



MA TERRE

mon métier

GAL
Pays de
l'Ourthe

A la rencontre de 20 producteurs du Pays de l'Ourthe
Communes de Durbuy, Érezée, Hotton, Houffalize, La Roche-en-Ardenne, Manhay et Rendeux

Le Groupe d'Action Locale Pays de l'Ourthe est une association qui comprend 7 communes en province de Luxembourg. Composé de partenaires publics et privés, le GAL a pour mission d'encourager le développement d'une économie locale durable.

Au travers d'initiatives en lien avec les circuits-courts, la réduction de nos consommations d'énergie ou encore l'usage du vélo, le GAL propose aux habitants de ses 7 communes de faciliter leur implication dans le développement local durable. Consommer local en fait partie !

Si vous souhaitez en savoir davantage sur le GAL et ses projets, n'hésitez à prendre contact !

GAL Pays de l'Ourthe asbl
Rue de Bardonwez, 2
6987 Rendeux
T : 084/37.86.41

www.paysourthe.be



Remerciements

A ces hommes et femmes qui m'ont fait partager leur quotidien en tout simplicité, je souhaite ardemment dire merci.

Agriculteurs, éleveurs, transformateurs, artisans, tous, à leur façon, m'ont sensibilisée à la notion du temps et au goût du travail bien fait, mais aussi à l'importance du contact avec les clients, au rôle essentiel de la femme au sein de petites entreprises familiales...

A travers l'écriture de leurs histoires et les prises de vue de leur travail, je souhaite leur rendre hommage et leur exprimer ma reconnaissance.

Isabelle MÉLON
Chargée de mission Gal Pays de l'Ourthe

MA TERRE

mon métier

A la rencontre de 20 producteurs de notre terroir

Face aux enjeux du monde agricole d'aujourd'hui, de nombreuses fermes ardennaises et famennoises se sont diversifiées et ouvertes aux consommateurs via la vente directe.

Par ailleurs, nous voyons apparaître ici et là de jeunes citadins pour lesquels le travail de la terre et le rapport à la nature donnent du sens à leur nouvelle vie.

Terre de terroirs, le territoire du GAL Pays de l'Ourthe compte en 2018 plus de 50 producteurs locaux ayant entrepris la démarche de vente en circuits courts. Parmi eux, vingt ont accepté de nous parler de leur métier.

Cette brochure, illustrée par le talentueux photographe Martin Dellicour, raconte l'histoire d'hommes et de femmes passionnés par leur métier et amoureux de leur terroir.

Le GAL vous invite à les découvrir et à déguster leurs produits.

Jean-Henri DEWEZ
Président du Gal Pays de l'Ourthe



A LA RENCONTRE DE 20 PRODUCTEURS DU PAYS DE L'OURTHE

Sommaire

<p>Pré Bio Hubermont (La Roche-en-Ardenne) <i>Colis de viande</i> p.6</p>	<p>La Ferme Renaud Bourdon (Hotton) p.22 <i>Produits laitiers, colis de viande, magasin</i></p>	<p>La Ferme des Oliviers Bende (Durbuy) <i>Chocolat</i> p.38</p>
<p>Le Jour du Pain Heyd (Durbuy) <i>Pain au levain naturel</i> p.8</p>	<p>La Ferme Houard Bomals/Ourthe (Durbuy) <i>Viande, charcuterie, magasin</i> p.24</p>	<p>Aux Saveurs des Dolmens Morville (Durbuy) <i>Fromage, beurre, glace, épicerie</i> p.40</p>
<p>Chèvrerie Méli-Mélo Beffe (Rendeux) <i>Fromage de chèvre</i> p.10</p>	<p>Cyril Chocolat Samrée (La Roche-en-Ardenne) <i>Chocolat</i> p.26</p>	<p>La Terre Amoureuse Vaux-Chavanne (Manhay) <i>Légumes</i> p.42</p>
<p>La Bergerie de l'Isabelle Laidprangeux (Rendeux) <i>Fromage de brebis</i> p.12</p>	<p>Le Moulin de Lafosse Lafosse (Manhay) <i>Huile végétale</i> p.28</p>	<p>Ferme Lacasse Mousny (La Roche-en-Ardenne) <i>Pommes de terre</i> p.44</p>
<p>Les Tartes Artisanales Petit-Han (Durbuy) <i>Tartes à l'ancienne</i> p.14</p>	<p>Saveurs des Deux Ourthes Boeur (Houffalize) <i>Colis de viande</i> p.30</p>	<p>Informations & contact p.46</p>
<p>Le Potager de la Bergerie Laidprangeux (Rendeux) <i>Légumes</i> p.16</p>	<p>Le Moulin d'Odeigne Odeigne (Manhay) <i>Farine</i> p.32</p>	<p>Terroirlux.be p.47</p>
<p>La Chèvrerie du Moulin de Wez Mierchamps (La Roche-en-Ardenne) <i>Fromage de chèvre, légumes, magasin</i> p.18</p>	<p>La Brasserie d'Oster Oster (Manhay) <i>Bière</i> p.34</p>	<p>Li Terroir p.48</p>
<p>Le Préai glacé Taverneux (Houffalize) <i>Desserts lactés</i> p.20</p>	<p>La Fromagerie des Tourelles Fisenne (Erezée) <i>Fromage, yaourt, glace</i> p.36</p>	<p>EN ANNEXE :</p> <p>Carte générale « Les producteurs du Pays de l'Ourthe » & liste complète des producteurs</p>



LA ROCHE-EN-ARDENNE

Pré Bio

Colis de viande bio (porc, boeuf, agneau)



Sous le nom commercial Pré-bio, on découvre deux fermes d'élevage, la ferme du Vivrou et la ferme Burhain, qui ont toutes deux des valeurs identiques et un objectif commun : fournir aux consommateurs des produits de qualité. Grâce à cette collaboration, des colis de viande bio de bœuf limousin, de porc et d'agneau sont proposés sur réservation à une clientèle fidèle et variée.

Pour ces éleveurs de père en fils, le circuit court représente un juste équilibre entre une rémunération équitable du producteur et la qualité des produits exigée par les consommateurs.

Le futur est perçu différemment en fonction des familles et des perspectives de reprise de l'exploitation. L'insécurité actuelle du métier est liée à l'incertitude du lendemain pour une agriculture familiale à taille humaine, et plus particulièrement en Ardenne, terre d'élevage.

Derrière le travail d'agriculteur, il y a avant tout une passion, un profond amour de la nature et généralement une compagne, dont la présence et l'aide au travail apportent un soutien si important.

Ferme du Vivrou
Hubermont 22
6983 - La Roche-en-Ardenne

0474 30 20 71 ou 084 43 30 01
info@fermeduvivrou.be

Ferme Burhain
Hives 40c
6980 - La Roche-en-Ardenne

0496 24 24 54
alainburhain@skynet.be

www.leprebio.be



HEYD

Le Jour du Pain

Pain au levain naturel, cuisson au feu de bois



Ouvrir une boulangerie artisanale et fabriquer des pains au levain naturel à Heyd, un petit village proche de Durbuy, voilà qui n'est pas banal.

Ce projet, c'est Julie et Yoann qui l'ont mené à bien, après 3 ans de réflexion, de formations et de travaux !

Une idée originale c'est bien, mais trouver les fonds quand on est jeune et entrepreneur, c'est plus compliqué. Il faut dès lors être créatif.

Afin de finaliser le montage financier de la boulangerie, Julie et Yoann ont fait appel à leurs voisins et connaissances pour un financement participatif : 13 personnes leur ont fait confiance et leur ont prêté de l'argent à rembourser en 5 ans. Les intérêts qu'ils auraient obtenus en laissant cette somme d'argent en banque ont été convertis en pains offerts par les jeunes boulangers, précurseurs en quelque sorte du crowdfunding.

Fabriquer du pain sans additif, ni adjuvant, avec des farines biologiques et du levain naturel, c'est d'abord travailler avec une matière vivante, qui varie sen-

siblement selon différents paramètres. Le goût et l'apparence des pains ne sont donc jamais « calibrés », c'est ce qui donne leur côté artisanal et naturel recherché par les consommateurs.

Dans ce couple complémentaire, le rôle de la femme a été capital ! C'est en effet Julie qui a mené la création du projet et qui est boulangère diplômée. Elle a ensuite transmis son savoir-faire à son compagnon Yoann, qui travaille à l'atelier depuis lors. Depuis l'ouverture en novembre 2013, ils progressent ensemble et tentent continuellement d'améliorer les recettes et le mode de cuisson des différents pains et douceurs pour une clientèle fidèle.

« Merci à nos ambassadeurs du Jour du pain sans qui cette aventure n'aurait pas eu tant de couleurs, ni tant de chaleur ! » — Julie

Julie ANTOINE et Yoann ETIENNE
Rowe di Veule 7 - 6941 Heyd

086 36 73 46 ou 0478 90 18 63
info@lejourdupain.be
www.lejourdupain.be





BEFFE

Chèvrerie Méli-Mélo

Fromage de chèvre : frais, maquée, feta



Stéphanie a plus d'un atout dans son sac ! Fille d'éleveur de bovins 'blanc-bleu' dans la région de Bastogne, elle a grandi dans une ferme traditionnelle avant de devenir éleveuse de caprins et fromagère.

Après un graduat en agriculture, section environnement, elle a connu de nombreux petits 'boulots alimentaires'. C'est lors de séjours comme 'wwoofeuse' (bénévole voyageuse) dans de petites fermes à l'étranger qu'elle se découvre un amour pour les chèvres.

Sa vocation est née, reste à trouver un lieu dans son Ardenne belge natale. C'est au pays de l'Ourthe qu'elle trouve une fermette à rénover, dans le petit village de Beffe. Bien qu'elle ne soit pas originaire du coin, c'est là qu'elle a créé son nid et tissé des liens tant professionnels (réseau Ardenne paysanne) que privés.

Cinq ans et deux charmants bambins plus tard, elle partage son temps entre l'enseignement des sciences, la traite

des chèvres, la fabrication de fromages, l'éducation des enfants et la rénovation ! Heureusement, Stéphanie n'est pas seule dans cette aventure mais épaulée efficacement par son compagnon F-X. Son élevage s'agrandit au fil des ans, comme sa clientèle, composée à 80% de particuliers et d'épiceries locales. Si on lui demande ce qu'elle souhaite dans l'avenir, elle parle d'agrandissement du cheptel et des étables pour accueillir tout ce petit monde.

Ses fromages de chèvre variés (frais, maquée, feta) sont, à l'image de cette jeune femme dynamique et souriante, tout en finesse.

Stéphanie Chisogne
rue de l'église, 59
6997 - Beffe (Rendeux)

084 36 78 59
chisogne.stephanie@gmail.com



LAI PRANGELEUX

La Bergerie de l'Isbelle

Yaourt et fromage frais ou affiné bio de brebis



Voici une ferme familiale par excellence. Après deux générations sans activités agricoles, André et son épouse Danièle ont repris les bâtiments et les terres de la ferme des arrières grands parents ardennais et l'ont transformée en bergerie. Le lait de leurs brebis y est transformé en yaourts, fromages frais ou affinés bio.

Quand André évoque son métier, il parle de capacité à s'adapter, à savoir tout faire et de la nécessité d'être en bonne santé, avec un moral d'acier. L'élevage, la traite et la transformation exigent en effet de s'engager complètement dans son travail, en y incluant souvent la famille.

Le couple, dont le travail est complémentaire, trouve sa motivation dans l'aspect indépendant du métier, l'amour de la nature et des animaux, ainsi que la satisfaction de produire un lait et des fromages de qualité. Le bon contact

avec les consommateurs et le travail en famille sont deux éléments essentiels qui entretiennent l'enthousiasme des débuts.

Récemment, deux de leurs cinq enfants ont intégré l'exploitation familiale : Sylvain se passionne pour l'élevage et Guillaume a créé son activité de maraîchage bio.

Les multiples tâches de la ferme se partagent dès lors avec leurs deux fils, ce qui motive davantage les parents à persévérer et à développer l'exploitation en vue d'une future transmission. La relève semble donc assurée.

André et Danièle Culot

Laidprangeleux 1
6987 - Rendeux

084 47 78 51
bergeriedelisbelle@skynet.be





PETIT-HAN

Les Tartes Artisanales

Tartes artisanales et quiches à l'ancienne



On la surnomme « Madame Nature », nom qui lui va comme un gant !

Cette éducatrice à l'environnement a transformé progressivement sa passion pour la nature et les saisons en une profession : productrice artisanale de tartes et quiches.

Pour ce faire, Véronique récolte dans son verger et potager les fruits et légumes de saison, et dans les fermes avoisinantes les œufs et la farine, qui composent sa pâte légère et croquante.

Sa recette secrète de pâte à tartes lui a été transmise par Maggy, habitante de la commune. C'est grâce à cette dame aujourd'hui décédée et aux hasards de la vie, que Véronique participe dès 1993 au marché artisanal de Marcourt, retrouvant depuis chaque été une clientèle fidèle et enthousiaste.

Privilégiant le contact direct et la fabrication artisanale à petite échelle, Véronique souhaite proposer des produits de qualité à un prix accessible pour tous, tout en gardant du temps pour elle et les siens, ce qui n'est pas toujours compatible tant le succès de ses créations est grandissant.

Ses tartes et quiches, aux goûts variés, changent en fonction des saisons et fourmillent d'originalité : tartes aux noix, au chocolat, au café, aux myrtilles...un délice tant pour les yeux que pour les papilles !

Véronique Laffineur

Rue de Givet 31
6940 - Petit-Han

086 49 00 35
laffineur.demoulin@gmail.com



LAIDPRANGELEUX

Le potager de la bergerie

Légumes bio



Voici ce qui s'appelle un véritable retour aux sources !

En 2015, Guillaume, jeune illustrateur dans le milieu du dessin animé, décide de quitter Londres et sa surconsommation pour revenir à la bergerie familiale, avec un projet de diversification qui lui tient à cœur : le maraîchage biologique. Artiste urbain, Guillaume est devenu paysan comme ses parents : un retour aux sources qui donne du sens à sa vie. Travailler avec la nature, fournir des produits alliant goût et qualité, vivre au rythme des saisons sont des valeurs essentielles pour lui et les siens.

Par la découverte de la terre, le renouvellement des cultures, la recherche d'un développement harmonieux des plantations, Guillaume retrouve sa créativité innée et met son « intelligence au service de la culture ». La complexi-

té du métier de maraîcher, de par ses contraintes administratives, financières et climatiques, obligent ce jeune homme passionné à faire des concessions par rapport à son idéologie initiale.

Derrière lui, sa compagne l'encourage. Ensemble, ils ont plein de projets dont celui d'une micro-ferme.

« L'avenir appartient à ceux qui croient en la beauté de leurs rêves » Eleanor Roosevelt

Guillaume Culot
Laidprangeleux 1
6987 - Rendeux

0492 82 22 50
jeanguillaumeculot@gmail.com





MIERCHAMPS

Chèvrerie du Moulin du Wez

Fromage de chèvre et légumes bio, magasin



Margot est jeune mais a déjà une grande expérience professionnelle, acquise en suivant son papa depuis son plus jeune âge. Depuis son enfance, elle élève des ânes et promène le troupeau familial de chèvres dans les pâtures et sentiers qui entourent la petite ferme isolée dans la forêt.

Après un bac en agronomie, la jeune fille n'a qu'une idée en tête : travailler à la chèvrerie. Son père diversifie alors les activités avec du maraîchage en laissant progressivement une place à sa fille, qui reprend la ferme en 2015, à 25 ans à peine !

Entre la traite des chèvres, la transformation du lait et la vente directe des produits de la ferme (fromages/légumes), Margot, aidée par sa maman et le compagnon de celle-ci ne voit pas passer le temps lors de la haute saison.

Vient ensuite l'hiver et le moment du repos, avant celui des naissances et du renouvellement du troupeau. Les habitants de la ferme, animaux et humains, vivent ainsi au rythme des saisons...

Ses 50 chèvres, Margot les connaît toutes par leur nom...et celles-ci lui vouent une tendresse particulièrement touchante. Une belle harmonie règne dans ce joli lieu isolé, en dehors du temps...

Margot Moreau
14 Mierchamps
6980 La Roche en Ardenne

084 41 19 59 ou 0474 84 98 56
payzane@gmail.com





TAVERNEUX

Le Préai glacé

Desserts lactés artisanaux (glace, riz au lait...)



Le dynamisme, la passion et l'innovation permanente caractérisent véritablement la famille Jonkeau. Eric, le père, est un véritable fermier-entrepreneur qui a transformé la ferme ardennaise traditionnelle en une authentique exploitation rationalisée. Cette dernière tend en effet à l'autonomie, tant fourragère qu'énergétique, via des essais réguliers de cultures et un projet de biométhanisation.

Claudine, son épouse, a rejoint l'exploitation à plein temps en 2012, après une carrière d'enseignante dans les villages environnants. Suite à la crise du lait, un projet de diversification lié à la vente directe a apporté une plus-value à la ferme, permettant à cette femme dynamique de trouver une place dans l'entreprise, aux côtés de son mari et de leur jeune fils Pierre-Olivier.

Aujourd'hui, Claudine se passionne dans la création de gâteaux de glace personnalisés et la vente de produits laitiers qu'elle fournit aux collectivités et magasins de sa région, ainsi qu'aux personnes avides de produits frais et goûteux.

Le circuit court est ici privilégié ; la fabrication artisanale, le non-gaspillage, le contact direct et la proximité font incontestablement partie des valeurs du Préai Glacé.

Famille Jonkeau - Lafontaine
Taverneux 29 - 6660 Houffalize

061 28 91 65 ou 0498 54 20 18
lepreaiglace@gmail.com
www.lepreaiglace.be

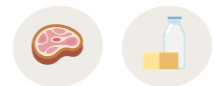




BOURDON

La Ferme Renaud

Produits laitiers, colis de viande bio, magasin à la ferme.



L'histoire commence il y a une trentaine d'années lorsque Joseph décide de devenir agriculteur à titre principal, quittant ainsi son métier d'ouvrier de chantier.

Petit à petit, la maison se transforme en une ferme, où le couple Renaud produit et vend son lait puis le transforme en maquée vendue en circuits courts. Petit à petit, Joseph rachète des quotas laitiers, agrandit son troupeau et suivant ses convictions, décide d'adhérer au label bio. Jusqu'en 2010, la ferme prospère, menant Fabian à vouloir concrétiser le projet qui l'anime depuis une dizaine d'années : prendre la relève de son père. Malheureusement, l'exploitation perd les terres qu'elle louait au camp militaire proche, passant de 72 à 20 ha et de 90 à 20 vaches. La déprime familiale est totale quand survient Terre en vue ! Cette asbl a pour objectif de faciliter l'accès à la terre pour une agriculture durable en invitant les citoyens à prendre des parts dans la coopérative à finalité sociale. Concrètement, « Terre-en-vue acquiert des terres agricoles afin de les soustraire à la spéculation foncière et de les confier ensuite à

des agriculteurs respectueux de celles-ci, adeptes des circuits courts et impliqués dans la dynamique locale. »

C'est donc grâce à un financement coopératif citoyen que la ferme connaît un nouvel essor : d'une part par l'accès à la terre pour agrandir le troupeau, et d'autre part par du soutien, un réseau, des idées. Depuis 2013, Fabian a pu reprendre la moitié de l'exploitation tant en gardant un mi-temps de salarié. La famille a créé un petit magasin à la ferme, géré par les femmes. Elles y vendent les produits de l'élevage ainsi qu'une diversité de produits locaux.

« Si tu n'avances pas, tu recules » conclut Fabian, motivé comme jamais et prêt à s'adapter aux défis agricoles de demain.

Joseph et Fabian Renaud
route de Marche 60
6990 - Bourdon, Hotton

084 31 53 07 - 0470/57 43 78
ferme.renaud@gmail.com





BOMAL s/OURTHE

La Ferme Houard

*Viande de bœuf,
boucherie à la ferme / magasin / restaurant*



Voici une ferme où exploitation rythme avec diversifications.

Entrepreneur dans l'âme, Olivier a repris la ferme familiale avec son épouse Véronique. Dynamique et passionné, il cumule plusieurs activités en un lieu : élevage de taureaux de race blanc bleu belge, atelier de découpe, boucherie à la ferme et restaurant !

Complémentaire, Véronique gère les chambres d'hôtes et le gîte, le magasin et l'administration de cette ferme devenue progressivement une vraie petite entreprise. La délégation du travail et la gestion du temps sont donc au centre des préoccupations de ce couple très actif, parents de deux jeunes enfants.

La clientèle, fidèle et diversifiée, peut trouver dans cette belle ferme-château du bord de l'Ourthe tant à se loger qu'à se nourrir et déguster de bons produits locaux. Un lieu plein de charme et de convivialité.

Olivier et Veronique Houard
rue de Hodister 1
6941 Bomal s/Ourthe

086 21 22 08 ou 0495 41 76 66
info@ferme-houard.be
www.ferme-houard.be





SAMRÉE

Cyril Chocolat

Chocolat



La passion du chocolat a transformé radicalement la vie de ce couple et de leur famille.

Comptables de profession, Yves et son épouse Anita sont devenus en 1993 « artisans chocolatiers et pralineurs-grossistes » après un écolage auprès d'un chocolatier verviétois.

Après 10 ans d'activités, la petite entreprise familiale cherche un coin rural mais touristique pour fabriquer et vendre en direct ses différents produits chocolatés. C'est à Samrée qu'elle crée, en plus de l'atelier et du magasin, un salon de dégustation ainsi qu'un musée vivant du chocolat ! Depuis, plus de 10.000 visiteurs franchissent annuellement la porte pour assister aux démonstrations de la fabrication des pralines et ramener comme souvenir un des multiples produits 'fabriqués maison'.

Leurs 2 enfants ont grandi dans les odeurs de chocolat et des ganaches de pralines. Très jeune, Alexandre a souhaité rejoindre son père à la fabrication alors que sa mère y assure l'administration. En 2014, Nathalie est venue rejoindre le clan familial. La relève est donc bien assurée !

C'est avec un enthousiasme débordant que ce quatuor familial, amoureux de l'Ardenne, envisage de futurs et nouveaux projets professionnels fructueux.

Famille Lemaire

Samrée, 63
6982 - Samrée

084 46 71 20 ou 0495 25 20 91
cyril@skynet.be
www.cyrilchocolat.be



LAFOSSE

Le Moulin de Lafosse

Huile végétale artisanale (chanvre, caméline, colza)



La restauration du moulin de Lafosse est un projet associatif, né d'un intérêt de longue date d'une poignée de passionnés pour les moulins. En 2014, ils ont finalement trouvé « leur moulin » et fondé l'association Aisnagué.

L'objectif de l'asbl est de redonner vie et sens au moulin à eau de Lafosse, notamment par la production artisanale d'huile et de farine, mais aussi par l'organisation d'animations sur l'énergie, la rivière, la biodiversité, les savoir-faire etc.

Passionné par l'eau, le moulin et le contact direct avec la matière, Olivier apprécie les liens qu'il développe avec les personnes rencontrées grâce à son travail dans un site par ailleurs hors du temps. Seul employé de la structure, il occupe en conséquence l'essentiel des postes liés à l'activité : administration, communication, conception technique,

gestion de chantier, production alimentaire artisanale, organisation d'événements, accueil des visiteurs, vente, animations...

Les projets ne manquent pas dans l'asbl : la remise en route de la meunerie est prévue pour fin 2018, amenant une diversification supplémentaire des activités et un retour aux sources du moulin de Lafosse.

Aisnagué asbl - Olivier Meessen

Moulin de Lafosse 1
6960 Manhay

0486 91 90 21
aisnague@gmail.com
www.aisnague.be
ou www.moulindelafosse.be





BOEUR

Saveurs des deux Ourthes

Viande et charcuterie (bœuf-porc) : en colis ou au détail



Cela fait déjà 5 générations que cette famille d'agriculteurs est implantée au cœur de l'Ardenne.

En 2010, Joseph propose à d'autres éleveurs de se regrouper en coopérative afin de pouvoir proposer régulièrement des colis de viande en quantité suffisante. Constatant un manque de coopération entre éleveurs d'une part et de soutien des habitants d'autre part, il se retrouve rapidement confronté à « l'esprit individualiste wallon ».

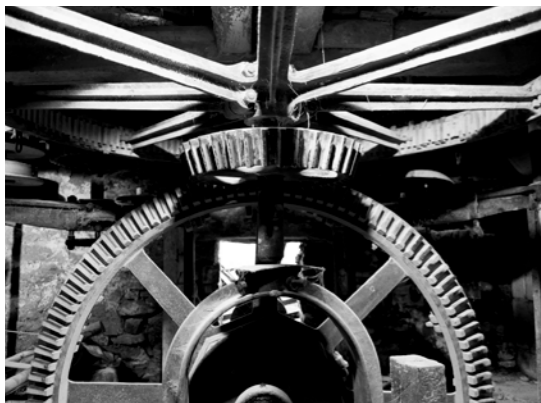
Isolé dans son projet de diversification, Joseph ne se décourage cependant pas, soutenu par son épouse qui travaille partiellement comme infirmière. Motivés par le souhait de leurs deux enfants de poursuivre l'exploitation familiale, le couple diversifie progressivement l'offre de viandes, vendues en colis ou en détail sur précommandes.

Aujourd'hui, c'est ensemble que père et fille développent la vente directe, notamment via le marché de Bastogne. Ils sont la preuve que l'union fait la force. Un slogan qui leur va bien.

Joseph et Ginette Neu-Charneux
Boeur 14b
6662 - Tavigny

0498 59 73 06 ou 0478 21 51 10
info@sddo.be
ginette_charneux@yahoo.fr
www.sdbo.be





ODEIGNE

Le Moulin d'Odeigne

Farine artisanale



Quelle belle histoire que celle de la transmission de ce moulin à farine typique de la région ! Depuis 15 ans, Odon Dethise cherchait désespérément un successeur pour son moulin qu'il maintenait courageusement en activité. Fanny Dumont cherchait quant à elle un lieu pour s'y installer avec ses animaux.

Educatrice et trapéziste de formation, Fanny a trouvé ce lieu magique au hasard d'une rencontre et s'est très vite passionnée pour le moulin, le grain et la meunerie. Mais le meunier était sceptique : comment une femme aussi jeune et frêle pourrait-elle exercer un métier aussi dur physiquement ? C'était sans compter sur la motivation de Fanny et le lien affectif qui s'est créé au fil du temps entre la jeune fille et le vieil homme, accentué par la naissance au moulin en 2017 d'un petit garçon ... tout un symbole.

Le projet d'une Fondation Privée 'La Ferme Artistique' a dès lors été créé pour acquérir le site du moulin. Son objectif est de concilier paysannerie, art et artisanat.

Une boulangerie verra le jour d'une part, et des stages en trapèze et paysannerie d'autre part.

Depuis, la vie de cette bruxelloise d'origine a totalement changé : baignée par le chant du

moulin, Fanny et sa famille vivent au rythme des saisons, du bruit de l'eau et du mouvement des meules. Le volume de farine, produite à façon en petites quantités, est donc limité, ce qui rend le produit encore plus rare. La meunerie est un métier physique et la reprise ou la réfection d'un moulin exigent des investissements importants alors que la demande des jeunes pour ce type d'activités artisanales est bien réelle. Consciente de sa chance, Fanny, jeune meunière, a déjà la volonté de transmettre ses savoirs en donnant des stages, des formations, en accueillant des jeunes sur le site.

Le moulin d'Odeigne, un des rares moulins à eau encore en activité, est donc plus qu'un lieu de vie : il a aussi une dimension sociale et intergénérationnelle avec l'objectif de conserver et de préserver du temps cet outil ancestral, objet de notre patrimoine.

Fanny DUMONT

Rue du moulin d'Odeigne 1
6960 - Odeigne

086 45 50 35 - 0495 92 04 66

info@moulin-odeigne.be

www.lafermeartistique.be





OSTER

La Brasserie d'Oster

Bière artisanale



Après avoir travaillé dans une brasserie de la région, Christelle et Eric, complémentaires et complices, ont décidé de créer et fabriquer leurs propres bières de façon artisanale.

Pas de bonne bière sans bonne eau ! Celle d'Oster, qui signifie 'Rivière du bois' provient d'un captage local. C'est donc dans ce village proche de Manhay que ce couple a décidé d'acquérir un ancien bâtiment agricole et de le transformer progressivement en brasserie, magasin et taverne !

Ces deux-là aiment en effet accueillir et faire déguster les bières d'Eric et les plats de Christelle.

Les habitants d'Oster ont soutenu dès le départ les projets de ces deux jeunes brasseurs et se sont appropriés la bière qui porte le nom de leur village, ce qui suscite fierté chez ces nouveaux entrepreneurs.

Ceux-ci n'ont dès lors qu'une ambition : continuer à fabriquer localement une bière artisanale en privilégiant la qualité et le goût. A leur santé !

Eric Fery et Christelle Moureau
Rue de la Clisore, 1
6960 - Oster, Manhay

0471 85 97 03
eric@brasserieoster.be
www.brasserieoster.be

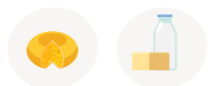




FISENNE

La Fromagerie des Tourelles

Fromage de vache / yaourt / glace



Françoise, Annick, Martine et Véronique : 4 femmes aux tempéraments bien différents. Femmes - aidantes d'agriculteurs - producteurs de lait, elles se sont rencontrées lors de formations en fromagerie et ont décidé de regrouper leurs compétences en créant en 2010 la coopérative agricole 'La fromagerie des Tourelles'.

L'avantage de s'être rassemblées en coopérative : une plus grande capacité de production ainsi qu'une répartition des tâches en fonction des compétences et des disponibilités de chacune.

Au début, les maris étaient plutôt étonnés de leurs projets de diversification. C'était sans compter sur la détermination de ces 4 femmes mousquetaires et le succès de leurs fabrications.

Aujourd'hui, ce sont plus de 100.000 litres de lait de vache qui sont transformés en fromages frais ou affinés, yaourts et glaces ! Une variété de produits qui ne cesse de croître afin de répondre à une demande croissante, tant en vente directe qu'en magasins.

Il reste à présent à ces 4 fromagères de prévoir progressivement la relève, afin que leur bébé continue de grandir sereinement. C'est ce qu'on leur souhaite !

Fromagerie des Tourelles SCRL
6997 Fisenne, rue du château, 3

086 47 72 71 ou 0476 69 13 88
fdt6997@gmail.com
www.lafromageriedestourelles.be





BENDE

La Ferme des Oliviers

Chocolat



A la « ferme des Oliviers », Rosario et Corinne vous accueillent dans un cadre chaleureux, avec une nourriture goûteuse et une attention de tous les instants.

Ces amoureux de la gastronomie ont transformé cette ancienne ferme en un projet professionnel qu'ils exercent en duo.

La femme joue un rôle important pour ce belgo-italien aux multiples casquettes. Son épouse Corinne est plus qu'une associée : elle l'épaula, le conseille, le complète.

Autodidacte, Rosario a quatre métiers : métrologue la semaine, restaurateur avec son épouse le week-end, professeur à l'IFAPME et fabriquant de chocolats en soirée ! Et pas n'importe quel chocolat : des pralines aux goûts savoureux, originaux et variés.

Dynamique et passionné, Rosario a toujours des projets. Son vœu le plus cher : continuer à créer des produits originaux (glaces, desserts, pralines) et faire partager au plus grand nombre sa passion du chocolat !

Rosario et Corinne Infantino
6941 - Bende

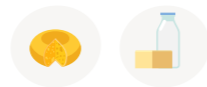
0478 01 34 88
r.infantino64@gmail.com
www.lafermedesoliviers.be



MORVILLE

Aux Saveurs des Dolmens

*Fromage au lait de vache, frais ou affiné, yaourt, beurre, glace,
magasin à la ferme*



C'est l'histoire d'une femme dynamique, mère de 5 enfants et agricultrice devenue fromagère.

Fille d'agriculteurs, Bernadette a toujours travaillé à côté de son époux, s'occupant de la traite, de la laiterie et de la fabrication de beurre.

En 2010, leur fils et son épouse reprennent partiellement l'exploitation familiale, ce qui modifie la répartition des tâches de chacun. A 50 ans, cherchant une nouvelle place au sein de la ferme, Bernadette décide de développer une activité de diversification : une fromagerie avec un magasin.

Voir du monde, échanger avec la clientèle d'habitues, livrer les restaurants du coin, faire goûter ses produits aux touristes, cela change de l'isolement lié au métier d'éleveur et correspond bien au tempérament volubile et sociable de Bernadette.

Fabriquer des produits laitiers qui ont du goût, voilà le nouveau métier de cette femme dynamique, passionnée et passionnante.

Bernadette Paquet (Ferme Paquet)
Morville, 23
6940 - Wéris

086 21 35 60 ou 0472 47 16 97
auxsaveursdesdolmens@gmail.com





VAUX-CHAVANNE

La Terre Amoureuse

Légumes



Sur les hauteurs de Vaux-Chavanne (Manhay), dans l'ancienne maison de ses grands-parents, une jeune fille à l'allure fluette mais au caractère bien trempé, fait pousser des légumes au rythme des saisons et de la nature ardennaise.

Forte de plus de deux ans de formations et de stages dans les fermes-écoles du MAP (Mouvement d'Action Paysanne), Manon a décidé de concrétiser son rêve : « Je cultive de manière écologique sur un terrain de moins d'un hectare pour offrir des légumes de qualité mais aussi pour favoriser la biodiversité et ainsi préserver le caractère rural de notre belle campagne. La motivation générale de mon projet est de soutenir l'agriculture paysanne et ainsi reconstruire un système alimentaire sain, local, de saison, diversifié, à taille humaine et autonome. »

Pour Manon, vendre en circuits courts, à la ferme principalement, c'est non seulement avoir un prix juste mais c'est aussi créer des liens avec ses clients. C'est ça

qui la motive.

Le maraîchage sur petites surfaces en Ardenne est-il réalisable et viable ? Manon et son réseau local solidaire de maraîchage écologique « Ardenne Paysanne » essayent en tout cas de le démontrer. Mais travailler seule et manuellement demandent constamment énergie et motivation, sans cesse remises en cause par les aléas du temps, des cultures mais aussi du terrain. De plus, l'accès à la propriété est difficile pour un jeune non issu d'une famille agricole.

Manon hésite, doute, se questionne... Comme un roseau, elle se courbe sans jamais se casser ; amoureuse de la terre, elle l'est profondément.

Manon Bernier
Vaux-Chavanne
6960 Manhay

086 45 59 81 ou 0472 48 24 30
laterreamoureuse@gmail.com



MOUSNY

Ferme Lacasse

Pommes de terre



Voici une ferme ardennaise traditionnelle qui s'est initiée à la vente directe il y a déjà 10 ans.

Producteurs de lait et éleveurs de bœuf 'blanc bleu', la famille Lacasse exploite la ferme depuis plusieurs générations. Les grands-parents cultivaient déjà des pommes de terre mais en très petite quantité et pour l'entourage immédiat. Dès 2007, la ferme Lacasse a l'opportunité de participer aux premiers marchés de terroir et ainsi de faire découvrir ses pommes de terre au grand public. La vente directe, véritable « porte ouverte » pour les petits producteurs, leur permet d'entrer en contact avec les consommateurs et de créer au fil du temps des liens avec ceux-ci.

Il faut en effet du temps et de la patience, tant dans le métier d'agriculteur que dans la relation de confiance qui se crée avec les consommateurs. A la recherche d'un produit qui a du goût, les clients de marchés identifient sou-

vent les produits au visage du producteur. Ce dernier ne fait pas que vendre, il échange et explique les différences de variétés, de goûts...Le respect du consommateur passe par l'écoute de ses besoins et la fourniture des pommes de terre variées, de qualité, à un 'prix abordable pour tous'.

La présence à plusieurs marchés par semaine en saison, couplée à la livraison dans les magasins de la région et au travail à la ferme ne laissent pas beaucoup de temps à ce couple de producteurs. Leur souhait serait qu'un jour la nouvelle génération reprenne un jour le flambeau...

.....

Jocelyne Lacasse

Mousny, 9
6980 - La Roche en Ardenne

084 43 33 71 ou 0478 93 75 61
lacassebenoit20@gmail.com





Vous souhaitez découvrir, goûter et acheter des produits locaux dans les communes de Durbuy, Erezée, Hotton, Houffalize, Manhay, Rendeux ?

De multiples possibilités s'offrent à vous grâce au GAL Pays de l'Ourthe et ses partenaires :

- Le site **www.terroirlux.be** : recensement des produits, producteurs et évènement liés aux produits locaux en province de Luxembourg (*voir page 49*)
- **Li Terroir, coopérative** : vente en ligne avec livraison et marché couvert bi-mensuel (*voir pages 50-51*)
- **Les marchés de terroir** : à Marcourt, Hives, Soy, Dochamps... (*voir www.terroirlux.be*)
- **Les épiceries de terroir** : à Durbuy, Barvaux, Hotton, Manhay, Odeigne... (*voir plan annexé*)
- **Les magasins à la ferme** (*voir liste annexée des producteurs locaux du Pays de l'Ourthe*)
- **Chez les producteurs** : voir la liste complète des coordonnées dans les pages centrales de cette brochure ou sur le site du Gal : **www.galpaysourthe.be**

UNE QUESTION ?

Isabelle Mélon

Chargée de mission : circuits courts
GAL Pays de l'Ourthe

Rue de Bardonwez, 2
6987 Rendeux
T : 084/37.86.41

i.melon@paysourthe.be



TerroirLux, une saveur d'avance

Le portail de Terroirlux.be est une initiative de la Province de Luxembourg qui vous offre tous les trucs et astuces pour vous fournir en produits locaux. Retrouvez les producteurs du Pays de l'Ourthe sur le site **www.terroirlux.be**. Grâce à son moteur de recherche (par activité ou par lieu), vous trouverez tant les produits locaux, que les lieux de vente et les évènements sur le territoire.



C'est si simple d'acheter LOCAL

li terroir

.be



PLUS
PRÈS
DE CHEZ
VOUS

VOTRE
CIRCUIT
COURT
ALIMENTAIRE

Devenez co-propriétaire de la coopérative
à finalité sociale ! infos : www.literroir.be

3 façons de faire ses courses

.....



50 PRODUCTEURS



**1200 PRODUITS
À VOTRE PORTÉE**



Illustrations: Guillaume Culot. Graphisme: Frank Vanspauwen.

Soit **1**

**Au Marché (COUVERT)
DE PRODUCTEURS LOCAUX**



Tous les 1^{er} et 3^{eme}
VENDREDIS du mois
de 16h à 20h

Excepté en juillet
et août

Au moins
**12 producteurs locaux
présents à chaque
marché**

- * Viandes & Poissons
- * Crèmerie
- * Epicerie
- * Boissons
- * Fruits & Légumes



**Salle Arthur
Delacollette.**
Rue du Noyer
(à côté du
Brico service)
à Melreux
(Hotton).
Bar et petite
restauration
Pas de bancontact

Soit **2**

**COMMANDE PAR INTERNET
RÉCEPTION DANS 1 point relais**



Je réceptionne
mes courses
dans le point
relais de mon
choix le vendredi
dès 16h.

Pour bénéficier de
ce service, pas de
montant minimum
d'achat.



Dans les
communes
de: Erezée,
Durbuy, Hotton,
Marche-
en-Famenne,
Manhay,
La Roche-
en-Ardenne,
Rendeux.

.....



Soit **3**

**COMMANDE PAR INTERNET
LIVRAISON à domicile**



Je reçois mes courses livrées
à domicile le vendredi qui suit
entre 12h et 16h ... que je suis
présent ou NON!

Grâce à la WOODBOX (à commander
sur www.literroir.be), vous
n'attendez plus jamais le livreur.
Placée gratuitement devant chez
vous (Caution de 50€), et munie
d'un cadenas, elle accueillera
vos courses en caisse isotherme
en toute sécurité.



Durbuy
Erezée
Hotton
La Roche-
en-Ardenne
Manhay
Marche-
en-Famenne
Rendeux
Rochefort
Somme-Leuze

.....

Pour
bénéficier
de ce
service,
60€ min
d'achat.

.....

www.literroir.be

0472 381 972

info@literroir.be

www.facebook.com/literroir



Photographies de Martin Dellicour

www.martindellicour.be

Textes et contenus

GAL Pays de l'Ourthe

Conception et mise en page

C'est beau ! www.cestbeau.be



Communes de Durbuy, Érezée, Hotton, Houffalize, La Roche-en-Ardenne, Manhay et Rendueux
« Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales »

