

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 16h à 19h
 Vendredi 14h à 19h
 Samedi 9h à 12h30 et de 13h30 à 16h

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 18h30
 Samedi 8h30 à 18h30
 Dimanche 8h30 à 13h30

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 Hérin (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 12h

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	9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30
	Mardi	9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30
	Jeudi	9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30
	Vendredi	9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30
	Samedi	9h 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	11h 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/>

Ouverture :	Lundi	9h à 13h
	Mardi	9h à 13h
	Mercredi	9h à 13h et de 14h à 18h
	Jeudi	Fermé
	Vendredi	9h à 13h et de 14h à 18h
	Samedi	9h à 13h

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/>

Ouverture magasin :	Lundi à jeudi	9h à 17h
	Vendredi	9h à 21h
	Samedi	10h à 21h
	Dimanche	11h à 18h
	(Y compris les jours fériés)	
Ouverture bar :	Vendredi	16h à 21h (sans exception)
	Samedi	10h à 21h
	Dimanche	11h à 18h

Visites guidées + dégustation : 10 €/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 16h à 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 18h
Jeudi	13h30 à 18h
Vendredi	13h30 à 18h
Samedi	10h à 12h – 14h à 18h
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

<u>Ouverture</u> :	Mercredi	10h à 12h – 13h30 à 17h
	Samedi	10h à 12h – 13h30 à 17h

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

Sigoji – Chocolatier de luxe fabriqué en Belgique

Rue de la Griotte, 15
5580 Rochefort
Tél : +32 (0)83 65 57 50
Email : info@sigoji.be
Website : <https://sigoji.be/>

<u>Ouverture</u> :	Jeudi	10h à 17h30
	Vendredi	10h à 17h30
	Samedi	10h à 17h30

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 maîtres 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/>

Ouverture :	Mercredi	10h à 17h30
	Jeudi	10h à 17h30
	Vendredi	10h à 17h30
	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 au 061/50 12 82. 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/>

Ouverture :	Mardi	8h30 à 12h et de 13h à 18h
	Mercredi	8h30 à 12h et de 13h à 18h
	Jeudi	8h30 à 12h et de 13h à 18h
	Vendredi	8h30 à 12h et de 13h à 18h
	Samedi	8h30 à 12h et de 13h à 18h

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.