

Les bonnes adresses.

Catherine DESSY – Fruits, Légumes

Rue de Saint-Hubert, 62
6927 Tellin

Tel : +32 (0)478/95.16.16.

Email : catherinedessy@yahoo.com

Ouverture : Mercredi 16h00 à 19h00
 Vendredi 13h00 à 19h00
 Samedi 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 16h00

Production de légumes bio toutes saisons en partenariat avec 3 autres maraîchers locaux bio également. Petite épicerie de produits locaux et/bio dans notre grange. Depuis 2018, production de plans à repiquer de légumes, aromates.

Boucherie Libotte - Flahaux

Boucherie – Charcuterie

Rue de Behogne, 18
5580 Rochefort

Tel : +32 (0)84 21 04 45

Email : blanquelibotte6@gmail.co

Ouverture : Lundi 8h30 à 18h30
 Mardi 8h30 à 18h30
 Mercredi 8h30 à 18h30
 Jeudi 8h30 à 18h30
 Vendredi 8h30 à 19h00
 Samedi 8h30 à 19h00
 Dimanche 8h30 à 19h00

Fournisseurs de la cour de Belgique

Viande en provenance de la région. Croquettes de pieds de porc ! Saucisses ! Les rôtis farcis !
Toutes nos charcuteries et salaisons sont fabriquées par nos soins! L'Holstein fumé !

Ferme et Boucherie-charcuterie Bio Hérim (Eleveur de bovin de race Salers et porc)

Rue du Point-d'Arrêt, 26
6953 Lesterny

Tel : +32 (0)84 31 30 03

Email : info@bioherin.be

Ouverture : Vendredi 13h30 à 17h30
 Samedi 9h30 à 12h00

Ferme biologique depuis 1998 spécialisée dans l'élevage bovin de race Salers et l'engraissement de porcs. Un nouvel élevage de moutons rustiques de race Noir Du Velay est également venu compléter l'exploitation.

La boucherie à la ferme a ouvert ses portes en 2013. Annick, Didier et Arnaud travaillent en famille. Didier élève les animaux, Arnaud transforme la viande à l'atelier et Annick accueille les clients au magasin.

Ferme Magerotte

Le Porc des Prairies d'Ardenne

Rue de Lahaut, 11

6950 Nassogne

T : +32(0)84 21 06 29

Email : info@magerotte.be

Website : <http://www.magerotte.be/>

Ouverture :	Lundi	9h00 à 12h30 et de 13h30 à 18h30
	Mardi	9h00 à 12h30 et de 13h30 à 18h30
	Jeudi	9h00 à 12h30
	Vendredi	9h00 à 12h30 et de 13h30 à 18h30
	Samedi	9h00 à 12h30 et de 13h30 à 18h30

Entreprise familiale fondée par Victor et Amélie Magerotte au début des années 1900, continuée par deux de leurs fils, Maurice et Albert en 1934 puis par les deux fils d'Albert : François et André en 1974.

Quête incessante de l'excellence, scrupuleux souci de préserver les gestes précieux d'autrefois, constance dans l'attachement au terroir ardennais, ouverture d'esprit et anticonformisme constituent la philosophie d'entreprise qui a toujours animé cette vieille Maison de tradition.

La ferme des Rabanisse

Rue Rabanisse, 1

5580-Rochefort

Tel : +32 (0)475 83 20 17

Email : contact@fermedesrabanisse.com

Website : <http://www.fermedesrabanisse.com/>

Ouverture : Mercredi 11h00 à 18h30

Suite à l'ouverture du restaurant **TERO** à Bièrges en 2014, le fondateur a décidé de lancer une production de légumes sur ses terres agricoles près de Rochefort en Famenne.

Produire soi-même ses légumes permet d'avoir un contrôle sur la provenance, la qualité, la fraîcheur et le goût.

Le POTAGER de la FERME DES RABANISSE voit le jour et devient le premier fournisseur de légumes du restaurant.

Depuis le printemps 2017, la Ferme des Rabanisse s'est agrandie... En effet, un troupeau de vaches Salers et de cochons Duroc ont rejoint la Ferme.

Le coq des prés – Poulets de campagne Bio

Le Coq des Prés, c'est **une soixantaine d'aviculteurs** passionnés par leur métier. « *Nous sommes fiers depuis 2010 de vous offrir cette volaille en direct grâce à une coopérative d'éleveurs indépendants, COPROBEL.* »

Coq de Prés, c'est tout d'abord une marque créée par et pour les éleveurs ! Fiers et soucieux de valoriser eux-mêmes leur savoir-faire, ils diversifient leurs activités agricoles par la vente à la ferme. Les aliments sont 100% d'origine végétale et bio, sans OGM ni acides aminés de synthèse. La filière Coq des Prés approvisionne tous ses éleveurs par le biais d'un partenariat solide avec la coopérative SCAR, une fabrique d'aliment située à Herve.

Vous le trouverez à la boucherie Libotte à Rochefort ou Hérin à Lesterny

Ferme de Jambjoule - Fromages

Rue de Jambjoûle, 2

5580 Villers-sur-Lesse

Tel : +32 (0)84 38 78 39

GSM : +32 (0)478 81 07 74

Email : jambjoule@skynet.be

Website : <http://www.jambjoule.be/>

<u>Ouverture</u> :	Lundi	9h00 à 13h00
	Mardi	9h00 à 13h00
	Mercredi	9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30
	Jeudi	9h00 à 13h00
	Vendredi	9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30
	Samedi	9h00 à 13h00

Epicerie, produits de la ferme, produits éthiques secs et frais en vrac, fruits et légumes des producteurs, fromages et viandes de la ferme Bio et pains frais, farines à commander.
Élevage de vaches laitières et de brebis, selon les principes de l'agriculture biologique.

Brasserie de la Lesse – Bière locale

Rue du Treux 4

5580 Éprave

Tél : +32 (0)84 45 75 25

Email : info@brasserie dela lesse.be

Website : <http://www.brasserie dela lesse.be/>

<u>Ouverture magasin</u> :	Lundi	9h00 à 17h00
	Jeudi	9h00 à 17h00
	Vendredi	9h00 à 21h00
	(Y compris les jours fériés)	

Ouverture bar : Vendredi 16h30 à 21h00 (sans exception)

Visites guidées + dégustation : 7 EUR/pers. - **Durée** : environ 1h30

Infos & Réservation : visite@brasserie dela lesse.be

La Brasserie de la Lesse est une coopérative à finalité sociale où l'on brasse de la bière artisanale, et où l'on réinvente le monde avec des projets porteurs de sens : matières premières écologiques et locales, brasserie basse énergie, commerce équitable local.

Marché hebdomadaire de produits locaux alimentaires et artisanaux

Rue de Préhyr, 12A

5580 Rochefort

Ouverture : Vendredi 16h00 19h30

Pompe à Essence (pour votre retour)

Seulement le week-end prix très bas (en concurrence) au meilleur prix.

Q8

Rue de Dinant, 36a

6922 Wellin

Ou

Total

Rue de Wellin, 33B

6922 Wellin

Les saveurs du Moligna

Rue du Moligna, 8

5580 Buissonville

Tél : +32 (0)83 69 81 03

Gsm : +32 (0)475 20 72 57

Email : info@saveursdumoligna.be

Website : <http://saveursdumoligna.be/>

Ouverture : (02/05 au 31/08)

Mercredi	13h30 à 18h00
Jeudi	13h30 à 18h00
Vendredi	13h30 à 18h00
Samedi	10h00 à 18h00
Dimanche	14h30 à 18h30

Depuis 2015, Maddy Ramelot et son époux Jean-Yves Borlon sont heureux de vous accueillir dans leur magasin à la ferme.

Glaces – Fromages – produits locaux (large choix d'épicerie) – Beurres - Yaourts

La Ferme de Roncheury

Rue Haute, chemin en face du n°20

6920 Sohier

Tél : +32 (0)472 67 57 17

Ouverture : Tous les jours le matin jusqu'à 12h00 ou après 18h00

Produits Laitiers Fermiers (Beurre au lait cru, Laits, Crème fraîche, Yaourts)

Sigoji – Chocolatier de luxe fabriquer en Belgique

Rue Jacquet, 2

5580 Rochefort

Tél : +32 (0)84 46 70 26

Email : info@sigoji.be

Website : <https://sigoji.be/>

Ouverture :

Mardi	10h00 à 18h00
Mercredi	10h00 à 18h00
Jeudi	10h00 à 18h00
Vendredi	10h00 à 18h00
Samedi	10h00 à 18h00

Meilleur Artisan de Belgique 2017

Prix du coup de cœur 2018

Du Cameroun à la Belgique, Euphasie Mbamba n'a pas perdu sa passion pour les fèves de cacao ; bien au contraire elle y a trouvé une terre d'accueil. Suivant la trace des grands maitres chocolatiers, et après sa formation chez M. Callebaut, elle a pu ouvrir un atelier de fabrication artisanal de chocolat de luxe sigoji.

Aujourd'hui, elle a réussi à marier les parfums de son enfance en fabriquant elle-même, en Belgique, à Rochefort, dans son atelier, toute une variété de chocolats et une vingtaine de sortes de pralines au départ de fèves d'origine : outre les parfums classiques (vanille, caramel au beurre salé, spéculoos, ...), on peut découvrir la Schaltinoise, une praline dans laquelle on a un alcool fait maison proche du Cointreau, la matcha, la goji, aux baies de goji, la camé, aux épices du Cameroun, le miel safran,

Moulin de Vencimont – Pain bio

Rue Grande ,95

5575 Vencimont

Tél : +32 (0)61 50 12 82

Gsm: +32 (0) 471 02 32 22

Email : contact@moulindevencimont.be

Website : <http://www.moulindevencimont.be/fr/>

<u>Ouverture</u> :	Mercredi	10h30 à 18h
	Jeudi	10h30 à 18h
	Vendredi	10h30 à 18h
	Samedi	9h30 à 16h30

La boulangerie du Moulin de Vencimont produit du pain à base de farine sans additif technologique et sans gluten industriel. Cette préparation traditionnelle donne au pain un équilibre parfait et lui confère des qualités exceptionnelles de conservation.

Nos pains, blancs ou demi-gris, sont cuits sur pierre ou en platine.

PAIN SUR COMMANDE UNIQUEMENT : Par téléphone ou par. Nous prenons vos commandes jusque 17h30 la veille de votre passage.

Pépinière "de Roses et d'Autres"

Rue Léon Charlier, 227

6927 Tellin

Tél : +32 (0)84 44 51 96

Mail : info@derosesetdautres.be

Website <http://www.derosesetdautres.be/>

<u>Ouverture</u> :	Mardi	8h30 à 12h00 et de 13h00 à 18h00
	Mercredi	8h30 à 12h00 et de 13h00 à 18h00
	Jeudi	8h30 à 12h00 et de 13h00 à 18h00
	Vendredi	8h30 à 12h00 et de 13h00 à 18h00
	Samedi	8h30 à 12h00 et de 13h00 à 18h00

En 2003 l'ancienne ferme des Moines à Tellin est devenue une pépinière où se trouve près de 10.000 rosiers et arbustes. Production d'un vaste choix de roses anglaises.