessin, fléchette et peinture sur ballot et reconnaissance des céréales.



31

Julie Gilain
Rue des Bons Bonniers 20,
5530 Purnode
0484/03.75.00
gilainjulie@gmail.com
📍 Les fromages de Julie et autres délices



FERME PHILIPPE BUYCK

LES DEUX JOURS

Découverte : Visite guidée de l'exploitation (explication des deux races, du fonctionnement, des infrastructures et du matériel). Visites guidées des prairies, avec un tracteur ancien accompagné d'une charrette. Discours de conscientisation et échanges avec les associations telles que «Occupons le terrain», «Résap», «Terre en vue», sur l'artificialisation des sols, la nécessité d'une agriculture locale et familiale, et sur la protection des terres agricoles. Visite guidée, en collaboration avec le Parc National et Natagora, des prairies de la ferme qui sont menacées par une expropriation.

Dégustation de produits issus de la ferme (Viande et lait), bar.

Détente : Divers animations pour les enfants et ambiance musicale.



32

Phillipe Buyck
Rue des Sports 3,
5660 Mariembourg
0474/63.24.92
philippe_buyck@hotmail.com



LE CHÂTEAU BON BARON

LES DEUX JOURS

Exploitation viticole de 17 hectares à proximité de Dinant. Production de vins blancs rosés, rouges et effervescents. Nouveautés depuis cette année, gelée et bonbon de vin blanc, rosé et rouge, gelée café - vin et bonbon café - vin.

Découverte : Tour & Tasting à différents moments de la journée

Dégustation : lunch et dîner de la Vigneronne sur réservation

Détente : masterclass par un sommelier professionnel



33

Johanna Van Der Steen
Rue de la Voie Cuivrée, 41
5503 Dinant
0497/70.03.03
info@bonbaron.com
www.chateaubonbaron.be
📍 Château Bon Baron



AGRONUTS

SAMEDI 28 JUIN

Agronuts s'est lancé le défi de relocaliser la production de noisettes en Belgique. Tout d'abord en développant les vergers de noisetiers avec en 2020, les premières noisettes sur 20 hectares de terres familiales, cultivées par Benoît depuis six générations. Ensuite, les noisettes récoltées sont transformées directement à la ferme pour en fabriquer du praliné notamment.

Découverte : visite du verger de noisetiers, démonstration de travaux de désherbage mécanique au pied des noisetiers, exposition de machines agricoles, visite de l'atelier de transformation de noisettes.

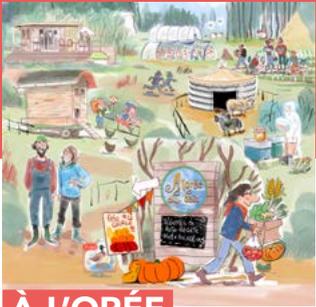
Dégustation de différents produits à base de noisette (noisette crue, noisette torréfiée, pâte pure de noisettes, praliné), marché de producteurs autour du chocolat et de la noisette, bar et petite restauration.

Détente : château gonflable.



34

Benoît Genin
Rue de la Levée 306, 5070
Sart-Saint-Laurent
0495/57.07.38
benoit@agronuts.be
www.agronuts.be



À L'ORÉE DU BOIS

LES DEUX JOURS

Exploitation certifiée en agriculture biologique. Petit élevage diversifié (cochons, moutons, poules) en pâturage tournant. Cultures maraichères proposées en auto-récolte : petits fruits et légumes ainsi que cultures fourragères. Apiculture : production de miel et de bougies en cire d'abeilles.

Découverte : tour de la ferme en tracteur, nourrissage des animaux, présentation des différentes parcelles maraichères (y compris serres) et enclos d'élevage, cocottes en papier sur le thème de la ferme, atelier vannerie.

Dégustation de miel, barbecue de saucisses de porc, quiches végétariennes, bar. Vente directe de courgettes et framboises. Vélo-blender pour milkshakes.

Détente : contes pour enfants sur la nature et l'agriculture, toboggans fermiers, tyrolienne pour enfants, bac à sable, grimaces à l'argile et concours de dessin, musique.



35

Bruno Harmant
Chemin aux Loups 7,
7190 Ecaussinnes
0489/41.41.86
virginie.gilbert@gmail.com
www.aloreedubois.be
📍 Aloreedubois



LA FERME LOUIS LEGRAND

LES DEUX JOURS

Élevage de canards, culture de maïs, froment et autres céréales. Transformation en produits dérivés : foie gras, pâtés, confits, rillettes et autres spécialités.

Découverte : visites guidées avec informations sur l'histoire de la ferme, l'élevage du canard de la naissance à l'engraissement et la production de foie gras.

Dégustation en fin de circuit pour tous les visiteurs, point de vente des produits de la ferme, restauration à base de produits issus de l'élevage (foie gras, pâtés, rillettes, cassoulet au confit de canard, cuisses confites à l'orange).

Détente : nourrissage des animaux, château gonflable, jeux en bois, dessins, balades en calèche.



36

Louis Legrand
Rue de Nechin 78,
7520 Templeuve
0496/50.33.40
ferme_louis_legrand@yahoo.fr
www.fermelouislegrand.be
📍 Ferme Louis Legrand



LA GRANGE DE LA COURTE

LES DEUX JOURS

Exploitation agricole diversifiée comprenant l'élevage ovin, équestre et de volailles. Production de cultures variées telles que pommes de terre, blé, colza et betteraves sucrières. Le domaine dispose également d'un restaurant et propose la vente directe de ses produits à la ferme.

Découverte : visites guidées de la ferme et de ses différentes cultures, nourrissage des animaux, conférence et échange entre riverains et agriculteurs.

Dégustation des produits de la ferme après la visite et la conférence.

Détente : balade en chariot, promenade pédestre à travers le village, village enfants avec structures gonflables, circuit de tracteur à pédales, grimaces.



37

François Lejeune
Rue Haute 42,
6567 Merbes-le-Château
0479/76.20.51
lagrangedelacourte@gmail.com
www.lafermedelacourte.com
📍 Lagrangedelacourte



LE DOMAINE DU CHANT D'ÉOLE

LES DEUX JOURS

Domaine viticole de plus de 470.000 pieds de vigne spécialisé dans la production de vins effervescents (Brut Blanc de Blancs, Brut Rosé, Elixir Saint-Georges et Éole Belgian Spritz) grâce à une méthode traditionnelle. Ce domaine est également un lieu de gastronomie avec deux restaurants et d'activités tout public : accueil de groupes, entreprises, événements, spectacles, concerts... Enfin, le domaine propose la gamme de cosmétiques « Maison Éole », première ligne belge de soins issus de la vigne. Vente directe sur place.

Découverte : plus de 10 panneaux didactiques vous emmènent à la découverte du vignoble en flânant, à votre rythme, en toute liberté.

Dégustation des produits du vignoble directement dans les deux restaurants du domaine, bar.

Détente : balade libre sur le domaine.



38

Hubert Ewbank
Grand Route 58,
7040 Quévy-le-Grand
0493/88.23.51
Aurora.dubuisson@chantdeole.be
www.chantdeole.be
📍 Chantdeole



LA CENSE DU MAIRE

LES DEUX JOURS

Élevage de bovins de race Aubrac. Petit élevage diversifié.

Découverte : visite de la ferme, sensibilisation avec panneaux didactiques.

Dégustation des produits de l'exploitation, petit-déjeuner fermier, barbecue.

Détente : château gonflable, balade champêtre à pied et en calèche, concert.



39

Chantal Van Nieuwenhuyse
Rue de Sin 42,
7622 Laplaigne
0476/20.46.87
chantal.vn@hotmail.fr
📍 La Cense du Maire



FERME CARRETTE

LES DEUX JOURS

Transformation laitière, élevage de bovins et cultures.

Découverte : Visites libres, démonstration de traite robotisée, élevage de bovins (laitières et un peu viandeux), cultures.

Dégustation : vente à la ferme des produits de l'exploitation, petite restauration, buvette.

Détente : château gonflable, trampoline, concours de dessin.



40

Jean Yves et Hélène Carrette
Rue d'Ainières 7,
7910 Frasnes-lez-Anvaing
0496/187467
jeanyves.carrette@gmail.com
📍 La Baratte d'Hélène



LA FERME DU MOULIN

LES DEUX JOURS

Fromagerie, boucherie-charcuterie. Vente directe à la ferme, magasin ouvert en continu.

Découverte : visites guidées, démonstration de la traite, panneaux explicatifs sur les races d'élevage.

Dégustation : petit-déjeuner avec les produits de la ferme (de 8h à 10h30), repas avec jambon à la broche et légumes bio suivi d'une glace de la ferme (de 12h30 à 14h).

Détente : labyrinthe de ballots, château gonflable, jeux en bois, grimaces, jeu concours.



41

François Dubois
Rue des Héros de Roumont 26,
7950 Grosage
0499/41.57.65
lefermedumoulin@gmail.com
📍 Ferme Du Moulin Dubois



LA CHÈVRERIE BIO DE PIPAIX

LES DEUX JOURS

Ferme éco-responsable familiale produisant des fromages et yaourts à base de lait de chèvre. Vente directe sur l'exploitation.

Découverte : visites guidées, conférence sur le bien-être animal en élevage de Frédéric Verscheure, biberonnage des chevreaux par les enfants, salle « bio » avec le document « Démystifier le bio », expérience de traite à la main, atelier et concours de fourchage de petits ballots de paille, atelier de fabrication de ricotta et de pain artisanal.

Dégustation de fromages de la chèvrerie. Petite restauration (pain saucisse), bar avec uniquement des boissons produites dans un rayon de 10 km, possibilité de déguster une assiette de fromages et des quiches au fromage de la chèvrerie. Petit marché du terroir, magasin de la chèvrerie ouvert.

Détente : château gonflable, concours de dessin, balades avec les chevreaux et les chèvres en prairies.



42

Frédéric Verscheure
Chemin de Bariseul 5,
7904 Leuze-en-Hainaut
0489/35.74.43
chevrerie.bio@pipaix.com
www.chevrerie.pipaix.com
📍 Chèvrerie de Pipaix



LA FERME DU CHAMP DU LOUP

LES DEUX JOURS

Ferme pédagogique agréée. Élevage bovin (Holstein et Montbéliarde). Cultures de maïs et de froment. Fromagerie à la ferme, fabrication de produits laitiers (beurre, yaourt, glaces, ...).

Découverte de la traite, démonstration équestre et tiercé de canards, tonte de moutons, parcours psychomoteur pour enfants (chemin du lait, de la traite de la fausse vache jusqu'au frigo de la maison).

Dégustation de produits du terroir, vente à la ferme.

Détente : château gonflable, grimaces, parcours pieds nus, tours en poneys, calèche, tracteur.



43

Benoît Basile
Rue du Champ Loup 14,
6540 Lobbes
0494/19.87.14
info@lafermeduchampduloup.be
www.lafermeduchampduloup.be
📍 Ferme du Champ du Loup Lobbes



FERME DÔRLOÛ

LES DEUX JOURS

Agriculture biologique, vente directe, épicerie bio, camping et ferme pédagogique. Élevage de vaches, cochons, lapins, poules, canards, moutons. Vergers et maraîchage.

Découverte : visites guidées et exposition agricole historique.

Dégustation : restauration le midi (barbecue), ouverture du magasin, de la boucherie et de la boulangerie avec vente des produits de l'exploitation ainsi que de ceux des producteurs partenaires de la région, dégustation des productions locales.

Détente : accompagnement musical, activités pour enfants, dessin, chasse aux questions-réponses, jeu de balles de paille, promenade en charrette.



44

Freddy Vander Donckt
Vieux Moulin 48,
7890 Ellezelles
0498/59.09.54
wodecq@fermedorlou.be
www.fermedorlou.be
📍 La Ferme du Dôrlou



L'ESCARGOT D'OR

LES DEUX JOURS

Ferme héliicole. Atelier de transformation et vente directe à l'exploitation.

Découverte : visite des serres d'élevage avec explication sur la vie des escargots.

Dégustation des produits, restauration sur place à base des produits de l'exploitation. Vente directe à la ferme.

Détente : château gonflable, concours de dessin.



45

Jean-Pierre Vancoillie
Chemin Momirel 25,
7540 Kain
069/23.20.50 - 0479/48.53.24
info@lescargotdor.net
www.lescargotdor.be
📍 L'escargot d'Or



LA CHÈVRERIE DES CERISIERS

DIMANCHE 29 JUIN

Élevage de chèvres et vente directe à la ferme de produits laitiers.

Découverte : visites guidées pour découvrir le quotidien de la chèvrerie, les chèvres et leur milieu, mise en prairie des chèvres.

Dégustation et vente de fromages, petite restauration, bar.

Détente : balade fléchée, château gonflable, balade en tracteur.



46

Claire Joly
Chemin de Bateau 1b,
7040 Quévy-le-Petit
0474/94.75.87
chevriedescerisiers@gmail.com
📍 Chèvrerie des Cerisiers



LA FERME DU PARC

LES DEUX JOURS

La Ferme du Parc est une exploitation familiale qui ouvre ses portes au public depuis de nombreuses années. À l'occasion des Journées Fermes Ouvertes 2025, la Ferme du Parc rend hommage à Vincent Vandevelde, son agriculteur et propriétaire disparu en juillet 2024, en mettant en avant son engagement, ses valeurs et l'héritage qu'il laisse à l'exploitation.

Découverte : visites guidées des cultures en char à banc, exploration de la ferme et rencontre avec ses animaux, démonstrations de maréchal-ferrant, exposition photo sur l'histoire de la ferme, présentation des chevaux de l'élevage Al Manzah Arabians (chevaux pur-sang arabes)

Dégustation des produits fermiers locaux, frites et burgers à base de viande locale, assiettes de tapas composées de produits régionaux et marché de terroir avec producteurs et artisans locaux.

Détente : château gonflable, bingo et concert.



47

Marie-Julie Vandevelde - Lemoine
Rue la Roche 13,
7870 Lens (Montignies-Lez-Lens)
0472/801.971
info@fermeduparc.be
www.fermeduparc.be
📍 La Ferme du Parc 7870



LA FERME DU PLANOIS

LES DEUX JOURS

Ferme certifiée bio depuis 2014, spécialisée en polyculture-élevage sur une vingtaine d'hectares, avec un troupeau de chèvres, de brebis laitières et de poulets de chair. Toute la production laitière est transformée en fromages (frais, brie, tomes), en yaourts et en glaces. Le magasin à la ferme propose des produits laitiers, œufs, volailles, miel, légumes, boissons, etc.

Découverte : circuit aventure sur l'élevage et les cultures de la ferme, explication sur la fabrication du fromage.

Dégustation des produits de la ferme.

Détente : château gonflable, grimages.



48

Françoise Lecoq
Rue de la Chapelle au Foya 22,
7090 Hennuyères
0474/47.61.35
fermeduplanois@gmail.com
www.lafermeduplanois.be
📍 La Ferme du Planois



LA FERME DU TILLEUL

DIMANCHE 29 JUIN

Ferme familiale maraîchère, légumes variés et certifiés bio, poules pondeuses (poulailler mobile). Atelier de production artisanale de croquettes de pommes de terre.

Découverte : visites guidées, affichage didactique, initiation à la taille des plants de tomates.

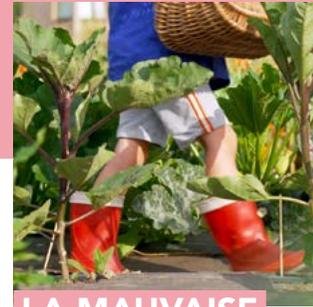
Dégustation des légumes de la ferme via des petites préparations.

Détente : château gonflable, concours de dessin.



49

Catherine Claeys
Rue de Graty 30, 7830 Hoves
0470/61.75.61
ca.claeys@laposte.net



LA MAUVAISE HERBE

SAMEDI 28 JUIN

La coopérative La Mauvaise Herbe, née à Grune, rassemble producteurs et citoyens autour d'un maraîchage bio respectueux du Vivant et d'une épicerie locale à Nassogne.

Découverte : Visites thématiques des cultures, présentation du design permacole, démonstrations en traction chevaline et découverte de l'initiative citoyenne « Caravane de la Souveraineté alimentaire ».

Dégustation : Produits du maraîchage et des coopérateurs à savourer sur place : bières, jus, hamburgers, planche apéritive, crêpes, le tout 100% local.

Détente : Jeux en plein air (pêche à la sciure, molky, etc.), balade en calèche, zone détente et activités didactiques.



50

Fanny Lecrombs
Rue du centre (face au n° 28),
6952 Grune
0474/96.03.02 - 0479/17.63.23
cerclesoutien@lamauvaiseherbe.bio
www.lamauvaiseherbe.bio
📍 La mauvaise herbe



FERME PONTS DU CIEL

LES DEUX JOURS

La Ferme Ponts du Ciel est une ferme biodynamique diversifiée alliant production agricole, transformation sur place, activités pédagogiques et engagement social, dans une dynamique collective et coopérative.

Découverte : visites guidées, exposition de certaines machines agricoles, photos et affiches retraçant l'évolution du projet, atelier de transformation laitière, cercle de partage autour de l'agriculture, traite en prairie et nourrissage des veaux et des cochons en fin de journée.

Dégustation de lait cru, petite restauration (pizzas au levain cuites au feu de bois, hamburgers, cheesecake, glaces, yaourts). Produits de la ferme en vente au magasin.

Détente : jeux en bois, « espace zen » dans le foin, musique d'ambiance.



51

Murielle Keirse
Rue Arc-en-Ciel 59,
6680 Sainte-Ode
0499/33.52.11
fermekeirse@gmail.com
www.fermepontsduciel.be
📍 Ferme Ponts du Ciel



NATURANE

LES DEUX JOURS

Ferme certifiée biologique, spécialisée dans l'élevage d'ânes, de moutons, de chèvres et de lapins. Production de lait d'ânesse destiné à la consommation et à la fabrication de produits de soins cosmétiques.

Découverte : caresses des ânes dans leur prairie, explications personnalisées sur l'élevage, l'éducation, la production de lait, ...

Dégustation : produits à base de lait d'ânesse, petite restauration avec des produits locaux.

Détente : balades à dos d'âne, grimages pour enfants, jeu concours.



52

Pascal Delperdange
Rue du Wez 34,
6640 Vaux-sur-Sûre
0479/36.87.86
info@naturanecosmetics.com
www.naturane.be
📍 Naturane


**LA FERME
HOUARD**
LES DEUX JOURS

Ferme classée du 17^{ème} siècle, restaurée en 2002, située à proximité du confluent de l'Ourthe et de l'Aisne. Élevage de bétail (Blanc Bleu Belge et Aubrac) ainsi qu'un petit élevage.

Découverte : visite de l'exploitation et explication du fonctionnement de la ferme au quotidien.

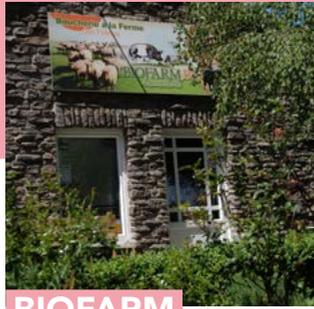
Dégustation des produits de la ferme et produits du terroir.

Détente : château gonflable, grimages, concours de dessin, jeu de découverte à la ferme.



53

Olivier Houard
Rue Hodister 1,
6941 Durbuy (Bomal-sur-Ourthe)
0495/41.76.66
info@ferme-houard.be
www.ferme-houard.be
📍 Ferme Houard


BIOFARM
LES DEUX JOURS

Ferme familiale d'élevage de bovins, porcins et poules. Épicerie et boucherie/charcuterie sur place. Cultures de céréales.

Découverte : visite guidée de l'exploitation.

Dégustation : bar à saucissons.

Détente : château gonflable, concours de dessin, jeux en bois, animation musicale avec des artistes locaux.



54

Patrick Feller
Chemin de Mousny 14,
6972 Tenneville
feller@biofarm.be
www.biofarm.be
📍 Boucherie Biofarm


**LE VERGER
D'À COTÉ**
LES DEUX JOURS

Découverte : visite du verger.

Dégustation marché du terroir et artisans.

Détente : lancer de ballots, grimages, concours de dessin, parcours de ballots de paille pour les enfants.



55

André Ska
Rue de la Commanderie 3,
6900 Hargimont
0497/41.13.92
info@levergerdacote.be
www.levergerdacote.be
📍 le verger d'à côté


**LE CHEVAL
DU VENT**
LES DEUX JOURS

Ferme agroécologique BIO dédiée à l'élevage, au maraîchage en permaculture et à la préservation de la nature. Elle combine agriculture durable, pédagogie, thérapie et inclusion sociale à travers de nombreuses activités éducatives et de médiation animale.

Découverte : Visites guidées pour tous, balades naturalistes (2x/jour) sur 6 km à la découverte de la nature et de l'histoire de la région. Animations pédagogiques, rencontre avec les animaux, démonstrations et médiation animale.

Dégustation Marché de producteurs locaux, en présence du GAG de Virton et petite restauration non-stop. Repas le samedi soir et dimanche midi.

Détente : Activités nature pour tous : jeux d'autrefois, ateliers, expositions, balades en char à bancs et spectacles. Animations festives : concert, carrousel équestre, show aérien et balade de vieux tracteurs.



56

Natacha Peignois
Rue de Latour 2, Au Pommier de
Latour, 6760 Ethe
0496/08.00.53
natachapeignois@lechevalduvent.be
www.lechevalduvent.be
📍 Le Cheval du Vent


**LA FERME DU
BAS ROTEUX**
LES DEUX JOURS

Meunerie et atelier de fabrication de pâtes artisanales.

Découverte : visites guidées, écrans explicatifs, panneaux didactiques, quatre conférences nutritives (deux par jour).

Dégustation: marché du terroir avec la participation de producteurs locaux. BBQ tout le week-end. 19h: repas champêtre des produits locaux avec la participation de Julien Laprairie : apéro, BBQ, salade bar, café-dessert (payant et sur réservation au 0496/ 23 70 43).

Détente : espace jeux pour enfants (jeux en bois, château gonflable), concours de dessin, quiz-concours autour des céréales, de la meunerie et de la fabrication de pâtes, découverte du verger avec espace pique-nique, photomaton (souvenir à la meunerie). Balade en char à Banc dans les cultures de céréales. Balades VTT 20 Km, VTC 19 km, Marche 4-9 km le dimanche matin (premier départ 9h jusque 10h30). 22 h: concert et 23h30 soirée DJ.



57

Vincent Modave
Rue Saint Donat 27,
6640 Vaux-sur-Sûre
0496/23.70.43
info@lafermedubasroteux.be
www.lafermedubasroteux.be
📍 La Ferme du Bas Roteux


**LA FERME
DU PETIT BOMAL**
LES DEUX JOURS

Ferme familiale et biologique avec élevages de bovins, porcins et volaille. Vente directe à la ferme d'œufs, de fraises, de glaces et de colis de viandes. Service de chambres d'hôtes et cabane insolite.

Découverte : visites guidées, démonstration de la traite et des animaux de la ferme, atelier de fabrication de la glace.

Dégustation et vente des produits de la ferme à la guinguette. Burgers et fromages.

Détente : château gonflable, jeux en bois, concours de dessin.



58

Bertrand Counet
Rue de Liège 145,
6941 Bomal-sur-Ourthe
0473/40.07.93
carole.riviere1@gmail.com
www.petitbomal.be
📍 Fermedepetitbomal



LA FERME LUTREBOISE

LES DEUX JOURS

Élevage bovin, ovin, volailles et de lapins. Activité de maraîchage et point de vente directe à la ferme.
Découverte : visites guidées de l'exploitation, découverte des animaux de la ferme, de leur utilité et de leur environnement, avec des panneaux explicatifs pour approfondir les connaissances sur le métier, son importance, ainsi que les enjeux écologiques et économiques.
Dégustation saucisses d'un producteur local, glace maison, marché de producteurs locaux.
Détente : concours de dessin, balade dans toute l'exploitation.



59

Sylviane Wener et Virginie Michaux
 Lutrebois 18,
 6600 Bastogne
 0472/28.93.87
 info@fermeluttreboise.be
 www.fermeluttreboise.be
 📍 Ferme Luttreboise



FERME DU CHÂTEAU VERT

LES DEUX JOURS

La Ferme du Château Vert célèbre la Génération Bio avec un programme riche en découvertes, en collaboration avec le Patro de Vance pour encadrer les enfants.
Découverte : Visite de la ferme et du maraîchage, marché bio et exposition artistique sur la nature. Animations enfants encadrées par le Patro de Vance : rallye, plantations, marché des enfants et petits cadeaux (samedi et dimanche à 11h, 14h et 16h - gratuit).
Dégustation : Food Festival Bio le samedi soir en formule street food et Menu Bio-Gastronomique le dimanche (sur réservation). Mini restauration et bar disponibles tout le week-end.
Détente : Château gonflable, concours de dessin, circuit tracteur et fresque collective avec les enfants. Ambiance festive le samedi soir avec une Soirée Guinguette.



60

Gil Grévisse
 Rue de la Rochette 64,
 6723 Habay
 0471/17.95.03
 ggrevisse@gmail.com
 📍 Ferme du Château Vert



FERME DE DANIEL ET NICOLAS KNOTT

DIMANCHE 29 JUIN

Ferme bovine avec bâtiment pour le stockage de céréales.
Découverte : visites guidées (balade en remorque de tracteur à la découverte des champs, de la faune et de la flore autour de la ferme), exposition de panneaux didactiques, comparaison d'un engin agricole actuel et ancien.
Dégustation de produits locaux, dîner avec viande de la ferme (sur inscription), petite restauration locale également le soir.
Détente : marche rurale en matinée, château gonflable, grimage, concours de dessin, bac à sable, balade en calèche, concours de lancer de petits ballots,... En soirée, les traditionnels concours de la meilleure agricultrice et du meilleur juge, suivis d'une soirée animée par un DJ.



61

Daniel et Nicolas Knott
 Remeaux 39,
 6800 Libramont
 0485/72.96.34
 epinson02@gmail.com



L'ASINERIE DE L'O

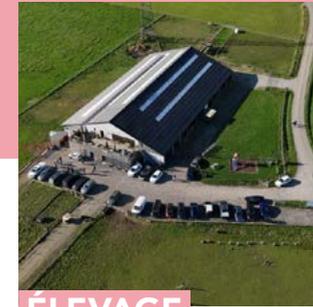
LES DEUX JOURS

Ferme biologique à vocation socio-éducative avec élevage d'ânes. Manèges, écuries et espaces dédiés à la biodiversité. Accueil des personnes à mobilité réduite.
Découverte : visite de la ferme et des petits animaux, démonstrations variées (maréchalerie, équimotricité, asinomédiation), promenade accompagnée de 6 km avec des ânes de monte et d'attelage (samedi 9h30), parcours d'attelage (dimanche).
Dégustation : pain saucisse, hamburger et glace préparés avec des produits locaux.
Détente : concours de dessin, jeux de découverte libre de la ferme, parcours de brouette, gymkhana, animation autour de la ferme.



62

Maïthé Sondag
 Rue du Bua 26a,
 6723 Habay-la-Vieille
 063/43.38.00
 contact@asinerie.be
 www.asinerie.be
 📍 Asinerie de l'O



ÉLEVAGE DE DURBUY

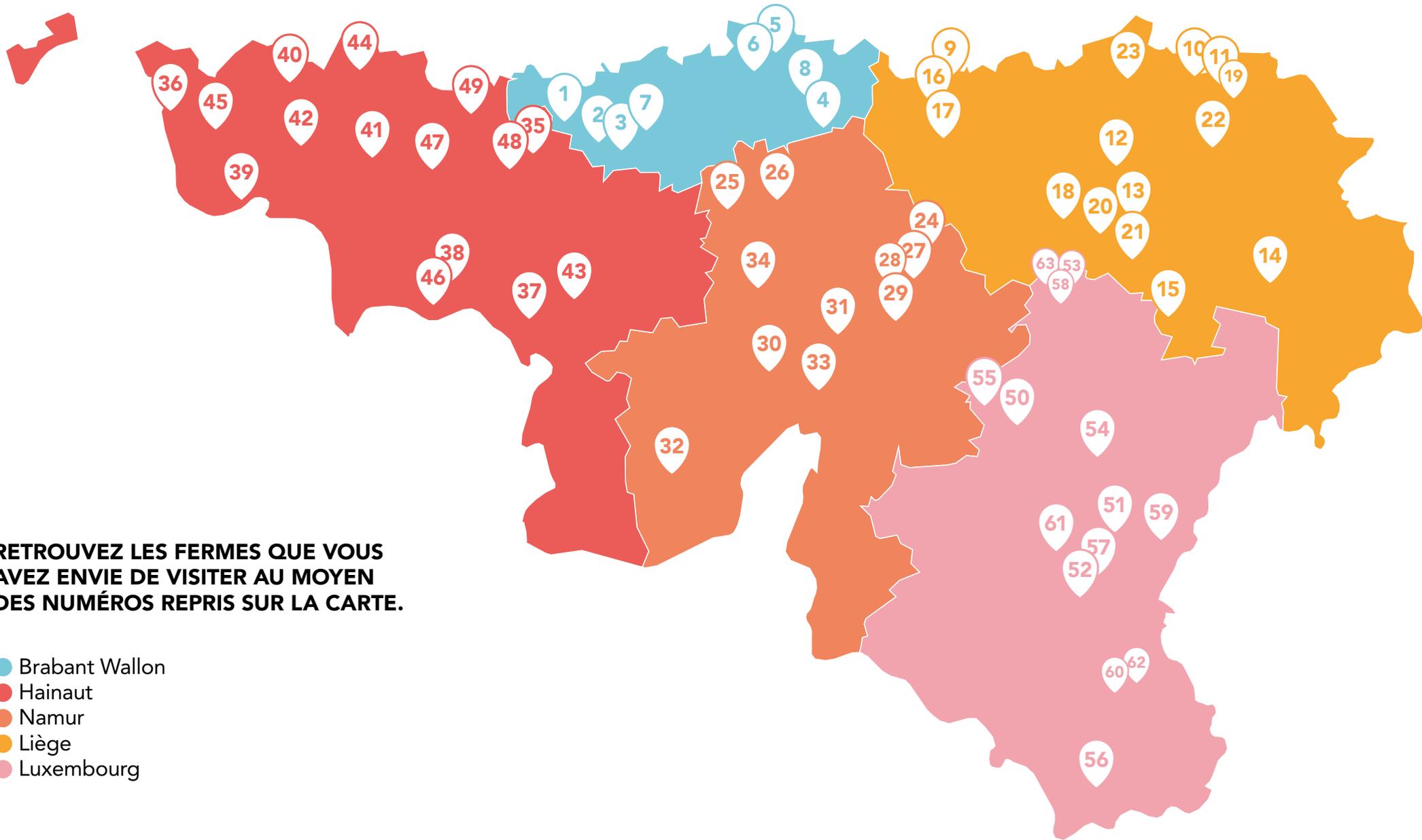
LES DEUX JOURS

Exploitation pluridisciplinaire, axée sur l'élevage de bovins, de poulets de qualité différenciée (le poulet d'Antan), et de chevaux. La ferme dispose d'un centre équestre et d'une brasserie - restaurant «La Table d'Alban». Des stages pour enfants y sont organisés, en plus de cours d'équitation et de balades en calèche.
Découverte : visites guidées, panneaux didactiques, démonstrations de chevaux montés.
Dégustation hamburgers de Galloway, viande de boeuf et de volaille issues de l'élevage, présence de quelques producteurs locaux.
Détente : château gonflable, balades, jeux en bois, concours de dessin, tours à poney pour les enfants, marche de 5 km balisée par QR code au départ de la ferme.



63

Delphine Machiels
 Rue Christophe Théâte 40,
 6941 Tohogne
 0494/18.46.95
 machielsdelphine@outlook.com
 www.elevagededurbuy.be
 📍 Elevage de Durbuy



**RETROUVEZ LES FERMES QUE VOUS
AVEZ ENVIE DE VISITER AU MOYEN
DES NUMÉROS REPRIS SUR LA CARTE.**

- Brabant Wallon
- Hainaut
- Namur
- Liège
- Luxembourg

JOURNÉES FERMES OUVERTES

Les 28 et 29 juin 2025



ON VOUS ATTEND NOMBREUX !

#jecuisinelocal

RADIO
Contact
Feel Good

 Wallonie
Relance

 **JFO**
Journées Fermes Ouvertes

Une campagne de l'
 **Apaq-W**