NAMUR

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.

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.

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.

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.

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 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.

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 laitiers «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).

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

NAMUR

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

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